



A VERONA DAL 2 AL 5 MARZO

UIV A FIERAGRICOLA



Unione Italiana Vini sarà presente a Fieragricola dal 2 al 5 marzo. Allo stand F2 nel Pad. 4, lo staff UIV sarà a disposizione per fornire tutte le informazioni sull'attività editoriale del Corriere Vinicolo, le novità sulle fiere Simefi, Enovitis ed Enovitis in Campo e sui servizi associativi. Ma non solo. Da segnare in agenda, l'appuntamento del 3 marzo alle 10.00 in Sala Vivaldi con il convegno di aggiornamento "Mal dell'Esca: novità dalla ricerca e dal campo", nell'ambito del Progetto di monitoraggio nazionale del Mal dell'Esca di UIV. Anticipazioni e approfondimenti nell'articolo a pag. 14

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamento per l'Italia: 120,00 euro (Iva assolta);
Una copia 5,00 euro, arretrati 6,00 euro - Area internet: www.corrierevinicolo.com

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949 Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano
Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Usipi, Unione Stampa Periodica Italiana.

I PROSSIMI PASSI DELLA FILIERA
IN EUROPA E LE REAZIONI DAGLI USA

Vino e Cancer Plan MERCATI (ANCORA) AL RIPARO

Confronto "trans-atlantico" a distanza tra Robert Tobiassen (presidente Nabi) e Ignacio Sánchez Recarte (segretario generale del Ceev) sui riflessi nei mercati del voto europeo sul Cancer Plan.

Le polemiche non hanno ancora raggiunto i consumatori "che vanno però coinvolti in maniera corretta nel dibattito", afferma Sánchez, che disegna la prossima road map del vino europeo su una battaglia ancora lunga.

Il dibattito all'Europarlamento non è arrivato nel mercato americano, conferma Tobiassen: "necessarie politiche verso il consumo responsabile ma tenendo conto, negli Usa, della lezione fondamentale dell'Era del Proibizionismo"

ALLE PAGINE 2-3



DATI IRI: IL BILANCIO
DELLE VENDITE IN GDO
IL RECORD DEL 2021?
VIENE DA LONTANO

Chiusura a +7% in valore, a 2,4 miliardi di euro, mentre sui volumi c'è stallo (spumanti esclusi)

a pagina 10

2022: LISTINI TRA ANSIE
E SPERANZE

Produttori e trade a confronto nel Webinar di Vinitaly

a pagina 12



Pablo Neruda, il "contadino selvaggio" che amava il vino di Capri

A pagina 17

WINE IN TOUR



da pagina 4

Enoturismo, norme bloccate nella Babele regionale

Mentre sono alte le aspettative per la ripresa dei flussi turistici, l'operatività del decreto Centinaio è, in molti casi, ancora al palo per le diverse modalità di recepimento regionali, con il rischio di bruciare opportunità di business. Quali soluzioni? Gli interventi di UIV, del Movimento Turismo del Vino e dei protagonisti della politica. E il sottosegretario Gian Marco Centinaio anticipa come il prossimo Vinitaly potrebbe essere un'ottima occasione di confronto sul tema... speriamo risolutivo



FOCUS NUOVI TREND

2022: SARÀ L'ANNO DEL TURISMO DEL VINO?

RIFLESSIONI

NELL'ENOTURISMO LA RELAZIONE UMANA VINCE

ALL'INTERNO



DNews
IL CORRIERE
DELLE DONNE
DEL VINO
Il numero
di FEBBRAIO

Noi siamo già nel futuro... E tu?

Passione, tecnologia, innovazione...

www.nortan.it

I PROSSIMI PASSI DELLA FILIERA IN EUROPA E LE REAZIONI DAGLI USA

VINO E CANCER PLAN: mercati (ancora) al riparo

Pagine a cura di GIULIO SOMMA

Confronto "trans-atlantico" a distanza tra Robert Tobiassen (presidente National Association of Beverage Importers) e Ignacio Sánchez Recarte (segretario generale del Comité Vins) sui riflessi nei mercati del voto europeo sul Cancer Plan.

Le polemiche non hanno ancora raggiunto i consumatori "che vanno però coinvolti in maniera corretta nel dibattito", afferma Sánchez, che disegna la prossima road map del vino europeo su una battaglia ancora lunga. Il dibattito all'Europarlamento non è arrivato nel mercato americano, conferma Tobiassen: "necessarie politiche verso il consumo responsabile ma tenendo conto, negli Usa, della lezione fondamentale dell'Era del Proibizionismo"

I consumatori e i mercati - al di qua e al di là dell'Atlantico - rimangono ancora distanti (e al riparo) dalle polemiche roventi scatenate dal dibattito sul voto europeo alla relazione del Beca sullo Europe's Beating Cancer Plan, mentre la filiera vitivinicola del Vecchio Continente tiene alta la tensione sui prossimi passi di una battaglia, che rimane lunga e complessa. Nelle istituzioni europee la maggioranza politica che ha approvato gli emendamenti Dorfmann-De Castro può rivelarsi decisiva anche nelle prossime sfide che si troverà ad affrontare, a partire proprio dalle stanze della Commissione Ue. Dagli Usa, invece, una voce autorevole, quella di Robert Tobiassen, presidente della Nabi (National Association of Beverage Importers) rassicura, ma avverte: "Il neo proibizionismo dell'Oms non turba la passione degli americani: sono altri i trend che potrebbero allontanare i consumatori dal vino, ma attenzione a non sottovalutare gli allarmi della scienza". Insomma, il dibattito che ha riscaldato animi e pagine di giornale in queste ultime settimane sul tema vino e patologie tumorali è, nel complesso, rimasto limitato agli addetti ai lavori (anche se in Italia, in realtà, ha saputo coinvolgere anche l'opinione pubblica) senza ripercussioni sui mercati di Europa e Stati Uniti, che continuano a essere i poli del consumo del vino globale. Una buona notizia, specie da un punto di vista politico, perché il voto di Strasburgo, come sottolinea il segretario generale del Ceev, Ignacio Sánchez Recarte, "ci restituisce una solida maggioranza parlamentare, che giocherà un ruolo fondamentale anche nei prossimi passaggi, ma è importante coinvolgere nel dibattito i consumatori, in modo che si facciano una loro opinione su due visioni diametralmente opposte rispetto a come dovrebbe essere considerato, e quindi regolamentato, il consumo e la commercializzazione del vino".



PARLA ROBERT TOBIASSEN

presidente National Association of Beverage Importers

NO AL PROIBIZIONISMO, MA ATTENTI AGLI ALLARMI DELLA SCIENZA



La battaglia intrapresa dal vino europeo contro il documento finale della Commissione Beca, lo Europe's Beating Cancer Plan, ha raggiunto gli Usa? Se ne è parlato? E come?

Bisogna tirare una riga di demarcazione tra il consumatore medio di vino e il "wine aficionado" in Usa, e questo vale anche per distillati e birra, perché il documento della Commissione europea riguarda anche loro. I mass media e i giornali di punta qui da noi non hanno dato molto spazio alla discussione e agli emendamenti dibattuti dal Parlamento Ue, né ai comunicati stampa delle associazioni di categoria europee, come il Ceev o spirit-europe. La Reuters ha dedicato all'argomento un articolo, e poi nient'altro. D'altro canto, i media dedicati al settore vinicolo, che però sono letti solamente dai "wine aficionado", hanno coperto a sufficienza la notizia. Questo gruppo di consumatori, comunque, ha già preso autonomamente una posizione rispetto alla relazione tra consumo di vino e cancro, e qualsiasi decisione prenderà il Parlamento europeo non cambierà nulla. A differenza di spi-

ritiEurope e del Ceev, le principali associazioni di categoria statunitensi - tra cui Wine Institute, Distilled Spirits Council (Discus) e Beer Institute - hanno deciso di non fare nulla. E anche tra i membri dell'industria del vino Usa non c'è stato praticamente dibattito su questa decisione dell'Europarlamento. Nella newsletter settimanale che curo, e, che spediamo ai membri del National Association of Beverage Importers (Nabi) e ai colleghi, includo anche articoli che raccontano quanto accade in Europa, così come articoli sullo stesso tema affrontato dalla World Health Organization (Who), ma non ho ricevuto molte domande su questo argomento. Tuttavia, questo scarso coinvolgimento registrato negli Stati Uniti, rispetto all'azione del Parlamento Ue e al report della Commissione Beca, non vuol dire in alcun modo che non dovremmo seguire da vicino il dibattito interno all'Europa e le reazioni - se ci saranno - degli Stati membri. E lo stesso vale per gli sforzi dell'Oms rispetto alle politiche sull'alcol.

In che modo il tema del consumo responsabile, e più nello specifico del consumo

di vino come potenziale causa, o meglio concausa, dell'insorgenza del cancro, è vissuto dal consumatore e dal trade americano?

Oggi, i consumatori negli Stati Uniti hanno accesso a ogni genere di informazioni mediche e sanitarie relative alla relazione tra cancro e consumo di bevande alcoliche. Il "Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025" del Dipartimento dell'Agricoltura, alla pagina 49 afferma: "È stato appurato che l'alcol aumenta il rischio di cancro e, per alcuni tipi di cancro, il rischio aumenta anche a bassi livelli di consumo di alcol (meno di 1 drink al giorno). Si raccomanda, quindi, cautela". Sin dal 1989, tutte le bevande alcoliche con più di mezzo grado di alcol, devono includere le seguenti avvertenze: "Avvertenza del Governo: (1) Secondo il Surgeon General, le donne non dovrebbero bere bevande alcoliche durante la gravidanza a causa del rischio di malformazioni alla nascita. (2) Il consumo di bevande alcoliche compromette la capacità di guidare un'auto o di utilizzare macchinari, e può causare problemi di salute".

Sebbene queste indicazioni non menzionino il cancro, il

21 ottobre 2020 una serie di associazioni e gruppi di pressione, come Alcohol Justice, American Institute for Cancer Research, American Society of Clinical Oncology, American Public Health Association, Breast Cancer Prevention Partners, Consumer Federation of America, Center for Science in the Public Interest e U.S. Alcohol Policy Alliance, hanno raccolto le firme a sostegno di una petizione inviata all'Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (Ttb), con cui hanno chiesto al Dipartimento del Tesoro di intraprendere le misure necessarie per rivedere gli attuali warning del Governo e includere proprio un riferimento al rischio cancro. Per legge, il Ttb dovrebbe coordinarsi con il Surgeon General degli Stati Uniti e formulare una raccomandazione al Congresso per apportare questi cambiamenti, ma finora il Ttb non ha dato seguito con azioni concrete alle richieste della petizione.

Lo scorso marzo, il New York Times ha pubblicato un articolo intitolato "Should Your Cocktail Carry a Cancer Warning?", che fornisce al lettore una spiegazione esauriente sul pensiero e sulla ricerca che riguarda la delicata questione del rap-

porto tra consumo di bevande alcoliche e rischio di sviluppare un cancro. L'articolo non si concentra specificamente sul dibattito interno al Parlamento europeo, ma nel complesso gran parte del pubblico è a conoscenza del collegamento, o comunque immagina che possa esistere un collegamento tra alcol e cancro. L'American Cancer Society ha un elenco di centinaia di alimenti, bevande, additivi e materiali cancerogeni, o probabilmente cancerogeni, sul suo sito web, che è a portata di mano di tutti i consumatori negli Stati Uniti: l'azione del Parlamento europeo, quindi, non è qualcosa di inedito.

Teme che queste problematiche possano in qualche modo causare una riduzione dei consumi di vino negli Usa?

Direi di no. Ci sono altri trend di consumo, che riguardano la salute personale che, invece, lo faranno. Credo che molti consumatori di vino (ma anche di birra e distillati) stiano virando verso uno stile di vita più salubre, scegliendo bevande e cibi più salutari. L'aumento dei consumi di bevande a basso contenuto di alcol è un riflesso di questo genere di cambia-





PARLA IGNACIO SÁNCHEZ RECARTE,
segretario generale del Comité Vins

MAGGIORANZA POLITICA UTILE ANCHE VERSO LA COMMISSIONE EUROPEA

menti. La maggior parte dei consumatori di vino è consapevole che il consumo di bevande alcoliche può portare a numerosi problemi di salute. Lo Stato della California per decenni ha reso obbligatorie avvertenze sulla cancerogenicità di molti alimenti, bevande e beni di consumo. Eppure, non ci sono prove che il consumo di vino in California abbia risentito negativamente di questi warning, né quando presenti sul packaging né quando presenti sugli scaffali dei negozi. La mia conclusione è, quindi, che i consumatori di vino degli Stati Uniti siano ben consapevoli che molti prodotti presentino il rischio di sviluppare un cancro e basino le proprie scelte sui rischi che sono disposti ad assumersi. Tutti noi facciamo ogni giorno valutazioni di questo genere, tese a bilanciare il nostro godimento con la nostra salute.

E quali sono le strategie più efficaci, secondo lei, per guidare le persone verso un consumo responsabile ed evitare l'abuso di bevande alcoliche, con tutte le conseguenze che questo comporta?

Questa domanda va ben oltre il dibattito sul cancro e sulle bevande alcoliche al Parlamento europeo, ed è tuttavia molto importante. Negli Stati Uniti non è possibile comprendere né le leggi, né la cultura delle comunità locali riguardo all'accesso e al consumo di bevande alcoliche, senza comprendere la lezione fondamentale dell'Era del Proibizionismo, quando la maggioranza della gente desiderava avere l'opportunità di bere alcolici. Gli altri, che invece erano a favore dell'astinenza, pur riconoscendo questa realtà, ritenevano "le bevande alcoliche un male sociale necessario", che necessitava di una regolamentazione forte da parte del Governo. Tutti riconobbero le difficoltà e i problemi sociali e familiari legati all'abuso del consumo di alcol, ma dall'abrogazione del Proibizionismo, nel 1933, fino ad oggi, la domanda su quali siano le strategie più efficaci per portare a un consumo responsabile rimane irrisolta.

Il contesto culturale ha un ruolo fondamentale, per questo bisogna capire gli atteggiamenti culturali e le opinioni sull'alcol negli Stati Uniti per mettere in campo le politiche adeguate da parte del Governo federale e di quello statale. Allo stesso tempo, il settore produttivo non deve limitarsi solo a pubblicizzare le proprie campagne sul bere responsabile, ma deve viverle nella pratica. Le azioni parlano più delle parole, ed è più vero qui che in molte altre circostanze della nostra quotidianità.

ceev
comité
européen des
entreprises vins



Qual è la sua valutazione politica del voto di Strasburgo? Soprattutto in chiave di attenzione e considerazione verso le peculiarità del nostro settore da parte della politica europea e di rapporto tra le due aree culturali rappresentate dai Paesi del Nord, da un lato, e da quelli dell'area mediterranea, dall'altro, sui temi del consumo responsabile?

La lettura principale che si può dare alla votazione è che c'è ancora una maggioranza di eurodeputati di buon senso, che ha supportato l'emendamento che distingue tra abuso e consumo di alcol. Osservando la geografia del voto, si può quindi notare che, con le eccezioni di Francia e Grecia, nei Paesi produttori la maggioranza dei parlamentari ha sostenuto l'emendamento. È stato chiaro fin dall'inizio che il settore vino fosse di gran lunga il più attivo e coinvolto nel difendere la cultura del bere moderato. Per quanto riguarda invece il voto dal punto di vista dei diversi gruppi politici, va sottolineato il grande sostegno del Ppe di Herbert Dorfmann, uno degli autori degli emendamenti (insieme a Paolo De Castro, ndr), che, al contrario, non sono stati votati da nessun eurodeputato del gruppo dei Verdi, il che dimostra comunque una grande disciplina da parte dei parlamentari europei, che si sono attenuti al momento del voto alla linea concordata internamente.

Sappiamo bene che, vinta la battaglia, adesso dobbiamo combattere una guerra che arriva da molto lontano, dall'Oms, che nei prossimi mesi si troverà a votare un proprio documento sulle patologie tumorali, dove il vino continua a essere (insieme agli alcolici) obiettivo di un atteggiamento proibizionista. Cosa sta facendo e cosa dovrà fare la filiera europea del vino per cercare di riorientare questo atteggiamento?

