

MONDOVITIS



FOGLIO DI INFORMAZIONE VIVAISTICA E VITIVINICOLA - NUMERO UNICO GIUGNO 2008 - I.P.

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola - via Richinvelda, 45 - 33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. 0427 94016 - fax 0427 94567 - info@vitisrauscedo.com - www.vitisrauscedo.com

IL PRESIDENTE

La nostra idea del vivaismo



Sono cambiate, enormemente, le esigenze della vitivinicoltura nazionale e mondiale. Un tempo il vivaista doveva provvedere barbatelle di una determinata varietà, con combinazioni di innesto usuali, per territori i cui obiettivi enologici erano tutto sommato omogenei. Oggi le aziende, avendo dovuto costruire ognuna un preciso obiettivo enologico e di mercato, chiedono

al vivaista, una sorta di abito su misura per ogni specifico vigneto che intendono piantare. Varietà, clone e portinnesti assolutamente personalizzati e barbatelle con specifiche caratteristiche tecniche.

Vitis Rauscedo è pronta a soddisfare questo nuovo tipo di esigenza, che condivide. Non a caso abbiamo investito moltissimo nella ricerca e nella selezione clonale, nelle tecniche di coltivazione in vivaio basate sul basso impatto ambientale da un lato e sulla perfetta sanità del materiale dall'altro, nella ottimale conservazione delle barbatelle che diamo ai viticoltori.

È finito il tempo dell'improvvisazione, il tempo dell'omogeneizzazione, il tempo della massificazione: Vitis Rauscedo è pronta a produrre e consegnare barbatelle frutto di progetti personalizzati e mira a condividere una modalità di lavoro che veda finalmente emergere la programmazione e la razionalità, anzitutto da parte nostra ma anche sul versante della committenza. Mettiamo a disposizione i nostri tecnici e tutta la nostra esperienza per progettare, assieme ai viticoltori, ogni singolo vigneto, ogni singola combinazione d'innesto e ogni caratteristica delle barbatelle. Solo così potremmo produrre unicamente ciò che il mercato chiede, ed i viticoltori potranno avere tutto e solo ciò che hanno richiesto, senza dover accontentarsi di 'secondo scelte'.

Un progetto ambizioso? Forse, ma necessario ...

Un caro saluto a tutti i vitivinicoltori, ai nostri affezionati clienti ed ai tecnici che da anni ci seguono con interesse.

Atanasio Lovisa

SONO ARRIVATI I VASETTI VITIS! Novità nel cartonaggio delle barbatelle



Sono in consegna in questi giorni presso rinomate aziende vitivinicole italiane le nuove produzioni di barbatelle in vasetto di Vitis Rauscedo. "Dopo anni di attento lavoro sui substrati e sulla profilassi sanitaria in serra - dice Atanasio Lovisa, presidente del gruppo vivaistico friulano - avevamo bisogno di migliorare l'aspetto nutrizionale dei nostri prodotti. La ditta Eurovix ci ha portato non solo ad eliminare gli squilibri nutrizionali ma a concepire prima, e produrre poi, una barbatella in vasetto con maggiore capacità di resistenza alle avversità climatiche e fitopatologiche."

I vasetti Vitis rappresentano una parte delle applicazioni dei prodotti Eurovix. Nuove sperimentazioni verranno effettuate presso i vivai di barbatelle ed i piantonai di portinnesti di Vitis Rauscedo. Le biotecnologie Eurovix rappresentano per Vitis una importante frontiera della microbiologia applicata alle produzioni agricole.

Nel positivo rinnovato interesse verso una Natura compagna di vita è d'obbligo il confronto tra i professionisti del settore. A questo scopo, presso la sede di Vitis Rauscedo si terrà a Novembre 2008 un convegno con i responsabili della ricerca Eurovix dal titolo "Quale vita per la vite?". La precisa data di svolgimento sarà comunicata successivamente.

