# Nouvelles 3

# Cognac: vers une extension du vignoble de 5 %

<http://www.charentelibre.fr/2018/09/12/cognac-vers-une-extension-du-vignoble-de-5,3311378.php>

                                                 publié le 12 septembre 2018 à 22h06.

**L**es viticulteurs avaient rendez-vous ce mercredi soir au Castel à Châteaubernard pour la réunion des vendanges organisée par l’Union générale des viticulteurs pour l’AOC cognac (UGVC).

Les échanges ont été houleux autour du rendement annuel du cognac fixé, fin août, à 14,64 hectolitres d’alcool pur par hectare. Un record qui doit permettre d’apporter 914.000 hectolitres d’alcool pur au négoce. Impossible à atteindre pour des viticulteurs qui ont subi la grêle en mai, avant une attaque de mildiou très intense puis la sécheresse.

«Sans ces rendements, nous ne vendrions pas 205 millions de bouteilles», a toutefois rappelé Christophe Véral, lui-même touché par les aléas climatiques. Tandis que «la croissance des ventes poursuit son rythme de 6 % et plus depuis quatre ans», le vignoble arrive, lui, «à la limite de sa productivité», estime le président. «Il faut donner un nouveau souffle à la production.»

C’est en ce sens que le conseil d’administration de l’UGVC a voté, mardi soir, un contingent 2019 à 3.474 hectares. Le vignoble du cognac s’étendrait donc de près de 5 % si ce contingent était validé. Objectif: répondre aux besoins du négoce tout en reconstituant les stocks dans une logique de viticulture plus durable.

————————————————————————

MAROC

12/09/2018 17h:57 CET | **Actualisé** il y a 14 heures

# Le Maroc a élu son nouveau meilleur sommelier (REPORTAGE)

## Il fera rayonner le savoir-faire marocain dans le monde.

## [Par Yasmine Bidar](https://www.huffpostmaghreb.com/author/yasmine-bidar)



ASMAAbdelghafour Sadik, sommelier à La Mamounia depuis 2015, élu meilleur sommelier du Maroc.

ART DE VIVRE - Niché le long des contreforts de l’Atlas, le célèbre Château Roslane, premier château vitivinicole AOC au Maroc, a accueilli, lundi 10 septembre, la deuxième édition du Trophée Château Roslane du meilleur sommelier du Maroc, organisée par l’[Association des sommeliers du Maroc (ASMA)](https://www.facebook.com/groups/475333236162953/about/). Neuf jeunes chantres du vin ont pris part à une journée d’épreuves théoriques et techniques pour décrocher ce précieux titre, sous l’oeil aguerri d’un jury très sélect.

Ils sont marocains, exercent dans les plus prestigieux hôtels, palaces et restaurants du royaume, sont autodidactes ou encadrés par de grands sommeliers et sont animés par une passion du vin qu’ils ont renforcée au fil d’expériences et d’opportunités. Parmi eux, des finalistes malheureux de l’édition précédente qui se remettent en selle pour succéder à Zakaria Wahby, premier lauréat du concours et assistant chef sommelier au Royal Mansour à Marrakech. Mais aussi de nouveaux profils, jeunes et fougueux comme Kamil Essbai, sommelier de 24 ans en service au Sofitel Marrakech ou encore Sabrina Rahmani, superviseur du restaurant Iloli à Casablanca, première femme à participer à la compétition.

### Vin, vedi, vici

Les candidats, tirés à quatre épingles et en rang d’oignons devant la salle des épreuves, ont tous conscience de la délicate mission que leur confèrera le statut de meilleur sommelier, soit positionner le Maroc parmi l’élite de la sommellerie internationale. Le stress est à son apogée mais pas d’animosité entre les compétiteurs qui s’entraident pour des révisions de dernière minute. Une fois la porte franchie, ils s’attarderont sur plusieurs épreuves écrites, à savoir un questionnaire théorique, une description organoleptique d’un vin rouge et d’un vin blanc et l’identification de trois spiritueux, tout cela en français, langue officielle de la compétition.



ASMA

“C’était rude, il y avait beaucoup de questions de culture générale très compliquées mais chacun a ses points forts et ses points faibles. Je préfère la pratique et j’espère faire mes preuves si je suis sélectionné pour la finale” nous confie Rabi Ahsina, sommelier au Fairmont Royal Palm de Marrakech et troisième finaliste de la précédente édition. Mais malgré ses efforts, il n’a pas été sélectionné pour la phase finale aux côtés de Abdelghafour Sadik de La Mamounia, El Mokhtar Alia du Royal Mansour et Kamil Essbai.

“On attend de vous que vous ayez cette classe, que vous représentiez la sommellerie” indique aux trois finalistes avant la très redoutée épreuve pratique  Serge Dubs, meilleur sommelier de France, d’Europe et du monde dans les années 80 et membre du jury du Trophée.



ASMAMichèle Chantôme, Serge Dubs et Thierry Collard, membres du jury en pleine correction des épreuves.

De retour dans la salle, ils se succèdent devant le jury et jouent le rôle de chef sommelier d’un restaurant en respectant le protocole inhérent à leur métier. Associations de vins aux mets d’une carte, service d’un vin pétillant, service d’un vin jeune en carafe, analyse de vins et spiritueux... Les finalistes, pleins de prestesse, s’agitent, font valser les liqueurs dans les verres, questionnent leur nez et leur palais et enchaînent des gestes techniques presque chorégraphiques.

Après de longues délibérations (et corrections), le verdict est tombé. C’est Abdelghafour Sadik, numéro deux de l’édition précédente, qui remporte avec succès les épreuves et devient ainsi le meilleur sommelier du Maroc. Le jeune homme a séduit le jury par son élégance naturelle, son odorat très fin et sa connaissance poussée des vins tant marocains qu’étrangers.