Siamo ormai di fronte alla madre di tutte le battaglie, alla questione fondamentale: l'Oms sta cercando di avere nei confronti dell'alcol lo stesso atteggiamento che ha avuto nei confronti del tabacco, ritenendo, secondo noi a torto, che non esista un livello sicuro di consumo di alcolici, e quindi di vino. Per quanto riguarda l'adozione del piano d'azione 2022-2023 c'è ben poco da fare, perché il testo è già stato accettato dal Comitato esecutivo dell'Oms. Tuttavia, è nostro dovere continuare a spiegare e sottolineare che l'articolo (ormai famigerato, pubblicato sul Lancet, ndr) preso come riferimento scientifico per supporta-

re il concetto di "no safe level", è molto debole, e non gode del supporto unanime della comunità scientifica. D'altra parte, l'aspetto più pericoloso della proposta dell'Oms è questo ostracismo nei confronti del vino, che mira a limitare drasticamente il suo ruolo di settore economico e, quindi, interlocutore privilegiato di molti Governi. Dobbiamo lavorare per garantire al comparto vitivinicolo il posto che gli spetta: la Ue non può prescindere in alcun modo da un settore che rappresenta 3 milioni di lavoratori, prima voce delle esportazioni agroalimentari comunitarie e pilastro per la tutela delle nostre aree rurali. Si tratta di una questione di legittimità e democrazia.

E poi, fronte molto più vicino e per certi versi preoccupante, è quello della Commissione europea che, lo abbiamo visto, già prima del voto di Strasburgo aveva "applicato" le direttive del Beca in tema di politiche promozionali. Qual è la road map delle prossime scadenze sulle quali il vino europeo dovrà lavorare, e quali sono i rischi che corre nell'eventuale rimodulazione delle politiche europee condizionata dall'orientamento politico che ha portato alla scrittura della versione iniziale del Beca?

Alla luce della road map che porterà all'attuazione dello Europe's Beating Cancer Plan da parte della Commissione europea, nei prossimi due anni la questione più urgente riguarda la revisione delle politiche di promozione, con il rischio che il vino, direttamente o indirettamente, ne venga escluso. Ci sarà poi da affrontare la revisione della normativa sull'etichettatura, che potrebbe comportare l'imposizione di un warning sul pericolo cancro nelle etichette del vino. Nella tabella di marcia è prevista, inoltre, la revisione della politica fiscale, con un altro rischio assai concreto, quello di superare l'attuale sistema che, per il vino, si basa su accise a volume (e non a % di volume) e sulla possibilità di applicare un regime di accise 0 sui prodotti vinicoli. Dobbiamo entrare nell'ordine di idee di dover affrontare una fase nuova, in cui la demonizzazione dei nostri prodotti sarà iscritta a tutti gli effetti nel diritto dell'Unione europea, le cui politiche di sostegno inizieranno piano piano a escludere il vino.

Ritiene che il voto di Strasburgo abbia contribuito a modificare l'atteggiamento della Ue e della Commissione verso il vino e le bevande alcoliche e, nel caso, ritiene che la maggioranza conquistata a Strasburgo possa essere utile per sostenere le nostre prossime battaglie?

Nonostante, come è stato ripetuto tante volte, il voto del Parlamento europeo non fosse vincolante per la Commissione, era fondamentale chiudere la porta a proposte legislative ancora più sproporzionate arrivate dalla Commissione. Detto in altro modo: la relazione del Parlamento europeo sarebbe stata utilizzata dalla Commissione come assegno in bianco per aggirare le fragilità interne e proporre misure più drastiche, con la spiegazione che a quel punto non sarebbe stata la Commissione, ma il Parlamento stesso, a suggerirle. Il fatto che la relazione del Parlamento riconosca la differenza fondamentale e

sostanziale tra il consumo dannoso di alcol e il consumo moderato, renderà più complesso, per la Commissione, deviare dall'approccio adottato nella sua comunicazione iniziale sullo Europe's Beating Cancer Plan. Infine, per quanto riguarda la revisione della normativa sull'etichettatura, confidiamo che la Commissione europea tenga conto dei suggerimenti arrivati dal Parlamento e punti, quindi, a lavorare su una comunicazione incentrata sul consumo moderato anziché sulle avvertenze sulla salute, magari dando maggiore rilevanza ai mezzi digitali, e quindi alle e-labels: sulla piattaforma U-labels, del resto, abbiamo dato ampio spazio, da subito, ai messaggi che sostengono il consumo responsabile.

La maggioranza ottenuta in Parlamento potrebbe rivelarsi una convergenza positiva in futuro anche in Commissione Ue, ed è un aspetto interessante e importante, perché le scelte della Commissione hanno bisogno di essere ratificate dal Parlamento. Anche quando la Commissione si esprime su certi regolamenti ha bisogno del voto del Parlamento, e allora questa maggioranza può rivelarsi davvero importante, ma è nostra responsabilità non disperdere la convergenza che abbiamo costruito e continuare a comunicare positivamente il ruolo che può avere il nostro settore all'interno di una dieta salutare.

Ha timore che questo confronto sul Cancer Plan possa allarmare i consumatori e allontanarli dal vino sulla base di un pregiudizio proibizionista?

Non credo, ma ritengo molto importante che il consumatore sia coinvolto in questo dibattito, in cui si confrontano le due visioni contrapposte: quella restrittiva, non basata su evidenze scientifiche, di chi vuole ammazzare e "tabacchizzare" il nostro settore e, dall'altro lato, la nostra, che crediamo sia scientificamente più complessa e completa. Penso che un coinvolgimento del consumatore nel dibattito, invece che una imposizione unilaterale delle scelte prese dall'Europa, possa rappresentare un fatto assolutamente positivo.

Qual è il suo punto di vista sulle reazioni che questa vicenda ha portato tra gli osservatori statunitensi?

Quando parliamo con i nostri colleghi americani, non c'è grande preoccupazione, anche perché il tema non è stato coperto dai mass media Usa. In generale, i produttori americani di vino commercializzano buona parte della loro produzione all'interno degli Stati Uniti e il fatto che in passato abbiano dovuto fare i conti con il proibizionismo fa sì che, nella loro ottica, nessun politico dotato di buonsenso possa ricadere in un errore del genere. Purtroppo, nessun Paese al mondo può rimanere impermeabile a questa polemica, perché le raccomandazioni dell'Oms avranno sicuramente un impatto diretto e indiretto, nel breve e nel medio periodo, sulla regolamentazione di tutti i Paesi. Anche se i Governi e i politici europei ci rassicurano, è un fatto che il 50% del vino prodotto in Europa venga venduto fuori dalla Ue, per cui è ovvio che non dobbiamo fare i conti solamente con la nostra legislazione, ma anche con quella degli altri Paesi, a partire proprio dagli Stati Uniti.



Enoturismo

Norme bloccate nella Babele regionale



a cura di PATRIZIA CANTINI

L'enoturismo come l'agriturismo? Con regole diverse da Regione a Regione? Forse, potrebbe, non si sa. Le leggi regionali, o in alcuni casi le delibere, sull'enoturismo nate in seguito alla pubblicazione del decreto ministeriale del 12 marzo del 2019 - noto come decreto Centinaio - che dovrebbero rendere operativa la norma sui territori e consentire l'avvio di attività enoturistiche da parte di molte imprese stanno marciando con estrema lentezza (siamo a circa la metà delle Regioni che hanno deliberato in proposito) ma, soprattutto, in maniera difforme tra le diverse amministrazioni con ricadute negative gravi sullo sviluppo del settore.

Tutto questo all'inizio di una stagione enoturistica che si apre con aspettative molto alte - e non potrebbe essere altrimenti ora che la pandemia ha allentato la sua stretta e sembra davvero possibile uscire tra la primavera e l'estate - prefigurando opportunità di business, oggi particolarmente preziose, che rischiano di sfuggire a molti operatori in attesa (ormai impaziente) dell'operatività di una norma voluta dal settore ma che, dopo ben 3 anni dalla sua emanazione (e almeno altrettanti per la sua preparazione), è ancora al palo della burocrazia regionale.

Se da una parte le cantine stanno scaldando i motori in attesa di un afflusso turistico che tutti si augurano permetta di recuperare le stagioni su cui ha pesato la pandemia, dall'altra l'operatività del cosiddetto decreto Centinaio è, in molti casi, al palo, impantanata nella palude delle diverse modalità di recepimento regionale. Il punto sui nuovi trend dell'enoturismo e il suo difficile cammino normativo, che rischia di ostacolare opportunità di business. Quali soluzioni? Gli interventi di UIV, del Movimento Turismo del Vino e dei protagonisti della politica. E il sottosegretario Gian Marco Centinaio anticipa come il prossimo Vinitaly potrebbe rappresentare un'ottima occasione di confronto sul tema... speriamo risolutivo

2022: SARÀ L'ANNO DEL TURISMO DEL VINO?

Le cantine scaldano i motori in attesa di un afflusso turistico che tutti ci auguriamo plurilingue. "Sarà un anno molto buono": con queste parole **Donatella Cinelli Colombini** apre la nostra conversazione ricca di spunti di riflessione utili ma anche di avvertenze, di suggerimenti e di elementi in chiaro scuro che i produttori devono prendere in seria considerazione se vogliono che questa sia veramente la grande stagione dell'enoturismo.

"Partiamo dalle cose che sappiamo - ci dice la Cinelli Colombini -. Sappiamo che il target sta cambiando, che l'età media del turista in cantina si è abbassata e che sono mutate le modalità di fruizione. Sappiamo che il turismo organizzato, e soprattutto quello dal Nord America e dall'Asia, è ancora in grandissima difficoltà e che con molta probabilità mancherà anche nella prossima stagione. Per questo ho detto che sarà

un anno molto buono, ma non un vero e proprio boom. Gli introiti maggiori dell'enoturismo vengono infatti dalla vendita di bottiglie e gli americani e gli asiatici sono quelli che comprano di più. Il turista italiano e quello europeo su gomma in genere spendono meno. Sono però aumentati gli introiti della vendita delle visite e delle esperienze, che in Italia vanno dai 20 ai 40 euro fino ad arrivare alle offerte premium da 100 euro che comprendono degustazione di più vini, offerta di cibi in abbinamento e attività. In California invece ci sono cantine che propongono esperienze fino a 6.000 dollari a persona, ma chiaramente si tratta di vini premiati da Wine Spectator o da Parker con 100/100."

La pandemia ha cambiato molte cose e non tutto tornerà come pri-



DONATELLA
CINELLI
COLOMBINI

ma perché alcuni fenomeni sono destinati a crescere. Primo tra tutti quello della presenza femminile tra i turisti delle cantine. "Nel 2021 - continua la fondatrice del Movimento Turismo del Vino - le donne hanno rappresentato il 53% di tutti i visitatori delle cantine italiane, e questo dato è destinato a crescere. Le donne associano l'enoturismo alla cultura, mentre gli uomini all'attività fisica e allo sport. Se dunque le donne rappresenteranno sempre più la maggior parte dei turisti delle cantine, sarà bene che i produttori si preparino a dar loro esattamente quello che cercano: cultura, storia, territorio. La maggior criticità che io vedo è proprio nella mancanza di diversificazione dell'offerta. Se in un determinato territorio tutte le cantine si limitano a spiegare come si fa quel vino e poi a farlo degustare, è evidente che i turisti preferiranno andare a vi-

sitare i caseifici o qualche altra produzione agroalimentare".

La diversificazione dell'offerta

Quello della diversificazione dell'offerta (*sottolineato anche da Roberta Garibaldi, ad di Enit nel box a fianco*) non è un tema nuovo, e d'altra parte accade sempre quando da fenomeno di nicchia si passa a fenomeno di massa. È accaduto per l'agriturismo e sta accadendo per l'enoturismo. Vendemmie didattiche, passeggiate tra i vigneti, attività ludica all'aperto, ciclo-turismo, spazi per i bambini... Donatella Cinelli Colombini aggiunge che ad esempio sono aumentate anche le presenze di cani in cantina e bisognerà pertanto tenerne conto.

Ma il trend che ci appare più interessante e che in California è stato ampiamente studiato è quello che in gergo tecnico si chiama never ending. Le cantine californiane con gli anni si sono fatte delle poderose



ROBERTA GARIBALDI

mailing list con gli indirizzi di tutti i turisti che le hanno visitate, e quando la pandemia ha imposto il lockdown il personale della wine hospitality è stato impiegato in quello che potremmo chiamare un call center del vino. "La cosa interessante - ci dice la Cinelli Colombini - è che una ricerca ha rivelato che mentre le mail inviate dalle compagnie aeree,



Regioni: il difficile cammino normativo dell'enoturismo

“La riforma costituzionale del Titolo V (legge costituzionale n. 3/2001) ha reso il turismo una materia di competenza ‘esclusiva’ per le Regioni ordinarie, alla stregua di quanto previsto per le Regioni speciali che già prima del 2001 erano dotate di tale competenza. Il turismo rientra dunque tra le materie ‘residuali’ (art.117, comma 4), in riferimento alle quali le Regioni non sono più soggette ai limiti dei principi fondamentali stabiliti dalle leggi statali”.

Abbiam voluto ricordare il dettato costituzionale riassunto nel testo tratto dal Centro studi della Camera dei Deputati, perché rappresenta la premessa necessaria a comprendere la Babele normativa contro cui si è infranto il decreto Centinaio del 2019 sull'enoturismo che, per diventare applicativo sui territori, deve essere recepito dalle diverse amministrazioni regionali. Un iter che si ci attendeva veloce e semplice, ma che in realtà - anche questa volta come molto spesso successo in questi anni sulle norme più diverse - si è impantanato nella palude delle diverse modalità di recepimento regionale. Palude che, da un lato, sta causando una lentezza inaccettabile nella emanazione di queste norme (adottate, tra l'altro, con diverse forme giuridiche tra le Regioni) ma, soprattutto, dall'altro, introduce difformità sostanziali sulla indicazione dei soggetti che possono entrare negli albi e quindi svolgere attività enoturistica, differenze contrarie non solo allo spirito originario della norma ma anche a qualsiasi principio di libera concorrenza. Traducendosi, il tutto, in un grave danno a un settore in costante crescita e reso ancora più importante dalla pandemia, che ha fatto esplodere la necessità da parte dei consumatori di una maggiore consapevolezza nei confronti del cibo e del vino e un maggior desiderio di esperienze enogastronomiche all'aria aperta.

Dalla nostra indagine esclusiva operata “sul campo” emerge che, al momento attuale, le Regioni che hanno recepito il decreto Centinaio sono Piemonte, Lombardia, Veneto, Liguria, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Puglia e Sardegna. E qui ci troviamo di fronte al primo elemento di diversificazione tra Regione e Regione, perché alcune si sono mosse facendo una vera e propria legge (come la Toscana, la Puglia, la Sardegna e l'Abruzzo) e altre con delibere (per esempio l'Emilia-Romagna).

C'è poi il caso particolare del Friuli Venezia Giulia, che ha seguito un iter ancora diverso. Il Friuli infatti si era già mosso nel 2015 - e quindi in anticipo anche sul governo centrale - quando con la legge regionale numero 22 del 25 settembre aveva istituito un'unica Strada del vino dando alle cantine aderenti la possibilità di proporre visite e degustazioni a pagamento previa la presentazione di una Scia, ossia di una segnalazione certificata di inizio attività. Il presidente del Movimento Turismo del Vino del Friuli, **Elda Felluga**, ci dice che il Movimento era stato parte attiva nella stesura di questa legge che è poi servita anche da esempio a livello nazionale. In Friuli nel 2021 la legge del 2015 è stata integrata includendo il riferimento al decreto Centinaio e pertanto chi è associato alla Strada, in maniera automatica, è diventato operatore enoturistico a tutti gli effetti, ma non si è ancora provveduto a creare l'albo degli operatori.



