

TEMA DEL MESE:

# LA GESTIONE DELLE GIACENZE DI VINO IN CANTINA

La pandemia di Covid-19 ha generato una evidente criticità nel settore vitivinicolo-enologico. Le restrizioni di movimenti e le misure di distanziamento sociale, con la chiusura temporanea di importanti sbocchi dei prodotti vitivinicoli, sia a livello del commercio all'ingrosso che al dettaglio, ha portato il settore in una grave emergenza economica. Durante il lockdown, le aziende vitivinicole, con tante difficoltà, sono comunque rimaste operative: il lavoro in vigna che ha seguito

naturalmente i ritmi stagionali è proseguito, riscontrando difficoltà nel reperimento di mano d'opera. La chiusura delle attività ricettive e della ristorazione, in Italia e in parte del mondo, hanno portato ad un'importante contrazione dei consumi con il rischio di avere considerevoli giacenze di vino in cantina a cavallo della prossima campagna vendemmiale. I gruppi di lavoro di Assoenologi Giovani hanno dedicato a questo tema i loro contributi.

## CONTRIBUTI DAL GRUPPO TECNICO

- Il "problema" della giacenza in cantina, naturalmente non è solo legale ma soprattutto tecnico e, particolarmente delicato, risulta essere questo fenomeno legato ai vini vinificati e destinati a un consumo immediato, dove ritroviamo le preoccupazioni maggiori come possono essere nella fattispecie i vini bianchi.
- Vediamo qualche pratica di cantina che possiamo seguire per conservare al meglio i nostri prodotti ed aumentare così la loro shelf life e, di conseguenza, la longevità aromatica nel tempo.
- Dal **Graf.1** si evince che più è basso il potenziale redox di ossidoriduzione, più la specie chimica reagisce più velocemente

con l'ossigeno diventando così un potente antiossidante. Considerando che le specie aromatiche, per esempio quelle tioliche hanno mediamente un potenziale redox simile a quello del glutathione possiamo considerare il fatto che l'anidride solforosa da sola non è sufficiente per proteggere la sfera aromatica dei vini. Ecco che allora dobbiamo arricchire i vini con degli antiossidanti naturali come i tannini e il glutathione per raggiungere una protezione aromatica degna di nota. Il glutathione nel vino lo possiamo trovare in maniera endogena presente già dal vitigno e la sua concentrazione è legata alla varietà. Possiamo poi favorirne la concentrazione nei vini



Composto dai soci:

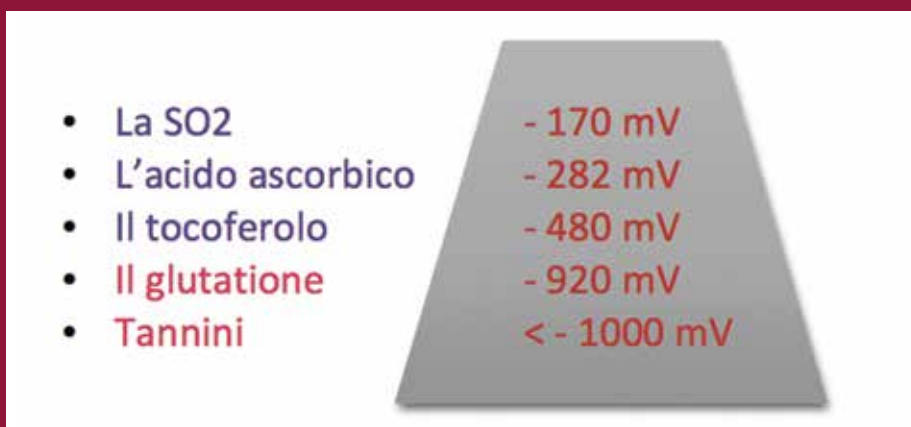
**Valter Bighini, Marco Chisté, Laura Minoia, Andrea Pala, Andrea Radichio, Loris Cazzanelli** (coordinatore)

lasciandoli a contatto con le loro fecce fini che non sono altro che lieviti morti la cui loro autolisi ne favoriscono la liberazione, oppure possiamo arricchire i vini in maniera esogena con dei prodotti enologici a base di scorze di lievito ricche di glutathione e lasciare questi prodotti a contatto con il vino in bâtonnages per tutta la durata del loro affinamento.