Facebook/Sommelier du MarocAbdelghafour Sadik, le meilleur sommelier du Maroc 2018 Trophée Château Roslane, entouré par Mr Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989, parrain et président du jury, Michèle Chantome, présidente de l'association des sommeliers du Maroc et Mikael Rodriguez, chef sommelier de l'hôtel La Mamounia.

### “Du point de vue de la religion, il est assez compliqué d’être sommelier ici”

Sommelier à La Mamounia à Marrakech depuis 2015, il découvre ce métier lors de ses services en salle à défaut d’avoir fait une formation en école, puisque le métier n’est pas reconnu ici. “J’ai découvert ma passion pour le vin lorsque j’ai commencé à travailler dans l’hôtellerie mais je ne pensais pas en faire un jour ma profession car c’est un métier qui n’est pas facile, avec beaucoup d’obstacles dont l’apprentissage qui n’est pas favorisé ici au Maroc où il n’existe pas d’écoles qui nous y forment” explique au HuffPost Maroc le lauréat.

“J’ai de la chance toutefois car je travaille à La Mamounia, sous les ordres de mon chef sommelier Mikael Rodriguez qui m’a beaucoup appris et qui était professeur de sommellerie en Europe et en France. Pour ce concours, j’ai appliqué strictement les règles que je suis dans mon métier au quotidien, et je pense que ça a plu au jury. Maintenant, avec ce titre, je dois être prêt pour représenter le Maroc comme il faut à l’international” poursuit-il, déterminé.

Il souligne par ailleurs les interdits religieux et les préjugés autour de ce métier qui rendent la tâche un peu plus ardue. “Du point de vue de la religion, il est assez compliqué d’être sommelier ici, et c’était aussi assez difficile de l’annoncer à ma famille car consommer de l’alcool, c’est déjà très mal vu alors en être un expert...” confie Abdelghafour, qui souhaite que le métier soit mieux compris au royaume et s’attèlera à en faire la promotion.

### Faire rayonner le savoir-faire marocain

Une mission que se donne aussi l’ASMA, chapeautée par l’indéboulonnable Michèle Chantôme, figure du vin au Maroc, qui forme régulièrement dans ses locaux et sur le terrain des jeunes au métier de la sommellerie via des ateliers et des rencontres avec des oenologues et des sommeliers de renom.

Créée par en 2012 par ses soins, l’association a permis au royaume de se doter de la première union de sommeliers d’Afrique et d’intégrer l’élite de la sommellerie internationale qui compte pour l’heure une cinquantaine de pays. “Nous sommes ravis de voir que l’objectif de l’ASMA, qui est de faire connaitre le métier de sommelier au Maroc, est respecté. Nous souhaitons encourager davantage de passionnés à prendre part à notre concours, il y a des talents évidents dans ce pays qu’il faut mettre en lumière” nous explique-t-elle.

Même son de cloche du côté de Mikael Rodriguez, chef sommelier de La Mamounia et mentor du gagnant de cette édition. “Certains candidats, comme Abdelghafour, ont la chance d’évoluer dans des établissements hôteliers où il y a une toute une équipe performante et reconnue de sommeliers qui peut les guider, tandis que d’autres doivent apprendre souvent seuls. C’est pour ça que l’ASMA existe, pour pouvoir permettre à ces jeunes autodidactes de se former auprès de professionnels pour comprendre l’histoire du vin, le service, le stockage, la vinification car leur potentiel est énorme. On essaye de leur apporter un peu de notre savoir et avec ce concours, on forme aussi des maîtres de demain, qui perpétueront l’apprentissage” avance-t-il.

Pour l’heure, son petit protégé est déjà prêt à assumer ses responsabilités de meilleur sommelier du Maroc et se dit déterminé à faire rayonner le savoir-faire marocain dans le monde. L’occasion lui sera d’ailleurs donnée en mars prochain à Anvers, au concours du meilleur sommelier d’Europe auquel il participera avec son prédécesseur Zakaria Wahby.

————————————————————————

# Du blanc et des bulles, une passion hongroise

AFP

Modifié le 12/09/2018 à 13:09 - Publié le 12/09/2018 à 11:32 | AFP

<http://www.lepoint.fr/culture/du-blanc-et-des-bulles-une-passion-hongroise-12-09-2018-2250559_3.php>

Pour s'initier au "fröccs", boisson traditionnelle hongroise, il ne suffit pas d'apprendre à prononcer son nom. Ce mélange de soda et vin est confectionné selon un rituel méticuleux qui connaît un renouveau effervescent dans les bars de Budapest.

Dites à Laszlo Kiss qu'un fröccs - prononcer: "freutch"- peut être obtenu en mêlant de la vulgaire eau gazeuse et du vin blanc ou rosé bien frais, et vous frôlerez le blasphème.

Au rez-de-chaussée d'un vieil immeuble de Budapest, ce trentenaire et son père perpétuent une tradition chère à leurs aïeux: l'adjonction de gaz carbonique à des litres d'eau plate pour obtenir un liquide pétillant à souhait, maintenu sous pression dans des bouteilles à siphon.

Le résultat est appelé soda. Et son goût est incomparable avec celui de l'eau gazeuse industrielle "qui perd ses bulles une fois que vous l'avez entamée", assure Laszlo Kiss.

Dans les bouteilles qui sortent de l'entreprise familiale, "la dernière goutte est aussi pétillante que la première" grâce au siphon qui garde l'eau sous pression, renchérit M. Kiss père.

Et pour un fröccs réussi, "c'est de soda dont vous avez besoin", tranche cet homme de 69 ans.

Après un été torride dans la capitale hongroise, avec des températures frôlant les 40 degrés, le père et le fils se frottent les mains: les affaires ont été bonnes.

