



Giornata dimostrativa presso l'Azienda sperimentale Vittorio Tadini

Barbera: nel Piacentino cordone al posto del Guyot

L'esigenza di controllare i costi di gestione della vigna obbliga, in alcune zone, a trovare forme di allevamento più economiche e meccanizzabili.

Il punto della situazione

ZIANO PIACENTINO (Pc). L'attuale situazione di mercato obbliga a rivedere tutte le scelte agronomiche per verificare ove sia possibile produrre a costi inferiori. Esiste, tuttavia, un vincolo ferreo a questa operazione: il tutto deve avvenire mantenendo invariati (oppure, perché no, accrescendoli) i livelli qualitativi delle uve. Punto cruciale è la possibilità di meccanizzare al massimo le operazioni più onerose che vanno dalla potatura secca alla gestione della chioma, alla vendemmia. C'è poi tutto l'ampio capitolo della gestione del suolo.

di Matteo Marenghi

In quel di Ziano Piacentino, grazie a una giornata dimostrativa organizzata dall'Azienda sperimentale Vittorio Tadini, si è affrontato il problema del passaggio dalla forma di allevamento a Guyot al cordone, grazie all'esposizione dei risultati di una sperimentazione quinquennale dal titolo "Sistemi di allevamento e densità di piantagione per il vitigno Barbera sui colli piacentini", condotta da **Stefano Poni** dell'Università Cattolica di Piacenza e finanziata dal Crpv.

Perché cambiare? Il Piacentino vanta circa 6.600 ettari di vigna di cui il 90% è allevato a Guyot, sia doppio (alla piacentina, appunto) sia semplice. Il Guyot doppio, spesso, non riesce a dare risultati qualitativi in linea con le richieste del mercato, obiettivo centrato dal Guyot semplice, a minor carico di gemme, che però comporta tempi di potatura secca (soprattutto per la selezione e piegatura del capo a frutto) particolarmente onerosi.

L'adozione di una potatura lunga è spesso obbligata nel vitigno Croatina, data la scarsa fer-

↳ quando il cordone è "libero"

La differenza fra il cordone speronato e quello libero è che il primo è allevato più basso (a 80-90 centimetri dal suolo) e dispone, sopra al cordone permanente, di 2 o 3 fili su cui viene palizzata la vegetazione. Il secondo, invece, è allevato più alto (da 140 a 170 centimetri, in funzione anche del portamento del vitigno) e dispone di un unico filo su cui viene sistemato il cordone, ma non permette il palizzamento della vegetazione che deve sostenersi da sola. In quest'ultimo caso, quindi, la chioma è "libera" e va gestita. Vi sono elevate differenze comportamentali dei vitigni sia per motivi pedoclimatici (minore o maggiore fertilità, disponibilità idrica, temperature...) sia genetici (legati alla marza, ma anche al portinnesto, più o meno vigoroso). Fondamentale è il "portamento" del vitigno: è "assurgente" ad esempio quello del Cabernet Sauvignon (situazione ottimale), mentre lo è meno quello dello Chardonnay e, addirittura, è "a ricadere" per il Trebbiano (che è quindi poco adatto al cordone libero). Fondamentale è la cimatura precoce che aiuta la vegetazione a rimanere assurgente e stimola la formazione di femminelle. *M.M.*

tilità delle gemme basali, mentre per il Barbera, partner del precedente nel Gutturmo Doc dei Colli Piacentini, è più agevole il passaggio a nuove forme di allevamento, più facilmente meccanizzabili. Fra queste si sono prese in esame sia il cordone speronato che il cordone libero, comparate sia al Guyot semplice sia doppio. Contemporaneamente si sono valutate diverse distanze sulla fila (rispettivamente di 90, 120 e 150 cm). Tenendo costante la distanza fra i filari si sono così esaminate, per un quinquennio e per le 4 forme di allevamento, situazioni con densità di impianto da basse (2.660 ceppi a ettaro) a medio-alte (4.440 ceppi). Il cordone speronato è stato impostato a un'altezza di 90 cm, ogni sperone con 2 gemme franche, gestito con pre-potatura e sfogliatura meccaniche, quando necessario. Anche il cordone libero (alto 140 cm) è stato gestito con pari numero di gemme e operazioni meccanizzate.