- Come abbiamo notato il glutathione con il suo basso potenziale red-ox è utilissimo per proteggere dall'ossidazione altre sostanze, ossidandosi al posto loro. Esso è presente in quantità importante nell'acino d'uva, con concentrazioni che possono arrivare fino a 300 mg/l (Cheynier *et al.*, 1989; Liyanage *et al.*, 1993) esempio emblematico è il Sauvignon blanc che risulta esserne particolarmente ricco.

- Il suo contenuto è condizionato dall'alimentazione azotata della pianta, la quale sembra intervenire in maniera significativa: più il mosto è ricco in azoto assimilabi-

Graf. 1 - Grafico a cascata dei potenziali Redox.



le, maggiore è il suo contenuto in glutatone, ma anche una corretta alimentazione idrica della pianta sembra intervenire positivamente: meno la pianta è stressata dal punto di vista idrico maggiore è il suo contenuto in glutatone (*lavori di V. Lavigne, 2000*). Sembra esserci una relazione tra il tenore di APA naturale ed il glutatone nei mosti di uve bianche.

- La maggior parte del glutatone presente nell'uva sparisce durante l'estrazione dei succhi in particolar modo quando la protezione contro l'ossidazione non è molto spinta, formando dei disolfuri durante la reazione con l'ossigeno, ossidandosi con la reazione con i chinoni del mosto.

- Nel **Graf. 2** si rappresenta la curva di concentrazione del GSH dal mosto al vino espressa in mg/l. Il glutatone del mosto viene assimilato dal lievito durante la FA (come fonte di azoto, vedi nel grafico), e viene rilasciato alla fine della fermentazione alcolica. Si vede come a 10 gg circa dalla fine della fermentazione alcolica, il GSH del vino torna al livello del mosto.

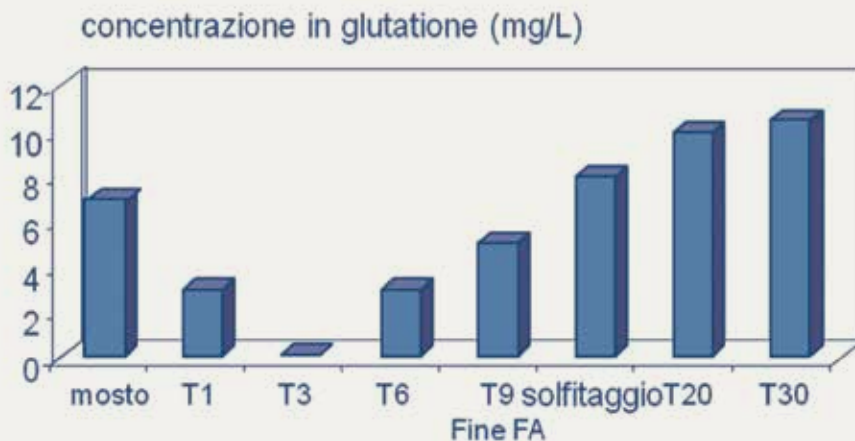
Tab. 1

Controllo	Testimone	+ 10 mg/l glutatone all'imbottigliam.
3MH (ng/l) [aroma di pompelmo]	320	12,3
Sotolone (µg/l) [Curry, mallo di noce]	9	23
2-amminocetofenone (ng/l) [cera d'api]	215	8,5 (mag 1)
D.O. 420 nm	0,203	28,9 (mag 20)

- Come abbiamo notato nel grafico a piramide (**Graf. 1**) dei potenziali redox, oltre al glutatone possiamo intervenire con l'aggiunta di tannino di galla o tannino ellagico di rovere durante lo stoccaggio nell'ordine di 1-4 g/hl che hanno sempre come scopo, visto il loro basso potenziale redox, di compiere un ruolo protettivo ed antiossidante nei confronti dei vini.