ELDA FELLUGA

ROBERTA GARIBALDI, AD DI ENIT

Offerta differenziata e sostenibile: i driver dell'enoturismo

Anche secondo **Roberta Garibaldi**, ad di Enit - Agenzia Nazionale del Turismo, il 2022 segnerà una ripresa del turismo, seppur rimarrà prevalente la componente domestica. Gli stranieri, anche di lungo raggio, comunque cresceranno e l'Italia resta uno dei Paesi più desiderati dai viaggiatori internazionali. La Garibaldi sottolinea come l'enoturista sia cambiato e diventato più esigente, tanto che la passione per il vino va ormai di pari passo con la volontà di conoscere luoghi e persone. L'enoturista vuole approfondire la storia e le tradizioni locali in una ricerca di benessere olistico in contesti ambientali di pregio. Per questo la differenziazione dell'offerta diventa fondamentale. Secondo la Garibaldi, le cantine italiane, pur a fronte delle difficoltà della pandemia, non sono state ferme e hanno dimostrato molta dinamicità e innovazione. Si sono diffuse le esperienze all'aperto, con la proposta di picnic e cene in vigna per esempio. Ma si è sviluppato anche il tema del benessere grazie all'amenità dei luoghi e alla dimensione salutare che il vino e il cibo stanno sempre più assumendo. Si sono così moltiplicate le proposte di spa a tema vino, quelle di attività e sport in vigna, i tour in bike, il wine trekking e il wine yoga. E poi c'è il fondamentale tema della sostenibilità, che ha portato a nuove proposte che consentono ai turisti di minimizzare i propri impatti sull'ambiente come quelle rappresentate dai treni storici legati ai luoghi del gusto di Fondazione FS. Senza dimenticare i musei, che oggi si stanno sempre più trasformando in hub territoriali. Un buon esempio secondo la Garibaldi è il “Tempio del Brunello” a Montalcino, che coniuga l'interattività delle nuove tecnologie a servizi come il noleggio di biciclette che facilitano la scoperta del paesaggio. Insomma, un'offerta che sta diventando sempre più ricca e più propensa alla diversificazione e all'innovazione.



da quelle assicurative e così via vengono normalmente cestinate senza essere aperte, quelle delle cantine vengono aperte nel 34% dei casi e che queste portano a un 14% di click sul sito aziendale. In questo modo, durante i lockdown, le cantine californiane hanno venduto moltissime bottiglie”. Il never ending quindi significa che l'esperienza in cantina

non si chiude con la visita, ma continua anche dopo, a patto naturalmente che qualcuno la faccia proseguire. D'altra parte sappiamo che prima del Covid il 29% degli italiani che avevano fatto esperienze in cantina hanno poi acquistato vini on line, e che questa percentuale nel 2021 è salita al 36%. Dunque, cerchiamo di farla diventare anche da noi una never ending story.



Difformità negli elenchi regionali

La seconda disomogeneità tra le Regioni riguarda un punto molto importante, come ci spiega **Paolo Castelletti**, segretario generale UIV: “A differenza della legge nazionale, le leggi regionali fanno un elenco positivo di chi può svolgere l'attività di enoturismo che non recepisce esattamente quanto stabilito dalla normativa nazionale. Alcuni elenchi regionali autorizzano l'avvio delle attività enoturistiche esclusivamente alle aziende agricole o ai Consorzi, tagliando fuori tutte le altre aziende con forme giuridiche diverse che magari da anni praticano questo tipo di attività. Le forme giuridiche sotto le quali le cantine svolgono la loro attività di produzione e di enoturismo sono infatti le più disparate. Oltre all'inserimento dei soggetti non attivi (che non producono e non ospitano), come Strade del vino o Consorzi, il cui obiettivo principale dovrebbe essere quello di promuovere i vini e non di esercitare attività enoturistica, vengono inserite in tale elenco solo le imprese agricole e le cooperative. Altre Regioni includono le aziende agricole ed escludono le imprese che effettuano attività di commercializzazione all'ingrosso e al minuto. Insomma, si rischia che una volta terminato il periodo transitorio e compilati gli albi, proprio le aziende che esercitano attività enoturistica da tempo si vedano escluse perché non rispondenti ai requisiti previsti”.

Alle parole di Castelletti fanno eco quelle di **Nicola D'Auria**, presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino: “Stiamo sollecitando, attraverso le nostre associazioni regionali, le rispettive istituzioni a seguire quando possibile la fase di elaborazione delle leggi. Questo purtroppo non è sempre facile anche perché non sempre il Movimento viene consultato formalmente, non essendo considerato ‘parte sociale’ come un sindacato di categoria, nonostante sia l'unico vero attore

Continua a pagina 6 ➡

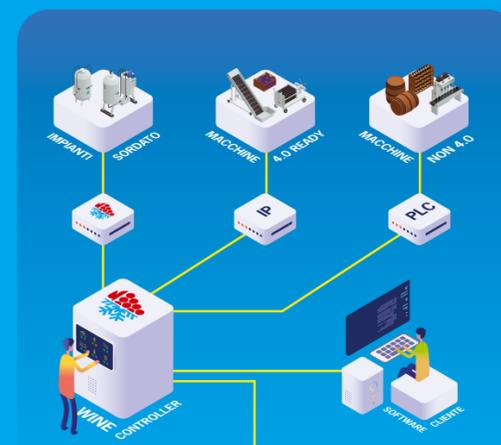


PAOLO CASTELLETTI



NICOLA D'AURIA

La soluzione Sordato per Industria 4.0



Retrocompatibile

L'adozione dell'automazione Sordato rende compatibili con industria 4.0 attrezzature e macchinari già presenti ed originariamente non predisposti.

Inclusivo

Wine controller dialoga con più di 200 protocolli di campo e con la maggior parte dell'attrezzatura enologica presente sul mercato.

Semplice ed intuitivo

L'interfaccia utente è semplice e intuitiva con comandi comodi sia per un utilizzo touch che con mouse e tastiera.

Collaborativo

I dati raccolti e le istruzioni di comando possono essere condivise con gestionali aziendali, MES ecc.

Conveniente

Grazie a costi di implementazione contenuti e ai vantaggi della manutenzione predittiva il rientro dell'investimento è assicurato nel breve periodo.

Implementabile

L'aggiunta di macchinari e impianti non comporta modifiche e costi aggiuntivi.

Un'unica soluzione per gestire il funzionamento di tutte le macchine ed impianti della tua cantina.
Scopri di più su www.sordato.it

SORDATO
Soluzioni Innovative per l'Enologia.



principale dell'enoturismo italiano. Le disparità che si stanno creando tra le regioni, nate a volte per difetto di interpretazione e a volte per scelta politica, sono un fatto gravissimo che va contro lo spirito del legislatore nazionale, nonché contro la logica, anche istituzionale; viene da chiedersi - continua - infatti a cosa serve la Conferenza Stato-Regioni in cui il decreto nazionale è stato discusso e concordato con le regioni che poi hanno preso ciascuno la propria strada e soprattutto se questa deriva a cui stiamo assistendo non avvenga anche su altre norme che hanno magari molto più effetto sulla vita dei cittadini o delle imprese. Insieme a UIV, con cui abbiamo seguito la genesi della normativa nazionale, stiamo sollecitando il Ministero delle Politiche agricole, e in particolare il sottosegretario Centinaio, a intervenire presso le Regioni. Il problema è che quelle che hanno già adottato la norma 'sbagliata' dovrebbero avere la consapevolezza e la forza di tornare sui propri passi, rimettendo in moto un processo di revisione legislativa, cosa molto impegnativa. Per quelle che sono ancora in fase di gestazione della normativa regionale l'indirizzo chiarificatore del Ministero potrebbe essere sufficiente. In tutti i casi - conclude D'Auria - ci stiamo attivando localmente con le delegazioni regionali per seguire ciascun processo".

Il comma 503 e la sua interpretazione...

Ma da dove prende origine questa confusione? Secondo Castelletti - lettura corroborata anche da altri che abbiamo sentito - da un'errata interpretazione di un comma della legge 205 del 27 dicembre 2017 "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018" entrata in vigore al 1° di gennaio dell'anno successivo. I commi 502 e 503 di questa legge trattano appunto di enoturismo. Nel comma 502 si definisce l'enoturismo come l'insieme di "tutte le attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti alla coltivazione della vite, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine". Il comma successivo, il 503, andava invece a coprire un vuoto di tipo fiscale che interessava l'attività enoturistica già ampiamente praticata dai produttori agricoli, dando la possibilità alle imprese agricole semplici di fatturare le visite in regime forfettario, e non più soltanto dunque le eventuali bottiglie vendute nel corso delle visite, senza esporsi al rischio di sanzioni fiscali. Orbene, come spiega meglio in seguito Sebastiano de Corato, con-

sigliere nazionale e presidente del Tavolo sull'Enoturismo di UIV oltre che vice presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino, questa possibilità esplicitamente orientata a una figura che prima non poteva praticare fiscalmente questa attività è diventata, per una lettura forse un po' superficiale, l'indicazione esclusiva degli operatori che avrebbero potuto praticare l'enoturismo.

Anche perché lo spirito ispiratore della norma era ben altro, come testimonia il senatore **Dario Stefàno**, estensore e proponente dei due commi in questione: "Volevamo dare all'enoturismo una normativa che inquadrasse il settore e lo regolasse a livello nazionale, in modo da evitare che si verificasse quanto accaduto con l'agriturismo, con le Regioni che hanno adottato proprie leggi con parametri profondamente diversificati, rendendo assai disomogenea l'offerta. Le due disposizioni normative sono nate dopo un ampio confronto con gli esperti di settore e con tutte le associazioni di categoria. A queste ha poi fatto seguito un decreto attuativo interministeriale che indica i requisiti e gli standard di qualità per l'esercizio dell'attività di enoturismo. Il decreto è nato in seno alla Conferenza Stato-Regioni, e con l'intesa unanime da parte di tutte le Regioni e Province Autonome".

La prima Regione a recepire il pacchetto normativo sull'enoturismo è stata la Toscana nel dicembre del 2019, poi ne sono seguite altre, ma ancora nove mancano all'appello. "Con l'approvazione del decreto - continua il senatore Stefàno - le Regioni hanno la possibilità di recepire la norma anche con un semplice atto di delibera di giunta. L'intento del legislatore è stato quello di creare le basi per una rete diffusa di offerta enoturistica nazionale di elevata qualità, attraverso il coinvolgimento dei produttori che coprono tutta la filiera. Non c'è mai stato alcun intento punitivo. Anzi, semmai si voleva accompagnare tutto il settore verso target omogenei di qualità elevata, comprendendo anche quelle realtà che hanno una ragione sociale diversa da quella di imprenditore agricolo."

DARIO STEFÀNO



SEBASTIANO DE CORATO



La questione è emersa a chiare lettere l'anno scorso con l'approvazione da parte del Consiglio regionale pugliese della legge sull'enoturismo e il primo a sollevare il problema è stato il produttore **Sebastiano de Corato** che, in forza anche del suo ruolo sia in UIV che nel Movimento Turismo del Vino, aveva seguito direttamente la genesi della legge nazionale prima e del decreto ministeriale dopo. "Partiamo dal fatto che la normativa nazionale è nata con la prospettiva di riconoscere e regolamentare un'attività sviluppata, diffusa e anche autorganizzata in Italia da più di 30 anni - dice de Corato - grazie a migliaia di 'cantine', come le definisce la legge, ossia i luoghi di trasformazione e valorizzazione dell'uva in vino, dalle eterogenee dimensioni, modelli produttivi e forme sociali. Per questo si era volutamente evitato di definire un elenco positivo delle categorie di produttori ammessi al suo esercizio con il rischio o l'intenzione di escluderne alcune. All'origine del pasticcio delle leggi regionali c'è un'errata interpretazione dell'articolo 503 della legge del 2017 che era dedicato a riempire un vuoto normativo, dando inquadramento fiscale al fatturato sviluppato con l'enoturismo dalle imprese agricole semplici, così come accade per l'agriturismo, mentre tutte le altre già potevano contabilizzarlo e portarlo a bilancio. Evidentemente qualche amministratore o politico regionale ha poi interpretato l'articolo nel senso che solo gli imprenditori agricoli possono svolgere attività enoturistica, mentre non è affatto così. Poi però sono state aggiunte le cooperative

Remedier®

PROTEGGI CIÒ CHE TI STA A CUORE

Vieni a trovarci a
FIERAGRICOLA
Pad. 4 - Stand F1



- Primo agrofarmaco autorizzato contro il Mal dell'Esca della vite
- Soluzione ideale anche per la prevenzione delle malattie fungine del terreno
- Impiegabile anche su arboree contro i marciumi da Armillaria, cancri rameali delle drupacee e maculatura bruna del pero



FUNGICIDA

Remedier®: prodotto originale e marchio registrato Isagro.
Fungicida autorizzato dal Ministero della Salute. Usare con precauzione.
Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.
Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.

GOWAN ITALIA S.r.l.
Via Morgagni 68 · Faenza (RA)
Tel. 0546 629911 · Fax 0546 623943
gowanitalia@gowanitalia.it · www.gowanitalia.it

Gowan
ITALIA
L'affidabilità in agricoltura



e anche i Consorzi di tutela e le Strade del vino, anche se tecnicamente pur promuovendo l'enoturismo non sono destinatari della legge e tanto meno imprese agricole. Infine, la regione Emilia-Romagna ha aggiunto all'elenco restrittivo della Toscana le aziende vinicole agroindustriali, ma curiosamente solo quelle che acquistano uva in misura 'prevalente', escludendo così proprio quelle più agricole; insomma una deriva legislativa. Ma la discussione - prosegue de Corato - non è solo in punta di diritto; quando saranno compilati gli albi regionali e le aziende che già fanno enoturismo da anni chiederanno di iscriversi per regolarizzarsi, non vorrei che prestigiose aziende che portano il buon nome del vino italiano nel mondo e hanno cantine con fasciose strutture antiche oppure disegnate da archistar, da anni attrattori enoturistici e fiori all'occhiello dei loro territori, si vedano negata l'iscrizione e vietata l'attività perché formalmente non agricole. Solo in Puglia correrebbero questo pericolo un terzo dei soci del Movimento Turismo del Vino. Tornando alla Puglia, quando nel luglio del 2021 il Consiglio regionale ha approvato, nonostante l'opposizione delle associazioni di categoria, la proposta di legge di un consigliere che riprendeva l'elenco positivo dell'Emilia-Romagna e che aveva inspiegabilmente bypassato quella a cui stavamo lavorando con l'assessore Donato Pentassuglia come Movimento Turismo del Vino Puglia, mi sono reso conto che l'uniformità della regolamentazione regionale auspicata dal senatore Stefano purtroppo sarebbe rimasta un'utopia e che occorreva non solo risolvere il problema in Puglia, cosa che stiamo facendo con lo stesso assessore, ma riportare la discussione a livello nazionale." Sebastiano de Corato aggiunge poi una nota che riguarda il settore dell'olio: "Infine, speriamo che quanto accaduto all'enoturismo non accada anche all'oleoturismo, attività analoga alla prima che si sta sviluppando negli ultimi anni e che ha visto la recente emanazione di una normativa nazionale, legge e decreto ministeriale, specularmente a quella sull'enoturismo e che dovrà anch'essa essere adottata dalle regioni".

Cosa si fa in Toscana

Tornando alla nostra panoramica delle norme regionali, come già detto, la prima a redigere una legge regionale sull'enoturismo (votata all'unanimità in Consiglio) è stata la Toscana nel dicembre del 2019 e nel testo si trova un elenco positivo



GENNARO GILIBERTI



dei soggetti che possono esercitare enoturismo: gli imprenditori agricoli singoli e associati, i comitati di gestione delle Strade del vino, le cantine sociali cooperative e i Consorzi di tutela. Ne abbiamo parlato con **Gennaro Giliberti** della Direzione Agricoltura e sviluppo rurale. "La Toscana - ci dice Giliberti - ha fatto una scelta di campo forte, che è quella di mantenere l'attività enoturistica in un ambito squisitamente agricolo. Tuttavia, il testo di legge va letto attentamente. Quando infatti si parla di 'imprenditore agricolo' si fa riferimento all'imprenditore agricolo così come definito dall'articolo 2135 del Codice civile. In questo articolo è spiegato a chiare lettere che l'imprenditore agricolo può svolgere anche altre attività come quelle connesse alla trasformazione e alla commercializzazione dei prodotti ottenuti in maniera prevalente dalla coltivazione del proprio fondo e - cosa estremamente importante in questo caso - come quelle di valorizzazione del territorio e di ospitalità. In questo modo la legge permette di svolgere attività enoturistica al di là della natura societaria dell'operatore, ma la collega in maniera esclusiva ai soggetti agricoli. L'intento era pertanto dare risalto non soltanto al momento della degustazione - che può essere offerta anche da altri soggetti - ma anche e soprattutto a tutte quelle attività collegate alle visite nei vigneti e alle attrezzature in

vigna e in cantina". Ma allora chi risulterà effettivamente iscritto all'albo una volta che questo sarà operativo? Giliberti risponde che in caso di enoturismo in ambito agrituristico sarà iscritto il soggetto che presenterà la Dua (Dichiarazione autocertificativa unica), ossia l'imprenditore agricolo se ditta individuale o il legale rappresentante in caso di società. Nel caso invece di attività enoturistica svolta non in ambito agrituristico sarà iscritto all'albo il soggetto (imprenditore agricolo o legale rappresentante in caso di società) che presenta la Scia (Segnalazione certificata inizio attività). L'albo dunque prevede al suo interno sia ditte individuali che società di varia natura giuridica.