Il fattore qualità. "Dall'elaborazione dei risultati - ha spiegato Poni - è emerso che a li-

Qui in alto: Barbera allevato a cordone libero nel Piacentino

Nella pagina accanto, dall'alto: concimatore a "rateo variabile"; mappa di vigore a 3 classi



C.I.M.E.S. Srl
Via Romano Guastalla, 4/A - 46029 SUZZARA MN
Tel (+39) 0376 520130 r.a. - Fax (+39) 0376 520134
info@cimesgroup.it www.cimesgroup.it



GANCI OMEGAGR

Una grande novità per la viticoltura e frutticoltura (actinidie, pesche). Studiati per rimanere fissati al filo legando rami e tralci senza danneggiarli. La soluzione ideale per la raccolta meccanizzata.



GANCI AGR

AGR è una vasta gamma di ganci adatta ai diversi tipi di canne anche per l'impiego in floricoltura e nel vivaismo.



GANCI ONDAGR

Soluzione perfetta per la viticoltura e la frutticoltura, questo gancio consente di legare saldamente rami, tralci e tutori ai filari. Disponibile in diametri da 2,5 e 3 mm. e in confezioni da 1.500 - 1.000 pezzi.



TENDIRETE AGR

Un ago fermarete per fissare le reti antigrandine agevolando sia la sistemazione che la rimozione delle stesse.

FISSATI per l'agricoltura

Da un'esperienza di oltre 25 anni di attività e dalla vocazione per la ricerca, nasce un sistema di fissaggio espressamente dedicato a quanti operano nei settori dell'agricoltura e floricoltura. Caratterizzati da una resistenza alla corrosione **tre volte superiore** rispetto al tradizionale filo zincato, tutti i

ganci realizzati dalla Divisione Agricoltura Cimes garantiscono un particolare rispetto per l'ambiente grazie all'impiego di materiali che non rilasciano sostanze inquinanti al terreno e di imballaggi in cartone riciclato. La **semplicità** di applicazione, la **resistenza** e, non ultima, l'**economicità** del sistema di fissaggio sono caratteristiche che distinguono tutti i prodotti CAMES. **Venite a scoprirli!**

PIÙ veloce

PIÙ resistente

PIÙ economico

vello di crescita vegetativa, il sistema più vigoroso è il Guyot semplice, mentre quello con la maggiore 'capacità vegetativa' (area fogliare) è il cordone speronato (che ha germogli meno vigorosi, ma molto più numerosi). La vigoria per germoglio non si è ridotta significativamente all'aumentare della distanza, mentre si è ridotta la capacità vegetativa (-20% passando da 90 a 150 cm). Infine il rapporto superficie fogliare/produzione (mq/kg) non è cambiato con le distanze e, per le forme, si è leggermente ridotto nel Guyot (0,9 mq/kg di uva, ma di foglie tutte ben esposte)".

Produttività. I range produttivi sono variati fra 160 e 190 q/ha (il Guyot doppio ha prodotto circa come il cordone speronato; il cordone libero similmente al Guyot semplice), mentre la produzione per metro si è ridotta di circa un 20% passando da 90 a 150 centimetri sulla fila. Si è visto anche che il Guyot semplice è solo leggermente meno produttivo del cordone speronato perché, rispetto a quest'ultimo recupera in termini di fertilità delle gemme e di peso medio del grappolo. Nessun effetto, invece, è stato riscontrato, nelle diverse tesi, sul peso medio dell'acino. Riguardo alla composizione delle uve, simile la situazione fra Guyot semplice e cordone speronato: meno avanzata la maturità tecnologica del cordone libero, tuttavia con un quadro fenolico interessante. Peggiori performance quelle del Guyot doppio e nessun effetto della distanza di impianto sui parametri chimici esaminati sulle uve.

"Se ne conclude - ha spiegato Poni - che, escluso il Guyot doppio, gli altri tre sistemi sono parsi interscambiabili e quindi il fattore di scelta può ragionevolmente spostarsi sull'economicità di gestione (a favore quindi del cordone speronato e libero), inoltre, dato che la distanza sulla fila non ha marcato significativamente la qualità, appare evidente che densità più elevata (tesi a 90 centimetri) sia più onerosa all'impianto (più barbatelle), ma consenta, a parità di composizione delle uve, un aumento del 20% della produzione rispetto alla tesi più larga (150 centimetri)".