### "Ca tape moins"

"Tous les nouveaux bars et restaurants qui se créent proposent des fröccs, c'est nouveau", observent-ils. Eux qui ont commencé il y a près de quinze ans avec une trentaine de clients en livrent aujourd'hui dix fois plus (restaurants, entreprises, bars et quelques particuliers).

Le mélange de soda artisanal et de vin a trouvé sa place sur la carte des établissements les plus branchés.

"Quand nous avons commencé, il y a sept ans, ce n'était pas encore si populaire", approuve Peter Ondrusek, dont le bar baptisé "fröccs" s'est spécialisé dans ce breuvage.

"Non seulement c'est rafraîchissant mais ça tape moins" que les autres mélanges alcoolisés, affirme Robert Varga, un homme d'affaires attablé à une terrasse de Budapest.

Le fröccs serait même le "secret de la longévité", selon la figure des lettres hongroises Sandor Marai (1900-1989): suffisamment grisant pour stimuler l'imagination mais relativement inoffensif pour la santé car plus léger que le vin.

La famille Kiss a racheté la petite fabrique du centre de Budapest en 1994 mais affirme qu'on y confectionne de l'eau gazeuse "depuis des générations", à l'aide d'une machine à pédale qui injecte du gaz sous pression dans des centaines de bouteilles chaque jour.

Sur une étagère, d'antiques bouteilles à siphon portant le nom de producteurs de soda aujourd'hui disparus rappellent que l'eau gazeuse artisanale a eu son heure de gloire avant la Seconde guerre mondiale.

### "Kis" ou "Nagy" ?

Le mérite en revient notamment à Anyos Jedlik, prêtre et ingénieur hongrois, qui en 1826 inventa la machine permettant de produire du soda à grande échelle. Des milliers de fabriques de soda fleurirent en Hongrie, faisant de ce secteur d'activité la troisième industrie du pays au 19e siècle.

A cette époque, un poème de Mihaly Vorosmarty osa même la métaphore comparant les "perles pétillantes s'élevant du vin" au mouvement patriotique hongrois en pleine effervescence pour réclamer plus d'autonomie politique à l'empire des Habsbourg.

Jusqu'à la Seconde guerre mondiale, la plupart des foyers hongrois consommaient l'eau minérale sous forme de bouteilles à siphon.

L'histoire tourmentée des décennies suivantes a porté un rude coup à cet usage: usines détruites pendant la guerre, nationalisations pendant l'ère communiste, concurrence des marques internationales de soda depuis le retour à l'économie de marché.

Selon les professionnels, quelques centaines d'entreprises hongroises continuent de produire du soda artisanal.

La carte du bar de Peter Ondrusek décline plus de vingt combinaisons de fröccs, dont les classiques "kis" ("le petit", 1 décilitre de vin pour 1 décilitre de soda) et "nagy" ("le grand, 2 dl de vin pour 1 dl de soda).

Au pub Gerloczy, un troquet de quartier qui servait déjà des fröccs à l'époque communiste, Istvan Szirtes, un employé de ménage de 52 ans, a la conscience tranquille: "ça n'empêche pas d'aller travailler car ça ne rend pas ivre", assure-t-il en sirotant sa variante préférée, un "sport" - une dose de vin pour quatre doses de soda.

————————————————————————

# EuroCave, le "made in France" comme étendard

Publié le 11/09/18 par Le Figaro Vin

Toute sa production est "made in France". Mais c'est loin d'être un handicap: "dans le monde du vin, lorsque vous dites que vous êtes français, on vous crédite d'une grande compétence", souligne Pascal Marchand, directeur général de Eurocave.

"Moi, le drapeau français, je le sors en permanence", ajoute M. Marchand, dont la PME, qui vend dans le monde entier, réalise **80% de son activité à l'international**. Avec pour premier marché les Etats-Unis.

Positionnée sur le créneau "premium", l'entreprise se bat contre une trentaine de fabricants dans le monde. Mais sur ce total, "**il y en a peut-être 25 en Chine**, qui commercialisent leurs produits sous diverses marques", dénonce le dirigeant, interrogé par l'AFP au siège du groupe à Villeurbanne (banlieue de Lyon).

Face à une telle concurrence, "il ne faut jamais être dans le compromis. Notre existence ne peut se justifier que par **la maîtrise de la performance**, que se soit en matière de **consommation énergétique, de durabilité ou de recyclabilité**".

De design aussi. "Le vin, c'est un métier glamour", souligne M. Marchand, un ingénieur de 62 ans arrivé à la tête de l'entreprise en 2010. Deux des produits du groupe ont ainsi été distingués pour leur esthétique par des "Red Dot Awards".

L'entreprise, dont les produits sont vendus au public **entre 1.200 et 13.000 euros**, commercialise depuis quelque temps ce qu'elle présente comme **la meilleure cave à vin du monde**, garantie dix ans.

M. Marchand fait valoir que son entreprise est le seul acteur du secteur structuré autour des métiers du vin: parmi ses grands concurrents, le germano-suisse **Liebherr** fabrique aussi des engins de chantier et l'américain **Subzero** est spécialisé dans les équipements de cuisine, fait-il remarquer.

Racines nordistes

EuroCave est l'héritier direct d'un fabricant d'électroménager disparu, Foco, qui fabriquait à Fourmies, sous la marque Bendix, machines à laver, lave-vaisselle, congélateurs... et caves à vin.

**EuroCave continue d'ailleurs à produire ses caves à vin dans l'Avesnois**. Ses produits professionnels (présentoirs et appareils à servir le vin au verre) sont eux **fabriqués à Chavanoz**, en Isère. Sur les 170 salariés de l'entreprise, une centaine sont occupés à des tâches de production.

Depuis 1996, **EuroCave est détenue à 100% par la discrète société d'investissement Talis,** qui possède aussi Erard (périphériques audiovisuels) et Videlio (services vidéos).