- Quindi l'aggiunta di bioprodotto a base di tannini o di derivati di lievito consentono una efficace protezione del potenziale aromatico del vino, evitando la comparsa di note ossidate. A seguito di questa considerazione si mette in luce quanto il GSH abbia un ruolo importante nella protezione aromatica del vino: nella tabella sottostante si rappresenta l'evoluzione di un

Graf. 2 - Il grafico rappresenta la curva di concentrazione del GSH dal mosto al vino espressa in mg/l.



vino Sauvignon dopo 3 anni di conservazione in bottiglia in due diverse modalità.

- Dai dati di **Tab.1** si nota come 10 mg/l di Glutazione siano stati preziosi per salvaguardare la vita aromatica del vino in esame. Dai dati si nota come 10 mg/l di Glutazione siano stati preziosi per salvaguardare la vita aromatica del vino in esame. Ricordiamo poi che l'affinamento sulle fecce è il metodo tradizionale di conservazione dei grandi vini bianchi di Borgogna. Questa tecnica si è largamente diffusa negli anni 80 ed è stata adottata in diverse regioni viticole a livello mondiale.

- A questa tecnologia sono stati dedicati numerosi lavori di ricerca in quanto non solo è interessante per la cessione di tutta una serie di antiossidanti del lievito: glutatone ed altri composti riduttori come cisteina e N-acetilcisteina ma anche è molto efficace per la cessione di tutta una serie di colloidali protettori come mannoproteine che hanno uno scopo fondamentale per proteggere le precipitazioni del colore instabile, evitare le precipitazioni tartariche e proteiche e hanno anche un'interferenza idrofobica positiva verso talune molecole aromatiche evitandone la

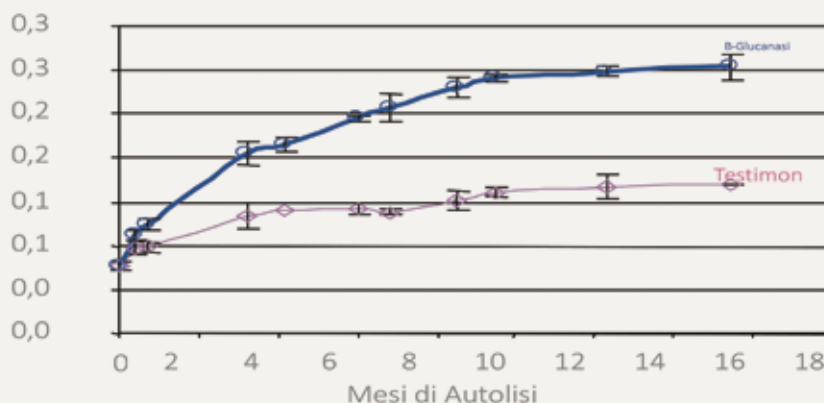
loro volatilizzazione e quindi perdita aromatica nel tempo.

- Dall'autolisi naturale del lievito si hanno questi vantaggi importanti:

- Liberazione di composti della parete:
  - Glucani e mannoproteine (Llaubères *et al.*, 1987).
  - Liberazione di composti aromatici primari:
    - Composti aromatici solforati che restano bloccati con ponti di disolfuro (S-S) ad AA parietali (3MH-cys).
    - Liberazione di sostanze intracellulari:
      - Amino acidi (Feuillat et Charpentier, 1982)
      - Peptidi (Babayant Bezrukov, 1985)
      - Nucleotidi (Leroy *et al.*, 1990)

- Nel **Graf. 3** si evidenzia la cessione di composti azotati del lievito nel tempo a seguito dell'autolisi grazie all'attività delle  $\beta$ -glucanasi endogene rispetto l'aggiunta della  $\beta$ -glucanasi esogena. Si nota da questo grafico come l'aggiunta di estratti a base di  $\beta$ -glucanasi possano essere particolarmente utili per arricchire il vino in composti azotati e quindi a base di proteine e mannoproteine di origine dal lievito. ■

Graf. 3 - Composti azotati rilasciati nel vino dal lievito espressi in Equivalenti Leucina (mg/l).



## CONTRIBUTI DAL GRUPPO COMUNICAZIONE

● In questi giorni post lockdown, si sta discutendo ampiamente sul tema gestione della vendemmia 2020 e sulle giacenze del vino 2019, in particolare su come poter gestire il vino delle annate scorse ancora stoccato in cantina, sulla possibilità di procedere alla distillazione volontaria di una parte di vino, sulla vendemmia verde, sulla modifica dei disciplinari di produzione e sugli aiuti sui

quali colleghi e produttori possono contare per riprendere la propria attività il più presto possibile.

