

Comunicato stampa

Annata viticola 2016

Bellinzona, 23 novembre 2016

La Sezione dell'Agricoltura del Dipartimento delle finanze e dell'economia (DFE) e l'Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese (IVVT) commentano congiuntamente i risultati della vendemmia 2016. Una buona annata sia in qualità che quantità e decisamente migliore della scorsa.

Stagione viticola

Il 2016 è stato contraddistinto da un inverno mite e umido. Le precipitazioni sono state abbondanti fino a primavera inoltrata. Luglio e agosto sono stati caratterizzati da temperature nella media con numerosi temporali serali più abbondanti nel Sottoceneri. Un settembre molto caldo, con un soleggiamento superiore alla media, e secco hanno permesso di recuperare quasi completamente il ritardo fenologico accumulato in primavera.

Il germogliamento è avvenuto in linea con la media degli ultimi dieci anni e lo sviluppo dei germogli è stato particolarmente omogeneo, senza manifestazioni di accecamento delle gemme su Merlot e con una dominanza apicale ridotta rispetto agli ultimi anni.

Durante la primavera e sino all'inizio dell'estate le forti e continue precipitazioni e temperature fresche hanno condizionato la crescita della vegetazione e determinato un ritardo di circa due settimane sullo sviluppo fenologico se paragonato con la media degli ultimi dieci anni.

Questo ritardo fenologico di circa una, due settimane si è protratto fino alla piena fioritura, che si è svolta verso la metà di giugno e il cui tasso di allegagione è stato generalmente da buono a ottimo e lo sviluppo degli acini conseguente grazie alla continua presenza di umidità nel suolo. Le sporadiche colature verificatisi un po' dappertutto non hanno destato sorprese data la spiccata sensibilità del vitigno Merlot e non hanno inciso sulla quantità totale raccolta.

Le condizioni climatiche calde e piuttosto siccitose occorse in settembre - risultato il più caldo degli ultimi anni - hanno permesso alle viti diradate dai grappoli in eccesso, di far maturare pienamente le proprie uve e di recuperare la quasi totalità del ritardo accumulato in primavera. Il ritardo di maturazione si è assestato a circa una settimana sulla media decennale.

Aspetti fitosanitari

La pressione della peronospora è stata importante soprattutto in primavera, in particolare durante giugno a causa delle continue e ripetute piogge e delle bagnature fogliari prolungate, favorite dall'assenza di una corretta luminosità diurna. La pressione dell'oidio è rimasta sostanzialmente bassa durante tutta la stagione e non si sono verificati attacchi grazie anche alle condizioni meteorologiche avverse allo sviluppo di questo fungo.

Il tempo caldo e asciutto nella fase di maturazione dell'uva e le giuste pratiche colturali applicate dai viticoltori hanno permesso di tenere sotto controllo il moscerino e di vendemmiare un'uva sana, scongiurando così le preoccupazioni dei viticoltori per la *Drosophila suzukii*, la cui presenza è stata rilevata sin dall'inizio dell'anno e che aveva provocato danni nelle colture frutticole.

Buone le quantità

Grazie ad un germogliamento regolare, un buon tasso di allegagione e ad un ottimo sviluppo degli acini, il 2016 è risultato essere un'annata viticola buona dal profilo dei quantitativi, con un 10% in più rispetto alla media decennale e un 32 % in più rispetto al 2015 che era stata una tra le più esigue degli ultimi anni. I quintali di Merlot tassati nel 2016 sono di circa 62'000 q.

Buona la qualità

Per raggiungere la buona maturazione fenologica, la vendemmia è iniziata con un ritardo di una settimana circa rispetto alla media decennale. Grazie al buon soleggiamento di agosto e alle condizioni climatiche calde e piuttosto siccitose di settembre vi è comunque stato un ragguardevole recupero sul ritardo estivo di due settimane avuto anche all'inizio dell'invaiaura, soprattutto per chi ha avuto la saggezza di aspettare. Grazie alle favorevoli condizioni meteo di settembre si sono dunque ottenute buone gradazioni la cui media è pari a 20.88 Brix (quasi 87° Oe) di un nulla inferiore alla media decennale di 21 Brix.

Prezzi

La scala dei prezzi delle uve stabilita dall'Interprofessione è stata confermata anche per quest'anno. Per il calcolo della media di riferimento si ricorda che sono prese in considerazione solo le uve potenzialmente DOC fino ad una gradazione massima di 22.2 Brix (92.84° Oe). In base a questi parametri, la media di riferimento per la determinazione del prezzo base è di 20,8 Brix (86.54° Oe) e a questa gradazione il prezzo base è di fr. 415.- al quintale. Per il dettaglio dei prezzi per varietà e gradazione delle uve bianche e rosse si rimanda all'allegato.