IL DIRETTORE COMMERCIALE

Adeguare l'offerta vivaistica ai nuovi mercati



Se da un punto di vista tecnico il vivaismo viticolo soffre di una stagnazione cronica, basti pensare a quanto poco si conosce dei portinnesti, ai mai risolutivi approcci alle questioni virologiche e sanitarie, al palese impoverimento dei biotipi proposti, alla totale mancanza di rispetto per l'ambiente di coltivazione, ... per quanto riguarda i mercati si stanno delineando chiare linee guida, sia in Italia che all'estero.

Il mercato italiano dovrà fare i conti con la propria storia e tradizione viticola. Per la conformazione e distribuzione delle superfici vitate sarà poco auspicabile una battaglia fatta sui prezzi e sui numeri. Le bottiglie di vino italiano dovranno legarsi indissolubilmente al territorio cui appartengono, sviluppando sinergie sostenibili a lungo termine. Anche gli altri produttori della Vecchia Europa dovranno puntare su

vini elitari e particolari, capaci di esaltare l'espressione territorio-vitigno-produttore. In questi mercati tradizionali forte dovrà essere la risposta professionale del vivaista. Le aziende vitivinicole, dovranno progettare di comune accordo con il vivaista di fiducia i futuri impianti, tenendo bene focalizzato il tipo di vino da produrre.

Nei mercati dell'Est Europa migliora la qualità della domanda: l'informazione e le possibilità economiche degli investitori creano nuove aspettative ed esigenze. Anche qui sono finiti i tempi del 'mordi e fuggi', tempi in cui l'Est rappresentava la valvola di sfogo di errate programmazioni vivaistiche nazionali. Stesso discorso per il mercato cinese ed indiano, o dell'America Latina. In definitiva ciò che ci attende è una rivisitazione dei concetti tecnici ed altresì etici. È quantomai auspicabile copiare il modello di vivaismo tedesco, dove le associazioni di categoria hanno una ragione d'essere per ogni singolo associato e non per il beneficio di pochi. Programmazione, sinergie e strategie saranno parole d'ordine da cui sarà difficile svincolare.

Massimo Piccoli



In questo numero

Sono arrivati i vasetti Vitis!

La nostra idea del vivaismo

Adeguare l'offerta vivaistica ai nuovi mercati

Guido Berlucchi, campione delle Bollicine

Partnership fra Vitis Rauscedo e Simonit & Sirch

Bisol, le diverse anime del Valdobbiadene Prosecco

Vitis Rauscedo premia i vincitori della Fiera dei vini di Buttrio

Marche: speciale Verdicchio

Tre cloni di Vitis Rauscedo per le diverse anime di un vino poliedrico

DAL CLONE AL VINO. I CASI DI SUCCESSO

Guido Berlucchi, campione delle Bollicine

DOPO AVER 'CREATO' LA VOCAZIONALITÀ SPUMANTISTICA DELLA FRANCIACORTA LA BERLUCCHI HA PROSEGUITO LA PROPRIA STRADA DIVENENDO LEADER DI MERCATO DEL METODO CLASSICO IN ITALIA. UNA STORIA FATTA DI PASSIONE E GENIALE INTUIZIONE, MA SUPPORTATA DA OCULATI INVESTIMENTI IN VIGNA ED IN CANTINA



Arturo, Franco, Cristina e Paolo Ziliani

Tutti concordano nell'attribuire a Guido Berlucchi e a Franco Ziliani il merito di avere, per primi, intuito le potenzialità vitivinicole della Franciacorta. Il favore incontrato dai loro spumanti fu lo stimolo per molti altri

imprenditori, ed ora la zona è la regione spumantistica italiana più dinamica e di maggior successo.

Ma la paternità e la primogenitura di un'idea non bastano. Il successo, la storica azienda di Borgonato, lo ha raggiunto perché ha saputo rinnovarsi, adottando via via le migliori tecnologie e facendo tesoro delle nuove conoscenze vitivinicole. Chiaro da subito l'obiettivo aziendale: migliorare costantemente il livello qualitativo degli spumanti. Ciò senza tradire mai la filosofia tracciata dal suo fondatore, Franco Ziliani: produrre vini di qualità, con un valido rapporto qualità/prezzo e in volumi accessibili a un'ampia fascia di consumatori esigenti. Filosofia oggi moderna più che mai!

