Guida Viniplus
I numeri e i premiati
della 13ª Edizione

ENOZIONI A MILANO
TRE GIORNI DI CULTURA
E CONOSCENZA

APPROFONDIMENTO
FRANCIA
VOUVRAY E MONTLOUIS,
LE GEMELLE
DELL'O CHENIN BLANC
Anna Basile
La Sommelier e degustatrice Anna Basile in "Vite da Sommelier" intervista il nuovo team che si occupa di social media in AIS Lombardia e poi in "Sommelier ai lavori" ci fa conoscere le storie di due colleghi che lavorano in due aziende franciacontine.

> PAGINA 81, 86

Nicola Bonera
A uno dei più importanti e premiati Sommelier d’Italia come Nicola Bonera abbiamo chiesto quali vini abbinare ad un grande piatto della gastronomia lombarda: lo spiedo bresciano.

> PAGINA 61

Luigi Bertolotti
Luigi Bertolotti, Delegato di AIS Mantova, nonché membro del Consiglio Esecutivo di AIS Lombardia e responsabile dei Degustatori della nostra Regione, ci racconta il protagonista della 22ª Edizione del Rigoletto d’Argento.

> PAGINA 31

Luigi Caricato

> PAGINA 68

Beppi Casolo
Vice presidente dell’Onaf e storico collaboratore della nostra rivista, Beppi Casolo questa volta ci parla di un progetto lombardo dove le parole d’ordine sono etica e sostenibilità.

> PAGINA 66

Armando Castagno
All’interno del ciclo di produttori lombardi che fanno grandi vini fuori dalla nostra regione, questa volta la penna di Armando Castagno – giornalista, scrittore e relatore AIS – ci racconta un grande interprete marchigiano.

> PAGINA 34

Samuel Cogliati
Il viaggio tra territori e denominazioni francesi di Samuel Cogliati, giornalista ed editore Italia-francese, fa tappa in Loira tra i vigneti delle chenin blanc Vouvray e Montlouis.

> PAGINA 40

Anita Croci
La Sommelier e degustatrice Anita Croci, nel suo approfondimento dedicato ai territori del vino italiano, questa volta ci porta a Osada. A lei il compito di raccontare anche chi ha vinto il premio "Emozioni a Milano" e la storia di due sommelier che lavorano in altrettanti ristoranti.

> PAGINA 23, 59, 61

Fiorenzo Detti
Fiorenzo Detti, ex Presidente di AIS Lombardia e uno dei più grandi esperti di distillati, ci spiega come degustare al meglio un Single Malt Scotch Whisky.

> PAGINA 72

Marco Gatti
Sono stati e lo sono ancora adesso, grandi imprenditori lombardi, ma la passione per il vino li hanno portati tra filari e botte. Il giornalista Marco Gatti ci racconta alcuni casi di grande successo.

> PAGINA 62

Davide Gilioli
Degustatore e relatore AIS, Davide Gilioli ci spiega, Insieme a Gabriele Merlo, perché degustare un Marsala del 1952 è un’esperienza emotivante e dal fascino unico.

> PAGINA 32

Andrea Grignaffini
Crittico gastronomico tra i più amati, Andrea Grignaffini ci introduce alla storia e ai segreti della preparazione di un piatto tradizionale lombardo come il spiedo bresciano.

> PAGINA 60

Sophia Landoni
La Sommelier e giornalista Sophia Landoni ha intervistato Marco Foy, produttore valtellinese vincitore del premio Taste of Vin nell’ultima edizione della Guida Vini.

> PAGINA 38

Vinì plus marzo 2019
Céline Dissard Laroché

Sommelier e amante delle buone letture, Céline Dissard Laroché ha recentemente pubblicato un libro dedicato all'afana.

Maurizio Maestrelli

Grande esperto di vino, Maurizio Maestrelli è andato a trovare i ragazzi del Birrificio Vetra di Caronno Pertusella nel varesotto.

Gabriele Merlo

Degustatore e relatore AIS, Gabriele Merlo ci racconta le caratteristiche del Melone Mantovano (p) e affianca Davide Gilioli nella rubrica del Degustatori AIS Lombardia.

Sara Missaglia

La Sommelier Sara Missaglia ci racconta i dettagli di un progetto universitario che sta studiando come rendere sostenibile la concimazione all'epoca della digital transformation.