Se la macchina è meglio dell'uomo... In ogni caso, qualsiasi siano le forme adottate, c'è ancora molto da lavorare sull'impiego del-



min med. max
 ■ ■ ■ VIGORE VEGETATIVO

la cimatura e, in generale, della gestione della chioma. "Troppo spesso - ha detto **Giancarlo Spezia**, docente di Meccanizzazione viticola allo stesso ateneo piacentino - si entra in vigna con le cimatrici solo per 'aprirsi la strada per i trattamenti', senza valutare le importanti ricadute fisiologiche determinate dall'epoca di esecuzione e dal numero di interventi per stagione". L'imprecisione umana potrà, tuttavia, essere surrogata dalla precisione delle macchine o, più esattamente, dall'agricoltura di precisione, disciplina che spesso, in pieno campo, è rimasta solo alla fase embrionale. Questo perché in agricoltura non si dispone di elevato valore aggiunto delle derrate capace di ricompensare i maggiori costi. "È proprio forse la viticoltura, però - ha precisato Spezia - l'ambito dove più facilmente queste nuove tecnologie potranno incidere maggiormente, dato che esiste una differenziazione di prezzo notevole al variare della qualità delle uve. Inoltre si tratta di tecnologie che continuano a veder abbassare i propri costi". Altro punto a favore della viticoltura di precisione è un più bas-

TELERILEVAMENTO E MECCANIZZAZIONE

La meccanizzazione deve entrare con sempre maggior vigore nelle aziende per assicurare economia e qualità della produzione e, oggi, il telerilevamento apre possibilità di sviluppo straordinarie all'impiego delle macchine.

Il telerilevamento prevede immagini riprese dall'alto (satellite, aereo, pallone pressostatico); si tratta di immagini digitali rilevate a diverse lunghezze d'onda (sia visibile sia non visibile; es. infrarosso) e in grado di fornire indicazioni interessanti su diversi parametri fisiologici e colturali: in pratica si riesce a vedere se alcune zone del vigneto "stanno meglio" di altre. Con mappe adeguate, ad esempio quelle di vigore, si possono condurre operazioni a rateo variabile, ecco perché si parla di "mappe tematiche", grazie alle quali anche le macchine operatrici si possono comportare nel vigneto in base a un'"intelligenza geografica". Le mappe sono utilizzate anche per fare campionamenti molto efficaci, grazie all'individuazione dei punti estremi, ad esempio nel caso dello stato di maturazione delle uve (si possono anche impiegare mappe a 10 classi). Per la concimazione la situazione è più difficile dato che l'inerzia della macchina non permette un adeguamento istantaneo ad ogni singola variazione, quindi è meglio diminuire il numero delle classi portandolo, ad esempio, a 2-3. *M.M.*

so impatto ambientale, perché, ad esempio, nella concimazione, è possibile distribuire più prodotto dove serve e poco o nulla dove il terreno è già fertile. Operativamente, la macchina deve sapere dove si trova e cosa fare in ogni singola postazione. "Sapere dove si è - ha puntualizzato Spezia - è oggi facile e poco costoso grazie ai sistemi Gps (con errore massimo di 70-100 cm); è invece più complessa l'azione di 'ubbidienza alla mappa di prescrizione', ovvero sapere cosa fare in ogni singolo posto. Infatti, le mappe danno valori relativi e non assoluti, quindi due mappe di due differenti vigneti non sono confrontabili; questo perché al momento attuale non c'è un algoritmo che fa corrispondere, universalmente, a un determinato valore della mappa una precisa dose di concime o di foglie da eliminare. È il tecnico che deve far corrispondere a ogni appezzamento una 'quantità' d'intervento".