Emanuela Tamburini, presidente del Movimento Turismo del Vino della Toscana, dà una lettura del tutto positiva della legge regionale: "La Toscana è stata la pioniera del turismo in cantina e abbiamo accolto con entusiasmo questo provvedimento che va a rimarcare l'importanza del settore e contemporaneamente lo rafforza. Particolare rilievo ha il fatto che con questa legge possiamo utilizzare edifici di nuova realizzazione per le degustazioni, creati appositamente magari in luoghi particolarmente scenografici ed emozionanti e non pochi sono i nostri soci che ne hanno realizzati di nuovi. Il fatto che la legge non prenda in considerazione le aziende agroindustriali, ma solo le agricole, potrebbe essere considerato un limite, da modificare eventualmente in futuro, prendendo in esame anche queste realtà, per le quali dovrebbe essere valutato un piano di azione specifico. E poi c'è il pilastro fondamentale della formazione. Dal 2019 qui in Toscana si svolge il primo master dedicato all'accoglienza in cantina, fortemente voluto dal Movimento e realizzato in collaborazione con 24 Ore Business School. Obiettivo del master è proporre una formazione multidisciplinare, rivolta



EMANUELA
TAMBURINI

Continua a pagina 8 ➡

IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
ERNESTO ABBONA

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

HANNO COLLABORATO
Patrizia Cantini, Francesca Ciancio, Giovanni Rizzotti, Ketty Magni

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

SEGRETERIA DI REDAZIONE
tel. 02 7222 281, corrierevinicolo@uiv.it

PROMOZIONE & SVILUPPO
LAURA LONGONI (desk), tel. 02 72 22 28 41, l.longoni@uiv.it

GIORGIO GORIA, cell. 346 7867907, g.goria@uiv.it
GIORDANO CHIESA, cell. 335 1817327, g.chiesa@uiv.it

Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

ABBONAMENTI
NOEMI RICCÒ, tel. 02 72 22 28 48
abbonamenti@corrierevinicolo.com

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



aderisce al progetto europeo
WINE MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Il titolare del trattamento dei dati e responsabile del rispetto del reg. 679/UE è Unione Italiana Vini Servizi soc. coop. Sede legale: via San Vittore al Teatro, 3, 20123 Milano, a cui ci si può rivolgere per i diritti previsti dal REGOLAMENTO UE 2016/679 sulla protezione dei dati. Per ogni chiarimento scrivi a privacy@uiv.it. Informativa completa sul sito <https://www.unioneitalianavini.it/privacy-policy/>

Ampelide
al servizio della vitivinicoltura

**SOFTWARE, CONSULENZA
ed ASSISTENZA
per il settore vitivinicolo!**

GESTIONALE SPECIFICO PER LE CANTINE

REGISTRO TELEMATICO SIAN, e- MVV, e-AD

VINIFICAZIONE INTELLIGENTE

...E MOLTO ALTRO ANCORA

www.spazioinformatico.com

SPAZIO INFORMATICO
Tel. 0438-402981 - mail: info@spazioinformatico.com



Premio Gavi La Buona Italia 2022

CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

ITALIAN WINE WORLDWIDE, FOCUS SULLA COMUNICAZIONE WEB INTERNAZIONALE DEI CONSORZI

Quest'anno il Premio Gavi La Buona Italia – giunto alla VIII edizione – ha come ambito di osservazione la Comunicazione internazionale dei Consorzi di tutela del vino con riferimento a quanto osservabile nel web. Il vino italiano sta mostrando un'elevata competitività in termini di fatturato, ma ora deve crescere nel valore delle etichette e delle denominazioni. A complemento delle scelte necessarie del comparto in termini di qualità e sostenibilità, la strada da seguire riguarda anche il miglioramento della visibilità – e quindi della comunicazione – e della caratterizzazione territoriale. Il Premio Gavi La Buona Italia osserva e valuta le attività svolte dai Consorzi nel 2021 per comunicare le proprie denominazioni e i propri territori a livello internazionale, per quanto è possibile osservare on line nei siti, nei social media, con webzine, app e altri strumenti di comunicazione e informazione multimediale. Tra i parametri di valutazione sottoposti alla Giuria c'è anche la promozione enoturistica con connessione alle reti territoriali e a piattaforme internazionali. Il workshop di premiazione è in programma a Milano, nella mattinata del 21 marzo: in quell'occasione verrà presentata anche la ricerca condotta dall'Istituto Astrea "Italian Wine Worldwide: la comunicazione web internazionale dei Consorzi di tutela del vino" condotta su un campione di 21 su 123 Consorzi risultati emblematici dalla mappatura effettuata dal Laboratorio Gavi La Buona Italia in collaborazione con The Round Table progetti di comunicazione. Media partner dell'evento è Il Corriere Vinicolo.

CARLO
PIETRASANTA

a chi ha una preparazione di base di tipo economico, enologico, agronomico o turistico, per diventare veri e propri professionisti dell'accoglienza in cantina".

Formazione degli operatori: manca un quadro nazionale

Ed eccoci a un altro punto chiave del decreto Centinaio, che rischia di diventare un boomerang per gli operatori enoturistici - o aspiranti tali - italiani. Non esiste infatti un quadro nazionale di riferimento che detti regole precise su quella che dovrebbe essere una corretta formazione degli operatori (prevista dalla norma). E di questo abbiamo parlato con Carlo Pietrasanta, tra i fondatori del MTV, attualmente presidente del Movimento Lombardia e che si occupa proprio di formazione delle cantine all'accoglienza. Pietrasanta parte da un ragionamento chiaro e ineccepibile: "Siamo agricoltori, ma essendo dei trasformatori siamo anche artigiani e poi commercianti perché vendiamo il nostro vino. Adesso ci viene chiesto di diventare operatori turistici, perché non va dimenticato che nel termine enoturismo è compresa appunto la parola 'turismo'. La formazione ha dunque assunto un ruolo fondamentale in modo da non cadere nell'equivoco di pensare che basti mettere dei giorni di apertura per fare della vera accoglienza in cantina. La Regione Lombardia, nell'articolo riservato ai corsi di formazione per l'enoturismo del Regolamento del 24 luglio 2020 ha elencato 5 argomenti da trattare nei corsi: la normativa di riferimento, inclusa quella relativa alla fiscalità e alla contabilità dell'azienda enoturistica, le regole dell'accoglienza, la cultura enologica e gastronomica del territorio, l'attività didattica dell'azienda enoturistica, il marketing territoriale, la conoscenza e la valorizzazione del paesaggio. Ecco, secondo me, l'argomento fondamentale è proprio l'ultimo, ossia il marketing territoriale e la comunicazio-

ne. Sto facendo dei corsi e mi sento chiedere di parlare di regole della degustazione e di piramide delle denominazioni. Ma queste sono cose che ogni produttore conosce a perfezione, mentre l'accoglienza in cantina è per molti un tema ancora tutto da scoprire. Io parlerei di vero e proprio galateo dell'accoglienza in cantina, perché ci sono regole diverse a seconda del turista che si accoglie. Quello che va bene per un gruppo di giapponesi non è necessariamente quello che funziona con i turisti indiani, per esempio. In definitiva, e intendo parlarne a Centinaio, è necessario creare un modello a livello nazionale di corso di formazione. I corsi normalmente prevedono 50 ore: ecco di queste sarebbe bene che una quarantina fossero dedicate al marketing e alla comunicazione, e le restanti 10 ai problemi della fiscalità, alla didattica e alla cultura enogastronomica locale".

E allora che fare? Come trovare una soluzione? Agli appelli dei produttori, ripetuti in questa nostra inchiesta, e delle organizzazioni di rappresentanza ci ha risposto il sottosegretario all'Agricoltura, Gian Marco Centinaio, perché è evidente che la parola debba tornare al governo centrale per chiarire e trovare una linea che sia comune a tutte le regio-



GIAN MARCO CENTINAIO

ni. "Ho creduto molto in questa legge - ci dice Centinaio - quando ero ministro all'Agricoltura perché ero e resto convinto che sia uno strumento per valorizzare ulteriormente i nostri territori e per far crescere l'economia anche di aree meno conosciute. Oggi l'enoturismo è una materia non più solo di competenza del ministero delle Politiche agricole ma che coinvolge anche quello del Turismo. Per questo per aiutare a risolvere insieme eventuali criticità promuoverò un incontro tecnico con il ministero del Turismo e nelle prossime settimane affronteremo la questione con il coordinatore degli assessori regionali all'agricoltura. L'auspicio è che si possa trovare una linea comune e che si sia omogeneità nel recepimento del decreto. Penso che gli enoturisti, sia quelli italiani che quelli stranieri, non dovrebbero trovare troppe differenze spostandosi da una regione all'altra. Infine, pensiamo che il prossimo Vinitaly potrebbe senza dubbio rappresentare un'ottima occasione di confronto sul tema. E a questo proposito stiamo pensando di organizzare un convegno dedicato proprio all'enoturismo."

Appuntamento dunque ad aprile a Verona, con la speranza che quest'ultimo scorcio di inverno porti consiglio e si risolva in una primavera illuminata e inclusiva che a sua volta apra le porte delle cantine agli enoturisti di tutto il mondo. *Patrizia Cantini*



INSIEME PER UN'OTTIMA ANNATA

Pensa in grande con la suite di applicazioni complete e specifiche per il settore enologico di Maxidata, la società del gruppo Zucchetti che dal 1987 condivide, anno dopo anno, la passione per il vino con tutti i suoi clienti.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

INNOVAZIONE E TECNOLOGIA

Strumenti all'avanguardia e intuizione si fondono con l'offerta completa delle soluzioni Zucchetti, la prima software house italiana.

ESPERIENZA ED AFFIDABILITÀ

Da anni specializzati nello sviluppo di software gestionali completi e specifici per l'enologia e autorevole punto di riferimento nel settore.

PASSIONE E CARATTERE

La perfetta armonia tra studio del passato, consapevolezza del presente e pianificazione del futuro.

SOFTWARE PER L'ENOLOGIA

maxidata.it

ZUCCHETTI



APPROFONDIMENTO

Nell'enoturismo la relazione umana vince



Non parlare solo di vini ma aprirsi al confronto con gli ospiti e riuscire ad essere più empatici è uno dei consigli che emerge dall'analisi di "L'eno-turismo vincente. Come costruire un'accoglienza adeguata e coerente all'identità aziendale". Firmato da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli è frutto di circa 240 visite in aziende realizzate negli ultimi anni, il volume si configura come un "manuale" che punta tutto sulla parte pratica dell'accoglienza per vincere, appunto, quella che è considerata una sfida molto difficile: costruire in Italia una offerta enoturistica adeguata. Perché produrre vino e fare accoglienza sono due cose profondamente diverse...

L'Italia, come accaduto in tanti altri settori, non sembra del tutto pronta a gestire il grande interesse che suscita l'enoturismo. Nell'articolo principale di questo approfondimento (vedi pagina 4) abbiamo ampiamente raccontato ritardi e indecisioni, tuttora presenti, della normativa che riguarda quella che è sì una attività difficile da delimitare, commerciale ma anche turistica e comunque afferente all'agricoltura, ma che non può più essere dimenticata o regolata con provvedimenti parziali. Il risultato, come abbiamo visto spesso, è che alcuni territori sono partiti trovando soluzioni locali, spesso particolarissime, e altri invece sono fermi al palo. Ma con la fine delle restrizioni e delle paure della pandemia, e l'arrivo dei rincari su tutti i fronti, nessuno potrà fare a meno di intercettare i flussi di viaggiatori, spesso di prossimità, che ricominceranno a battere le nostre strade. Aiuta quindi poter contare su un manuale pratico, come intende essere "L'eno-turismo vincente. Come costruire un'accoglienza adeguata e coerente all'identità aziendale", volume appena pubblicato da Wine Meridian e firmato da **Lavinia Furlani** e **Fabio Piccoli**. Con quest'ultimo approfondiamo alcuni aspetti affrontati nel libro.

Cominciamo dall'inizio: un titolo ambizioso. Come è stata fatta questa scelta?

È vero, il titolo è ambizioso perché ad essere difficile è proprio la sfida per costruire un'offerta enoturistica adeguata e soprattutto capace di dare profitto alle nostre aziende vitivinicole. Ci siamo permessi, io e Lavinia, di scrivere un manuale così "ambizioso" dopo tanti anni di analisi dell'offerta enoturistica italiana, di visite in aziende per testare di prima mano la loro accoglienza. Solo negli ultimi anni con il nostro Italian Wine Tour abbiamo visitato oltre 240 aziende vitivinicole per vivere la loro cosiddetta "wine experience". Penso infatti non sia possibile parlare di "teoria enoturistica", si tratta di un'attività che per conoscerla va necessariamente vissuta.

E avendola vissuta così intensamente potete dire oggi quali sono le principali caratteristiche dell'offerta enoturistica italiana?

La cosa più importante da sottolineare è che non esiste un enoturismo italiano ma molti diversi modelli di accoglienza offerti dalle nostre

aziende vitivinicole. Potremmo quasi affermare che a fronte di una straordinaria biodiversità vitivinicola abbiamo un'altrettanta incredibile eterogeneità nella nostra offerta enoturistica. E questo è indubbiamente un enorme valore aggiunto del turismo del vino in Italia ma, al tempo stesso, una grande complicazione dal punto di vista comunicativo. Nella nostra esperienza diretta, non a caso, ci siamo imbattuti in molte aziende che avevano una eccellente proposta di ospitalità, ma una pessima comunicazione della stessa. In fin dei conti, mi viene da dire, non molto diverso da quanto avviene anche sul fronte della produzione, dove spesso troviamo aziende che hanno fatto progressi qualitativi straordinari ma hanno grandi difficoltà nel comunicarlo.

Insomma è sempre un problema di comunicazione.

Non è solo quello, magari. Dobbiamo ammettere che è ancora lunga la strada per molte imprese del vino italiano per conseguire risultati adeguati sul fronte dell'accoglienza. Sono ancora tante, ad esempio, le aziende che hanno fatto investimenti strutturali importanti per migliorare la propria ospitalità, ma sono ancora molto indietro nel pianificare una seria strategia di sviluppo della loro offerta. Della serie il posto è bellissimo ma non riusciamo ancora a portare un numero adeguato di ospiti, di turisti.

Quali allora le principali difficoltà?

La principale è che produrre vino e fare accoglienza sono due cose profondamente diverse tra loro. Per molto, troppo tempo, si è pensato che essendo due attività complementari, un bravo produttore con un po' di impegno avrebbe potuto essere efficace anche sul fronte dell'accoglienza. La realtà ha dimostrato a tutti che non era così e che era, anzi, necessario un importante processo di professionalizzazione sul tema dell'accoglienza. Per questo si sono creati spesso luoghi meravigliosi ma senza nessuna capacità, ad esempio, di interloquire con i tour operator specializzati in wine experience. Senza dimenticare che se c'è un

comparto che necessita di grande competenza digitale, questo è quello del turismo del vino. Ma numerosi problemi si possono riscontrare anche nella difficoltà di molti produttori e manager di relazionarsi con gli ospiti.

Ci puoi spiegare meglio quest'ultima problematica?

A questo riguardo ci aiuta una indagine che abbiamo condotto su circa 400 enoturisti ai quali abbiamo rivolto una semplice domanda: "Ci puoi dire cosa non ti è piaciuto nella tua esperienza enoturistica?". La risposta più "gettonata" è stata: "Scarsa empatia da parte di chi ci ha accolto". E questo ammetto è capitato spesso anche a noi quando siamo entrati in aziende in "anonimo", senza cioè dire chi eravamo. Alla base di questa scarsa empatia ci sono, a mio parere, due ragioni principali: la cronica difficoltà di molti produttori o hospitality manager di comprendere fin da subito le aspettative dei propri ospiti (facendo, banalmente, semplici domande); ma anche talvolta una difficoltà di natura culturale che condiziona non poco alcuni protagonisti dell'accoglienza vitivinicola del nostro Paese. In fin dei conti non dobbiamo dimenticare che fino a non molti anni fa le aziende agricole, comprese anche molte di quelle vitivinicole, erano realtà chiuse, dove l'estraneo non veniva visto così bene. Per questo penso sia necessaria anche una ulteriore evoluzione culturale per aprire definitivamente tutte le nostre imprese del vino all'accoglienza.

