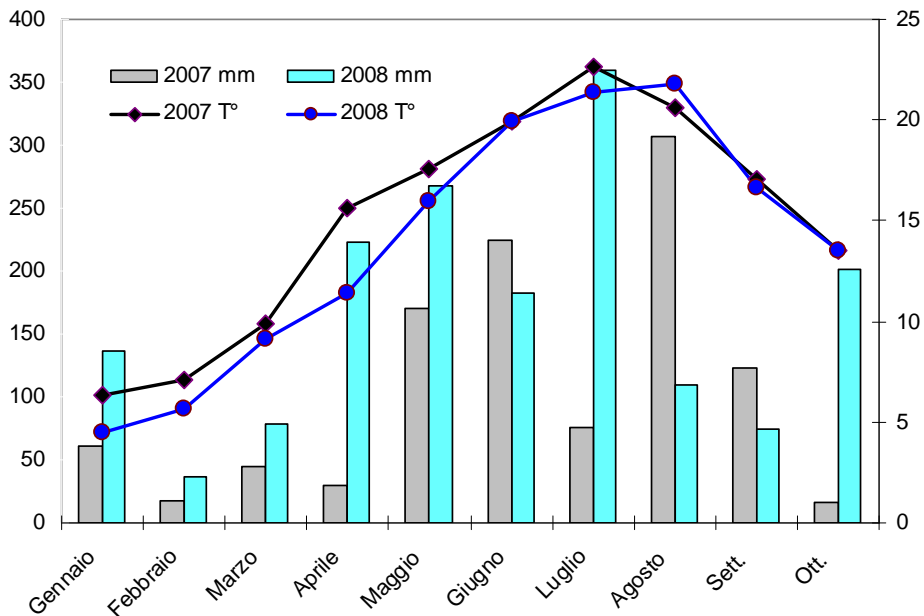


## RAPPORTO FEDERVITI LUGANESE 2008

Care amiche viticoltrici cari viticoltori il rapporto che presento vuole essere un sunto dell'annata 2008, sia della vendemmia che come pure sull'attività della nostra Federviti Luganese. Come ben sapete il clima gioca un ruolo importante nel nostro settore ed è appunto che il 2008 ha iniziato con i mesi invernali di gennaio, febbraio e marzo che hanno registrato temperature molto miti.

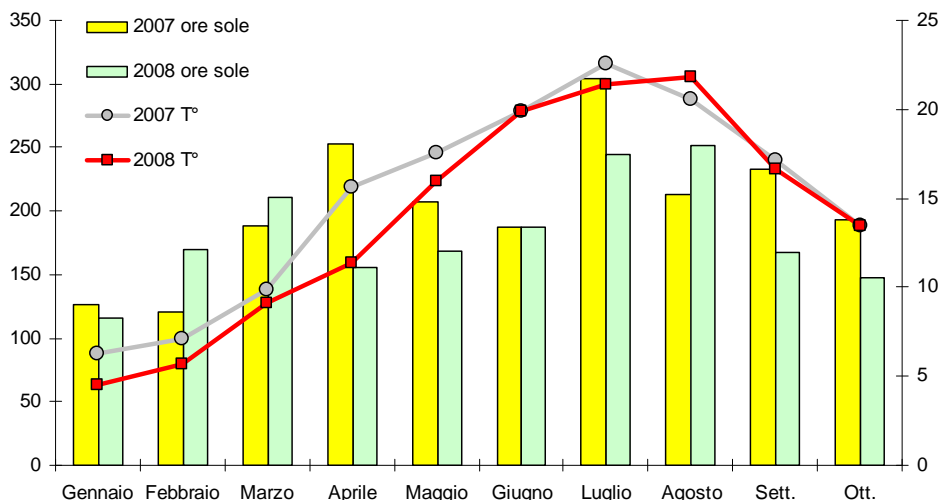


Le precipitazioni di gennaio sono state in tutto il Cantone come pure nel Luganese ben al di sopra della norma, contrariamente ai mesi di febbraio e di marzo, i quali hanno registrato precipitazioni sotto la norma.

Lo sviluppo vegetativo è cominciato in ritardo di almeno 10-15 giorni rispetto al 2007, ma in linea rispetto alla media pluriennale.