EuroCave réalise un chiffre d'affaires de l'ordre de **30 millions d'euros**, qui devrait **progresser de 4% cette année, après +3% en 2017**. Une croissance "lente mais régulière", car "nous sommes vigilants à notre profitabilité", relève M. Marchand.

Ses produits sont vendus en réseau sélectif sous la marque EuroCave et en grande distribution sous le nom Artevino. Pour les Etats-Unis et l'Asie, le groupe utilise aussi la marque Transtherm.

**60% des ventes sont réalisées auprès de particuliers et 40% avec les professionnels** (restaurants et cavistes) mais le poids de ces derniers a tendance à augmenter.

**Avec AFP**

En savoir plus :  [http://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o137946-eurocave-le-made-in-france-comme-etendard#ixzz5QyAkIXEq](http://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o137946-eurocave-le-made-in-france-comme-etendard" \l "ixzz5QyAkIXEq)

————————————————————————

## Dans le Muscadet, les vignerons de Gorges célèbrent en cette rentrée 2018 les vingt ans de leur cru. Jeudi 6 septembre, une dégustation de vieux millésimes a permis de remonter le temps, à l’origine des crus du Muscadet.

Au cœur du [Muscadet](https://www.larvf.com/,vins-rouge-blanc-rose-vignoble-vallee-de-la-loire-muscadet-saumur-sancerre,10355,4025942.asp), le vignoble de **Gorges** se déroule de part et d’autre de la Sèvre nantaise, affluent de la Loire. Les pieds de melon de Bourgogne, le cépage local, y plongent leurs racines dans les gabbros, une roche d’origine volcanique très compacte, aux nuances bleutées.

Sur les meilleures parcelles, les vins qui en découlent ont un grand potentiel de garde : il leur faut au moins deux ans pour se livrer complètement, et avec le temps, ces muscadet offrent des notes fumées et une belle longueur en bouche.

### UNE AVENTURE COLLECTIVE

En 1998, cinq vignerons de Gorges prennent le parti de mettre en valeur ce terroir si particulier, et de revendiquer un "cru gorgeois" du Muscadet.

Au démarrage, ce n’est qu’une étiquette et des règles communes, comme l’obligation de 24 mois d’élevage minimum (certains vont jusqu’à 40 mois), de vendanges manuelles ou des rendements limités à 45hl/ha. Après une analyse minutieuse et un long travail de dégustation des vins, 150 hectares (sur 650) sont sélectionnés pour produire des crus.

Mais en 2011, [l’INAO reconnaît son seulement le cru Gorges, mais aussi Clisson et Le Pallet,](https://www.larvf.com/,muscadet-appellation-sevre-et-maine-gorges-clisson-le-pallet-crus-communaux,10339,4023766.asp) deux crus séduits à leur tour par ce projet de Muscadet "haut de gamme".

Plus tard, Mouzillon-Tillières, Château-Thébaud et Monnières-Saint-Fiacre, puis, plus récemment Champtoceaux, rejoignent l’aventure des "crus", entraînant une dynamique de renouveau du vignoble bienvenue.

Pour célébrer les vingt ans du lancement de cette aventure collective, les vignerons de Gorges ont organisé jeudi 6 septembre une dégustation de leurs meilleurs crus, en remontant jusqu’en 2000. Pour Philippe Faure-Brac, parrain de cet anniversaire et meilleur sommelier du monde 1992, "un vin identitaire, c’est une chance. Ça peut aussi être un piège, mais c’est avant tout une force".

**Les 18 domaines qui produisent du cru Gorges :**

Nathalie et Thierry Rineau ; Auguste Bonhomme ; Domaine du Fief Joyeux ; Domaine Michel Brégeon ; Alain et Philippe Blanchard ; Château Elget ; Christophe et Brigitte Boucher ; Olivier Clenet ; Domaine de la Cornulière, Stéphane et Henri Drouet ; Françoise et Joel Luneau ; Vincent Rineau ; Damien Rineau ; Domaine Martin-Luneau ; Domaine les Hauts-Mortiers ; Roger et Fabrice Gotreau.

Plus d’infos sur [cru-gorges.com](https://www.cru-gorges.com/fr/)

<https://www.larvf.com/muscadet-gorges-fete-les-20-ans-de-son-cru,4598492.asp>

———————————————————————————————————————————

# Vendemmia 2018, le previsione regione per regione

di [Tommaso Nutarelli](https://www.igrandivini.com/author/tommaso-nutarelli/) | Set 11, 2018 | [Newsinprimopiano](https://www.igrandivini.com/newsinprimopiano/), [Vigna e cantina](https://www.igrandivini.com/vigna-e-cantina/)



## Con la vendemmia che entra nel vivo, pubblichiamo le previsioni di Osservatorio del Vino-Unione Italiana Vini regione per regione

Valle d’Aosta (+30%)  
Si prevede un ritorno alla normalità, dopo un 2017 ai minimi produttivi. Se l’anno scorso i problemi maggiori si erano registrati nell’alta Valle (Blanc de Morgex), quest’anno invece tutto si è svolto in modo regolare, tranne alcuni attacchi di peronospora concentrati nella bassa Valle. Si nutrono ottime speranze sul fronte qualità.

Lombardia (+22%)  
Lo sviluppo vegetativo è partito con qualche giorno di anticipo rispetto alla media stagionale, con una regolare e positiva successione di tutte le altre fasi fenologiche. Bassa l’incidenza di attacchi parassitari, fatta eccezione per qualche focolaio precoce di peronospora, ben controllato durante la stagione. Elevato numero di piante morte per mal dell’esca che ha mostrato una certa recrudescenza. Minimali e circoscritti i pochi episodi di grandine. La maturazione è decorsa regolarmente, senza accelerazioni. I primi grappoli per le basi spumante (Chardonnay e Pinot nero) sono stati staccati il 6 di agosto ma la vendemmia vera e propria è iniziata attorno al 16 dello stesso mese. Buoni i parametri qualitativi. In aumento i vigneti destinati alla produzione di uve e vini biologici.