Oltre al manuale avete realizzato anche un libro, una sorta di diario, dove descrivete 60 aziende che avete selezionato tra le tante che avete visitato. Con quali criteri le avete scelte?

Non volevamo assolutamente realizzare una guida delle migliori aziende enoturistiche italiane. Anche lo scorso anno abbiamo pubblicato un "diario" del nostro Italian Wine Tour 2020 raccontando numerose esperienze aziendali, ma questa volta ci siamo voluti concentrare proprio sull'offerta enoturistica. E in questa direzione le 60 aziende di cui abbiamo descritto l'ospitalità le abbiamo scelte da un lato per dimostrare l'incredibile varietà dei servizi enoturistici offerti, dall'altro per evidenziare come le aziende enoturistiche più efficaci sono quelle che offrono un'accoglienza coerente alla loro identità.

Cosa significa esattamente?

Significa che tutti noi ricerchiamo esperienze il più possibile autentiche e questo è ancor più vero quando parliamo di turismo del vino. Per questo consigliamo vivamente tutti i produttori e i manager dell'ospitalità a non concentrarsi solo nel racconto dei vini e di come si producono, ma soprattutto nel raccontare se stessi, aprendosi sinceramente al confronto con gli ospiti. La relazione umana nel turismo del vino prevarrà sempre. Illudersi che a parlare devono essere "solo e sempre i vini" non solo è sbagliato ma è anche pericoloso. Per questo noi abbiamo scritto uno specifico capitolo dedicato alla "sindrome del fermentino", per spiegare quel raptus che coglie molti produttori che fermano i propri ospiti anche un'ora davanti a un fermentino per raccontare loro le funamboliche imprese del vino in fermentazione. Noi l'abbiamo definito l'anti enoturismo.



L'ESEMPIO LOMBARDIA

Firmato accordo per il coordinamento dell'enoturismo tra Regione, Ascovilo e Strade del vino

Sono tre i soggetti coinvolti nell'accordo, firmato a fine gennaio nell'Enoteca regionale di Broni in provincia di Pavia, che prevede una collaborazione forte per la promozione del territorio a livello enoturistico: assessorato all'Agricoltura, Ascovilo (Associazione consorzi tutela vini lombardi a Docg, Doc e Igt) e federazione delle Strade dei vini e dei sapori di Lombardia. Al tavolo quindi erano seduti l'assessore regionale **Fabio Rolfi** e i presidenti delle due realtà che parteciperanno al progetto, rispettivamente, **Giovanna Prandini** e **Gianni Boselli**. A chiarire lo scopo del protocollo firmato nell'occasione, è stato per primo l'assessore Rolfi: "C'è bisogno di una regia unica in tutte le province per promuovere a livello turistico i territori attraverso il vino e i prodotti tipici, puntando sulla qualità e i servizi offerti, con iniziative specifiche, studi e programmazione, coinvolgendo altri enti territoriali. I nostri vini - ha aggiunto - sono sempre più apprezzati all'estero, dobbiamo usare le nostre eccellenze come strumento di attrazione per le nostre bellezze".

Un coordinamento che è il primo degli obiettivi della collaborazione appena nata ma già proiettata al futuro, sperando di intercettare quel movimento - che molti si aspettano quasi "esplosivo" - di ritorno ai viaggi e alle vacanze, magari di prossimità più che all'estero, da quando ci sarà un più deciso allentamento delle restrizioni e soprattutto caleranno i timori per la pandemia. In questo senso l'accordo prevede, ad esempio, la possibilità di realizzare nuovi punti vendita anche temporanei, di unire gli sforzi della comunicazione con attività sinergiche tra le varie anime del progetto, partecipare a bandi o gare in modo condiviso oltre a redigere insieme piani e progetti. Per raggiungere meglio gli scopi prefissati sarà inoltre costituita una Commissione di lavoro con finalità organizzative e consultive, che si interfaccerà con enti e associazioni del territorio per allargare gli orizzonti delle attività.

Di "occasione storica" per la Lombardia ha parlato la presidente di Ascovilo Giovanna Prandini, in rappresentanza dei 13 Consorzi di tutela dei vini della regione, mentre il presidente della federazione delle Strade dei vini e dei sapori della Lombardia, Gianni Boselli, ha ricordato come sia giusto e necessario che la ricchezza storica, culturale e dei prodotti tipici del territorio sia valorizzata "anche sotto il profilo economico".



OSSERVATORIO DEL VINO
www.osservatoriodelvino.it

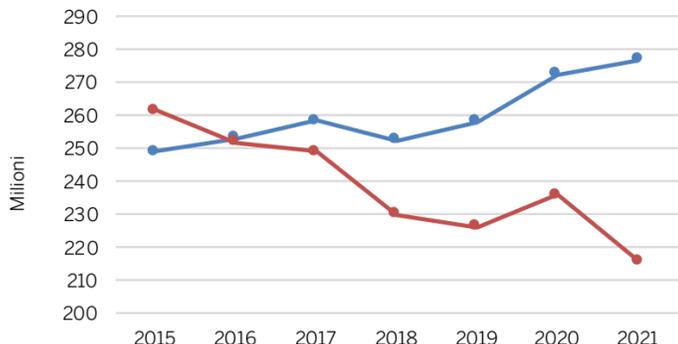
**IL BILANCIO DELLE VENDITE
IN GRANDE DISTRIBUZIONE**

Chiusura a +7% in valore, a 2,4 miliardi di euro, mentre sui volumi c'è stallo (spumanti esclusi). Negli anni travasi importanti da brik e formati grandi verso la bottiglia 0,75, che spiegano i prezzi in netto aumento, sempre sopra l'inflazione. Quest'anno però si vuole star sotto. Plausibile?

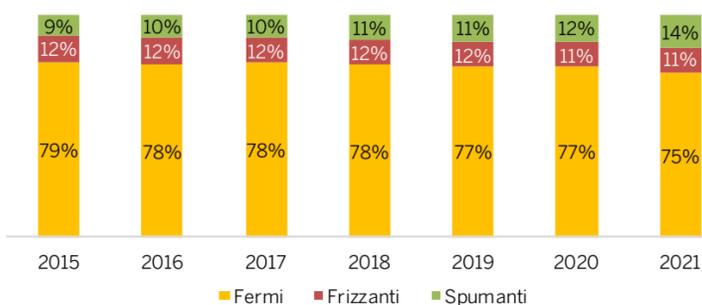
Il record del 2021? Viene da lontano

CARLO FLAMINI - Osservatorio del Vino

3. Vini fermi e frizzanti: vetro 0,75 e gli altri packaging (mln litri)



4. Quote volume per tipo



Nel 2021 il totale vino e spumante venduto in Gdo ha superato quota 2,4 miliardi di euro, con un aumento del 7% rispetto al 2020, anno che aveva già incamerato una crescita dell'8% sul precedente. Di fatto, la distribuzione moderna mantiene, anzi consolida il livello record raggiunto in pandemia, pur a fronte di volumi assestati sul quantitativo del 2020, 5,8 milioni di ettolitri (grafici 1 e 2). È stata dunque la variabile prezzo (aumentato in media del 7% a scaffale) a determinare i bilanci annui, un fattore che possiamo leggere sotto più chiavi di ingresso: vero che continuano a circolare in grande distribuzione bottiglie mediamente a maggior valore aggiunto (si leggano come esempio estremo le performance spettacolari di Amaroni e Brunelli), ma è anche vero dall'altro lato che nel corso degli anni a scaffale si è assistito a un progressivo travaso di consumi dai formati più economici (brik, BiB, bottiglioni e dame) verso la bottiglia da 0,75. Il costante aumento dei prezzi di queste categorie basic, più sensibili agli andamenti vendemmiati, ha spinto molti consumatori allo switch verso la fascia basic del vetro, mediamente più alta. Se nel 2016 vetro e formati alternativi/bottiglioni registravano lo stesso volume di venduto (2,5 milioni di ettolitri),

dal 2017 in avanti vi è stato un progressivo e costante distanziamento a favore della bottiglia classica, che oggi stacca il resto di oltre 600.000 ettolitri (grafico 3). C'è da notare poi che nel 2021, brik, dame ecc. (i maggiori beneficiari delle dinamiche imposte dalla pandemia nel 2020) hanno toccato il punto più basso di venduto, scendendo sotto quota 2,2 milioni di ettolitri, ben sotto i livelli pre-pandemici. Mentre di contro le bottiglie da 0,75 si sono arrampicate sopra quota 2,7 milioni di ettolitri, sfiorando i 2,8, anche questo record assoluto per la categoria. È quindi da leggersi anche in questo senso - travaso da formati più volumici (1-2-5 litri) a uno meno (0,75) - il rallentamento fisico generale, a -3%, che ha impattato sia i vini fermi (-3%), sia i frizzanti (-4%). Con lo zero assoluto che si raggiunge inglobando nel dato anche la spumantistica, protagonista invece di una vera cavalcata: +20% volumico (817.000 ettolitri), per 573

milioni di euro di controvalore (+24%), con switch netto verso prodotti di maggiore valore: aumento medio dei listini del 2,5%, con punte del 3% per i metodo classico. Spumantistica che oggi è arrivata a pesare per il 14% sul totale volumico venduto in distribuzione moderna (5 in più rispetto al 2015), punti sottratti soprattutto ai vini fermi, che sono passati nello stesso periodo dal 79% al 75% di quota, con in mezzo i frizzanti stabili tra 11-12% (grafico 4).

Che cosa potrebbe essere il 2022

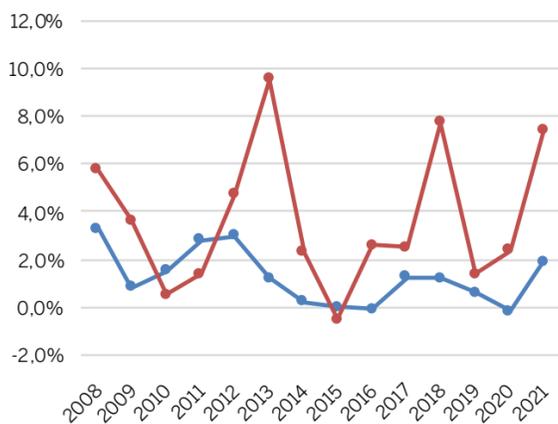
Detto che il combinato disposto di migliore offerta presente a scaffale e trading-up spontaneo dei consumatori è responsabile della positiva performance valoriale generale, si può anche tentare di immaginare che cosa sarà quest'anno: da una parte, vi è la necessità della filiera di travasare gli aumenti patiti sul fronte acquisti sfuso (+30-40% medio, come documentato la settimana scorsa sul nostro giornale) e su quello delle materie prime e dell'energia. Dall'altra parte, invece, vi è una distribuzione





5. Inflazione e prezzi del vino in Gdo

— Inflazione generale
— Variazione prezzi Gdo



che sembra orientata nel mantenere fermi i listini, sotto lo slogan “battiamo l’inflazione generale”. Storicamente, però, negli anni fortemente inflattivi fronte sfuso (2013 e 2018, generati da vendemmie modeste), la distribuzione non ha fatto altro che riversare gli aumenti sul consumatore finale, come dimostra il **grafico 5**, producendo i fenomeni di travaso tra formati di cui sopra (lo si vede sempre dalla curva del grafico, dove sono davvero pochi gli anni in cui i prezzi a scaffale sono stati in linea o sotto la dinamica inflattiva generale). Ci si domanda se in un anno che è

più straordinario degli altri, perché somma dinamiche micro-settoriali a dinamiche macro, agli slogan seguiranno i fatti e se - dopo un biennio di vacche davvero grasse - la distribuzione si assumerà il ruolo di calmieratore fronte consumatori, rinunciando in parte alla rivalsa sulle aziende. O se attuando formule ingegnose (le promozioni in tal senso offrono grandi spazi alla fantasia) si praticheranno lo stesso aumenti a scaffale, dimostrando sì di essere rimasti formalmente sotto l’inflazione, ma con il rischio concreto di contribuire alla depressione generale dei consumi.

Vendite in Gdo - 52 settimane al 26/12/2021

Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	Litri	Var. % rispetto anno prec.	Euro	Var. % rispetto anno prec.	Euro/litro	Var. % rispetto anno prec.
Totale vino confezionato	493.675.648	-3,2	1.844.821.760	2,6	3,74	6,0
Totale fino a 0,75	277.728.256	1,4	1.481.815.552	6,1	5,34	4,7
Vetro 0,375	769.234	-4,4	7.276.358	-1,0	9,46	3,5
Vetro 0,75	276.377.632	1,4	1.470.248.320	6,1	5,32	4,7
da 0,76 a 2	34.763.944	-14,8	87.723.304	-14,2	2,52	0,6
Altri formati	15.713.066	-15,5	26.910.268	-15,7	1,71	-0,3
Brik	131.276.328	-5,9	192.715.328	-7,1	1,47	-1,3
Bag in Box	19.525.964	-3,0	34.976.228	-2,4	1,79	0,6
Plastica	14.668.117	-12,9	20.681.078	-12,1	1,41	1,0
Chianti Docg 0,75	13.139.766	3,5	63.915.316	4,4	4,86	0,8
Vermentino 0,75	8.334.864	22,6	58.116.340	26,4	6,97	3,2
Amarone Valpolicella 0,75	674.548	31,0	16.141.672	31,4	23,93	0,3
Montepulciano d'Abruzzo 0,75	9.083.153	0,4	37.196.252	4,0	4,10	3,6
Barbera 0,75	8.013.588	-7,6	38.022.996	-3,6	4,74	4,3
Traminer 0,75	3.353.058	4,7	33.196.520	9,7	9,90	4,8
Brunello di Montalcino 0,75	387.228	15,5	10.506.676	24,2	27,13	7,5
Chardonnay 0,75	8.364.178	-0,6	40.233.068	1,9	4,81	2,5
Primitivo 0,75	4.576.446	6,3	29.041.426	11,9	6,35	5,3
Altro 0,75	76.396.464	2,4	391.923.488	9,0	5,13	6,4
Frizzante	63.916.468	-3,9	230.499.104	-3,3	3,61	0,6
Prosecco	3.860.668	-1,7	26.152.482	-0,2	6,77	1,5
Lambrusco	20.265.506	-8,2	65.263.372	-7,3	3,22	1,0
Tot Private Label	71.666.200	-3,8	178.626.080	-1,2	2,49	2,8
Totale spumanti	81.717.208	20,0	572.929.472	23,0	7,01	2,5
Prosecco	41.301.008	23,2	283.356.672	22,9	6,86	-0,2
Asti	2.656.253	16,3	17.251.026	16,2	6,49	0,0
Metodo Classico italiano	8.216.764	30,2	135.051.408	33,7	16,44	2,7
Totale spumanti private label	4.867.801	26,2	34.168.076	24,4	7,02	-1,5
Totale vino e spumanti	575.392.856	-0,5	2.417.751.232	6,8	4,20	7,3

VINIFICATORI IN LEGNO 4.0

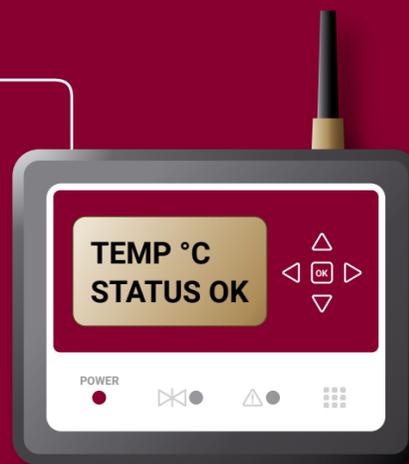
Vinificatori disponibili in vari formati con tecnologia 4.0.

Funzionano anche senza impianto di termocondizionamento centralizzato.