Innovazione continua

Arturo Ziliani, figlio di Franco, è consigliere delegato alla produzione, assieme a lui in azienda anche i fratelli Cristina, Arturo e Paolo. "Siamo in una fase di grande rinnovamento produttivo - spiega. A partire da 10 anni fa abbiamo iniziato a rifare i vigneti, impiantati nei primi anni '60; la modernizzazione ha toccato diversi parametri; la più idonea scelta clonale funzionale a differenti obiettivi enologici; la migliore adattabilità del portinnesto; le densità di impianto che spesso sono salite fino a 10.000 ceppi ettaro". Oltre agli investimenti in campo, l'azienda ha ammodernato anche le cantine, giungendo alla realizzazione di 3 centri di spremitura e vinificazione. Nel 2001 quello di Borgonato (Bs), nel 2002 quello di Lavis (Tn) e nel 2003 quello di Casteggio (Pv). La vinificazione con proprio personale, direttamente nella zona d'origine, evita il trasporto delle uve con le conseguenti ripercussioni a livello qualitativo. I nuovi centri di pressatura sono stati concepiti rispettando il 'Cahier d'agrément' dei "Centres de Pressurage" della Champagne che si basano sul concetto del frazionamento dei mosti, e questo fino al momento di preparazione delle cuvée.

Il progetto 'Mille e una vigna' e l'esperienza col rosso

La Guido Berlucchi dispone di 80 ettari di vigna di proprietà in Franciacorta ma accoglie anche l'uva da altri 480 ettari controllati tutto l'anno da tecnici aziendali che operano un'azione di assistenza e consulenza costanti. "L'aver piantato cloni e portinnesti adatti, ad elevate densità di impianto, è stato elemento vincente - spiega Arturo - negli assaggi alla cieca i vini provenienti dai vigneti aziendali risultano sempre i migliori. Questa è la riprova che il vino si fa in vigna".

Berlucchi ha poi deciso di ampliare la gamma dei suoi prodotti con un vino rosso di grande pregio; è stata perciò scelta una delle migliori zone d'Italia: Bolgheri. La tenuta Caccia al Piano 1868, a Castagneto Carducci, dispone di 19 ettari a Merlot, Cabernet, Petit Verdot e Syrah. "Anche qui - sottolinea Arturo - abbiamo rinnovato i vigneti, con cloni e portinnesti idonei, e piantato a 10.000 ceppi ad ettaro. I vini sono Ruit Hora e Levia Gravia, in onore all'opera del Carducci".

L'altro versante di innovazione in vigna riguarda l'ambito dei



conferitori di uve. Nel 2006 è partito il progetto "Mille e una vigna", che, condotto assieme a Leonardo Valenti dell'Università di Milano, consiste nel monitorare ogni

vigneto per un periodo definito, al fine di classificarlo sulla base di diversi parametri agronomici, raccolti con rilievi periodici; i vigneti verranno poi mappati e schedati sulla base dei risultati delle analisi di campo e laboratorio. Il progetto quindi punta a gestire ogni appezzamento come realtà a se stante e serve per costituire differenti basi spumante, valorizzate anche grazie ad una tecnica enologica differenziata.

Il re del metodo classico

Berlucchi è leader di mercato del metodo classico in Italia: secondo l'agenzia Nielsen, negli ultimi anni l'azienda franciacortina ha eroso ulteriori quote alle altre marche, confermandosi locomotore delle bollicine italiane. Inoltre, l'ultimo anno ha coinciso con un importante progresso della Berlucchi nel canale Horeca, dove la quota è aumentata di 5 pun-

ti percentuali. Un successo che ha spinto l'azienda a guardare fuori dai confini nazionali; prima la Cina, con il flagship lounge "Berlucchi Bar Club" a Shanghai, poi l'accordo con una qualificata agenzia di rappresentanza tedesca; ora il supporto del "guru" Usa della comunicazione e del marketing enologico, Paul Wagner.

Qualche numero? 4.800.000 bottiglie vendute nel 2007, di cui ben 4.600.000 rappresentate dalla variegata "linea Cuvée", ovvero un assemblaggio di vini base ottenuti da uve di Franciacorta, Trentino ed Oltrepo. Le altre 200.000 bottiglie sono di "Franciacorta Cuvée storica" Docg, e rappresentano una produzione ripresa da poco ed in costante aumento.