Luisito Perazzo

Ha vinto tanto a livello lombardo e nazionale ed è oggi il responsabile della didattica dei concorsi per AIS Lombardia. Al Sommelier Luisito Perazzo il compito abbiamo il vino al forno di Capraccia.

Ilaria Ranucci

Sommelier e responsabile dell'oenoturismo di AIS Lombardia, Ilaria Ranucci ci dona un affresco attuale e preciso della produzione vinicola del Sud Africa.

Albino P. Schieppati

Giornalista di grande esperienza e editoriale di lungo corso della nostra rivista, Albino P. Schieppati dedica il suo 'Senso delle cose' al ruolo del vino nella ristorazione.

Barbara Sgarzi

Tutti parlano di social media, in pochi li conoscono e sanno usare veramente. Barbara Sgarzi, giornalista, Sommelier ed esperta del settore, ci illustra alcuni casi di successo presenti all'estero nel mondo del vino.

Paolo Valente

Sommelier e Delegato AIS di Monza e Brianza, a Paolo Valente il compito di raccontare l'ultima edizione di Enzio- ni a Milano, oltre che curare le rubriche dedicate all'abbinamento e al winemaking.

Il Sud Africa "nuovo mondo"? Anche, ma non solo: storia e cultura vitivinicola hanno radici ormai antiche.

MARZO 2010 Viniplus
Fai felice la tua terra (e quello che ci sta intorno)

LA NUOVA FRONTIERA DELLA VITICOLTURA?
LA CONCIMAZIONE DEL VIGNETO NELL’ERA DELLA DIGITAL TRANSFORMATION:
SOLO CIò DI CUI IL TERRENO HA BISOGNO, E SOLO QUANTO SERVE.
IL PROGETTO SPERIMENTALE DELL’UNIVERSITÀ DI MILANO.

Sara Missaglia

Quando parliamo di vino pensiamo a territorio, vitigno, natura, tradizione, stile e filosofia del produttore. La nostra mente (ora anche il cuore) immagina un po' di magia nell’alchimia tra zuccheri, lievito e ossigeno e vede nella fermentazione alcolica qualcosa di più di una formula chimica. Nell’era della digital transformation è tuttavia inevitabile passare a un vino che sia anche tecnologico. Una tecnologia “buona” e non spinta, perché non dimentica mai che “la natura non si nulla di inutile”: Aristotele insegnò così come le fasi luni e i vecchi adagì popolari. Una tecnologia che è scienza, sempre più presente anche in viticoltura. Meet me tonight è la notte dei ricercatori, la maratona di due giorni che ormai da anni promuove il “faccia a faccia” con le ricerche laboratori didattici e sessioni informative con i ricercatori organizzate dalle principali Università di Lombardia e Campania (Università Statale, Bicocca e Politecnico di Milano, Università degli Studi di Napoli Federico II), con il coinvolgimento del Comune di Milano e di enti regionali, ospedalieri e fondazioni di ricerca. Il 28 e 29 settembre 2018 Milano è stata animata da talk, mostre, conferenze, visite e attività dimostrative realizzate anche attraverso l’allestimento di numerosi stand presso i Giardini Indro Montanelli, non a caso tra il Museo di Storia Naturale e il Planetario. Uno stand dell’Università di Milano non poteva passare inosservato, soprattutto agli occhi di appassionati ed esperti del vino: “Biodiversità nel bicchiere” – Sostenibilità a portata di calice”.