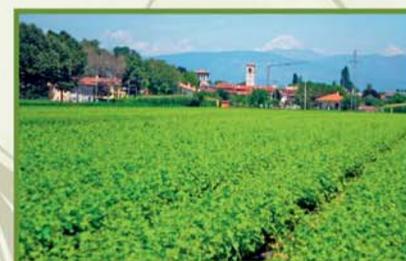
Le opzioni disponibili. Al momento si lavora alla messa a punto di alcune operazioni colturali, quali la concimazione e la sfogliatura, mentre è in sperimentazione la vendemmia a rateo variabile e già a fine campagna si disporrà di dati significativi delle prove di raccolta attualmente in corso. La vendemmia a rateo variabile è infatti al momento gestita con dispositivi che su una stessa macchina inviano l'uva nell'una o nell'altra delle due vasche di raccolta, in funzione della qualità della stessa. La prima macchina realizzata appositamente per la viticoltura è, invece, lo spandiconcime a rateo variabile, frutto di una partnership fra Antinori Agricola, Same, Cefriel (società di ingegneria, emanazione del Politecnico di Milano), Terradat e Tecnovict di Pianello Valtidone. "Antinori - ha spiegato Spezia - ha creduto nel progetto, ha acquisito per tre anni le mappe e poi si è arrivati al prototipo; si tratta di un concimatore che sparge concime granulare nel sottofila, pilotato da un terminale virtuale che controlla le funzioni del trattore facendole interagire con la mappa e la posizione del trattore stesso. Una centralina regola poi l'erogazione del concime anche in funzione della velocità di avanzamento. Nelle prove effettuate l'errore di erogazione medio è stato inferiore al 5% mentre la capacità di adeguamento di 1 secondo corrisponde allo spazio di un metro circa (inerzia del cambio dose)".



MORISSON-COUDERC[®]
MC VIVAI ITALIA s.c.a.

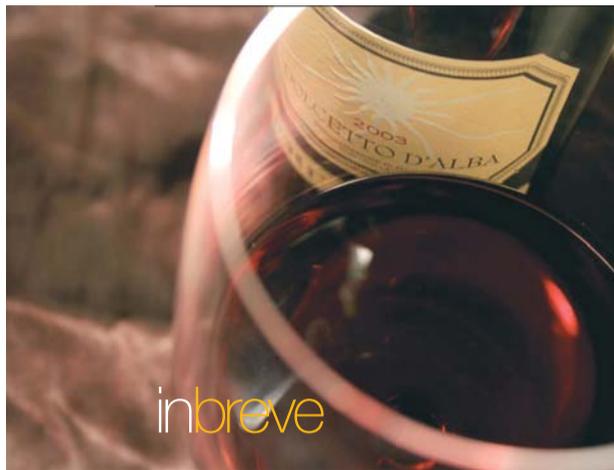
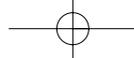
Un marchio internazionale

per un vivaismo di tradizione



MC VIVAI ITALIA soc.coop.agr. - Via Richinvelda, 24 - 33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)

tel. 0427/96460 - fax 0427/918933 - info@mcrivai.it - www.morissoncouderc.com



▣▣ strategie & promozione

PROGETTI DI RILANCIO PER IL DOLCETTO

La Coldiretti si è fatta promotrice di un progetto di rilancio del Dolcetto che partirà nei prossimi mesi e in cui è stato coinvolto l'Ima, l'Istituto regionale per il marketing agroalimentare che farà da capofila, e i quattro consorzi di tutela del Barolo e Barbaresco, di Ovada, di Acqui Terme e di Asti e dei vini del Monferrato. Anche le aziende sono state sensibilizzate. Il progetto prevede iniziative promozionali di vario tipo dopo aver constatato, in un primo studio effettuato nei mesi scorsi, che nei confronti sia dei giovani sia dei consumatori più maturi il Dolcetto può avere una potenzialità d'impatto superiore a quella attuale essendo un prodotto che si abbina a diversi piatti, siano essi della cucina piemontese come di altre regioni.