Non solo bottiglie



Negli ultimi anni Berlucchi ha voluto diversificare in settori contigui e coerenti con il suo *core business*: l'accoglienza, la ristorazione e la produzione di vini di nicchia.

Da qui la nascita della piccola azienda Antica Fratta, a Monticelli Brusati, con la cantina storica che ospita per lunghi anni le bottiglie di

Franciacorta Docg e dove la villa, realizzata alla fine dell'Ottocento, accoglie manifestazioni culturali e artistiche.

In seguito, l'acquisizione della Tenuta "La Bollina" a Serravalle Scrivia, sulle colline del Gavi. Qui, su 120 ettari di terreno con un parco secolare, è stato realizzato un piccolo albergo, un ristorante, un centro congressi e un campo da golf con 18 buche. Ricavato infine dalle strutture di una vecchia cascina, nel comune di Colombaro di Corte Franca è sorto 'Relaisfranciacorta', albergo con annesso ristorante, dotato di accoglienti spazi e strutture per congressi, convegni e ricevimenti.

VITISNOTIZIE

Partnership fra Vitis Rauscedo e Simonit & Sirch

La sinergia si inserisce nell'ambito delle iniziative del polo vivaistico friulano a sostegno di una continua progressione delle performance della filiera viticola nazionale, ovviamente partendo dalla qualità delle barbatelle

Con un accordo siglato alla vigilia della campagna 2008, l'azienda vivaistica Vitis Rauscedo e la società Preparatori d'Uva S.r.l. rappresentata dai due soci Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, hanno ufficializzato un importante accordo. La seconda più grande cooperativa vivaistica d'Italia ha deciso di affidare le proprie vigne e i propri impianti di portinnesti alla coppia Simonit & Sirch, leader in Italia nella formazione sulle tecniche di potatura nei vari sistemi di allevamento.

Un accordo triennale che vedrà la presenza dei Preparatori d'Uva a coordinare la gestione della tutela del patrimonio viticolo della Vitis Rauscedo.

"Abbiamo dedicato gran parte dei nostri sforzi a comprendere come potare e gestire una pianta di vite nei vari areali europei - ha commentato **Marco Simonit** - ci è parso naturale portare queste esperienze all'interno di una azienda vivaistica. Troppo spesso si dimentica che il vivaismo fa parte a pieno titolo della filiera vitivinicola. Una partnership come questa, che va ad aggiungersi alle altre qualificanti collaborazioni che ci impegnano in termini di produttività, innovazione e sostenibilità, conferma la credibilità che il nostro lavoro ha raggiunto".

"La collaborazione tra la Preparatori d'Uva e la Vitis Rauscedo - ha spiegato **Atanasio Lovisa**, presidente della cooperativa Vitis Rauscedo - affianca due aziende friulane che sono un esempio della professionalità italiana in campo viticolo. Sirch e Simonit hanno in gestione i vigneti di grandi marchi italiani del vino, rappresentando così un cordone ombelicale di vitale importanza tra le esigenze dei viticoltori e la produzione vivaistica. Vitis con questo accordo conferma lo spirito di responsabilità nei confronti del futuro del patrimonio viticolo mondiale."

Conferenze e seminari di formazione in merito al metodo della Preparatori d'Uva saranno tenuti in Italia ed all'estero nei prossimi mesi. Uno di questi appuntamenti si terrà presso il vivaio Lozni Cijepovi di Kutievo, Croazia, il 10 ottobre 2008.

Bisol, le diverse anime del Valdobbiadene Prosecco

DA VALDOBBIADENE A CONEGLIANO BISOL GESTISCE CENTO ETTARI DI VIGNETI PARTICOLARMENTE VOCATI ED OTTIENE PRODOTTI ESTREMAMENTE CARATTERIZZATI CHE ORIGINANO I CRU DI VALDOBBIADENE PROSECCO, IDEALI PER OGNI OCCASIONE. GRANDE CURA LUNGO TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA E CAPACITÀ DI PRESIDIO DEI MERCATI SONO LE CHIAVI DEL SUCCESSO



Bisol, foto di famiglia con le due generazioni oggi alla guida dell'azienda

I Bisol sono viticoltori in Valdobbiadene dal 1542. Attualmente, i proprietari sono i fratelli Antonio ed Eliseo, ed i rispettivi figli, Gianluca, Desiderio, Claudio ed Alberto.