● A tale proposito, abbiamo intervistato l'enologo **Michele Zanardo, Presidente del Comitato nazionale vini Dop e Igp del Mipaaf**, che ci ha aiutati a chiarire la situazione generale.

● Di seguito riportiamo l'intervista che è stata realizzata il 15/06/2020.



Composto dai soci:  
**Jennifer Carraro, Maurizio Maurizi, Chiara Peresani, Gabriele Valota, Rocco Vallorani, Alessandro Donà**  
(coordinatore)



Michele Zanardo

### INTERVISTA AL PRESIDENTE DEL COMITATO VINI

#### Quali sono secondo te le misure che dovrebbero essere adottate in prospettiva della prossima campagna vendemmiale 2020 - 2021?

● Di certo sappiamo che il lockdown, a livello mondiale, ha creato una situazione di calo dei consumi che ha riguardato in particolare il canale di vendita Horeca e i vini collocati nella fascia medio alta di prezzo. È pensabile quindi che le giacenze saranno importanti ed è auspicabile che si adottino misure che possano contribuire a diminuire l'offerta. Su queste la distillazione volontaria di crisi per i vini generici, piuttosto che la riduzione delle rese in vigneto con una "vendemmia verde" rivisitata, per le Dop e Igp, possono certamente aiutare, ma trovo interessanti, soprattutto per i vini di pregio, anche le misure di magazzinaggio come quelle attivate dalla Spagna e proposte anche dal governo francese. Queste ultime sono indirizzate a sostenere la permanenza per

qualche mese in cantina dei vini dal valore medio alto. Altro tema da attenzionare è quello della promozione, che dovrà essere quanto più incisiva possibile per agevolare la ripartenza e ridare competitività al vino italiano.

#### Quali di queste citate sono già state approvate e pertanto saranno adottate?

● Per quanto riguarda l'Italia, ad oggi ci sono a disposizione 50 milioni di Euro, derivanti dalle economie regionali del PNS che, secondo i propositi ministeriali, saranno destinati alla distillazione di crisi dei vini generici, ed altri 100 milioni di Euro derivanti dal "Decreto Rilancio" che, sempre secondo i piani ministeriali, dovrebbero essere destinati alla riduzione delle rese (vendemmia verde) per i vini Dop e Igp. Bisognerà capire poi quali saranno gli interventi sulla promozione 2020/2021 con il prossimo PNS.

#### Ritieni che questo tipo di misure possano sostenere sia le piccole imprese, sia le imprese medio - grandi e quindi più organizzate?

● In realtà sono misure non discriminanti e potrebbero essere interessanti per tutti i tipi d'azienda, il vero problema risiede nell'esiguità dei fondi a disposizione, che quindi non saranno sufficienti a ristorare tutte le necessità ed a tamponare le difficoltà che si sono create con il lockdown.

Dal punto di vista strettamente aritmetico, a mio avviso, sarebbero misure efficaci se coinvolgessero almeno il 10% del vino prodotto in Italia, che andrebbe tolto dal mercato. Spalmare dette risorse

se quindi su 5 milioni di ettolitri avrebbe come riflesso cifre d'indennizzo al litro modeste, così come non sarebbero misure efficaci se coinvolgessero volumi minori di prodotto. Ci sono anche alcune regioni che stanno pensando di integrare le cifre con altri fondi propri. Purtroppo, la bacchetta magica non ce l'ha nessuno.

#### Come al momento le aziende vitivinicole stanno affrontando la fase del post-lockdown anche in considerazione di un potenziale cambiamento nel consumo del vino?

● Da quello che posso rilevare, vedo molto dinamismo e voglia di ripresa. Alcune aziende hanno attivato, o riscoperto, la consegna a domicilio, che stanno continuando ad effettuare. Molto è anche l'interesse per il mercato on-line, che ha avuto un'impennata durante la fase del lockdown. Ora c'è attesa per vedere come reagirà la ristorazione appena rientrerà a pieno regime. La visione generale percepita è comunque positiva ancorché in un contesto difficile.

