



Comunicato Stampa

Magis a Vinexpo 2011

Da Magis al vino italiano un modello per crescere ancora “di più” nel mercato estero

Il vino italiano piace a tutto il mondo: grazie ad una rinnovata capacità di fare attività promozionale all'estero, rappresenta oggi la prima voce dell'“export food” italiano, un primato che premia e al tempo stesso responsabilizza ulteriormente l'intera filiera vitivinicola nazionale a fare “*di più, sempre meglio*”, in latino “*Magis*”.

Per questo a Bordeaux il progetto “*Magis*” c'è; in un ciclo di seminari a Vinexpo 2011 sulla storia del vino italiano, che ospitano i vini delle aziende aderenti. Una storia che rappresenta la parte immateriale del prodotto, celebrata dall'Istituto nazionale per il Commercio Estero con 16 seminari guidati da relatori di fama internazionale. Gli incontri ripercorrono alcuni momenti importanti per la Storia d'Italia legata a doppio filo con la Storia del Vino, una storia e una tradizione che trovano nell'innovazione di Magis il necessario complemento, per realizzare un modello produttivo sostenibile e un vino *sempre meglio* riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Perché chi fa Magis aggiunge alla storia unica e inimitabile del proprio vino il valore unico e inimitabile del modello produttivo di questo progetto nazionale, volto a garantire la sicurezza e la sostenibilità del vino italiano con dati oggettivi distintivi e misurati, riconoscibili e comunicabili al consumatore.

Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi)

Bayer CropScience

CNR-ISPA

Comunità scientifica

DEIAFA

DEISTAF

Image Line

Università degli Studi di Milano

www.magis.me

20 giugno 2011

MAGIS: PER UNA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE “NEI FATTI”

Gestire il vigneto. Migliorare la gestione della chioma. Razionalizzare i mezzi tecnici per ridurre gli input. Sono queste alcune delle aree di intervento di Magis, il progetto nazionale volto a garantire la sicurezza e la sostenibilità del vino italiano con dati oggettivi riconoscibili, misurati e comunicabili al consumatore.

Guidate da 8 partner appartenenti al mondo della ricerca, dell'industria e delle associazioni che operano nel settore vitivinicolo italiano, hanno finora realizzato il progetto Magis ben 73 aziende, rappresentanti le principali realtà produttive italiane e l'espressione dell'eccellenza della vitivinicoltura nazionale, nella convinzione che non è solo la dimensione aziendale e l'origine geografica a renderle competitive, ma l'attenzione alla qualità, all'ambiente, al modello di impresa, ovvero un'etica comune nel produrre vini eccellenti e sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Le aziende, infatti, aderiscono tutte ad un protocollo di sostenibilità produttiva ed ambientale aggiornato e monitorato, per produrre con sempre maggiore attenzione all'ambiente, utilizzando gli agrofarmaci solo quando e dove servono e riducendo i consumi energetici e gli input in generale.

Distintivo del progetto Magis, il protocollo di sostenibilità è un documento di carattere pratico mutuato dalla medicina, dove ha avuto un eccezionale successo in termini di miglioramento della qualità dell'assistenza, e che per la prima volta in ambito agricolo mette a disposizione di ogni operatore le migliori competenze esistenti. Una novità non solo nel panorama vitivinicolo, ma in quello agroalimentare. Proprio come il protocollo di cura in medicina, il protocollo di sostenibilità viene costantemente aggiornato per valutare e accogliere tutte le novità fornite dalla ricerca e dall'esperienza della comunità scientifica e delle migliori aziende, e successivamente viene messo a disposizione delle aziende partecipanti. “Magis” è una parola latina che vuol dire “di più”: un invito a migliorare costantemente, sforzandosi di superare sempre i traguardi raggiunti. Magis ha impegnato le prime 73 aziende aderenti a mettere a confronto una parte di vigneto condotto secondo le indicazioni precise del protocollo di sostenibilità con un'altra parte condotta in maniera tradizionale-aziendale: sono stati poi valutati costantemente i risultati di mappatura vegeto-produttiva delle piante, gli interventi di difesa mirata sui parassiti nelle varie zone climatiche e lo studio delle condizioni meteo.

I risultati oggettivi raggiunti finora e dichiarati pubblicamente dai tecnici, dai ricercatori e dai rappresentanti delle aziende partner hanno confermato le previsioni. “C'è un crescente interesse verso le produzioni ecocompatibili: esigenza legittima che sfocia – ha affermato il prof. Attilio Scienza, Università degli Studi di Milano, uno dei partner di Magis - nello sviluppo di una viticoltura di precisione dove gli interventi sono mirati e il rispetto dell'ambiente è messo al primo posto”. Il territorio italiano è stato suddiviso in quadrati, per ognuno dei quali il progetto offre agli utenti precise indicazioni e previsioni meteo, per poter decidere se, quando e come intervenire nella difesa delle piante dagli attacchi dei parassiti. Una rete informatica con accesso riservato permette di monitorare i dati a 7 giorni e di fornire la serie storica su un quadrante che arriva ad una precisione fino a qualche tempo fa impensabile. Tutto questo ha consentito alle aziende di ottenere i propri vini riducendo il numero dei trattamenti e i consumi energetici e gestendo in modo più efficiente il processo produttivo, con una riduzione media del 9% dei trattamenti e del 15,4% dei costi della difesa. Questi alcuni dei traguardi raggiunti con Magis.

E la qualità dei vini? Eccellente! “Le degustazioni e le analisi sensoriali affidate ad un panel qualificato dell'Assoenologi - ha spiegato Giuseppe Martelli, Direttore dell'Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani, altro partner del progetto - hanno promosso i vini Magis e confermato che la qualità si può ottenere anche riducendo costi ed impatto ambientale”. Una ricerca specifica su uve, vini e ocratossina, condotta secondo le risoluzioni dell'OIV (Organisation International de la Vigne e du Vin, una sorta di Onu del vino cui aderiscono 44 Stati) dai ricercatori del partner CNR, Istituto di Scienze della Produzioni Alimentari di Bari, ha confermato la salubrità dei vini ottenuti con il protocollo di sostenibilità Magis.

Attraverso Magis, i valori sociale, culturale e tecnologico delle produzioni viticole italiane possono essere trasmessi meglio al consumatore, documentando concretamente gli sviluppi raggiunti dalla viticoltura ecocompatibile moderna; conferma di ciò viene dall'apprezzamento avuto dall'OIV, che vede nel progetto Magis una messa in pratica nazionale delle proprie risoluzioni sulla viticoltura sostenibile.