Il valore globale della vendemmia 2016 ammonta a 28,6 milioni di franchi superiore del 10,5% rispetto alla media decennale e del 27,3% rispetto al 2015.

Superficie praticamente invariata

A livello globale, segnatamente per tutte le varietà, si costata una lievissima flessione delle superfici vitate nei distretti del Sopraceneri rispetto al Sottoceneri dove si riscontra comunque un rallentamento della crescita. La superficie vitata totale ammonta a 1095 ettari di cui quella di Merlot è rimasta praticamente invariata all'80 % del totale.

I dati completi e di dettaglio della vendemmia, con superfici, produzione e gradazioni per Distretti e Comuni, saranno pubblicati sul sito www.ti.ch/agricoltura probabilmente già nel corso del mese di dicembre.

Allegato: tabella dei prezzi indicativi delle uve rosse e bianche – annata 2016

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Dipartimento delle finanze e dell'economia

Matteo Bernasconi, Consulente viticolo, matteo.bernasconi@ti.ch, tel. 091 / 814 35 48

Interprofessione della Vite e del Vino ticinese (IVVT)

Andrea Conconi, Direttore IVVT, conconi@ticinowine.ch, tel. 079 / 198 46 25

Bellinzona, 23 novembre 2016

Allegato

Tabella dei prezzi indicativi delle uve rosse – annata 2016

% zucchero B R I X	Gradi Oechsle	Merlot	Pinot Nero	Garanoir	Gamaret	Cabernet Sauvignon	Carminoir Diolinoir	Cabernet Franc	Syrah	Bondola	Americane (rosse o bianche)
14.2	57.6										
14.4	58.5	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
14.6	59.4	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
14.8	60.2	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
15.0	61.1	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
15.2	61.9	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
15.4	62.8	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
15.6	63.7	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
15.8	64.5	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
16.0	65.4	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
16.2	66.2	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
16.4	67.1	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
16.6	68.0	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
16.8	68.8	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
17.0	69.7	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
17.2	70.6	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
17.4	71.5	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
17.6	72.3	250.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
17.8	73.2	250.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	160.00
18.0	74.1	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	261.00	250.00	160.00
18.2	75.0	251.00	261.00	251.00	250.00	250.00	250.00	250.00	281.00	250.00	160.00
18.4	75.8	271.00	281.00	271.00	251.00	250.00	250.00	250.00	301.00	250.00	160.00
18.6	76.7	291.00	301.00	291.00	271.00	251.00	251.00	250.00	321.00	340.00	160.00
18.8	77.6	311.00	321.00	311.00	291.00	271.00	271.00	251.00	341.00	340.00	160.00
19.0	78.5	331.00	341.00	331.00	311.00	291.00	291.00	271.00	356.00	340.00	160.00
19.2	79.4	351.00	356.00	351.00	331.00	311.00	311.00	291.00	371.00	340.00	160.00
19.4	80.3	366.00	371.00	366.00	351.00	331.00	331.00	311.00	381.00	360.00	160.00
19.6	81.1	381.00	381.00	381.00	366.00	351.00	351.00	331.00	387.00	360.00	160.00
19.8	82.0	391.00	387.00	391.00	381.00	366.00	366.00	351.00	393.00	360.00	160.00
20.0	82.9	397.00	393.00	397.00	391.00	381.00	381.00	366.00	397.00	360.00	160.00
20.2	83.8	403.00	397.00	403.00	397.00	391.00	391.00	381.00	401.00	360.00	160.00
20.4	84.7	407.00	401.00	407.00	403.00	397.00	397.00	391.00	405.00	360.00	160.00
20.6	85.6	411.00	405.00	411.00	407.00	403.00	403.00	397.00	409.00	360.00	160.00
20.8	86.5	415.00	409.00	415.00	411.00	407.00	407.00	403.00	413.00	360.00	160.00
21.0	87.4	419.00	413.00	419.00	415.00	411.00	411.00	407.00	417.00	360.00	160.00
21.2	88.3	423.00	417.00	423.00	419.00	415.00	415.00	411.00	423.00	360.00	160.00
21.4	89.2	427.00	423.00	427.00	423.00	419.00	419.00	415.00	429.00	360.00	160.00
21.6	90.1	433.00	429.00	433.00	427.00	423.00	423.00	419.00	435.00	360.00	160.00
21.8	91.0	439.00	435.00	439.00	433.00	427.00	427.00	423.00	441.00	360.00	160.00
22.0	91.9	445.00	441.00	445.00	439.00	433.00	433.00	427.00	447.00	360.00	160.00
22.2	92.8	451.00	447.00	451.00	445.00	439.00	439.00	433.00	453.00	360.00	160.00
22.4	93.7	457.00	453.00	457.00	451.00	445.00	445.00	439.00	459.00	360.00	160.00
22.6	94.6	460.00	459.00	460.00	457.00	450.00	450.00	445.00	460.00	360.00	160.00
22.8	95.5	460.00	459.00	460.00	457.00	450.00	450.00	445.00	460.00	360.00	160.00
23.0	96.4	460.00	459.00	460.00	457.00	450.00	450.00	445.00	460.00	360.00	160.00
23.2	97.3	460.00	459.00	460.00	457.00	450.00	450.00	445.00	460.00	360.00	160.00