Liguria (+20%)  
L’andamento stagionale non particolarmente problematico ha permesso un discreto recupero quantitativo e l’assenza di patologie rende ottime le attese sulla qualità delle uve.

Veneto (+17%)  
Ritorna alla normalità anche la vendemmia in Veneto, con le maggiori province attese a un recupero produttivo importante. Crescite a doppia cifra – con una vendemmia mediamente anticipata di una settimana – nel Vicentino, area più penalizzata dal meteo nella scorsa annata, e nelle province di Treviso, Verona e Venezia. Da segnalare, inoltre, sia la crescita del Bellunese dove la viticoltura continua a espandersi, sia l’entrata in piena produzione dei nuovi impianti, in particolare nelle province di Treviso, Padova e Venezia.  
I vigneti sembrano godere di un buono stato di salute. Alcuni danni sono stati causati da sporadiche grandinate e la piovosità intermittente ha disturbato la regolare somministrazione dei trattamenti contro la peronospora, comparsa in seguito alle ripetute piogge. In generale, comunque, è stata fatta una difesa preventiva tempestiva che ha preservato, nel contempo, quantità e qualità. Da segnalare un generalizzato aumento delle malattie del legno e le incursioni di cinghiali in alcune aree.  
La vendemmia è iniziata alla metà di agosto con le varietà precoci, come il Pinot grigio e lo Chardonnay, raccolte prima per le basi spumante e successivamente per i vini fermi. Per le varietà medio-tardive, in vendemmia a settembre, le premesse sono ottime, tuttavia determinante sarà il meteo delle prossime settimane.  
La Glera, a fronte di quantità ad ettaro abbondanti, presenta gradazione zuccherina buona con tenuta dell’acidità in tutte le aree di produzione. L’accumulo idrico è stato generalmente buono, tuttavia alcune colline della zona di Valdobbiadene si gioverebbero della pioggia prima della vendemmia che dovrebbe cominciare ai primi di settembre. A due cifre anche la produzione stimata di Prosecco Doc, dove i vigneti, grazie ai tempestivi interventi di difesa, sono in buone condizioni sanitarie e la vendemmia, iniziata a fine agosto, si prospetta buona.  
La Garganega, zona Soave, presenta una produzione molto abbondante con grappoli allungati e spargoli, mentre la Corvina – zona Valpolicella – ha subito un rallentamento della maturazione, recuperabile nelle prossime settimane, a causa del carico produttivo elevato e delle alte temperature. La qualità dei rossi, in generale, sarà garantita da una accurata selezione delle uve in sede di vendemmia. Altre uve a bacca rossa come il Tai e il Pinot nero presentano una progressione del grado zuccherino soddisfacente.  
Merita un approfondimento la vendemmia del Pinot grigio destinato alla Doc “delle Venezie”, che per la prima volta si presenterà sui mercati senza l’Igt. Per l’ultima nata del Triveneto quella appena iniziata si prospetta come un’annata promettente, con un incremento produttivo del 15-20% sul 2017 e una qualità buona. La gradazione zuccherina buona e la tenuta dell’acidità promettono una qualità dei vini molto interessante, le uve sono sane e non ci sono stati attacchi né di peronospora né di botrite.

Trentino-Alto Adige (+18%)  
Si profila un’annata positiva in Trentino e Alto Adige, sia dal punto di vista quantitativo, sia qualitativo. L’andamento stagionale è stato finora molto favorevole: il germogliamento è stato uniforme ed è iniziato con 15 giorni di ritardo rispetto allo scorso anno; tuttavia grazie alle temperature di aprile e maggio il ritardo è stato totalmente recuperato e quindi la vendemmia è risultata anticipata di circa una settimana, così come nel 2017, con un incremento sostanzialmente equamente distribuito tra le due province.  
Per quanto riguarda la provincia di Trento, la produzione è abbondante e la pioggia degli ultimi giorni di agosto ha portato un benefico correttivo al rapporto zuccheri/acidità. Questo cambio climatico ha anche scongiurato possibili effetti negativi sulle uve – soprattutto Chardonnay da spumante e Muller Thurgau – dovuti alla persistenza del caldo e alla scarsa escursione termica tra giorno e notte, che ne aveva accelerato i processi di maturazione. Si auspica, quindi, che il clima fresco e moderatamente umido persista anche nelle prossime settimane per favorire un’ottimale maturazione delle uve rosse, Teroldego, Marzemino, Merlot, Cabernet in particolare. L’abbondanza di pioggia tra maggio e giugno ha favorito la peronospora, che tuttavia ha causato solo danni limitati e circoscritti dove non si è riusciti a intervenire: nel complesso infatti le uve 2018 risultano sane.  
Situazione analoga anche in provincia di Bolzano. Le uve sono sane e di grande qualità. Anche qui l’abbassamento delle temperature degli ultimi giorni, con significative escursioni termiche, ha riequilibrato gli effetti di un’estate secca e calda.

Friuli-Venezia Giulia (+15%)  
La stagione è iniziata con leggero ritardo ma nel migliore dei modi, con una buona cacciata ed è proseguita senza problemi sino alla fioritura, leggermente anticipata rispetto alla media, ma nel complesso ottima. Il clima estivo insolitamente fresco dovrebbe riportare la maturazione delle uve nei tempi considerati normali. Il tempo stabile, già con temperature estive, rilevato nella prima metà di giugno ha contribuito ad una buona/ottima allegagione. La conseguenza è stata una prima  indicazione produttiva più consistente nella quantità. Ai temporali che si sono susseguiti dalla seconda metà di giugno si sono aggiunte anche alcune grandinate che hanno colpito a macchia di leopardo il territorio senza, tuttavia, arrecare gravi danni alle vigne. Di rilievo solo la grandinata dell’8 luglio abbattutasi nelle zone Doc Collio e Isonzo. A livello sanitario, l’incidenza delle fitopatie (peronospora, oidio, marciumi e botrite) è stata inferiore alla media, si segnala solo presenza diffusa di tignola. Ad oggi comunque si può parlare di vendemmia più abbondante rispetto allo scorso anno con una qualità decisamente ottima.