INTELLIGENZA artigianale

Credito d'imposta al 40%



Richiesta di Brevetto: 10202000012844

DOPO I SUCCESSI DEL 2021, ARRIVA LA FRENATA

Nel webinar organizzato da Veronafiere come avvicinamento a Vinitaly, dove si sono confrontati insegne della Distribuzione ed esponenti della produzione, Virgilio Romano di Iri ha evidenziato forza e motivazioni di una crescita che per quasi due anni non ha conosciuto sosta. Soprattutto nelle bollicine che hanno fatto numeri record sugli scaffali. Normale quindi un riallineamento dei volumi con il ritorno alla normalità, ma lo spettro inflazionistico fa paura



IL VINO IN GDO: LISTINI TRA ANSIE E SPERANZE

di FRANCESCA CIANCIO

La Distribuzione moderna ricorderà il 2021 come l'anno del valore, mentre oggi il tema di allarme sono i listini. Un po' meno indimenticabile, invece, l'anno da poco concluso lo sarà per i volumi. **Virgilio Romano**, business insight director di Iri, non usa però toni apocalittici e parla di atterraggio morbido - nell'anno che ci siamo lasciati alle spalle - per i vini nei canali del Largo consumo. Per gli operatori, però, oggi la preoccupazione sono gli aumenti dei prezzi, che il mercato potrebbe non accogliere. Questi e altri dati sono emersi nel webinar "Vino e bollicine nella Distribuzione moderna: consuntivo 2021 e prospettive per il 2022", organizzato da Veronafiere e moderato dal giornalista Luigi Rubinelli, tra gli appuntamenti online che si susseguiranno come tappe di avvicinamento in vista del Vinitaly di aprile 2022. Un consuntivo che mette ancora una volta in luce l'exploit delle bollicine, con un dato da Guinness: 20% in più in volume e in valore. Numeri che non si spiegano solo tramite l'eccezionalità del periodo ma che vanno inserendosi in un trend di più lungo corso e che aveva mostrato segni di accelerata a partire dal 2018. Per l'esattezza, parlando di vino, si registrano un +2,1% a valore e un -2,2% a volume (a quota 699 milioni di litri), mentre le bollicine segnano un +20,5% a valore e +18,1% a volume. In questo caso parliamo di oltre 100 milioni di litri, trainati dal Prosecco ma anche dal metodo classico e dagli spumanti da uve autoctone. In fatto di formati, lo 0,75 fa un passo indietro rispetto al 2020, ma regge l'andamento; meno bene vanno i grandi formati, dato, questo, che penalizza soprattutto i vini di fascia bassa. Un trend che tutta-



Virgilio Romano (Iri)

Cosa farà il consumatore di vino dinanzi allo scaffale? Cambierà insegna, marca, sceglierà prezzi più bassi o deciderà di tirare dritto dinanzi agli espositori di bottiglia abbandonando la Gdo? Queste e altre domande - nonché incognite - sono emerse durante il webinar, grazie agli interventi di diversi attori della filiera.

A pandemia ancora in corso cosa prevedono i manager

Dato per assodato che i risultati conseguiti nel 2021 saranno difficilmente replicabili, ci si confronta per capire quali azioni intraprendere per portare a casa un 2022 soddisfacente. **Simone Pambianco**, national category manager bevande alcoliche e analcoliche di Conad, parla di un outlook valoriale 2021 incoraggiante con un +16% per i vini e +34% per gli spumanti. Nel primo caso vi è dunque una controtendenza rispetto ai dati Iri, mentre assolutamente in linea con tutti gli altri è la flessione del vino comune. Dall'osservatorio Conad è chiaro che il consumo di spumanti si presta ormai a un uso a tutto pasto e che il suo successo è talmente rilevante che la spumantizzazione in Italia - in particolare da uve autoctone - da eccezione sta diventando la regola. **Francesco Scarcelli**, responsabile beverage per Coop Italia, mette in cima alla lista delle preoccupazioni l'entrata in vigore dei nuovi listini con la conseguente contrazione dei volumi che seguirà: "Dovremo essere bravi a capire - spiega - quale sarà il giusto punto-prezzo di determinate Dop e a monitorare la lettura che darà il consumatore di queste variazioni. Più che lavorare sulle promozioni è forse arrivato il momento di fare tagli di prezzo adeguati per tutelare il potere di acquisto dei nostri clienti, i quali o sceglieranno di acquistare la stessa quantità di vino, pagandolo meno e penalizzandone così la qualità, oppure ne consumeranno meno per bere meglio". **Gianmaria Polti**, responsabile beverage Carrefour Italia, plaude alla crescente expertise della Gdo, fattore determinante per la conquista degli amanti del vino: "I nostri assortimenti sono sempre meglio valorizzati e ciò ha sdoganato una volta per tutte il concetto 'scaffale uguale vini di scarsa qualità'. Ora l'incognita è legata al riassortimento, penalizzato anche dall'ultima vendemmia assai scarsa: "Saranno salvaguardati quegli accordi - continua Polti - in cui c'è continuità nel servizio e nei quantitativi e bisogna proseguire nelle politiche promozionali, rivedendole al rialzo".

La voce della produzione è sostenuta da **Robert Ebner**, manager di Mionetto intervenuto in rappresentanza dell'Unione Italiana Vini, che si dice cautamente ottimista sull'anno in corso: "Per Mionetto il 2021 è stato l'anno dei record e in Gdo abbiamo chiuso con un +16%. Sono certo che questo risultato andrà a consolidarsi perché il nostro consumatore ha scoperto la Distribuzione moderna come fonte di acquisto. Ovviamente anche noi dobbiamo fare la nostra parte, ovvero lavorare sulla brand awareness e investire in comunicazione, tutte azioni che aiutano a superare momenti come questo, caratterizzati dai rincari". Su "premiumizzazione" e successo delle bollicine si sofferma **Mirko Baggio**, manager di Villa Sandi, in rappresentanza di Federvini, che evidenzia come questi due trend riguardino il vino a livello globale: "Gli Stati Uniti sono ormai il primo importatore di spumanti e anche la Francia cerca le nostre bollicine. Quindi non basta evidenziare il fenomeno, bisogna considerarlo su uno scenario internazionale". Meno positivo il suo sguardo sul vino in Gdo per il 2022: "Gli aumenti sono così alti che molte aziende si trovano a non poterli assorbire, perché superiori al margine medio per bottiglia che abbiamo a fine anno. Aggiungiamoci che le trattative tra produttori e distributori sono in ritardo. Forse dopo la Pasqua si vedrà l'effettiva influenza degli aumenti a scaffale".

Cosa sarà dell'e-commerce nel 2022?

Che sia il canale del futuro non si discute. Lo dice forte e chiaro Virgilio Romano di Iri che evidenzia come nel 2020 abbia raddoppiato le vendite e nel 2021 è tornato ai livelli di crescita pre-pandemica. Ora però è tempo di domande sul suo futuro: "molto dipenderà - continua Romano - dalla conferma o meno degli investimenti nell'online fatti dalle aziende. Occorre continuare a specializzarsi per fidelizzare la clientela e questo è un monito rivolto sia alle cantine che alle insegne distributive che non possono più prescindere da questo canale".



Dall'alto: **Simone Pambianco (Conad)**, **Francesco Scarcelli (Coop Italia)**, **Robert Ebner (Mionetto)**

Qui sotto: **Mirko Baggio (Villa Sandi)** e, più a sinistra, **Gianmaria Polti (Carrefour Italia)**



La progressione delle Bollicine è evidente nel susseguirsi degli anni. Anche il vino mostra un dato positivo rispetto al 2019

Indice di crescita a volume rispetto al 2018



via non stupisce e che anzi va a ricollegarsi alla decrescita costante dei grandi formati fino al 2019. Il successo della classica bottiglia invece denota una scelta sempre più consapevole da parte dei consumatori che si orientano verso prodotti di maggiore qualità anche in grande distribuzione.

I primi tre mesi del 2022 e le prospettive

Romano lo dice subito, nei primi tre mesi del 2022 il rallentamento ci sarà e questo riguarderà anche le bollicine, soprattutto facendo il confronto con l'ottimo risultato in apertura di 2021. Il manager di Iri parla di un'inerzia considerevole che andrà avanti almeno fino ad aprile. Siamo dinanzi a uno scenario inverno/primavera che mostra diverse incertezze: la crescita inflazionistica sui beni di largo consumo, la conseguente decrescita del potere di acquisto, il caro prezzi a scaffale, il costo delle materie prime e non ultima la scarsa vendemmia 2021, sono tutti fattori che potrebbero incidere negativamente sulle scelte dei consumatori. Al momento - come sottolinea il business insight director di Iri - non si notano aumenti sensibili nel vino, ma il timore di un caro-listini è dietro l'angolo. Questo per la Distribuzione moderna vorrebbe dire perdere la conquistata fetta di acquirenti fidelizzati al canale negli ultimi due anni in particolare.

IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO NEWS



Convention Nazionale Le Donne de Vino

Gli scenari futuri del mondo del vino: opportunità, vincoli e sfide

Dal 10 al 13 giugno Le Donne del Vino si incontreranno in Campania alle pendici del Vesuvio. La convention organizzata dalla delegazione campana avrà un programma ricco di appuntamenti e visite nelle cantine delle associate. Il focus della convention sarà sull'agricoltura 4.0 e sull'analisi dei mercati e dell'enologia dei prossimi anni, temi affrontati e spiegati dai maggiori esponenti del settore.

- a pag. 4 -



Donne del vino madri e figlie



di Manuela Zennaro, a pag. 2

Esiste un sorprendente universo "al femminile" dove, da nord a sud isole comprese, le aziende vinicole trasmesse appunto di madre in figlia sono tutt'altro che un'eccezione, con sorprendenti realtà giunte alla terza generazione. Un racconto dalle mille sfaccettature fatto di aneddoti familiari, sacrifici, sfide, coraggio, studio, impegno e passione

GENDER GAP Donne del Vino capofila del cambiamento

Gender gap: lunedì 7 marzo alle 13 saremo a Roma, a Palazzo Madama nella Sala Caduti di Nassirya insieme alla Ministra delle Pari Opportunità e della Famiglia, Elena Bonetti, e al Presidente della Commissione Politiche dell'Unione europea, Dario Stefano, per presentare il primo corso di "Prevenzione del sessismo" e la Festa delle Donne del Vino 2022.

La conferenza sarà trasmessa online e tutte potrete partecipare collegandovi al canale youtube del Senato della Repubblica.

Un progetto che nasce e uno che si realizza: il corso di "Prevenzione del sessismo" per i luoghi di lavoro elaborato da Laura Donadoni, giornalista e esperta di vino e la Festa delle Donne del Vino. Quest'anno dedicata al Futuro, che si svolge, per la prima volta, contemporaneamente in 10 Paesi del mondo: Argentina, Australia, Austria, Cile, Francia, Georgia, Germania, Nuova Zelanda, Perù e Usa.

Donne del Vino capofila del cambiamento. Il comparto enologico è il più vicino a sfondare il tetto di cristallo del gender gap. Le donne sono minoritarie, nei numeri e nei ruoli, in vigna e in cantina ma dominano i nuovi settori delle imprese enologiche: commerciale, marketing, comunicazione e turismo. Un'avanzata che fa leva sulla maggiore scolarizzazione e sull'attitudine alla relazione proprie del genere femminile. Da questo le Donne del Vino hanno tratto spunto per far conoscere in Italia il corso per la "prevenzione del sessismo" cioè le parole, i gesti e le immagini che creano un ambiente di lavoro poco libero e professionale. Un corso che Laura Donadoni sta elaborando partendo dal "Sexual harassment prevention training" obbligatorio in California.

Per ora esiste solo la demo e il progetto, ma il corso vero e proprio verrà realizzato solo se sarà reso obbligatorio per tutti i neo assunti. Il corso è in 12 mini-lezioni di 3 minuti, ciascuna con quiz finale per un totale di un'ora. Potrà essere seguito online.

Durante la Conferenza a Palazzo Madama, moderata dalla giornalista e delegata del Lazio Manuela Zennaro, verrà presentata anche la Festa delle Donne del Vino che si svolge dal 1° al 13 marzo con eventi dal vivo e una campagna di immagini unite dall'hashtag #coltiviamoilfuturo.

Sono proprio le foto delle Donne del Vino il punto di forza dell'iniziativa per il loro effetto virale nella rete. Ogni foto ritrae una donna con in mano la bottiglia etichettata con il logo dell'evento. Quest'anno, per la prima volta, partecipano alla festa le donne del vino di 10 nazioni diverse. Nelle bottiglie ciascuna metterà le sue speranze e i suoi auspici per le nuove generazioni scritte su un cartiglio. Ecco che la bottiglia di vino diventa un simbolo che unisce, una capsula del tempo che manda messaggi sul tema 2022 "Donne Vino e Futuro".

Spero che tutte voi, bravissime Donne del Vino, parteciperete a questa bella iniziativa inondando la rete con i vostri volti sorridenti e le bottiglie contenenti i messaggi alle generazioni future.

Donatella Cinelli Colombini



Le ricette del vino

IL PRIMO RICETTARIO CHE PARTE DAL VINO PER ARRIVARE AL CIBO, 900 RICETTE CHE INSEGNANO A PREPARARE LA CUCINA TIPICA PIÙ ADATTA A GUSTARE I VINI DELLA STESSA REGIONE



ALLE
PAGINE
7 E 8





Da sinistra:
Elena Walch con Julia
e Karoline;
Lucia Letrari con Margherita;
Hilde Petrusa con Francesca



DONNE DEL VINO MADRI E FIGLIE



di MANUELA ZENNARO

Le interviste complete sono consultabili ai link

Vino: le cantine del Nord gestite da madre e figlia - Il Gusto
Vino: le cantine di Centro Sud gestite da madre e figlia - Il Gusto

Esiste un sorprendente universo "al femminile" dove, da nord a sud isole comprese, le aziende vinicole trasmesse appunto di madre in figlia sono tutt'altro che un'eccezione, con sorprendenti realtà giunte alla terza generazione. Un racconto dalle mille sfaccettature fatto di aneddoti familiari, sacrifici, sfide, coraggio, studio, impegno e passione



Sotto, dall'alto:

Marilisa Allegrini con Caterina;
Caterina Brazzola con nonna Annamaria, mamma Mirosa e Giovanna;
Francesca Poggio con mamma Franca e Giorgia



Non è mai facile spiegare la genesi di un proprio testo, anche perché significa dover scrivere in prima persona, cosa che un/una giornalista non dovrebbe mai fare. Sono, però, molto contenta di concedermi un piccolo "sgarro" e introdurre il mio articolo recentemente pubblicato su www.ilgusto.it, hub digitale del Gruppo Gedi presente sia come sito autonomo, sia come sezione in tutte le testate del Gruppo tra cui La Repubblica e La Stampa. Quando mi è stato chiesto di scrivere a proposito di cantine italiane trasmesse di madre in figlia, mai avrei pensato di poter offrire una panoramica tanto ampia da richiedere la pubblicazione del pezzo in due puntate. Perché nell'immaginario collettivo il mondo del vino parla un linguaggio prettamente maschile, così come quello del giornalismo enogastronomico a cui appartengo. E anche perché, nel terzo millennio, non è raro imbattersi in istituti dall'anima medievale. Basti pensare all'Alto Adige, dove fino a pochi anni fa la legge del Maso chiuso, in caso di successione ereditaria nello stesso grado, accordava la precedenza al genere maschile, discriminazione fortunatamente abolita grazie ad una sentenza della Corte Costituzionale. Con simili premesse, la mia ricerca partiva "appannata", ma sono bastati pochi giorni e il prezioso aiuto dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino per ritrovarmi immersa in un universo "al femminile" dove, da nord a sud isole comprese, le aziende vinicole trasmesse di madre in figlia sono tutt'altro che un'eccezione, con sorprendenti realtà giunte alla terza generazione.

Ne è emerso un inedito racconto dalle mille sfaccettature fatto di aneddoti familiari, sacrifici, sfide, coraggio, studio, impegno e passione, di cui riporto un estratto iniziando proprio dall'Alto Adige con ELENA WALCH, la "signora del Gewürztraminer", fondatrice dell'azienda che porta il suo nome: "Ciò che mi stava a cuore era una innovazione in vigna - ha raccontato -. Dalla tradizionale pergola sono passata all'impianto a Guyot, cosa che 30 anni fa era una novità. Le mie figlie avevano scelto di studiare all'estero finché è giunta una telefonata in cui mi annunciavano che Julia, la maggiore si era iscritta ad un master vinicolo in Borgogna e Karoline, dopo gli studi di viticoltura, si sentiva pronta a tornare. È stato un regalo bellissimo".

Terza generazione al femminile in arrivo per l'azienda trentina LETRARI condotta da 35 anni da Lucia Letrari dopo il passaggio di testimone da mamma Vittoria: "La mia passione sono sempre state le bollicine ed oggi il Trentodoc rappresenta il mio mondo. Ne produco nove, il decimo è in arrivo, sono come figli per me. Nei prossimi anni si affiancherà a me mia nipote che ora sta facendo il corso per coltivatori agricoli alla Fondazione E. Mach e poi mia figlia, che al momento sta ancora studiando".