La crescita vegetativa veloce e il tempo piovoso dei mesi di aprile-maggio-giugno non hanno dato tregua ai viticoltori, i quali sono subito stati confrontati con attacchi di peronospora su vegetazione e soprattutto su infiorescenze

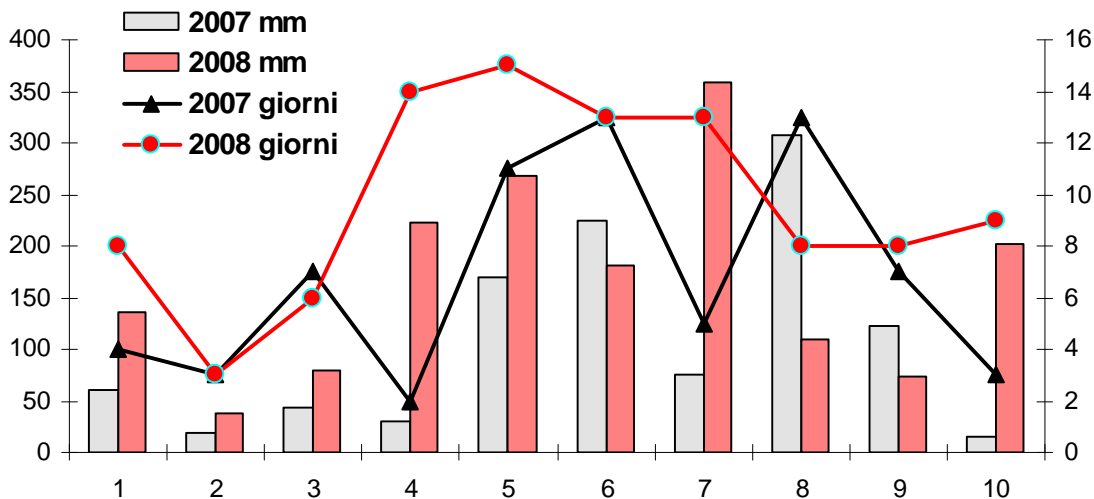
Il soleggiamento, sempre di questi ultimi tre mesi è stato inferiore alla norma del 10% a Lugano .



La prima infezione di peronospora annunciata dalla Sezione dell'agricoltura il 30 aprile, con termine di incubazione l'8 maggio, è stata sottovalutata da alcuni viticoltori, i quali sono stati sorpresi dalla virulenza del patogeno, virulenza dovuta al clima favorevole al fungo, La fioritura del Merlot è avvenuta con 15-20 giorni di ritardo rispetto al 2007 e circa 10 giorni rispetto ad una annata normale.

Verso metà mese di giugno, il passaggio di un fronte di aria fredda, con precipitazioni sostenute, ha determinato casi di colatura nelle particelle meno precoci; in alcuni casi le perdite di raccolto sono state gravi.

Le precipitazioni sono poi continuate durante il mese di luglio con valori dal 57% al 170% superiori alla norma.



La peronospora ha potuto infettare i grappolini e le femminelle in fase di crescita non correttamente protetti.

Anche quest'anno il mal dell'esca si è manifestato con estrema visibilità, soprattutto nei vigneti di età superiore ai 15 anni.

La flavescenza dorata ha continuato la sua espansione solamente nel Luganese, mentre negli altri distretti la malattia si è ritirata grazie alla lotta intrapresa dai viticoltori e alla vigilanza del Servizio fitosanitario.

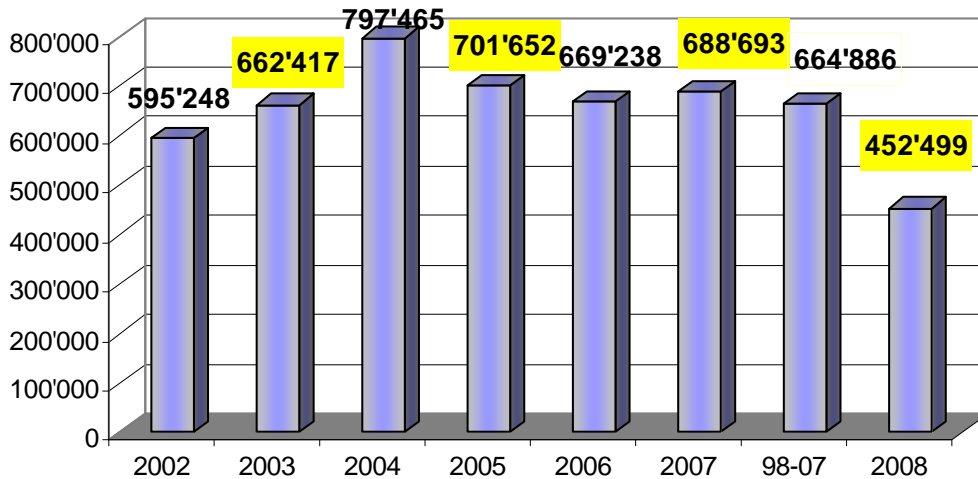
La completa colorazione dell'uva è stata raggiunta verso metà-fine mese di agosto, dunque in ritardo rispetto all'anno scorso.