Qui abbiamo incontrato il dottor Federico Sambo, Executive del Gruppo Vitisom per l’Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agronomiche e Ambientali: nello stand la ricostruzione di un vigneto e una macchina che ci incontreremmo: un po’ E.T. e un po’ robot. Si tratta di un prototipo di Life Vitisom, il progetto di ricerca che vuole intorno alla distribuzione dei composti organici nel vigneto attraverso la tecnologia a rateo variabile, intelligente e rispettosa dell’ambiente. La tecnologia VRT permette infatti di gestire e calibrare l’apporto di concime in dosi mirate e solo sulla base dell’effettivo stato di salute del vigneto, misurato e analizzato da macchine di nuova progettazione. Il rateo variabile è già in uso per il pieno campo e livello dei fertilizzanti chimici, ma è disponibile solo a titolo sperimentale per la concimazione organica del vigneto. Solo ciò di cui il terreno ha bisogno, e solo quanto serve: è la nuova frontiera della concimazione, e forse un giorno tutti i vigneti saranno trattati in questo modo. Una rivoluzione copernicana: si tratta il suolo del vigneto solo con il fertilizzante organico, l’unico ammesso dal protocollo bio, e non la pianta, come si fa con il trattamento di sintesi. Life Vitisom è un progetto europeo coordinato dal Dipartimento di Scienze Agrarioe di Unimi, in partnership con Consorzio Italiotre, Università degli Studi di Padova e due aziende che si occupano di ingegneria ambientale e meccanica di precisione: West Systems Srl e Casella Macchine Agricole Srl. Tra i partner tecnici anche due cantine lombarde, le franciacortine Castello Bonomi e Berghocchi SpA, oltre alla nuraghesia Conti degli Arzoni, a cui si aggiungono i siti test e di divulgazione rappresentati dalla cantina Boscarelli del Mercato via Veneto Orientale e Friuli e Premiata Fattoria di Castelvecchio in Trento.

Sono stati individuati cinque areali vitivinicolo diversi tra loro per struttura, tipologia e pendenza dei suoli, contenuto di sostanza organica, biodiversità, clima e sesti di impianto: differenti target di sperimentazione per l’effettuazione di test comparativi. Cinque aziende pioniere per un’agricoltura sostenibile, disponibili a mettere in campo assets, esperienza e tecnologia per il buon esito del progetto, in linea con quanto stabilito dal protocollo UE per la coltivazione integrata e bio. LIFE è infatti lo strumento di finanziamento dell’Unione Europea per l’ambiente e il clima, e VITISOM (Viticoltura Innovative Soil Organic Matter Management), per cui è stato stanziato un budget di quasi 2 milioni di euro, ricade nel contesto dell’Environmental and Resource efficiency.

È la dott.ssa Isabella Ghiglione, Project Manager con il
Project Coordinator professor Leonardo Valenti, a illustrii sinteticamente la missione: «L’obiettivo del progetto a breve termine è la messa a punto dei prototipi, che di anno in anno sono stati migliorati e potenziati, grazie al lavoro intenso e proficuo tra le cantine partner e l’azienda Casella, a testimonianza del valore della sinergia tra scienza e impresa. Altri progettisti stanno utilizzando in prova le nostre macchine con risultati altamente soddisfacenti, in particolare per la facilità di impiego. I risultati effettivi saranno analizzati al termine della terza vendemmia, con l’obiettivo di realizzare un manuale fruibile per il viticoltore, che raccoglia la nostra esperienza e sia veicolo per la diffusione delle macchine».

Siamo conosciuti dalla terra, impoveriti del contenuto di sostanza organica per via di sistemi di coltivazione intensiva e della meccanizzazione del vigneto. Il rischio è la compromissione della fertilità del suolo, privo di fonti di azoto stabile e di un pool di elementi essenziali per la nutrizione della vite, per la struttura del suolo stesso e per la ritenzione idrica. Nessun fertilizzante di sintesi viene impiegato nel progetto, solo concime organico: il rifiuto diventa una risorsa, ed i concimi organici – ci spiega Federico Sambo – riguardano re materiali di recupero che, in altro modo, sarebbero scarlatamente invertiti. Le macchine a testa in giù, con lo scarto della corte, non si butta via nulla! Una macchina a testa in giù, ma con lo scarto rivolto al cielo, che riconosce le effettive signore del vigneto grazie a un sensore montato a bordo di un trattore che si muove tra i filari. Il sensore consente un saggio a livello di singole particelle vitata, fotografandone uno vegetativo: le informazioni arrivano dalle foglie e dal seme di potatura. Non tutte le aree del vigneto necessitano di essere fertilizzate nello stesso modo e con analoghe quantità di concime; sulla base delle letture e del monitoraggio di mappa di vigoria della vegetazione, note anche come mappe di prescrizione, vengono individuate le aree più carente, e si intervengono solo su quelle. Il progetto ha preso il via il 1° luglio 2016, ha una durata di tre anni e mezzo con scadenza dicembre 2019, e si articola in tre macro azioni. La prima fase del progetto si è occupata della progettazione tecnica e dello sviluppo dei prototipi: cinque macchine innovative per ogni contesto vitivinicolo identificato, progettate e realizzate con l’obiettivo di razionalizzare l’impiego e la distribuzione di sostanze organiche a livello locale, nazionale ed europeo. La seconda fase è stata invece caratterizzata dalle prove in campo dei prototipi su ampie superfici nei diversi siti, attraverso il collaudo e la validazione delle caratteristiche tecniche e del corretto funzionamento delle macchine, con campionature delle risposte ai test grazie a sorgenti di dati per l’agricoltura di precisione.