#### Come Comitato Nazionale Vini, come state approcciando alla ripresa?

● Il Comitato Vini sta lavorando a stretto contatto con il Ministero per poter licenziare quante più pratiche possibile, in modo da offrire ai produttori la possibilità di sfruttare le modifiche ai disciplinari. In particolare, quelle che riguardano l'inserimento di nuove tipologie, oppure quelle indirizzate a ristorare le richieste del mercato, che possono, a nostro avviso, essere un valido aiuto alla ripresa.

## Pensi che rispetto all'impianto normativo del settore, si possano trarre degli insegnamenti dall'esperienza del lockdown?

● Il lockdown ha purtroppo rallentato i lavori sui decreti attuativi della Legge 238/2016. Di certo la filiera sta ripartendo con la consapevolezza che alcuni aspetti legati a digitalizzazione e smart working hanno reso più agile e meno

formale l'approccio a diverse questioni. Credo che nello sviluppo dei decreti attuativi si possa davvero pensare a sfruttare in modo completo tutte le possibilità offerte dalla visione digitale.

### Qualche esempio?

● Se pensiamo che durante il lockdown i produttori hanno potuto autocertificare le Dop superando, seppur temporane-

amente, il concetto delle commissioni di degustazione, o ai controlli eseguiti senza sopralluogo in azienda sfruttando solo il registro dematerializzato, oppure la tempestività delle consultazioni, che hanno riguardato anche il Comitato Vini, svolte in videoconferenza. Penso quindi che ci siano esperienze e riflessioni per cogliere spunti di positività anche da questo periodo. ■

## CONTRIBUTI DAL GRUPPO LEGISLAZIONE

### SHELF LIFE VINI E MISURE ANTI COVID

● Allo stato dei fatti provocati dal Covid-19 nel nostro settore è risultato indispensabile pensare, da parte della Commissione Europea, del Governo e delle singole Regioni, misure di sostegno per affrontare la grave turbativa del mercato nel nostro settore e traghettarlo al di fuori di questa grave crisi. Già con il decreto **n. 3318 del 31 marzo 2020** il nostro Governo aveva inserito una serie di misure a sostegno del comparto vitivinicolo, alcune delle quali ancora in fase di attivazione. Tra le misure auspicate si prevedono interventi in materia di ristrutturazione e riconversione dei vigneti, di autorizzazioni per i nuovi impianti, investimenti, assicurazione e promozione.

● Si sta anche discutendo sulla possibilità di prorogare gli investimenti in cantina, con l'eliminazione delle penalità previste dai regolamenti dell'Ocm vino nei casi in cui, per cause di forza maggiore come la pandemia, non si riescano a completare i progetti già finanziati.

### VENDEMMIA VERDE

● Con il decreto **n. 34 del 19 maggio 2020**, meglio noto come "Decreto rilancio", relativo alle misure più urgenti destinate a sostegno del lavoro e dell'economia, all'articolo 223 si definiscono tra i provvedimenti più urgenti, predisposti per l'agricoltura, il contenimento della produzione e il miglio-

ramento della qualità delle uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine ed a indicazione geografica. Per il vino circa 100 milioni di euro sono stati destinati alla misura della "vendemmia verde", con l'obiettivo di ridurre la produzione potenziale di vino che si otterrebbe dalla prossima vendemmia per favorire un equilibrio di mercato e continuare a mantenere prezzi congrui.

● La vendemmia verde è una pratica agromica che consiste nell'eliminazione totale dei grappoli di uva dalla pianta prima che questi giungano a maturazione, riducendo a zero la resa della relativa superficie viticola. In merito, lo scorso 11 giugno, l'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (Agea) ha pubblicato la circolare "O.C.M. unica con il regolamento (Ce) 1308/2013 art. 47 che definisce le Istruzioni operative relative alle modalità e condizioni per l'accesso all'aiuto comunitario Vendemmia verde"