Emilia Romagna (+18%)  
L’inizio di stagione aveva posto le premesse per un’annata particolarmente abbondante: un inverno piovoso, pochi danni da gelate, una fioritura regolare e crescita rigogliosa della vegetazione, che aveva addirittura indotto i produttori a diversi interventi di potatura verde. Poi, all’inizio dell’estate le piogge insistenti hanno causato i primi problemi di peronospora, più elevata rispetto al 2017, con danni registrati soprattutto in Emilia, dove in alcuni momenti è stato anche difficile entrare in campo per i trattamenti. A questa situazione si sono aggiunti anche danni da grandine, benché circoscritti.  
In Romagna, a causa del susseguirsi delle piogge, si è dovuto effettuare un numero di trattamenti contro la peronospora superiori alla media, che hanno avuto successo. Da segnalare forte espansione del mal dell’esca, con danni anche importanti, mentre sono stati limitati gli eventi grandinigeni, comunque in aree molto circoscritte  
La crescita produttiva complessiva della regione è, quindi, frutto di un incremento superiore alla media in Romagna, così come nel Piacentino e nel Parmense (territori colpiti l’anno scorso da gelo oltre che da siccità), mentre le province di Modena e Reggio dovrebbero tornare su livelli “normali”. Attesa una buona/ottima qualità delle uve, con regolari parametri enologici e concentrazioni zuccherine adeguate. I primi grappoli per basi spumante/frizzante sono stati staccati prima del 10 di agosto nel Piacentino e appena dopo il 20 nelle province di Modena e Reggio. Per le varietà bianche da vini fermi e frizzanti raccolta ad inizio settembre e per le rosse dal 15 di settembre.

Toscana (+25%)  
Lo sviluppo vegetativo, partito con qualche giorno di ritardo, è stato caratterizzato da un buon germogliamento seguito da una fioritura regolare. Qualche difficoltà è incominciata a seguito delle cattive condizioni meteo della primavera/inizio estate. Le ripetute piogge e la forte umidità hanno creato condizioni ottimali per lo sviluppo di peronospora e oidio che, sebbene ben controllati dai trattamenti, hanno provocato alcune perdite. Non è mancata la presenza di botrite e, in Maremma, del mal dell’esca. A livello produttivo si prevede un deciso aumento rispetto al 2017, anche se la sua distribuzione è tutt’altro che omogenea sul territorio: si va da un +10% stimato nella provincia di Massa fino al +50% per l’area del Morellino. Tuttavia il recupero di questo anno non riporterà il vino toscano ai livelli medi dell’ultimo quinquennio.  
Le gradazioni sono nella norma su quasi tutto il territorio regionale, con punte più elevate attese nelle zone di Montepulciano e Chianti. Per quanto riguarda la fase finale della maturazione, per il Sangiovese saranno decisive le ultime settimane prima della raccolta, ma a ora le condizioni delle uve sono tra buono e ottimo.

Umbria (+25%)  
La stagione è stata caratterizzata da un ciclo vegetativo partito con una settimana di ritardo a causa di un inverno freddo e protrattosi più a lungo del solito. La cacciata è stata buona, così come la fioritura e l’allegagione. La 2018 è un’annata che dal punto di vista quantitativo segna il lento ritorno verso la normalità, dopo due anni di grosse perdite dovute a gelo o stress idrico. Quest’anno sono state le piogge il leitmotiv stagionale: da una parte hanno inciso sullo stadio della maturazione delle uve, riportandole in linea con la media stagionale, ma dall’altra parte hanno obbligato i viticoltori a eseguire un numero di trattamenti molto maggiore rispetto allo scorso anno, comportando per i viticoltori non professionali perdite di produzione soprattutto per le uve Sagrantino. Chi ha lavorato bene, intervenendo prontamente, non ha registrato particolari problemi. In termini qualitativi, le uve bianche hanno un ottimo equilibrio tra zuccheri e livello di acidità. La vendemmia delle uve per le basi spumante è iniziata intorno al 20 agosto, per proseguire con la raccolta delle varietà bianche internazionali per vini fermi. Il Grechetto e i Trebbiani dovrebbero essere vendemmiati a partire dal 10 settembre. Resta un po’ di preoccupazione per le uve rosse: visto il persistere delle piogge, i produttori, per mettere al sicuro il raccolto, potrebbero anticipare le operazioni di 7-10 giorni, con il rischio di vendemmiare uve non al massimo della maturazione.