L'azienda oggi gestisce i marchi Bisol, Jeio, Jada e Antica Quercia – di proprietà di Luigi Francavilla –: il programma di sviluppo punta ad espandere gli ettari di vigneto in proprietà o gestiti personalmente. Il tutto ovviamente solo in poderi estremamente vocati nell'ambito della denominazione del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

Linee diverse per precisi segmenti di mercato

Diversificare i marchi è un'esigenza che tutte le aziende strutturate sentono. La linea più tradizionale è rappresentata dai **Cru Bisol**, prodotti che esprimono la filosofia dell'unicità e della qualità del territorio, grazie anche ad un'attenta gestione di ogni singola fase della filiera. I Cru nascono dalla attenta selezione di singoli microterritori nel valdobbiadene: il Cartizze ne rappresenta l'esempio più prezioso.

Jeio è invece una linea versatile e apprezzata anche da un pubblico più vasto, soprattutto dal target sia giovane che femminile; è una selezione di uve Prosecco coltivate nell'arco di colline fra Valdobbiadene e Conegliano. **Jada** è una selezione di specialità gastronomiche venete di nicchia, fra cui nuove etichette di Prosecco di Conegliano. Jada è specializzata nel curare confezioni regalo, spesso scelte da aziende blasonate come strenne natalizie.

Antica Quercia, infine, deve il nome all'albero pluricentenario che domina i venticinque ettari di vigneto che circondano l'azienda e che rappresentano il più grande Cru di Conegliano. L'azienda persegue uno sviluppo eticamente sostenibile: i vigneti sono infatti tutti coltivati secondo i dettami del biologico, per valorizzare a pieno i ritmi naturali e rispettare l'ambiente.

Quando il territorio marca il vino

"Bisol – spiega Desiderio Bisol, rappresentante della ventunesima generazione – è simbolo della tradizione di Valdob-

biadene; i migliori vigneti per uno spumante fine, fragrante e floreale. Conegliano, con Antica Quercia, esprime invece vini più corposi, più strutturati, anche adatti ad accompagnare il cibo. In questi ultimi anni registriamo inoltre una crescita di Jeio; è stato molto positivo esplorare nuovi territori uscendo dai confini originari aziendali; siamo attornati da una ricchezza di ambienti differenti che generano una differenziazione sensoriale dei vini".

La determinazione è la vera forza aziendale, sintetizzata dall'affermazione di Gianluca Bisol: "lavoriamo con grande passione affinché tra trent'anni Conegliano abbia lo stesso prestigio di Reims, Valdobbiadene lo stesso fascino di Epernay e il Valdobbiadene Prosecco la stessa notorietà dello Champagne". E non a caso la crescita qualitativa dell'azienda da anni avviene proprio per l'opportunità di sperimentare nuove tecniche in vigna ed in cantina.

Niente Gdo, tutto in Horeca

I prodotti Bisol non varcano la soglia del supermercato in quanto la commercializzazione prevede unicamente il segmento delle enoteche, ristoranti ed hotel. "Nel 2007 abbiamo prodotto 600 mila bottiglie con Bisol e 800 mila con Jeio – spiega Gianluca Bisol – ed il mercato nazionale assorbe



il 67% della produzione. Il resto viene venduto all'estero, principalmente negli Stati Uniti, Inghilterra e Svizzera, ma anche in altri 40 paesi del

mondo". I progetti futuri? "Molti – chiosa Gianluca. Fra questi la nuova artistica cantina – che sfrutterà la forza di gravità –, lo sviluppo dei Cru di Conegliano, l'ampliamento del mercato estero e l'impianto di almeno altri 36 ettari di Prosecco in alta collina nei prossimi 3 anni".