Bellinzona, 23 novembre 2016

Tabella dei prezzi indicativi delle uve bianche – annata 2016

% zucchero B R I X	Gradi Oechsle	Chasselas	Doral	Chardon- nay	Viognier	Sauv. Bianco	Pinot Bianco	Semillon	Müll.-Th. Ries.Sylv.	Pinot G. Kerner	Bianche di seconda
14.2	57.6	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
14.4	58.5	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
14.6	59.4	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
14.8	60.2	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
15.0	61.1	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
15.2	61.9	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
15.4	62.8	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
15.6	63.7	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
15.8	64.5	250.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
16.0	65.4	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	200.00
16.2	66.2	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	200.00
16.4	67.1	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	200.00
16.6	68.0	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	200.00
16.8	68.8	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	200.00
17.0	69.7	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	200.00
17.2	70.6	255.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	256.00	250.00	200.00
17.4	71.5	285.00	250.00	250.00	250.00	251.00	250.00	250.00	276.00	250.00	200.00
17.6	72.3	315.00	250.00	250.00	250.00	261.00	250.00	250.00	296.00	250.00	200.00
17.8	73.2	335.00	250.00	250.00	250.00	281.00	261.00	261.00	316.00	250.00	200.00
18.0	74.1	345.00	250.00	266.00	261.00	301.00	281.00	281.00	336.00	250.00	200.00
18.2	75.0	350.00	261.00	286.00	281.00	321.00	301.00	301.00	351.00	250.00	200.00
18.4	75.8	354.00	281.00	306.00	301.00	341.00	321.00	321.00	366.00	250.00	200.00
18.6	76.7	358.00	301.00	326.00	321.00	356.00	341.00	341.00	376.00	251.00	200.00
18.8	77.6	362.00	321.00	346.00	341.00	371.00	356.00	356.00	382.00	271.00	200.00
19.0	78.5	368.00	341.00	361.00	356.00	381.00	371.00	371.00	388.00	291.00	200.00
19.2	79.4	374.00	356.00	376.00	371.00	387.00	381.00	381.00	392.00	311.00	200.00
19.4	80.3	380.00	371.00	386.00	381.00	393.00	387.00	387.00	396.00	331.00	200.00
19.6	81.1	386.00	381.00	392.00	387.00	397.00	393.00	393.00	400.00	351.00	200.00
19.8	82.0	392.00	387.00	398.00	393.00	401.00	397.00	397.00	404.00	366.00	200.00
20.0	82.9	398.00	393.00	402.00	397.00	405.00	401.00	401.00	408.00	381.00	200.00
20.2	83.8	404.00	397.00	406.00	401.00	409.00	405.00	405.00	412.00	391.00	200.00
20.4	84.7	410.00	401.00	410.00	405.00	413.00	409.00	409.00	418.00	397.00	200.00
20.6	85.6	416.00	405.00	414.00	409.00	417.00	413.00	413.00	424.00	403.00	200.00
20.8	86.5	422.00	409.00	418.00	413.00	423.00	417.00	417.00	430.00	407.00	200.00
21.0	87.4	428.00	413.00	422.00	417.00	429.00	423.00	423.00	436.00	411.00	200.00
21.2	88.3	434.00	417.00	428.00	423.00	435.00	429.00	429.00	442.00	415.00	200.00
21.4	89.2	440.00	423.00	434.00	429.00	441.00	435.00	435.00	448.00	419.00	200.00
21.6	90.1	446.00	429.00	440.00	435.00	447.00	441.00	441.00	454.00	423.00	200.00
21.8	91.0	452.00	435.00	446.00	441.00	453.00	447.00	447.00	460.00	427.00	200.00
22.0	91.9	458.00	441.00	452.00	447.00	459.00	453.00	453.00	460.00	433.00	200.00
22.2	92.8	460.00	447.00	458.00	453.00	460.00	459.00	459.00	460.00	439.00	200.00
22.4	93.7	460.00	453.00	460.00	459.00	460.00	460.00	460.00	460.00	445.00	200.00
22.6	94.6	460.00	459.00	460.00	460.00	460.00	460.00	460.00	460.00	450.00	200.00
22.8	95.5	460.00	459.00	460.00	460.00	460.00	460.00	460.00	460.00	450.00	200.00
23.0	96.4	460.00	459.00	460.00	460.00	460.00	460.00	460.00	460.00	450.00	200.00
23.2	97.3	460.00	459.00	460.00	460.00	460.00	460.00	460.00	460.00	450.00	200.00