Le condizioni meteo del mese di agosto sono state migliori di quelle riscontrate nei mesi precedenti. Infatti, agosto è stato il primo mese del periodo vegetativo della vite durante il quale sono state riscontrate percentuali di soleggiamento sopra la norma e valori di precipitazione sotto la norma pluriennale.

Il raccolto delle uve bianche è quindi iniziato poco dopo la prima decade di settembre, se si fa astrazione di poche partite raccolte alcuni giorni prima. Le prime importanti partite di Merlot destinato alla vinificazione in bianco sono state raccolte dopo il 24 di settembre, mentre il grosso delle uve di questa varietà (circa il 78 %) è stato raccolto tra il 27 settembre e il 6 ottobre.

La non facile annata viticola si è quindi chiaramente riflessa sui quantitativi di uva vendemmiata, con una diminuzione nel Cantone Ticino del 21.4 % mentre nel Luganese del 31.94% se paragonata alla media decennale (1998-2007),

La gradazione media di 20.2 Brix (83.86 Oe) raggiunta dalle uve Merlot è pure leggermente inferiore alla media decennale (- 0.3 Brix) e chiaramente inferiore alle ultime 3 annate in cui si sono sempre superati i 21 Brix (87 Oe).



Sia a livelli di quantitativi che di gradazione, il 2008 può essere paragonato al 1997,

Alla gradazione media indicata, sulla base di quanto approvato dal Comitato IVT, per un quintale di uva Merlot con una gradazione di 20.2 Brix viene pagato un prezzo di 405.- fr.

Nel 2008, in seno all'Interprofessione della vite e del vino ticinese, le parti si sono accordate per un nuovo tipo di scala per la determinazione dei prezzi delle uve della varietà Merlot, mantenendo invece invariate le scale fissate per le altre varietà. Per le uve Merlot la scala concordata sarà valida per il 2008 e il 2009. In questa, il prezzo base di riferimento, oltre a variare in funzione della gradazione media cantonale delle uve di prima categoria, sarebbe anche diminuito se la produzione globale fosse stata superiore ai 60'001 q di Merlot, con una riduzione di fr. 5.- per ogni 1'000 q prodotti oltre la cifra indicata.

Per quanto concerne in dettaglio la vendemmia 2008 nel Luganese possiamo dedurre che per le uve bianche di 1° il Chardonnay e Sauvignon Bianco non sono stati molto penalizzati mentre le altre varietà hanno avuto un forte calo di produzione.

	2008 totale/ KG	2007 totale/ KG	Lugano 08 valore/SFR	Ticino 08 valore/SFR
CHARDONNAY	36'783	33209	157'871	892'350
CHASSELAS	3'120	5939	9'486	89'224
DORAL	843	2979	3'489	47'132
KERNER	2'344	3722	6'987	37'510
MÜLLER TH. / RI. X Sylvaner	2'771	4508	12'459	27'310

PINOT BIANCO	64	215	330
PINOT GRIGIO	458	1249	2'067
SAUVIGNON B.	16'621	10311	72'044
SEMILLON	1'549	1771	5'618
VIIGNIER	70	2200	287
<b>TOTALE</b>	<b>64'623</b>	<b>66103</b>	<b>270'638</b>