"A cura dell'Ima - spiega Francesco Rapallino, tecnico vitivinicolo della Coldiretti cuneese - è stato realizzato un primo studio di mercato e di possibile riposizionamento per capire che occorre innovare nella comunicazione ciò che è errato o da migliorare, per poi dare corso ad azioni di marketing appropriato. È nota, infatti, la contraddizione legata al nome medesimo. Forse il termine 'Dolcetto' richiama erroneamente l'immagine di un vino dolce quando non lo è affatto". "Il progetto parte un po' pionieristicamente - rileva Angelo Giordano, presidente dell'Ima - perché a disposizione attualmente ci sono non più di 100.000 euro, ma nei prossimi mesi ci si augura di poter disporre di una cifra superiore anche in concorso con la Regione. Noi riteniamo - spiega ancora Giordano - che il Dolcetto possa avere un mercato più ampio di quello attuale". L'assessore regionale all'Agricoltura Mino Taricco fa rilevare che è giunto il momento di mettere in cantiere iniziative promozionali coordinate e, quindi, non dispersive e in linea con l'indirizzo di fondo dell'assessorato. "La promozione del Dolcetto - aggiunge Taricco - deve vedere tutti i soggetti della filiera impegnati in prima fila, con lo scopo di tutelarne anche il nome. Un primo passo è già costituito dalla 'fascetta regionale' di controllo divenuta operativa il 1 settembre".

Luciano Scarzello



▣▣ cantina di soave

"SLIM", BOTTIGLIA LEGGERA E IMPATTO AMBIENTALE A -21%

Riduzione. Riutilizzo. Riciclo. Recupero. Sono queste le quattro "erre" che hanno spinto Cantina di Soave, da sempre sensibile al rispetto per l'ambiente e alle tematiche legate all'ecologia, ad adottare "Slim" la bottiglia formato bordolese dal "peso piuma" di 325 grammi invece dei tradizionali 410.

Cantina di Soave è la prima azienda in Italia a impiegare la bottiglia da 325 grammi, brevettata dalla Saint-Gobain Vetri. Il nuovo formato sopporta bene la riduzione del peso grazie a una linea leggermente più morbida rispetto a quella della bordolese standard, di comune utilizzo. La bottiglia si presenta nella doppia tipologia "verde" e "mezzo bianco" ed è stata ideata con tappo a vite "Stelvin" per garantire l'integrità del vino fino all'ultimo bicchiere. Attualmente, questo formato viene utilizzato per imbottigliare il Soave Doc e il Valpolicella Doc, destinati al mercato anglosassone che, dopo quello tedesco, costituisce il principale mercato estero di Cantina di Soave con una quota del 35% sul totale delle esportazioni. L'accordo sull'utilizzo della Slim è stato sottoscritto con Tesco, catena distributiva che si è imposta di ridurre del 25% in cinque anni il peso dei materiali da imballaggio e che ha chiesto a tutti i fornitori un impegno in tale direzione.

Cantina di Soave per Tesco, grazie alla "bottiglia ecologica", utilizzerà 255 tonnellate in meno di vetro riducendo l'impatto ambientale del 21%. Percentuale che è destinata a crescere ulteriormente nel momento in cui il nuovo formato di bottiglia verrà esteso su altri prodotti a marchio, alla luce di un'attenzione sempre crescente in tema d'ambiente nei Paesi scandinavi, nel Nord Europa in generale e presto anche in Italia.

▣▣ corsi & concorsi

CHARME SOMMELIER DIVENTA SCUOLA

Nato da un'idea di Gianluca Bisol e Dino Marchi, presidente dell'Ais Veneto, il concorso "Charme sommelier" dal 2009 avrà respiro internazionale e coinvolgerà i principali poli esteri del vino, dalla Russia, all'Inghilterra, all'Estremo Oriente. Ma Charme sommelier dal prossimo novembre sarà anche una scuola di formazione con docenti prestigiosi e cene didattiche. Va da sé che a questa sorta di master possono accedere solo sommelier già diplomati e il corso è a numero chiuso (massimo 18 persone). Il modulo di adesione lo si può scaricare dal sito www.charmesommelier.it. L'intento dichiarato di Charme sommelier è infatti quel-

lo di andare verso una figura professionale sempre più competente e attenta, gentile e affabile senza essere affettata. Venendo all'edizione 2008 del Concorso, i 20 finalisti sono stati selezionati in serate itineranti che si sono svolte a Palermo, Roma e Milano e i due vincitori sono entrambi veneti: Elisa Dilavanzo, della delegazione di Rovigo, e Jgor Marini, della delegazione di Verona. La milanese Emanuela Guoli s'è invece aggiudicata il Premio della stampa per le sue spiccate doti comunicative. Per i vincitori oltre a una preziosa spillaggioiello e pregiate selezioni di vini del gruppo Grandi vini, l'opportunità di un viaggio di approfondimento a Londra dove incontreranno i più importanti esponenti della ristorazione londinese.