Tre generazioni in rosa anche in Friuli, nell'azienda VIGNA PETRUSSA passata negli anni ad una conduzione tutta al femminile. "Mia nonna Giuseppina, rimasta vedova, decise di prendere in mano l'azienda. Hilde, mia madre, decise di lasciare il

suo lavoro per dedicarsi a tempo pieno all'azienda, introducendo una nuova ondata di energia e di idee come la risistemazione dei vitigni privilegiando le varietà autoctone. E poi ci sono io, Francesca, architetto e winemaker. Lavorare con mia madre è come riscoprirmi, ricreare un rapporto diverso, paritario e di grande complicità".

In Veneto (e Toscana), la famiglia ALLEGRINI mostra il volto femminile: "Mia madre Marilisa è 'figlia d'arte' - racconta Caterina Mastella Allegrini -. È stato suo padre Giovanni, quarant'anni fa, a volerla nell'azienda di famiglia. È stato un grande onore vederla lavorare con sacrificio e passione per far crescere le nostre aziende toscane Poggio al Tesoro a Bolgheri e San Polo a Montalcino. Ma la cosa più appassionante per me è lo sviluppo di Villa della Torre a Fumane di Valpolicella, azienda che coniuga eccellenza nella produzione di vino ma anche storia, arte, ospitalità. E io sono al suo fianco".

È caratterizzata da una lunga storia familiare anche l'azienda lombarda MONTELIO, acquistata nel 1803 dal Monastero di San Senatore a Pavia, allora gestito dalle monache benedettine. "La storia al femminile si è espressa nelle ultime tre generazioni - spiega Caterina Brazzola -. Nonna Anna Maria, mamma Mirosa e noi due figlie Caterina e Giovanna. Ricordo la nonna, che chiudeva la porta ai clienti perché 'se vendo il vino subito la cantina resta vuota', la mamma che invece insisteva per farli entrare e noi due sorelle che ridevamo".

Il magico territorio di Gavi, in Piemonte, accoglie la storia de IL POGGIO DI GAVI e di Francesca Poggio che, compiuti 18 anni, decide di lasciare Milano per andare a vivere tra i boschi e le colline. "Dal 2003 ho preso in mano la cantina di famiglia, fondata da mia mamma Franca Odone. Ricordo che mi disse: "Sei sicura che non vuoi andare a lavorare in banca?". Ero sicura. Sono partita con una cascina ricca di fascino e pochi ettari di vigna. Ho iniziato quest'anno la conversione al biologico. È la mia scommessa sul futuro di mia figlia Giorgia, 22 anni, studentessa universitaria, che mi supporta in cantina e nell'accoglienza".

La Toscana sembra essere la regione con la maggiore concentrazione di cantine al femminile. "Lascerò l'azienda che porta il mio nome a mia figlia Violante - esordisce DONATELLA CINELLI COLOMBINI -. Ricordo quando siamo andate alla Wine Experience di Wine Spectator a New York. Dovevo presentare il mio Brunello 2010 davanti a 1000 persone in inglese, per cui, nei giorni precedenti continuavo a ripetere ossessivamente il mio speech. Violante diceva 'mamma sembri una pazza che parla da sola'. Arrivate a New York io ero sull'orlo della crisi di nervi, salii sul palco con le gambe tremolanti ma decisa a fare un figurone. Andò benissimo e la storia della cantina guidata da un team di tutte donne ottenne grandi applausi".

In Maremma, FATTORIA LE PUPILLE ha il volto raffinato Elisa-



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDONNE
DEL VINO



ma Angela, oggi affiancata dalla figlia Marianna che aggiunge: "Abbiamo due attitudini diverse, io sono più logica e razionale mentre lei è l'anima più creativa e folle. Il mio ruolo? Rendere concrete e solide le sue idee! Inoltre, dato che abbiamo entrambe una personalità ingombrante, ci siamo divise i ruoli: lei il commerciale, io il marketing; lei la ristorazione, io il canale online". "Avere mia figlia al mio fianco è una gioia immensa - riprende Angela -. Non nego che non sia stato facile, il cambio generazionale è notoriamente un problema e lo è stato anche per noi. Avendo caratteri e personalità differenti, abbiamo dovuto lavorarci su".

Anche nel Lazio la vocazione femminile per la viticoltura si fa sentire e, nel cuore della produzione del Frascati, l'azienda MERUMALIA sfoggia il fresco sorriso della giovane Giulia Fusco: "Le cantine del Frascati sono da sempre gestite dai capifamiglia che tramandano di padre in figlio la tradizione e l'innovazione - spiega -. Per uno scherzo del destino l'azienda si è trovata ad avere una connotazione al femminile e così oggi, con mia mamma e le mie sorelle, mandiamo avanti questa bellissima realtà concentrata sui vitigni autoctoni, sulla agricoltura biologica e la sostenibilità".

A Grottaglie, si trova invece l'azienda pugliese VETRERE capitanata dalle sorelle Francesca ed Annamaria Bruni. "Attualmente collaborano le due figlie di Annamaria e mia figlia Martina, laureata 3 anni fa in Viticoltura e Enologia a Cesena. La nostra azienda si occupa di produzioni agricole, olio e vino, da molte generazioni. Un documento del 1700 riporta esattamente la mappa dell'azienda che è rimasta identica nella sua estensione e forma fino ad oggi. Ci troviamo nella zona del Primitivo, ma il nostro vitigno di punta è il Minutolo, antica varietà diffusa nella Valle d'Utria che decliniamo in diverse tipologie, dal fermo allo spumante".

In Sicilia, GAGLIO VIGNAIOLI racconta la storia di Marisa, che

nel 2000 decide di reimpiantare i vecchi vigneti puntando all'eccellenza del territorio, e della figlia Flora Mondello mamma di Giulia, futura diciottenne con un piede già in azienda. "Le nostre etichette portano il nome di eroine dell'antica Tindarys alle cui pendici ha sede la nostra azienda - rivela Flora -. Il Mamertino Doc Esdra, in particolare, rivela la nostra essenza di donne guerriere pronte a combattere per la difesa del proprio territorio, come l'eroina a cui è dedicata l'etichetta. Mia madre ed io siamo entrambe figlie uniche e anche io ho avuto un'unica figlia, Giulia. La storia in rosa di Gaglio Vignaioli continua!".

Nel cuore dell'Etna Doc, PALMENTO COSTANZO è l'orgoglio di Valeria Agosta e Serena Costanzo, rispettivamente mamma e figlia: "Ci troviamo sul versante nord dell'Etna - spiega Valeria - in Contrada Santo Spirito, a Castiglione di Sicilia, in una delle Contrade della Doc Etna. Coltiviamo le varietà autoctone Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto. Con mia figlia, che sta completando gli studi in viticoltura ed enologia, ci unisce la passione per il vino e il terroir magico dell'Etna, condividiamo tutti gli aspetti della gestione, collaborando in armonia, confrontandoci ma riuscendo anche a divertirci".

Infine in Sardegna, l'azienda agricola ANTONELLA CORDA sorge a Serdiana, territorio particolarmente vocato per la viticoltura situato a circa 15 km d' Cagliari. "Nel 2010 ho preso in mano l'azienda che precedentemente mia madre aveva ereditato da mio nonno - spiega Antonella -. Oggi abbiamo 16 ettari di vigneto e 13 ettari di oliveto. In merito al passaggio generazionale da mia madre a me potrei raccontare molti aneddoti, ma vorrei sottolineare come nei momenti di difficoltà ha sempre avuto ed ha una parola di fiducia e di supporto che fa vedere nel buio una luce. Se oggi esiste la mia azienda è merito della sua grande passione per la terra e della fiducia che ha sempre avuto in me".



Qui sopra, dall'alto:
Flora Mondello con Silvia;
Valeria Agosta con Serena.

A sinistra dall'alto:
Donatella Cinelli Colombini con Violante;
Elisabetta Geppetti con Clara;
Antonella D'Isanto con Diana

betta Geppetti a cui si affianca da 10 anni quello della figlia Clara: "E pensare che quando era bambina ha sempre sostenuto di avere altri sogni da realizzare - ricorda Geppetti -. Poi, una volta finiti gli studi, ha deciso di provare. Ha fatto la gavetta, iniziando dalle attività più elementari fino ad occuparsi oggi dell'export e del marketing aziendale. Oggi non solo posso contare su un aiuto molto solido, ma gestire insieme a mia figlia l'azienda ha anche rinsaldato ulteriormente il nostro rapporto, diventando una cosa sola che si è poi trasformata in un vino - Le Pupille -, ma questa è un'altra storia".

La trilogia toscana si chiude con I BALZINI: "Ho guidato l'azienda fondata da mio marito negli anni '80 per vent'anni - ha raccontato Antonella D'Isanto -. Durante

tutto questo tempo ho pensato al modo migliore per inserire mia figlia Diana, tenendo conto del suo amore per la natura e il lavoro all'aria aperta. È lei che mi ha stimolato a fare scelte ecosostenibili in cantina come abolire il polistirolo per la spedizione dei vini, alleggerire il peso delle bottiglie per ridurre la CO2, installare un sistema di illuminazione a debito zero nella cantina sotterranea. Per 10 anni abbiamo lavorato insieme, ora è lei a prendere il timone, è autonoma e con il suo temperamento ha già improntato un nuovo percorso".

Ascoli Piceno è il regno marchigiano di Angela VELENOSI e della sua casa vinicola fondata nel 1984 insieme al marito Ercole. "La produzione ad oggi è di circa 2.500.000 bottiglie e le aspettative non si fermano qui", affer-



Antonella Corda con mamma Maria e, sotto, da sinistra, Angela Velenosi con Marianna; Claudia e Flavia con mamma Maria Teresa e Giulia Fusco; Annamaria Bruni con Martina Vetrere



LE PROFESSIONISTE DEL VINO

Non solo produttrici, enotecarie, sommelier... tra le professioniste del vino, fondamentali le enologhe. Sono gli "angeli custodi" della vigna, seguono tutte le fasi della produzione del vino, dalla valutazione della qualità dell'uva ai protocolli di lavorazione, alla commercializzazione del prodotto finito. Hanno una grande passione e tanta, tanta tenacia. Ecco le enologhe Donne del Vino che dalla Toscana, dalla Puglia e dalla Sicilia ci raccontano la loro esperienza

Vincenza Folgheretti



Emanuela Gianfreda



Antonella Lo Cricchio



VINCENZA FOLGHERETTI - Toscana

Enologa consulente per diverse realtà vitivinicole italiane, si laurea in Viticoltura ed Enologia nel 2008 presso la Facoltà di Agraria di Pisa, conseguendo successivamente ulteriori due master: "Gestione dell'alta qualità della filiera vitivinicola" e "Bilancio e Amministrazione Aziendale". Prima di intraprendere la carriera come enologa consulente, ha lavorato per importanti e rinomate aziende del settore, sia in Italia che all'estero. La sua visione è molto ampia e non tralascia mai il gusto dell'eleganza e dell'unicità, caratteri riscontrati anche nei vini di sua creazione. Un approccio basato sul massimo rispetto del terroir e sul panorama vitivinicolo dove nasce l'azienda. La cura dei dettagli e il confronto costante sono i suoi punti di forza. La riconoscibilità territoriale è uno dei valori più importanti. Vincenza Folgheretti spiega come è nata la sua passione per questo lavoro: "Diciamo che prima è nata la sfida e poi la passione. Sappiamo tutti che quello del vino è un mondo storicamente dominato da uomini e ancora oggi le donne, soprattutto enologhe, sono in numero nettamente inferiore. Ricordo che ero al mio ultimo anno dell'Istituto superiore di Agraria, quando chiesi a un docente dei consigli sul mio futuro percorso universitario. Mi piaceva l'enologia. Alla mia domanda su cosa e com'era il mondo del vino, mi rispose: è un settore bellissimo, dà tante soddisfazioni sotto tutti i punti di vista, peccato che sei una donna. A quel punto la curiosità si è trasformata in una vera e propria sfida di vita. Essere donna non poteva essere un aspetto limitante. Curiosità e sfida si sono poi trasformate in quella che oggi è la mia più grande passione". E aggiunge: "Amo la dinamicità. E questo è un settore che per certi aspetti, non dà niente per scontato. Ci confrontiamo continuamente con qualcosa che è fuori dal nostro controllo e soprattutto che non scende mai a compromessi: la Natura. Bisogna avere una mente molto elastica e aperta per poter riuscire ad ottenere il massimo del risultato, soprattutto negli ultimi anni, in cui i cambiamenti climatici la fanno ormai da padrone. È un lavoro dove non si è mai arrivati, ma siamo sempre al punto di partenza. Quando ho iniziato a lavorare non è stato affatto semplice. Ricordo bene che, a parità di curriculum e di esperienza, un uomo in qualche modo era sempre un po' più avvantaggiato, per la donna invece era invece più complicato, anche se per fortuna le cose oggi stanno cambiando. La cosa che però ho notato in questi anni, e che tutt'oggi riscontro, è che nel momento in cui una donna entra all'interno di un'azienda, se ovviamente è una persona valida, piano piano ne acquisisce la completa stima che esula da una semplice assunzione o un semplice incarico. Si crea una squadra, attiva, dinamica e vincente, praticamente un connubio perfetto. Il mio consiglio - conclude - alle giovani enologhe è di non mollare mai e non bruciare le tappe. L'esperienza è fondamentale. E se un giorno qualcuno le dirà che non è all'altezza, pancia in dentro, petto in fuori e dritta verso la meta. Se poi è anche accompagnata da una buona dose di curiosità e tanta passione, ha trovato la strada giusta per avere grandi soddisfazioni".

EMANUELA GIANFREDA - Puglia

Emanuela Gianfreda, enologa e sommelier classe '88, è nata in un paesino del Salento vicino Manduria, cuore della rinomata Doc del Primitivo, da una famiglia di viticoltori e produttori di vino. Si è laureata a San Michele all'Adige (Tn) in Viticoltura ed Enologia e poi ha frequentato il Master "Vini italiani e mercati mondiali" alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, nonché il corso Ais per diventare sommelier e il Wset 3° livello. Le sue esperienze lavorative sono iniziate in Italia (prima Valdobbiadene e poi Bolgheri) per proseguire in Francia (Bordeaux) e poi in Australia (Goulburn Valley), con l'intento di acquisire competenze pratiche di cantina da riportare nel suo paese d'origine dove da quasi 10 anni gestisce, insieme a sua sorella Dalila, la cantina di famiglia: Antica Masseria Jorche. "Quando ho scelto di studiare Enologia - racconta - non sapevo molto di vino e neanche lo bevevo ancora, l'unica cosa che mi ha convinto a prendere questa strada è stata vedere mio padre così appassionato e soddisfatto del suo lavoro: ingenuamente ho pensato che doveva proprio essere una bella professione e fortuna ha voluto che sia stato proprio così. Il mondo del vino è molto ampio e variegato e ciò che mi appassiona di più è il fatto che ci sia sempre qualcosa da imparare e da scoprire. Come donna ho riscontrato piccole difficoltà, prettamente fisiche, quando ho lavorato come cantiniera nei primissimi anni della mia carriera: devo dire che ci sono state ma sono state lievi. Le difficoltà più grandi le ho trovate quando ho iniziato a gestire la mia azienda: una donna deve impegnarsi il doppio per potersi far rispettare come dirigente ed è un continuo dover dimostrare di essere all'altezza e la giovane età peggiora ancora di più le cose, trattandosi di un mondo in cui l'età media degli attori è ancora piuttosto alta. Se dovessi dare un consiglio a una giovane enologa - conclude - le direi di fare tanta

esperienza in giro per il mondo prima di stabilizzarsi all'interno di una singola azienda, è importante toccare con mano diverse tecniche di produzione, avere a che fare con diversi stili, diverse correnti di pensiero e diversi vitigni".

