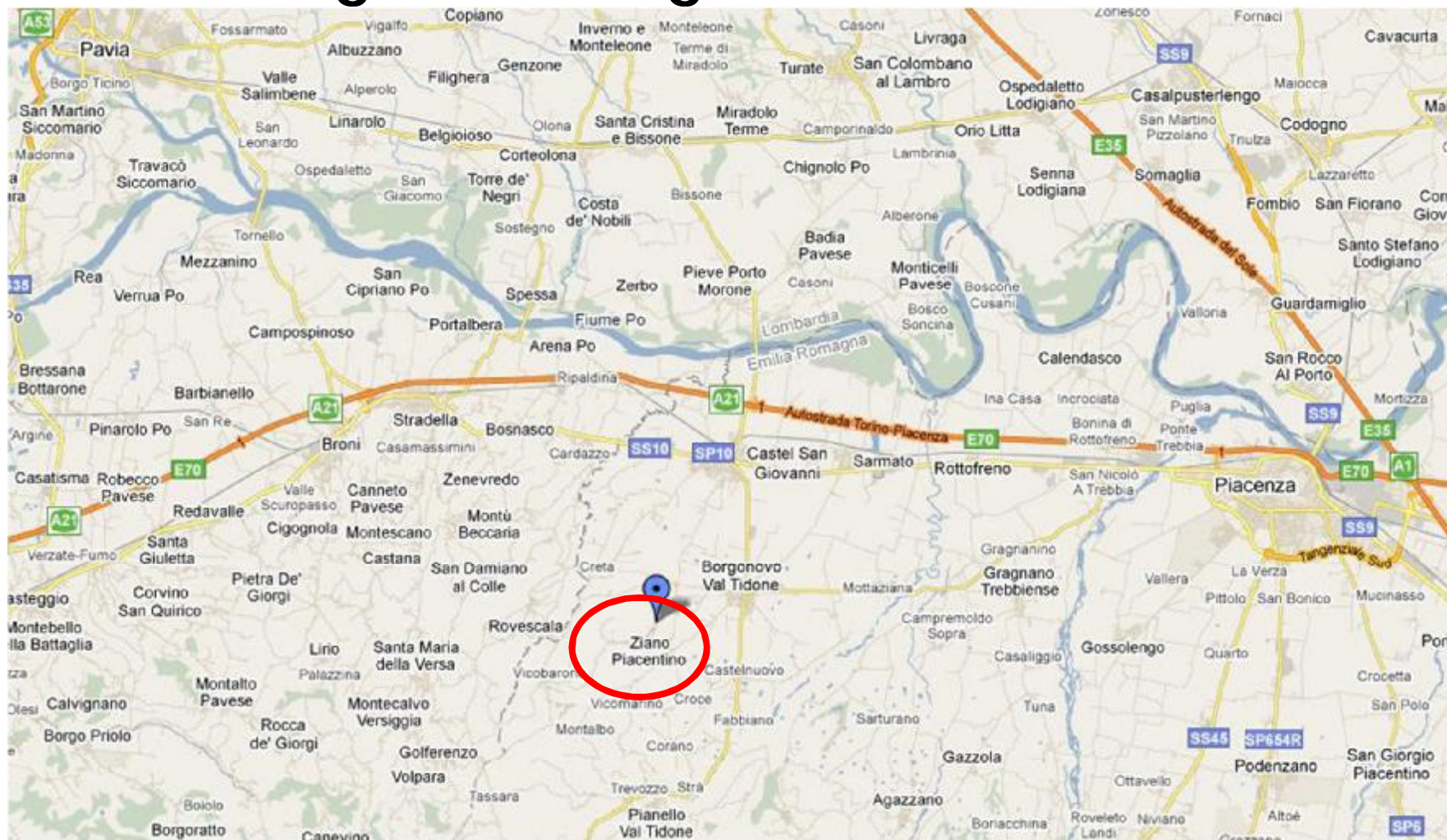


Dag 2, udflugt til Piacentini



Dette område var tidligere kendt for hvide, mousserende og søde vine, men nu produceres også Cabernet, Chardonnay og Sauvignon. Den mest interessante vin er dog rødvinen, Gutturnio.

Vin-dyrkning i Emilia-Romagna

- Området har Italiens største vinproduktion pr. indbygger.
- Et stærkt kuperet bakkelandskab, 300-400 m. højt
- Perfekt klima på sydsiden af bjergene , med masser af sol. 1200 mm nedbør årligt som falder i skybrud
- 6.500 ha med vin, heraf 70% doc-certificeret
- Specialproduktion. < 2 ha vin for de fleste bønder
- Agroturisme fylder meget. Indirekte støtte. Krav om bespisning af gæster med min. 40 % fra egen avl.
- Dekret fra ministerium om fremstilling af 220.000 hl vin årligt – klassificeret
- Gutturnio , Gournada og Barberra er de mest producerede sorter. Men både rød, hvid, mousserende (spumante) og grappa produceres.
- Mange producerer og sælger druerne til vinproduktion uden for egen bedrift.



Vindyrkning i Emilia-Romagna

fortsat....