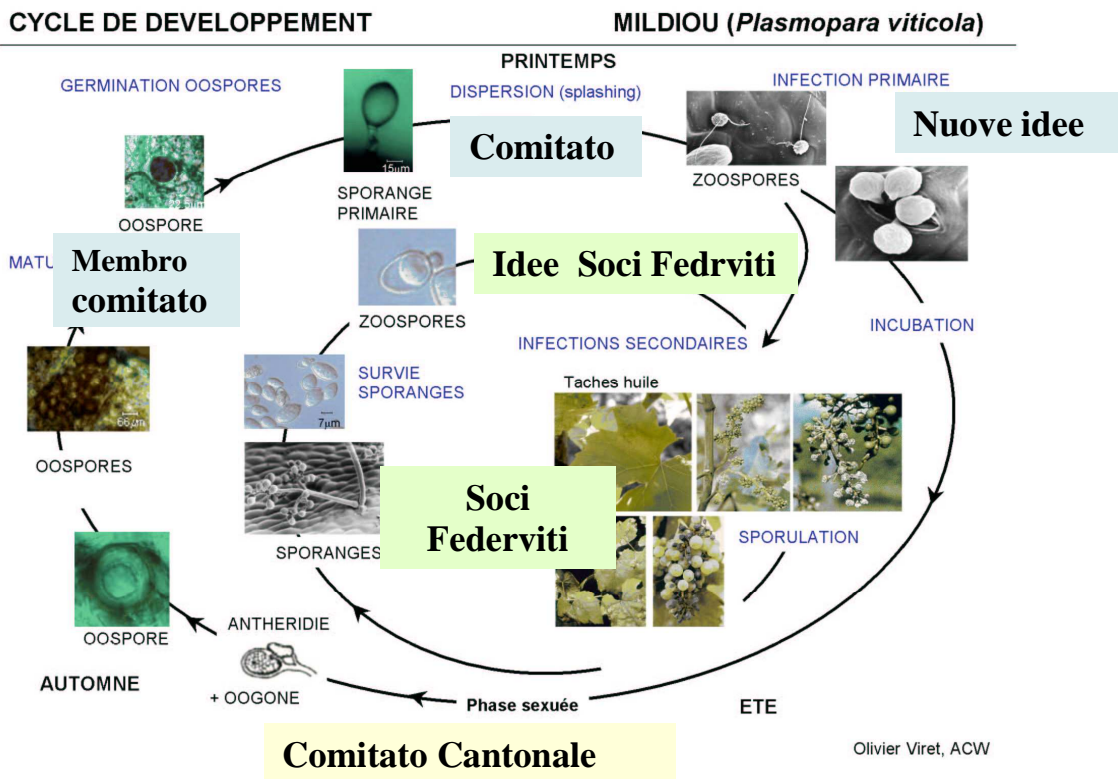
Purtroppo per le uve Rosse le cose sono andate peggio ancora, e come detto precedentemente non solo il clima durante la fioritura ha provocato questo calo di produzione ma bensì la PERONOSPORA.

	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>Lugano 08</b>
	<b>totale/ KG</b>	<b>totale/ KG</b>	<b>valore/SFR</b>
ANCELOTTA	478	551	2'177
BONDOLA	60	115	216
CABERNET FRANC	5'460	7'226	23'583
CABERNET -SAUVIGNON	9'106	11'135	39'231

	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>Lugano 08</b>
	<b>totale/ KG</b>	<b>totale/ KG</b>	<b>valore/SFR</b>
CARMINOIR	1'188	1'232	5'209

DIOLINOIR	426	665	1'990
GAMARET	8'285	11'160	36'429
GARANOIR	171	25	798
MERLOT	452'499	688'693	1'830'413
PINOT NERO	10'920	16'640	47'986
SYRAH	1'440	1572	5'784
TOTALE	474'929	719'987	1'928'609

Il mio resoconto sarà presentato appunto con la collaborazione del ciclo biologico di questo fungo, iniziando col mostrarvi la suddivisione del mio Rapporto Presidenziale. Inizierò con la meteorologia 2008, la vendemmia 08 passando poi ad un resoconto di tutte le nostre attività durante l'anno passato per proporvi quelle per il 2009, ed infine alcune novità o meglio leggi entrate in vigore con l'inizio 2008 partendo dalle oospore rappresentate dai membri del comitato che durante l'inverno si riunisce, quindi formazione dello sporangio (COMITATO) per trovare e maturare nuove idee, queste idee sono rappresentate dalle zoospore. Ed è appunto con queste idee che ci siamo trovati qui a Bioggio per l'Assemblea Annuale, la Flavescenza dorata e la tematica della concimazione ed analisi del suolo.



Durante i mesi di aprile e maggio inizia il periodo di incubazione, per cui al mese di aprile siamo rimasti sempre a Bioggio con la Degustazione dei vini e le novità della Syngenta.

Ed è solo al mese di maggio quando il periodo di incubazione è terminato e che sulla lamina inferiore delle foglie appare una muffa bianca formata da sporangifori (membri della Federviti)

In poche parole inizia la sporulazione, in questo caso occorrono dei parametri quali : presenza di macchie d'olio, bagnatura fogliare di almeno 4 ore, buio e T°almeno 11°C° qui iniziamo con le attività viticole dove alcuni parametri sono necessari per un successo ed in questo caso sono: Bel tempo Argomenti adeguati Relatori Aziende disponibili

Siamo quindi andati **Giugno: Tenuta Montalbano Att. Vit. 2 Luglio: Tenuta E. Bentele Att. Vit. 3 Agosto: Gita sociale**

Nella tarda estate avviene la riproduzione gamica che conclude il ciclo biologico di questo fungo. All'interno della foglia il micelio differenzia i gametangi distinti in oogoni e anteridi: per unione dei gametangi si origina l'oospora (zigote) che, chiude tutto il ciclo ( per poi riprenderlo nuovamente la primavera successiva). L'oospora è una spora duratura che rimane quiescente per tutto l'inverno, internamente alle foglie cadute sul terreno.