I nuovi impianti seguono i più stretti canoni qualitativi

I vigneti gestiti dall'azienda hanno un'estensione di circa 100 ettari, dislocati su oltre 20 poderi. Fiore all'occhiello sono i tre ettari posseduti nella zona sommitale della collina Cartizze, terra oramai entrata nella leggenda vitienologica italiana, attualmente quotata 1,5 milioni di euro l'ettaro.

"Nei nuovi impianti – spiega **Desiderio Bisol** – la tendenza è all'infittimento (fino a 3.300/4.000 piante ad ettaro). La forma di allevamento classica è la doppia cappuccina, ma stiamo utilizzando anche un Guyot ad archetto, soprattutto verso Conegliano, per vini più strutturati. Altra forma di allevamento è il Sylvoz, mentre, sia pure in forma sperimentale si sta introducendo il cordone libero. Soddisfazione per l'esperienza ormai triennale di gestione biodinamica di alcune vigne; la pianta approfondisce meglio l'apparato radicale e diviene più resistente alla siccità, oltre a indurre nelle uve una più marcata tipicità. Ma la qualità la si imposta anche dal punto di vista genetico. Fortunatamente è ampia la scelta clonale sui Proseccchi, con genotipi in grado di valorizzare i diversi ambienti. "Ci si accorge di questa ricchezza quando si assaggiano le microvinificazioni dei singoli cloni, come quelle di Vitis Rauscedo – conclude Desiderio."

Qualità anche nell'ospitalità



Bisol eccelle anche nell'ospitalità grazie al Relais Duca di Dolle. La struttura, ex eremo cistercense, ristrutturato e dotato dei più moderni comfort, si

trova a Rolle di Cison di Valmarino, borgo antico tutelato dal Fai. Presso il Duca di Dolle è possibile partecipare a corsi di cucina, corsi di degustazione e lezioni di viticoltura tenute da professionisti dell'azienda. Una proposta originale è quella di percorrere i sentieri delle erbe spontanee guidati da esperti, scoprendone anche le numerose applicazioni in cucina.

Il Relais si presta a meeting aziendali, presentazione di libri, personali di pittura e di scultura, ed è spesso la cornice di incontri culturali ed eventi d'alto livello. Fra questi, a maggio, l'appuntamento con Jadavagando - un viaggio fra arte, natura ed enogastronomia.

Vitis Rauscedo premia i vincitori della Fiera dei vini di Buttrio

VITISNOTIZIE

Conclusa anche la 76ª edizione della Fiera dei vini di Buttrio. Un fittissimo calendario di eventi che ha animato dal 24 aprile al 4 maggio scorsi il paese friulano emblema della vitienologia regionale. Con epicentro presso la bella villa di Toppo Florio, si sono susseguite numerosissime iniziative, prima fra tutte il tradizionale appuntamento con il banco d'assaggio riservato ai vini friulani, vero palcoscenico delle più qualitative produzioni enologiche regionali. Organizzate anche degustazioni del formaggio Montasio, dell'olio d'oliva, del miele, del prosciutto San Daniele, delle gubane e delle grappe: un universo di prodotti eccezionali rigorosamente "made in Friuli Venezia Giulia". Ed inoltre visite al museo della civiltà del vino, mostre fotografiche, e, seguitissimo come sempre, il tradizionale palio delle botti.



Anche Vitis Rauscedo ha sostenuto la manifestazione e premiato i vincitori del concorso enologico con un omaggio di 500 barbatelle innestate per ciascuna azienda. Inoltre, a breve, verrà organizzata una serata conviviale con le aziende premiate presso la sede del polo vivaistico per la presentazione dell'azienda a vincitori ed organizzatori della fiera.