Marche (+25%)  
Situazione ottimale nelle Marche. Un inverno a tratti freddissimo (prima decade di febbraio) ha mantenuto temperature sotto lo zero per circa una settimana, “disinfestando” il terreno da spore e larve come non accadeva da diversi anni. La cacciata è stata quindi ritardata di circa una settimana, con un successivo recupero dovuto a una primavera umida e non fredda, caratterizzata da piogge che si sono protratte fino alla prima decade di luglio. Il clima umido ha favorito attacchi di peronospora e botrite superiori alla media stagionale. I vigneti, grazie all’impegno e all’attenzione dei viticoltori, sia convenzionali sia bio (nelle Marche l’incidenza del vigneto bio sulla superficie vitata totale supera il 30%), ne sono usciti con pochi danni e il ciclo vegetativo della vite è continuato correttamente. Oltre ad una quantità abbondante, si attende un ottimo equilibrio e finezza per le uve bianche (Verdicchio e Pecorino in particolare). Inoltre, la disponibilità di acqua nel suolo ha agevolato l’assorbimento dell’azoto che permetterà lo sviluppo di profumi e aromi che contraddistinguono i vini regionali e il buon gradiente termico giorno/notte ha fatto il resto. La maggiore disponibilità di acqua comporterà vini meno robusti rispetto all’anno passato (si attendono 2 gradi babo in meno), ma saranno vini equilibrati, profumati, espressivi e non eccessivamente alcolici. Quanto alle uve a bacca rossa, Montepulciano in primis, l’abbondanza idrica ha permesso una buona maturazione e, in questo caso, si annunciano vini meno potenti. Molto dipenderà comunque dall’andamento meteorologico del mese di settembre. La vendemmia delle uve per basi spumante è partita tra il 20 e il 27 agosto, subito dopo si è iniziato con il Pecorino mentre per il Verdicchio si attende il 10 settembre. Le uve Montepulciano saranno vendemmiate lievemente in anticipo (7-10 giorni), orientativamente a fine settembre/inizio ottobre.

Lazio (+25%)  
Annata estremamente umida anche nel Lazio. A un inverno nella norma sono seguite una primavera e un’estate calde e caratterizzate da frequenti piogge che hanno messo a dura prova anche i viticoltori più attenti. La cacciata è stata buona e puntuale. Fioritura e allegagione, benché lievemente disturbate dai fenomeni meteorologici, hanno avuto un regolare sviluppo e all’inizio dell’estate le vigne si presentavano cariche d’uva con aspettative a dir poco ottimistiche. Le frequenti e cadenzate piogge, però, che in agosto hanno assunto carattere temporalesco, hanno indotto i produttori a intensificare i trattamenti in vigna, con conseguente innalzamento dei costi di produzione. Bolle di peronospora, benché sotto controllo, sono state rilevate in quasi tutte le vigne, causando perdite di prodotto solo in quelle condotte a livello non professionale. Contenuta invece l’incidenza dell’oidio. L’alternanza di sole e pioggia, in un ambiente caldo e umido, ha permesso un veloce sviluppo vegetativo delle viti, il cui ciclo presenta un anticipo di circa una settimana sulla media stagionale. La vendemmia è iniziata dopo la metà di agosto per le basi spumante e per alcune varietà internazionali, la cui qualità risulta buona. Il resto sarà vendemmiato con molta probabilità in anticipo, poiché l’elevata umidità accumulata negli ultimi giorni continua a preoccupare i viticoltori, che con molta probabilità saranno spinti a raccogliere prima del previsto. La gradazione zuccherina dei mosti risulta inferiore di circa 2 gradi babo rispetto allo scorso anno e anche rispetto alla media.  
Si otterranno vini bianchi eleganti, equilibrati e con un buon corredo aromatico. I vitigni rossi più tardivi (Cesanese e Montepulciano in particolare) presentano al momento acini turgidi e basso contenuto zuccherino. Tuttavia, un settembre soleggiato potrebbe ancora portare a una vendemmia di ottima qualità per i rossi autoctoni e a un corredo di zuccheri solo leggermente inferiore alla media delle scorse annate.

Abruzzo (+17%)  
Moderato ottimismo in Abruzzo, dove si prospettano volumi superiori allo scorso anno e una vendemmia in anticipo, in media, di una settimana.  
Dopo un inverno freddo, che ha visto temperature sotto lo zero per una settimana, il ciclo vegetativo nei vigneti è iniziato in lieve ritardo. Le frequenti piogge primaverili, senza impedire una buona fioritura e allegagione, si sono protratte sino alla prima decade di luglio per poi rallentare notevolmente la cadenza. Tali condizioni hanno favorito l’insorgere di peronospora e oidio, che hanno prodotto danni nei vigneti a conduzione non professionale; in alcuni casi si sono avuti attacchi di tignola ai quali è stato difficile far fronte con i trattamenti.  
Le uve per le basi spumante (Chardonnay e Pecorino) sono in fase di vendemmia già da metà agosto e sono di buona qualità: a causa dell’accumulo d’acqua dei mesi precedenti, il tenore zuccherino risulta però inferiore sia rispetto allo scorso anno che alla media. La vendemmia delle altre uve bianche inizierà nella prima decade di settembre. Per il Montepulciano, al momento anch’esso meno ricco di zuccheri, la vendemmia è prevista con circa 10 giorni di anticipo, a fine settembre, e la preoccupazione è che non si arrivi ad un omogeneo grado di maturazione dei grappoli. Tutto comunque dipenderà dall’andamento meteo di settembre: in caso di bel tempo, la qualità media del Montepulciano potrebbe raggiungere anche livelli di ottimo.

Molise (+15%)  
Annata buona ma non eccezionale sul fronte quantitativo, mentre si nutrono ottime aspettative sul fronte qualitativo. Non si registrano particolari problemi fitosanitari, salvo qualche attacco di tignola non facile da trattare, così come accaduto in Abruzzo.

Campania (+15%)  
Piuttosto variegata la situazione nella regione. L’annata si prospettava sotto i migliori auspici dopo un’ottima cacciata seguita da una buona fioritura e da una buona allegagione. Le ripetute piogge, successivamente, hanno favorito attacchi di peronospora e botrite molto superiori alla media stagionale con perdite di prodotto. A peggiorare la situazione c’è stata una forte grandinata nei primi giorni di maggio che ha colpito una vasta area del Beneventano. La situazione appare decisamente migliore nelle altre aree vinicole della regione. Anche in Campania si stima una gradazione delle uve inferiore rispetto sia allo scorso anno sia alla media.