Nella serata finale presso il Relais Duca di Dolle della famiglia Bisol i finalisti hanno risposto non solo alle provocazioni del pubblico, ma anche alle serrate domande che rivolgevano loro i componenti del Gruppo grandi vini che ha promosso e fortemente voluto Charme sommelier. E proprio quest'anno il Gruppo grandi vini consorzio export (Carpineto, Mantellassi, Umberto Cesari, Michele Chiarlo, Garofoli, Tommasi Viticoltori di Verona, Pighin e Bisol,) ha compiuto ventuno anni e nel primo trimestre 2008 ha registrato un incremento di vendite pari al 53%. Come dire, l'importanza di fare rete e lavorare in gruppo.

Emiliana Lucchesi



▣▣ spumanti oltrepò

PROGETTO "CRUASÈ" PER LE BOLLICINE IN ROSA

L'enologia dell'Oltrepò Pavese si avvia verso nuovi progetti. Al Consorzio spiegano che recentemente è stato tenuto a battesimo il marchio collettivo "Cruasè" che avrà il compito di indicare la produzione di Pinot nero spumante vinificato in rosa. Le aziende aderenti sono al momento 54, ma dovrebbero aumentare consistentemente. Carlo Alberto Panont, direttore del Consorzio, spiega che l'ambizione è di arrivare a immettere sul mercato non meno di 8 milioni di bottiglie complessivamente entro il 2015. *Lu.Sca.*



MORONI

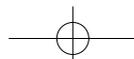
Azienda Agricola Vivai

L'azienda Agricola Vivai Moroni lavora nel settore del vivaismo viticolo da più di tre generazioni per garantire ai propri clienti un materiale sempre più selezionato.

NEW

dal 2006 produciamo barbatelle biologiche

Azienda Agricola Vivai Moroni di Moroni Rolando
Via Vittorio Veneto, 151 - 56040 Cenaia (Pisa) - Tel. 050 643768 - Fax 050 644948 - Cell. 338 9382934
www.vivaimoroni.it - e-mail: info@vivaimoroni.it





▼ dossier nel 2009

CANELLI VERSO L'UNESCO IL PUNTO SULLA CANDIDATURA

Dal 2006 la zona costituita da Astigiano, Langhe, Monferrato e Roero, individuata dal Piano territoriale regionale come area di elevata qualità paesaggistico-ambientale, è stata valutata dal Gruppo di lavoro interministeriale permanente per il Patrimonio mondiale dell'Unesco come idonea a essere candidata come sito Patrimonio mondiale Unesco. Nei primi mesi del 2009 dovranno essere redatti e inviati al ministero per i Beni culturali i dossier di candidatura che daranno avvio alle fasi finali per l'eventuale riconoscimento.

Il recente convegno "Canelli: paesaggi, vite e vino", organizzato dall'Associazione Canelli domani in collaborazione con l'Osservatorio del paesaggio per il Monferrato, ha voluto spiegare cosa significa essere un territorio Patrimonio mondiale Unesco oltre che fare il punto sulla situazione dell'area.

"I siti tutelati dall'Unesco - ha spiegato Claude Raffestin geografo, professore onorario dell'Università di Ginevra - devono sempre possedere due elementi essenziali: l'integrità e l'autenticità territoriale visiva".

"A una prima valutazione - ha chiarito Manuel Guido del ministero per i Beni e le attività culturali, responsabile Ufficio lista del Patrimonio mondiale dell'Unesco - l'area Canellese, nella parte di alta collina dove la coltura della vite è altamente qualificata, risulta essere pienamente conforme agli elementi richiesti, mentre,

nella zona di fondovalle e in parte di prima collina le condizioni risultano essere in parte compromesse. Spetta alla popolazione e alle amministrazioni locali agire in modo tale da conservare, correggere e uniformare il panorama secondo canoni di altissima qualità in modo da consentire che un ampio raggio di perimetro possa entrare a fare parte del territorio ammissibile al piano che nei prossimi mesi verrà presentato". La risoluzione è stata illustrata da Sergio Conti, assessore alle Politiche territoriali, beni ambientali della Regione Piemonte. Saranno individuate tre aree: una di eccellenza, una tampone e una esterna. Il dossier conterrà i caratteri di eccellenza dei siti e la verifica degli strumenti di tutela e della pianificazione paesaggistica e urbanistica per lo loro conservazione nel tempo.