● Le domande di aiuto per accedere alla misura "vendemmia verde" inserita nel Programma nazionale di Sostegno Vino 2019-2020 per le Regioni che l'hanno attivata, relativa alla campagna 2019/2020, devono essere presentate entro il 25 giugno prossimo. Possono accedere alla misura le persone fisiche o giuridiche che conducono unità vitate che rispettano i seguenti requisiti:

a) sono coltivate con varietà di uve da vino, classificate dalle regioni (in conformità all'accordo del 25 luglio 2002 tra Mipaaf, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano);

b) sono in buone condizioni vegetative e rispondono ai requisiti prescritti dall'art.18 del Reg. delegato UE 2016/1149;



Composto dai soci:  
**Erica Enzo, Iacopo Michele Giannotti, Francesco Martusciello, Enrico Nesi, Luigi Di Camillo**  
(coordinatore)

c) sono impiantate da almeno quattro campagne (e cioè risultino impiantate entro il 31/07/2016);

d) hanno formato oggetto di dichiarazione di raccolta di Vendemmia e Produzione nella campagna 2018/2019 e in quella corrente 2019/2020;

e) non ricadano nelle zone vinicole eventualmente escluse dalla misura da parte delle Regioni/P.A. come previsto sia all'art.18 del Reg. del. (UE) 2016/1149 che all'art. 4, comma 3, del Decreto Mipaaf 23 dicembre 2009 n. 9258;

f) rientrino nella superficie minima e/o massima ammissibili alla misura, stabilita dalle Regioni/Province autonome;

g) non hanno beneficiato di un aiuto alla vendemmia verde nella precedente campagna 2018/2019.

● In deroga all'articolo 47, paragrafo 1, del Regolamento (Ue) n. 1308/2013, nel corso del 2020 per «vendemmia verde» si intende la distruzione totale o l'eliminazione dei grappoli non ancora giunti a maturazione sull'intera azienda o su parte di essa, purché la vendemmia verde sia effettuata su intere parcelle vitate. La stessa superficie vitata ammessa all'aiuto nella campagna 2019/2020, può accedere alla misura anche in quella 2020/2021.

● Le domande sono presentate direttamente all'OP Agea per le superfici ubicate nelle Regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Umbria, Valle d'Aosta e nelle Province autonome di Trento e Bolzano.

● I viticoltori le cui domande risulteranno ammesse devono effettuare le operazioni entro il 25 luglio. I controlli saranno effettuati nel periodo tra il 26 luglio e il 15 settembre. Non potranno essere ammesse al contributo per la vendemmia verde le superfici inserite nelle domande di aiuto per la misura della ristrutturazione e riconversione dei vigneti. I vigneti oggetto di vendemmia verde saranno esclusi da eventuali contributi nazionali per la riduzione volontaria delle rese produttive.

● Nell'ultimo Dm del 18/06/2020 in cui si definiscono le disposizioni nazionali di attuazione del Reg. Del. (UE) n°592 del 30 aprile 2020, all'articolo 7 la rimodulazione della dotazione finanziaria per l'anno 2020 stanziata per la vendemmia verde è 2.674.941,04.

## DISTILLAZIONE DI CRISI

● L'altra misura più discussa è la distillazione volontaria di crisi. La distillazione è la trasformazione del vino prodotto in eccedenza in alcol per usi esclusivamente industriali come disinfettanti e farmaci, oppure a fini energetici, il tutto remunerato con dei fondi pubblici. Questa pratica è stata prevista nel Regolamento delegato (EU) della Commissione 592/2020 del 30 aprile 2020. Francia e Spagna si sono già mosse per legiferare in materia e creare delle normative che regolino la distillazione a livello nazionale.

● Il piano del Governo italiano (approvato lo scorso 18 giugno) per fronteggiare la crisi dei consumi del 2020 è quello di attivare la misura di distillazione mettendo a disposizione un plafond da 50 milioni di euro. A questi si aggiungerebbero con molta probabilità altri interventi regionali.

● La misura della distillazione riguarda esclusivamente i vini senza Dop e Igt con un valore pari a 2,75 euro per %vol/hl alcol. La misura è stata richiesta a gran voce ed accolta positivamente dal mondo delle cooperative e dei grandi produttori di vino che potrebbero trovare un aiuto da queste misure per evitare una brusca caduta dei prezzi a causa della sovrapproduzione. Più

cauti o chiaramente contrari si sono mostrati i viticoltori, soprattutto quelli delle zone di grande vocazionalità che producono in prevalenza vini Dop e Igt.