Puglia (+12%)  
Dopo un inizio promettente in tutta la regione, nel corso della stagione si sono susseguiti eventi che hanno ridimensionato le prime stime produttive, particolarmente ottimistiche. Nel Nord della regione – ad eccezione della fascia costiera – si sono avute gelate primaverili che hanno colpito duramente la Murgia Barese e numerosi fenomeni temporaleschi (bombe d’acqua). Al Sud, a intaccare il volume produttivo è stato un mix di piogge, anche di forte intensità, e poi di eventi grandinigeni. Nel Salento, le prime grandinate si sono abbattute il 14 e il 15 giugno, a macchia di leopardo, su alcuni comuni del Leccese, dove è stata stimata una perdita produttiva fino ad oltre il 30%. Grandinate si sono registrate nei due mesi successivi in altre zone del Salento, sempre a macchia di leopardo.  
In generale, in tutta la regione, l’incidenza delle fitopatie è stata più alta rispetto alla media stagionale, soprattutto peronospora, ma anche tignola e ultimamente botrite. Molto superiore alla media il numero dei trattamenti effettuati.  
Per quanto riguarda il calendario dello sviluppo vegetativo si riscontrano situazioni diversificate tra le due “anime” della regione: in generale si parla di anticipo vegetativo che va dai 15 giorni del Nord ai 7 del Salento.  
I viticoltori, comunque, dinanzi a un’annata così complessa, rimangono fiduciosi sulla buona riuscita della vendemmia, specialmente delle uve bianche in generale e di quelle precoci in particolare. Qualche preoccupazione persiste sulla gradazione delle uve, in particolare per i vini rossi.

Basilicata (+18%)  
Anche in Basilicata le aspettative iniziali si sono ridimensionate con il passare dei mesi a causa di un’evoluzione climatica tutt’altro che ottimale. Le piogge hanno favorito l’insorgere di peronospora e si è dovuto intervenire in misura superiore alla norma. Al momento si attende una buona qualità, soprattutto sull’Aglianico.

Calabria (+20%)  
Il 2018 ha segnato per la viticoltura regionale un ritorno alla normalità rispetto al calendario vendemmiale. A differenza delle altre regioni del Meridione, si sono avuti minori problemi legati al maltempo e l’incidenza dei problemi fitosanitari è stata minore rispetto ad altri areali. Gli attacchi di oidio e peronospora sono stati ben controllati e non hanno creato danni rilevanti. La raccolta delle uve bianche è iniziata a fine agosto e i primi riscontri sulle gradazioni risultano in linea con la media.

Sicilia (+5%)  
Dalle coste tirreniche, nel Messinese, sino a quelle siracusane e ragusane che si affacciano sul mar Ionio, passando per l’Etna e finendo nel Trapanese, la vendemmia “più lunga d’Italia” presenta aspettative decisamente ridimensionate rispetto agli inizi della campagna, tali da non far recuperare quasi nulla di quanto si era perso nel 2017.  
La regione tuttavia presenta una situazione dei vigneti differenziata a seconda delle zone. Nella Sicilia occidentale, la vendemmia procede con un ritardo di circa 10 giorni rispetto alla media, frutto di un’estate caratterizzata da piogge frequenti e temperature mai elevate che, da un lato, hanno protetto le piante dal rischio di stress idrico ma, dall’altro, hanno portano ad una maturazione più lenta. Un’annata, in sostanza, in netta opposizione a quella del 2017, contrassegnata da un caldo torrido. La cacciata, la fioritura, l’allegagione e l’invaiatura si sono presentate buone o ottime su gran parte del territorio. A macchia di leopardo, si sono registrati attacchi di peronospora che hanno colpito prevalentemente varietà più sensibili come il Nero d’Avola o il Grillo. In areali ristretti, parte della produzione è stata distrutta da una inusuale grandinata. Dal punto di vista qualitativo, proprio le basse temperature e la maggiore piovosità hanno portato ad una buona maturazione fenolica e aprono alla produzione di vini freschi ed eleganti. Il rischio però è legato alla possibile insorgenza di malattie del vigneto a causa dell’eccessiva umidità. Molto dipenderà anche dal clima dei prossimi giorni. In media si stima una gradazione delle uve più bassa di un 1,5 o perfino 2 gradi babo rispetto all’annata precedente.  
Nella Sicilia Orientale, le ottimistiche previsioni iniziali, supportate da un clima non eccessivamente afoso della primavera-estate e dall’assenza di malattie, hanno ceduto il passo a più di una preoccupazione nel cuore dell’estate: le intense e frequenti piogge di luglio-agosto, in piena fase di maturazione della vite, accompagnate a qualche grandinata a livello locale, hanno creato più di un timore in diverse zone. Si prevedono comunque incrementi produttivi nel Siracusano e nel Ragusano e anche sull’Etna, dove le favorevoli condizioni climatiche hanno preservato le uve nei passaggi più delicati dello sviluppo e della maturazione. Siamo comunque molto lontani dalle previsioni di inizio campagna che davano un raccolto in grande recupero sul 2017.

Sardegna (+12%)  
Per la viticoltura isolana il 2018 è stato un anno molto particolare, caratterizzato da un andamento meteo con umidità persistente che ha favorito il diffondersi della peronospora. Le continue piogge, a volte manifestatesi come vere e proprie bombe d’acqua, per fortuna circoscritte, hanno ritardato la maturazione. Solo negli ultimi giorni di agosto è arrivato in soccorso provvidenziale il Maestrale che, asciugando le uve, ha aiutato a evitare danni eccessivi. Eccettuate le situazioni particolari dove le forti piogge hanno ostacolato gli interventi in vigneto, la situazione fitosanitaria è stata gestita con successo. A livello di uve bianche, la previsione qualitativa è più che ottima per Nasco, Malvasia e Nuragus, molto interessante per il Vermentino. Naturalmente, se si manterranno le buone condizioni di questi ultimi giorni, si può pensare a una buona vendemmia, soprattutto nella parte Nord della regione, mentre al Sud si stima un recupero più limitato.