Vincitori del banco d'assaggio dei vini ed autorità. Da sx: Tiziano Venturini, sindaco di Buttrio; Alberto D'Attimis Maniago (premiato); il presidente della Provincia di Udine Pietro Fontanini; Carlo Appiotti (presidente Cassa di Risparmio); Paolo Corbini dell'ass. Città del Vino; Beppino Della Rossa (Vitis Rauscedo); Walter Pezzarini (pro loco Buttrio); il presidente della Regione F.V.G. Renzo Tondo; Massimo Zorzetti dell'Az. La Tunella (premiato) e Walter Bergnac, enologo Az. Collavini (premiato). (Foto Bluefoto)

MARCHE: SPECIALE VERDICCHIO

Tre cloni di Vitis Rauscedo per le diverse anime di un vino poliedrico

Prosegue la rassegna dei cloni distribuiti da VitisRauscedo. Questa volta si tratta di tre biotipi di Verdicchio selezionati dall'Università di Milano in collaborazione con il Consorzio di tutela del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Il Verdicchio è indubbiamente il più noto vino marchigiano e, in assoluto, un bianco di grandissima qualità. Questo vino è passato dall'essere (negli anni '50) piuttosto ruspante, alcolico e di corpo, ma anche ricco di tannini (per la macerazione a contatto con le bucce), ad impersonare un prodotto fresco e fruttato che, anche grazie all'impiego di adeguata tecnologia (presse soffici ed uso del freddo) si aprì la strada nei mercati del mondo. Merito anche dell'intelligente fenomeno commerciale della 'bottiglia ad anfora' creato da Fazi-Battaglia.

Nel frattempo si affermava la produzione di spumante metodo Charmat a cui si affiancò poi il metodo classico. Successivamente, parliamo ora degli anni '80-90, diverse ditte si cimentarono, con successo, nella produzione di vini più durevoli, più impegnativi, passando magari per la strada dell'affinamento in legno. Quest'ultima via, volta all'esaltazione delle caratteristiche di struttura e di corpo del vino, presupponeva però, oltre agli aggiustamenti tecnologici in cantina, anche una differente impostazione delle vigne e, soprattutto, la disponibilità di materiale genetico adatto.

E qui parte la selezione clonale del Verdicchio per fornire ai viticoltori piante diverse per i differenti obiettivi enologici. "L'avvio della selezione del Verdicchio - spiega Leonardo Valenti

dell'Università di Milano - si è concretizzato con una ricerca delle 'piante madri' in vigneti vecchi, in tutti gli areali di coltivazione del vitigno. Così facendo sono stati isolati oltre 160 diversi individui. Dal 1993 al 1998 i presunti cloni sono stati oggetto di differenti valutazioni: rilievi fenologici, caratteristiche agronomiche delle piante e caratteristiche qualitative dei mosti". Queste selezioni hanno portato, recentemente, all'omologazione dei cloni Unimi 1 Castelli di Jesi VLVR20, Unimi 2 Castelli di Jesi VLVR30 e Unimi 3 Castelli di Jesi VLVR50, propagati e distribuiti da Vitis Rauscedo. Di seguito ve ne illustriamo le più salienti caratteristiche agronomiche ed enologiche, frutto di anni di studio e di rigorose microvinificazioni.

Verdicchio

UNIMI1 - CASTELLI DI JESI VLVR20



Costitutore:
Leonardo Valenti, Di.Pro.Ve Sez. Coltivazioni Arboree, Università degli Studi di Milano; Consorzio di Tutela Vini Doc "Verdicchio dei Castelli di Jesi".

Anno di omologazione: 2003

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: medio-grande, piramidale, composto, serrato.
Acino: medio, sferico, buccia di colore giallo-verdognolo, consistente.

Potenziale produttivo

Fertilità: nella media di popolazione Peso del grappolo: leggermente superiore alla media di popolazione.

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone VLVR 20	295	1.1
Media della popolazione	274	1.13

	Zuccheri (*Brix)	pH	Acidità g/l
Clone VLVR 20	21	3.23	8.25
Media della popolazione	20.8	3.20	9.53

Potenziale enologico

Parametri qualitativi: clone caratterizzato da fertilità reale media, peso del grappolo leggermente superiore alla media, da buon equilibrio tra zuccheri, pH ed acidità.
Caratteristiche organolettiche e di utilizzazione: dal VLVR 20 si ottiene un vino color giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, caratterizzato da un profumo fruttato con spiccate note di erbe aromatiche e miele, note che si ripropongono al gusto. Dotato di buona struttura e freschezza, sopporta medi periodi di affinamento in recipienti di legno. All'uvaggio aggiunge complessità e struttura; se ne consiglia l'uso in miscela con gli altri cloni della serie VLVR.