Tornando alla Federviti questi gametangi suddivisi in oogoni e anteridi sono il Comitato Cantonale rappresentato dai Presidenti delle varie sezioni, con la commissione tecnica e la commissione PI che si trovano per fare un punto della situazione e decidere per l'anno successivo le varie strategie.

In questo periodo abbiamo organizzato altri 3 appuntamenti e più precisamente

Settembre: Vinificazione

Conoscenze maturazione sensoriale

Novembre: Serata sull'olivo

Dicembre – gennaio : Potatura secca e analisi del suolo

Brevemente indico il nuovo calendario per il 2009.

1) Per quanto concerne la politica viticola, con l'inizio del 2008 e più precisamente In data 1° gennaio 2008 è entrata in vigore la nuova Ordinanza concernente la viticoltura e l'importazione di vino anche detta Ordinanza sul vino. I nomi delle categorie dei vini sono in parte cambiati e sono ora catalogati così:

- a denominazione di origine controllata (DOC),
- - ad indicazione geografica tipica (IGT) e vini ad indicazione geografica tipica con denominazione tradizionale propria (nostrano) e
- - vini da tavola (VdT);

2) la divisione del paese in 3 regioni viticole che contemplano scelte decisamente discutibili se si pensa all'attribuzione della Mesolcina alla regione della Svizzera tedesca. Queste le regioni fissate dall'amministrazione federale:

- la Svizzera romanda con la regione viticola del lago di Bienne,
- la Svizzera tedesca compresa la Mesolcina,
- la Svizzera italiana composta unicamente dal Cantone Ticino;

3) come richiesto dal diritto europeo, per ogni regione è quindi stato fissato un limite di produzione diverso, che in teoria avrebbe dovuto tenere conto delle potenzialità della regione stessa.

Regione	V. bianchi kg/m <sup>2</sup>	V. rossi kg/m <sup>2</sup>
<b>Svizzera romanda</b>	1,4	1,2
<b>Svizzera tedesca (con Mesolcina)</b>	1,4	1,2
<b>Svizzera italiana (solo il Ticino)</b>	1,2	1,0

4) per i vini a denominazione di origine controllata(DOC) sono pure state introdotte delle modifiche apparentemente insignificanti ma che se interpretate in modo restrittivo potrebbero portare a significative limitazioni nelle competenze dei Cantoni. Un incontro con le autorità federali al fine di chiarire questi aspetti risulta indispensabile.

5) per i vini ad indicazione geografica tipica sono stati confermati i principi preesistenti:

- i vini IGT normali sono sottoposti a un limite di produzione e gradazioni minime federali che i cantoni non possono modificare, mentre che
- per i vini "IGT nostrano" i cantoni devono definirne i criteri di produzione nei propri disposti legislativi e possono fissare limiti di produzione e gradazioni minime più restrittive;

6) i vini che prima appartenevano alla terza categoria dovevano essere denominati semplicemente vini rossi o bianchi.

Quelli prodotti a partire dalla vendemmia 2008 porteranno il nome di vino da tavola;

Inoltre altra comunicazione il 15 settembre 2008 l'Ordine della DOC ha inoltrato la richiesta di modificare il Regolamento concernente l'attribuzione della denominazione di origine controllata ai vini ticinesi, chiedendo di inserire il vitigno Syrah per i rossi e Viognier per i bianchi, nell'elenco dei vitigni ammessi per la produzione di vini DOC, rispettivamente l'esclusione del vitigno Ancellotta da questa categoria. L'Ordine ha pure chiesto che le uve di quest'ultimo vitigno, come pure quelle dell'Arinarnoa e del Petit Verdot per i rossi, nonché dello Johanniter per i bianchi, potessero essere usate per il taglio dei vini DOC fino ad un massimo del 10%.

Approvata dal Consiglio di Stato in data 7 ottobre 2008, senza però per il momento escludere il vitigno Ancellotta dalla prima categoria.

Termino il mio rapporto nel ringraziare tutti i membri del Comitato, un particolare ringraziamento al nostro segretario e cassiere Aurelio per l'ottimo e preciso lavoro svolto durante tutto l'anno.

Dario Bernasconi