NON TUTTE LE AREE DEL VIGNETO NECESSITANO DI ESSERE FERTILIZZATE NELLO STESSO MODO E CON ANALOGHE QUANTITÀ DI CONCIME

satellite, aereo, drone, proximal sensing, il futuro è già qui. Di vendemmia in vendemmia, la misurazione dei risultati e lo scostamento o l’adeguamento agli obiettivi prefissati sono oggi il work in progress del progetto. La terza fase è invece relativa allo sviluppo di una strategia commerciale della tecnologia di cui il progetto è proprietario, attraverso il passaggio da un’officina sperimentale a una logica industriale, per un’amplia diffusione nel mercato vitivinicolo. L’investimento è importante – prosegue Federico Sambo – e l’aspetto più interessante di questo progetto è l’interdisciplinarità, che coinvolge una ventina di ricercatori. Unimi segue il progetto avvalendosi anche di Sata Studio Agronomico di Bruscia, che si occupa della valutazione
delle biodiversità: il dottor Stefano Corsi in particolare studia gli impatti sui consumatori dal punto di vista economico di un vino con una maggiore biodiversità. Il metodo è quello della Choice Experience: ad un campione di consumatori vengono distribuiti questionari per la misurazione della conoscenza e del gradimento di vini di questa tipologia, ci spiega Isabella Ghiglione. Vi è inoltre un team della facoltà di agraria che si occupa direttamente delle macchine. Il prototipo presente presso lo stand di "Meet me tonight" a Milano è stato ideato dagli ingegneri del Gruppo Team per lavorare le mappe di vigore e altri sono in via di sperimentazione.

Le difficoltà gestionali dei prototipi non sono di poco conto, soprattutto dal punto di vista meccanico: la distribuzione di concime organico avviene, infatti, a rateo variabile in quantità elevate, nell'ordine di centinaia di quintali per ettaro. Perché biodiversità? "Dare il nutrimento solo dove serve in effetti il monitoraggio dei gas serra liberati dai diversi vigneti del progetto, espressi in ammidro carbonica, profossio di azoto e metano: un vigneto trattato con un'agricoltura ragionata ha una riduzione sensibile di GHG, greenhouse gas, gas a effetto serra. L'università di Padova ottiene valutazioni a livello eco-sistema del vigneto - ci racconta Isabella Ghiglione - e i risultati che stiamo raccogliendo sono di grande valore per la comunità scientifica in quanto difficili fino ad oggi da rilevare." Importanti anche la sinergia fra West System e le cantine partner: qui il lavoro è più puntiforme, ed è incentrato sulle matrici organiche e sui benefici per il viticolore. La riduzione delle emissioni provenienti dai terreni vitati è nell'ordine del 10% rispetto all'utilizzo di fertilizzanti chimici, con un minor assorbimento di gas da parte della vite stessa; analogo si registra per i costi legati alla distribuzione di concime organico di almeno il 20%, dovuta all'efficienza ed alla razionalizzazione della tecnologia VTR. Anche il terreno sta migliorando: nei suoi vitati si registra un incremento medio del 3% in di altitude. Altri aspetti positivi, non trascurabili: l'omogeneizzazione del vino dei vigneti, la riduzione degli sprechi e dello squalibro produttivo, il minore stress per la vite e la migliore qualità delle uve. Identificati di un nuovo rapporto tra pratiche di viticoltura e rispetto all'ambiente: conoscenza e responsabilità per far fronte alle variazioni climatiche, al risparmio energetico e alla tutela della salute dei consumatori e produttori. Il viticoltore è e rimane, comunque, il custode della terra, ma l'agricoltura sostenibile è l'unica via percorribile per il futuro. Life Vitisom è anche un'importante sfida imprenditoriale a livello nazionale ed europeo, una partita che si gioca tutta in attacco, sul terreno e sulla sua difesa. La metafora di una partita di calcio dove, alla fine, tutti segnano un gol.