Verdicchio

UNIMI2 - CASTELLI DI JESI VLVR30



Costitutore:
Leonardo Valenti, Di.Pro.Ve Sez. Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Milano; Consorzio di Tutela Vini Doc "Verdicchio dei Castelli di Jesi".

Anno di omologazione: 2003

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: medio o medio-grande, semi-serrato, generalmente conico spesso piramidale e alato.
Acino: di media grandezza rotondo, buccia consistente, di colore giallo-verde a volte sfumata di rosa.

Potenziale produttivo

Fertilità: superiore alla media Peso del grappolo: inferiore alla media di popolazione.

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone VLVR 30	225	1.38
Media della popolazione	274	1.13

	Zuccheri (*Brix)	pH	Acidità g/l
Clone VLVR 30	21.8	3.15	9.55
Media della popolazione	20.8	3.20	9.53

Potenziale enologico

Parametri qualitativi: clone caratterizzato da elevata fertilità reale, con grappolo dal peso inferiore alla media, dotato di elevato contenuto zuccherino ed acidico.
Caratteristiche organolettiche e di utilizzazione: dal VLVR 30 si ottiene un vino color giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con buona complessità aromatica, spiccate note fruttate (mature e tropicali) unite a sentori di miele e aromaticità erbacee. Presenta una discreta struttura e spiccata acidità, si presta per la produzione di base-spumante, nonché per vini freschi e profumati. Se ne consiglia l'uso in miscela con gli altri cloni della serie VLVR.

Verdicchio

UNIMI3 - CASTELLI DI JESI VLVR50



Costitutore:
Leonardo Valenti, Di.Pro.Ve Sez. Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Milano; Consorzio di Tutela Vini Doc "Verdicchio dei Castelli di Jesi".

Anno di omologazione: 2003

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: grande, semi-spargolo, generalmente conico spesso piramidale e alato.
Acino: di media grandezza, rotondo, buccia consistente, di colore giallo-verde a volte sfumata di rosa.

Potenziale produttivo

Fertilità: nella media di popolazione Peso del grappolo: superiore alla media di popolazione.

	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone VLVR 50	344	1.07
Media della popolazione	274	1.13

	Zuccheri (*Brix)	pH	Acidità g/l
Clone VLVR 50	22.3	3.23	7.78
Media della popolazione	20.8	3.20	9.53

Potenziale enologico

Parametri qualitativi: clone caratterizzato da elevato peso medio del grappolo, elevato contenuto in zuccheri ed acidità inferiore alla media.
Caratteristiche organolettiche e di utilizzazione: dal VLVR 50 si ottiene un vino color giallo paglierino con riflessi verdognoli, di elevata complessità aromatica, con evidenti note sia di frutto bianco maturo che di erbe aromatiche, accompagnate da sentori di agrume, miele e di spezia. Notevole la persistenza aromatica. Presenta buon equilibrio tra struttura e freschezza, si presta per la produzione di vini complessi, sia da solo che in miscela con cloni della serie VLVR.

UNIMI1 - Castelli di Jesi VLVR20



UNIMI2 - Castelli di Jesi VLVR30



UNIMI3 - Castelli di Jesi VLVR50



Vitis Rauscedo on line, la finestra sempre aperta sui cloni!

Hai bisogno di informazioni tecnico-scientifico e commerciali sui vitigni di tuo interesse? C'è un portale, con accesso gratuito e contenuti periodicamente aggiornati, dove Vitis Rauscedo mette a disposizione il catalogo delle proprie varietà con tutti i cloni disponibili in commercio, completo anche di interessanti tabelle che illustrano le più rilevanti caratteristiche enologiche, quali contenuto medio in zuccheri, acidità, polifenoli in genere, antociani, tannini ed altro.

Inoltre, registrandosi direttamente sul sito si potrà ricevere gratuitamente la pubblicazione "Mondo Vitis" ed essere informati sui seminari di aggiornamento che si svolgono, in modo itinerante, in diversi importanti comprensori vitati nazionali. Sul sito è presente anche una versione del nuovo catalogo dei cloni di Vitis interamente tradotta in lingua inglese.

Per saperne di più collegati al sito www.vitisrauscedo.it