Patrizia Bianco

▼ convegno donne del vino

CRESCE IL RUOLO FEMMINILE NELLA VITIVINICOLTURA

Avio (Tn). Il vino è sempre più amato dalle donne. Non solo in termini di consumi, ma anche da un punto di vista di opportunità d'impiego.

"Il 26% dei produttori italiani di vino è di sesso femminile, un vero primato rispetto all'Europa, in cui la quota scende al 10%", ha sottolineato Tiziano Mellarini, assessore all'Agricoltura, commercio e turismo della Provincia di Trento nell'ambito del convegno "Il senso

delle donne per il vino", organizzato ad Avio. Ma come vive la donna il rapporto con l'uomo che la affianca in azienda? Pia Donata Berlucchi, presidente dell'associazione "Le donne del vino", ha messo in rilievo il rapporto di complementarietà tra i sessi orientato alla crescita dell'azienda. "Il mondo del vino, tra l'altro, ci permette il contatto tra la terra e la tavola" ha aggiunto Camilla Lunelli, responsabile pubbliche relazioni Cantine Ferrari. "Le donne, inoltre, hanno una spiccata capacità di diventare testimonial di un consumo consapevole di vino", ha aggiunto il giornalista Fabio Piccoli. Considerando che la quota di consumatrici negli Stati Uniti raggiunge l'80% (il 60% in Inghilterra), Christine Mayr, sommelier delegata per l'Ais Alto Adige, ha ribadito l'importanza di un mercato più sensibile alle esigenze delle donne, "quasi sempre ignorate rispetto all'uomo dal sommelier nel momento della scelta dei vini al ristorante".

E a chi credeva che il rapporto tra la donna e il vino fosse sempre stato facile, l'antropologa Michela Zucca ha risposto con alcune testimonianze dalla storia antica: se un cratere di ben 164 metri di altezza ci documenta che prima del VI secolo a.C. erano le donne le vere sacerdotesse dei riti sacri, in epoca greca e romana le donne venivano uccise se sorprese a bere vino. Solo in età imperiale fu concesso loro di bere "vinum passum" (vino passito). Dalla giornalista Stefania Zolotti, autrice del libro "Vino a doppio senso", infine, un esilarante "abbinamento" tra l'universo maschile e femminile e il mondo del vino. L'uomo più ambito è risultato "l'uomo da invecchiamento", con gli "addominali affettivi" e fedele alla propria compagna. *Monica Sommacampagna*



LA GIUSTA DIMENSIONE

64-100cv

MF 3600 VSF

50
MASSEY FERGUSON
1959-2008



MASSEY FERGUSON

Disponibili in diversi modelli e versioni, con larghezze comprese tra 1 m ed oltre 2 m, qualunque modello scegliate all'interno della gamma MF 3600 VSF soddisferà ogni vostra esigenza di lavoro nei vigneti, frutteti o impianti a tunnel.

Equipaggiati con i nuovi motori SISU Diesel Tier III - appartenenti alla famiglia CITIUS - fissano nuovi standard nel settore dei trattori specialistici.

Potenti, puliti, economici e rispondenti alle normative sulle emissioni, questi motori con coppie elevate, indiscussa affidabilità, che possono già lavorare al 100% con biodiesel, anticipano le soluzioni tecnologiche del futuro.

Serie MF 3600. La forza è nella possibilità di scegliere.

MASSEY FERGUSON è un marchio mondiale interamente controllato dalla AGCO Corporation
www.masseyferguson.com | AGCO ITALIA SpA, Via Provinciale, n. 39, 43010 S. Quirico di Treccasali (Parma), Tel: 0521 371901 Fax: 0521 371920 AGCO