● Questi produttori lamentano la scarsa remunerazione dei vini destinati alla distillazione e l'incapacità di queste misure di aiutare molte aziende che avrebbero invece necessità di promuovere e valorizzare i propri prodotti nei paesi esteri.

● Le operazioni di consegna del vino in distilleria devono essere effettuate entro il **31 luglio 2020**.

Per ricevere l'aiuto di cui al comma 1, il beneficiario dovrà presentare la domanda di pagamento, in via telematica, contenente almeno la seguente documentazione:

- prova della denaturazione del vino secondo le modalità previste;
- riepilogo delle consegne di vino effettuate con indicazione:

a) della quantità e del titolo alcolometrico volumico;

b) del numero del documento di accompagnamento utilizzato per il trasporto in distilleria del vino;

- il certificato di analisi dei vini introdotti in distillazione dal quale risulti il titolo alcolometrico e la presenza del denaturante, rilasciato da un laboratorio iscritto nella lista dei laboratori autorizzati in conformità alla normativa comunitaria;

- la dichiarazione vidimata dall'Ufficio competente dell'Agenzia delle Dogane indicante i volumi di vino presi in carico sui registri dei distillatori;

## AIUTI ALL'AMMASSO

● Gli aiuti all'ammasso di vino in caso di crisi possono essere concessi nel rispetto delle condizioni stabilite nell'articolo 4 del già citato Reg. delegato UE 2020/592 del 30/04/2020.

● Per evitare che il sostegno sia concesso due volte per lo stesso quantitativo di vino ritirato dal mercato, i beneficiari dell'aiuto all'ammasso in caso di crisi non possono ricevere per lo stesso quantitativo di vino aiuti alla distillazione in caso di crisi ai sensi dell'articolo 3 né pagamenti nazionali per la distillazione di vino in caso di crisi ai sensi dell'articolo 216 del Regolamento (UE) n. 1308/2013.

● I beneficiari dell'aiuto di cui al paragrafo 1 sono le aziende vitivinicole che producono o commercializzano i prodotti di cui all'allegato VII, parte II, del Regolamento

(UE) n. 1308/2013, le organizzazioni di produttori di vino, le associazioni di due o più produttori, le organizzazioni interprofessionali.

● L'obiettivo di tale misura è di allentare la pressione sull'offerta ritirando parte del prodotto dal mercato - di cui i produttori continuano a mantenere la proprietà - con un effetto al rialzo sui prezzi. Lo scopo è di differire la vendita del prodotto ad un periodo successivo in cui le condizioni di mercato dovrebbero essere migliorate.

● Allorché i prezzi sul mercato si abbassano oltre una certa soglia le agenzie di intervento dello Stato membro possono concludere contratti di ammasso con una società privata nel rispetto della normativa dell'Unione europea.

● Se la misura della distillazione è destinata ai vini generici, questa misura dovrebbe tutelare le produzioni a denominazione, tra le più penalizzate con il blocco della ristorazione. È una misura già adottata da vari Consorzi di tutela che riescono a regolare offerta e domanda e studiare annualmente dei piani di sviluppo attraverso altre misure più impegnative che culminano nella modifica dei disciplinari di produzione.

## TAGLIO D'ANNATA

● Un'altra possibile arma che alcuni consorzi stanno proponendo per aiutare le cantine che si trovano a fronteggiare il problema di dover gestire delle giacenze importanti è la possibilità di aumentare la percentuale del taglio d'annata. Tale misura è al momento solo allo studio. Pur se è una misura a costo zero, si sta ancora cercando di capire se a livello europeo sia fattibile in base ai vincoli normativi. La base della proposta si fonda sul concetto di poter tagliare i vini della prossima vendemmia con una percentuale più alta di vino dell'annata precedente, passando dal massimo del 15% attualmente previsto, a un 25 - 30%.

● Ciò permetterebbe di essere più agili e veloci nel cambio di annata, in modo tale da soddisfare meglio le richieste del mercato, e inoltre dal punto di vista tecnico, l'aumento di questa percentuale fornirebbe al prodotto della prossima vendemmia un maggior contributo della vendemmia 2019 definita, da chi propone tale misura, un'ottima annata. ■