- Stort regelsæt, meget kontrol, hurtige og hårde sanktioner ved overtrædelser
- IPM-produktion gennem mange år – stort fokus på rent grundvand og lav forekomst af pesticider i fødevarer. Følges IPM-regler ikke = ingen EU-tilskud.
- Jordpriserne på arealer velegnede til vinproduktion kan i området svinge fra 30 til 40.000 euro (dyrest hvis arealerne kan maskinhøstes). Der ses dog priser på op 5-6 mio euro i SydTirol og andre højt anerkendte vindistrikter.
- Høje jordpriser, lavt fødselstal og en gns. alder på > 60 år for 75% af landmændene er et problem! Svært at finde nye der vil overtage – evt. østeuropæere ind i fremtiden.
- Området huser også kvægbonder, så landskabet rummer også en del græsarealer, hvilket mindsker smittetrykket i vinmarkerne.



Vin-dyrkning hos F.lli Piacentini

- Familiebrug på 6 ha – brødføder 3 sønner og en datter beskæftiget med produktionen og administrationen af vinen, mens forældrene står for salg og lagring. Emanuel Piacentini viste os rundt.
- Produktion af forskellige lokale druer og chardonnay. Der laves grappa af kvaset fra de pressede druer.
- Produktion af gnsn. 80.000 fl. årligt, men med stor variation
- Hele produktionen afsættes direkte fra egen vinkælder eller til aftagere i Milano.
- Årets høst: faldt 3 uger tidligere end normalt pga varme. 10. august høst af hvide druer, 15. september færdig med høst af røde druer. Lavere udbytte, stort sukkerindhold
- Benytter lokale plukkere. Større brug bruger østeuropæisk arb.kraft og/eller mekanisk plukning.
- Alder på stokke: 6-7 år op til 25-30 år
- IPM-dyrkningsregler:
vegetation mellem rækkerne som hindrer erosion



Dyrkning

- Efter 25 år med vin: 1 års brak, klar igen – ingen sædskiftesygdomme.
- Hvidvinene dyrkes på de kalkrige jorde, mens rødvinene dyrkes på de lerede.
- Grundstammerne købes podet med udvalgte sorter. Grundstammetyper bestemmes af jordteksturen og klimaforholdene på marken.
- Jordbearbejdning sker i 20 cm's dybde
- Valg af støtter og opbindingsmetode afhænger af plukkemetode
- Etableringsomk. 20.000 euro/ha. Lidt støtte til nyplantning, ellers årlig støtte. Regler i fht. støttesats
- Kunsten: At få det perfekte forhold mellem blad- og bærmasse.
- Sydvendte skråninger giver bedst vin, ligeså varme og tørre år. Fugtige år giver bedst udbytter på bakketoppe – i meget tørre år giver dalene bedst.
- Tidsforbruget er på godt 200 arb.timer pr ha årligt.
- Nedklipping (nov. og dec.) samt opbinding (februar) er det hårdeste og mest tidskrævende arbejde



Dyrkning - skadevoldere

- Sygdomme: meldug. Bekæmpes med S, Cu og alm. insekticider. I fugtige år kan behovet være op til 18-20 sprøjtninger. Også biologiske brug må bruge kobber. Der forventes et max på 4 spr. årligt og max 750 g Cu pr. ha i fremtiden. Cu indeholder lidt cadmium og kviksølv. Der udføres kontrol af sprøjteplan i den markbog, som skal føres.
- Skadedyr: Græshopper, som overfører et plasmid, som tager livet af planten. Lovgivningsmæssigt krav om min. 1 årlig bekæmpelse, også på biologiske brug.
- Ukrudt: bekæmpes under vinrækkerne med glyphosat - og mellem rækkerne slås ukrudtet af eller fræses.
- Vildsvin kan koste 10-15% udbytte – æder druer og graver i vinmarkerne. Det er et stort problem i Toscana



Dyrkning

- Gødningsanv. iflg. etiketten – ingen max. tildeling ellers. Gødning tildeles som bladgødskning eller ved nedbringning af organisk gødning. Men på gården ingen brug af gødning de seneste 7 år
- Der udtages til tider jordprøver (Ca og K) - og teksturanalyser for at sikre det rette sortsvalg i druer.
- Harver hver 2. række for jordløsning med 4-5 års mellemrum efter høst
- Ingen brug af konsulenter eller erfagrupper. De italienske vin – og fødevarerproducenter er kendetegnet ved stor professionel stolthed, hvilket gør det vanskeligere at erfaringsudveksle og tage mod rådgivning. Repræsentanter for pesticidproducenterne står for en stor del af rådgivningen.
- Al "papirarbejde" varetages af søsteren, så det er klar til kontrol.



Vinproduktion

- Blanding af druerne giver bedst vin, når der blandes på moststadiet. Ofte vanskeligt pga forskellige modningstidspunkter – derfor blandes sorterne oftest på vin-stadiet
- Varierende gæringsprocesser og lagringstider. Her skal viden og erfaring bringe vinen frem til det endelige produkt
- Restprodukter skal køres til destruktion/destillation – må ikke anvendes til f.eks. gødning.
- Der er produktionslofter på vinen, som betyder at kvalitetsvin kan risikere at blive solgt som bordvin. For stor produktion af klassificeret vin pr ha på bedriften kan føre til tab af klassificering
- Overproduktion i EU sender desuden en masse druer til ethanolproduktion.
- Udvikling i vinkulturen i Italien: Lavere forbrug pr indbygger, men kvaliteten af vin der drikkes er steget.