ANTONELLA LO CRICCHIO - Sicilia

Antonella Rita Lo Cricchio ha 30 anni ed è mamma di una bellissima bambina di quasi 4 anni. La sua passione per il mondo del vino è iniziata fin da piccola, in quanto suo nonno aveva avviato una piccola azienda vinicola portata avanti, negli anni, da suo padre. Nel 2014 si laurea presso l'Università degli Studi di Palermo in Viticoltura ed Enologia, nella sede distaccata di Marsala. Comincia da lì la sua esperienza nel mondo del vino. Inizia a lavorare presso alcune aziende della provincia di Palermo, dove si occupa principalmente di seguire tutto il processo di vinificazione: dall'arrivo delle uve in cantina, alla scelta dei protocolli di vinificazione, alla valutazione della qualità di uve, mosti e vini attraverso l'esecuzione delle analisi di laboratorio necessarie, fino all'imbottigliamento. Durante la sua esperienza lavorativa ha acquisito tutte le competenze necessarie per svolgere l'attività nel rispetto di tutte le norme legislative previste seguendo,

e applicando, tutte le norme e le leggi del disciplinare di produzione delle uve. Inoltre si assicura che, durante la produzione, siano applicate anche tutte le norme in ambito igienico-sanitario. Un altro compito che svolge all'interno delle aziende per le quali lavora, è la tenuta dei registri telematici e si occupa, quindi, di tutta la parte relativa alla registrazione di tutti i documenti in entrata e/o uscita, tagli, imbottigliamenti, ecc., rispettando le tempistiche stabilite. Infine, attraverso la realizzazione di una sua personale scheda di lavorazione, si occupa di garantire tutta la tracciabilità del vino prodotto. "All'inizio è sempre difficile dover fare i conti con una realtà che per molti anni è stata prevalentemente maschile - spiega Antonella - e quindi si ha la paura di doversi scontrare con alcuni pregiudizi. Però, già a partire dal mio percorso universitario, ho notato che la componente femminile stava cominciando a farsi sempre più strada in questo ambito e sono sempre stata considerata e giudicata in base delle mie conoscenze e competenze e mai per il genere di appartenenza. Per fortuna, aggiungerei. È sempre difficile dare consiglio alle giovani donne che apprezzano questa professione - conclude - ma credo che alla base del successo in qualsiasi ambito, la cosa più importante sia, oltre alla passione, il non sentirsi mai arrivati. Questo è un mestiere in continua evoluzione, anche a causa degli effetti dei cambiamenti climatici. Si impara sempre".

Save the date

Gli scenari futuri del mondo del vino: opportunità, vincoli e sfide

Dal 10 al 13 giugno in Campania si terrà la Convention nazionale delle Donne del Vino. Un appuntamento da non perdere per condividere un momento importante di confronto con uno sguardo sempre rivolto verso il futuro

Appuntamento attesissimo quello per la Convention nazionale delle Donne del Vino che, dopo due anni di pandemia, vedrà di nuovo riunite dal 10 al 13 giugno tutte le associate in Campania alle pendici del Vesuvio. Organizzata dalla delegata regionale, nonché produttrice, Valentina Carputo di Cantine Carputo e dalle socie campane, la Convention avrà un programma ricco di spunti e promette di essere un significativo momento di incontro e confronto che avrà come tema "Gli scenari futuri del mondo del vino: opportunità, vincoli e sfide", un focus sull'agricoltura 4.0 e un'analisi dei mercati e dell'enologia del futuro con esponenti di rilievo del settore fra cui il presidente dell'Oiv, il professor Luigi Moio, che si terrà sabato 11 giugno. "Raccontare la Campania del vino - spiega Valentina Carputo - è un'operazione affascinante e allo stesso tempo molto complicata. Da un punto di vista geografico, produttivo e climatico questa regione è tutt'altro che una realtà omogenea e assomiglia molto di più a una macro-regione con decine e decine di

zone, sottozone, terroir, cru, la cui conoscenza specifica è necessaria per poter prevedere i caratteri dei vini che vengono prodotti". E aggiunge: "La vera ricchezza del nostro territorio è quindi la sua grande diversità, i suoi contrasti e la continua contaminazione tra antico e nuovo, oltre alla coscienza dei tanti eroi di questo territorio che lottano per preservare le bellezze e le tradizioni che la contraddistinguono". Le Donne del Vino che parteciperanno alla Convention potranno ammirare le bellezze di questa magnifica terra. La prima tappa sabato 11 giugno sarà il Parco nazionale del Vesuvio, situato di fronte alla Baia di Napoli, territorio scrigno di biodiversità con una tradizione vitivinicola antichissima: le uve coltivate sono Piediroso, Caprettone, Falanghina, Aglianico e Catalanesca. Apriranno le porte delle loro cantine le socie Ester Grosso, Cantina del Vesuvio, Benigna Sorrentino dell'Azienda Agricola Benigna Sorrentino. Il giorno seguente protagonisti i Campi Flegrei, una vasta area che si trova nel Golfo di Pozzuoli, un luogo dai colori ma-

gici, terra di miti e viticoltura di eccellenza, e che dal 1994 ha ottenuto la Doc. Qui si visiteranno le cantine di Cristina Varchetta, Cantine Astroni, e Gilda Guida Martusciello, Salvatore Martusciello Wines all'interno del Parco Archeologico di Cuma e la Sibilla di Michela Di Muzio. Sarà poi la zona dell'Irpinia ad accogliere le Donne del Vino. Chiamata "la terra verde" per la bellezza dei suoi paesaggi che si fondono con le vigne è il più grande distretto delle Docg della Campania con il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo e il Taurasi. Ad accogliere le Donne del Vino ci saranno Chiara Moio, Cantina Quintodecimo, Milena Pepe, Tenuta Cavalier Pepe, e la vicepresidente dell'associazione, Daniela Mastroberardino, Terredora di Paolo. Immanicabile la gita a Procida, Capitale italiana della Cultura 2022, la più piccola delle isole del golfo con il suo cuore antico, Terra Murata, la città-della fortificata. Un appuntamento da non perdere per condividere un momento importante di confronto con uno sguardo sempre rivolto verso il futuro. P.B.



La segreteria nazionale dell'Associazione invierà a tutte le associate il programma definitivo con le quote di partecipazione

LOMBARDIA, due Donne del Vino al timone del settore vitivinicolo

di CAMILLA GUIGGI

Giovanna Prandini, da circa un anno, è la presidente dell'Associazione Consorzi Vini Lombardi che raggruppa i consorzi di Lugana, Garda, Valtenesi, Colli Mantovani, Moscato di Scanzo, Valcalepio, Terre Lariane, Oltrepò Pavese, Valtellina, Botticino, Valcamonica, Montenetto e San Colombano. Imprenditrice bresciana è una delle più note Donne del Vino, riservata e discreta, ha il compito di guidare Ascovilo in questo difficile momento puntando alla territorialità e alla promozione. "È stato un anno molto intenso, non privo di difficoltà per l'emergenza pandemica ed economica, ma rimango fiduciosa rispetto al mercato potenziale dei vini di Lombardia - racconta Giovanna Prandini -. Dobbiamo ripartire dalla collaborazione sul nostro territorio regionale, sostenere i nostri clienti con iniziative di promozione congiunta: solo facendo rete si affrontano le difficoltà insieme e si riducono i rischi per le nostre imprese". Recentemente Ascovilo ha firmato un protocollo di collaborazione per promuovere il territorio lombardo in tutti i suoi ambiti con particolare riguardo al contesto vitivinicolo ed enoturistico. Una collaborazione che la vede in prima linea insieme a Fabio Rolfi, Assessore regionale lombardo all'Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi, e a Gianni Boselli, presidente della Federazione

ne delle Strade dei vini e dei sapori di Lombardia. Avere una voce unica significa promuovere meglio e in maniera più efficace sia i vini sia l'enoturismo. "Personalmente ritengo che questa sia la strada giusta, non è la più semplice perché abbatte i personalismi e tenta di superare la burocrazia - commenta Giovanna -. Ma se non ora quando? Fabio Rolfi ha il merito di averci creduto per primo. Noi stiamo nel solco di questa strategia di colleganza che è assolutamente nelle nostre corde: i Consorzi di tutela dei vini nascono proprio dal desiderio e dalla consapevolezza di fare insieme per fare meglio. La singola impresa può fungere da stimolo e buon esempio ma raramente genera gli stessi frutti per la collettività di una azione corale".

Ottavia Giorgi di Vistarino, vicepresidente del Consorzio tutela Vini dell'Oltrepò Pavese, recentemente è stata eletta presidente Sezione Vini di Confagricoltura Lombardia, un settore che ha subito gravi danni dalle chiusure durante la pandemia. Alla domanda su quali siano i suoi primi obiettivi risponde così: "Il mio obiettivo è promuovere il vino lombardo candidando la Lombardia come regione spumantistica italiana d'eccezione. Prima di arrivare a questo, desidero conoscere la federazione regionale, i soci e i collaboratori per creare una



Ottavia Giorgi di Vistarino



Giovanna Prandini

Riflessioni, progetti e iniziative nelle parole di Giovanna Prandini, proprietaria della Cantina Perla del Garda della zona del Lugana, da circa un anno alla guida di Ascovilo e Ottavia Giorgi di Vistarino, titolare della storica cantina Conte Vistarino in Oltrepò Pavese, vicepresidente del Consorzio Oltrepò Pavese e da poco presidente della Sezione Vini di Confagricoltura Lombardia

squadra forte e coesa. Un altro punto importante sarà il lavoro di squadra con la Regione per la stesura dei futuri bandi che dovranno essere rivisti in chiave moderna. Il mercato è cambiato e oggi ambiente, sostenibilità ed enoturismo sono diventati argomenti di primaria importanza". L'Oltrepò Pavese

è una bellissima zona che sta cercando di far conoscere i propri vini e sfatare miti ormai obsoleti. "Insieme ai consiglieri stiamo lavorando per riposizionare il marchio Oltrepò attraverso la promozione del Pinot nero considerato tra i vitigni più eleganti al mondo - racconta Ottavia di Vistarino -. Di pari passo con la promozione c'è la ricerca per una qualità crescente. Tutto il Cda è allineato per lavorare sul prezzo delle uve che deve assolutamente riconquistare il valore meritato. Stiamo rivedendo il disciplinare per riordinare, semplificare e ridurre oltre a creare denominazioni che riportino al luogo di produzione e non al vitigno. Vogliamo inoltre creare e promuovere una denominazione per il taglio Croatina e Barbera dando voce alle sottozone così da valorizzare le uve rosse (a oggi principalmente impiegate per i vini frizzanti). La prima fascia collinare deve avere un grande vino rosso autoctono". Ottavia è anche portavoce di "Oltrepò Terra di Pinot nero", tante aziende unite da una grande passione per questo vitigno. "L'unione fa crescere perché il gruppo accetta il confronto e ha voglia di uscire dal torpore che annebbia l'Oltrepò. C'è voglia di fare, sostenersi a vicenda, cambiare, lottare e dimostrare al mondo del vino che si può fare. C'è un esercito silenzioso che si sta muovendo in un modo inarrestabile, ormai non si torna più indietro. Finalmente si va avanti".

Per concludere, alla domanda "Qual è il valore aggiunto portato dall'essere donna e in questo caso una donna imprenditrice?" ecco cosa ci hanno risposto. "Ho sempre valorizzato la diversità di genere - ci dice Giovanna Prandini -, credo nel merito e nelle pari opportunità ma non nell'uguaglianza. Uomini e donne hanno sensibilità diverse e si raggiungono il massimo risultato se si rendono complementari sia in azienda sia in famiglia. Il pericolo più grande è la supponenza, serve secondo me uno sguardo laico e appassionato alla realtà che abbiamo davanti."

"Essere donna può apportare una visione a 360 gradi che va oltre agli aspetti produttivi. Sento che questo settore ha un grande bisogno della figura femminile e sembra che proprio in questo settore le donne che si impegnano siano particolarmente in gamba - afferma Ottavia di Vistarino -. Come donna forse ho apportato la cura del dettaglio, l'organizzazione e la pianificazione oltre che quel fascino che lega il vino alla figura femminile. Forse il mio spirito imprenditoriale mi ha aiutato a rischiare investendo nell'azienda e trasformandola in quello che è oggi."

Due donne forti e determinate con una visione in cui l'apporto femminile nel mondo vitivinicolo, e non solo, è dato sia dalla complementarità sia dalla sensibilità che si ritrova nella cura del dettaglio. Auguriamo a Giovanna Prandini ed a Ottavia di Vistarino un in bocca al lupo per i loro impegni istituzionali in questo momento reso ancora più difficile da questa pandemia.

L'intervista

VINO-PIACERE-VITA, OVVERO "LA BEAUTÉ DU VIN"



È per l'amore di uno psicologo della Costa Nord del Québec che Susana Ochoa Vega lascia il Messico e la sua città natale, Guanajuato, per trasferirsi nel 2007 in Canada. La passione di suo marito per il vino l'ha completamente contagiata e ha suscitato la sua curiosità tanto che Susana ha deciso di farne una vera e propria professione. Di origine messicana e insegnante, Susana vive in Québec da 15 anni. Con una carriera lunga 26 anni nel mondo della ristorazione, un Dep nella ristorazione e un Asp nella sommelierie, Susana è una sommelier accreditata Acp ed è anche un membro del team di assaggiatori della stampa dell'Associazione delle agenzie alcoliche del Québec (A3Q). Da questa passione con tanta tenacia e dedizione nasce la "Beauté du Vin" e, da quel momento è

un'infilata di successi.

Come è iniziata l'avventura nel mondo del vino e l'idea de "La Beauté du Vin"?

La mia curiosità per il vino è nata in Québec grazie a mio marito. Quando beveva un bicchiere di vino a cena parlava costantemente degli abbinamenti. La casa era piena di libri sui vini, guide, schede tecniche e tanto altro. Quando, all'inizio, lavoravo come cameriera i commensali chiedevano sempre la lista dei vini, capivo che erano preparati sull'argomento, così una mia collega, ogni volta che stappava una bottiglia, mi spiegava il prodotto e tutti i segreti del vino. Il mio interesse cresceva e, terminati gli studi di ristoratore e sommelier, ho iniziato a viaggiare, partecipare a convegni, seminari, corsi di formazione, mostre enologiche. Ho capito poi che il vino va oltre agli studi sulla carta. Quindi ho seguito il mio istinto e ho parlato con persone esperte. Ascoltato i loro commenti e le loro opinioni. Volevo saperne sempre di più e promuovere la cultura del vino così ho iniziato a intervistare i produttori. Collaboravo con quattro testate giornalistiche poi hanno iniziato ad invitarmi a partecipare a programmi radiofonici e televisivi, fino a quando ho avuto un mio programma "La Beauté du Vin" che, a 5 anni dalla nascita, viene trasmesso in tutta la provincia del Québec. Ora "La Beauté du Vin" è il mio marchio registrato insieme a "The Beauty of Wine". Questo nome nasce dalla gioia e dalla conoscenza del mondo dell'alcol e della gastronomia,

dall'interesse per l'apprendimento e dalla voglia di condividere nella regione La Bellezza del Vino.

Cosa è oggi "La Beauté du Vin"?

Oggi produciamo programmi televisivi che riguardano la cultura, i vini e la gastronomia, copriamo eventi nazionali e internazionali. A gennaio 2022 ho lanciato un web magazine, "The Beauty of Wine", un magazine multiculturale e multilingue che riunisce grandi personalità internazionali nel campo dell'alcol, della gastronomia e dell'arte di vivere, per esempio: Emanuele Pellucci, Davide Gangi, Alessandro Rossi, Sissi Baratella, Donatella Cinelli Colombini, Vincenzo Russo, Charlie Arturaola, Isabel Mijares, Cristina Pandolfi, Emeline Zufferey, Anne-Sophie Beyer e tanti altri. "The Beauty of Wine" magazine è una rivista visitata in tutto il mondo. A gennaio di quest'anno ho inaugurato "The Beauty of Wine Women's Wine Association in Canada and the world". Un'associazione che cerca di far conoscere tutte quelle bellezze del vino attraverso la passione di produttori, giornalisti, sommelier, chef, enotecnici e amanti del vino. Nonostante sia un'associazione al femminile, gli uomini sono i benvenuti come ospiti, infine fanno parte anche loro delle bellezze del vino...

Qual è il suo vino del cuore?

Ne ho molti e ognuno è speciale. Amo il Brunello di Montalcino perché è corposo, l'Amarone per l'eleganza, il Barolo per la solidità, il Bordeaux per corposità, il Tinto de la Rioja perché è un vino coraggioso. Mi piace il Vin Santo. Mi piacciono un Sauvignon blanc della Nuova Zelanda e un Riesling canadese freschi e leggeri. Quindi, mi piacciono tutti!

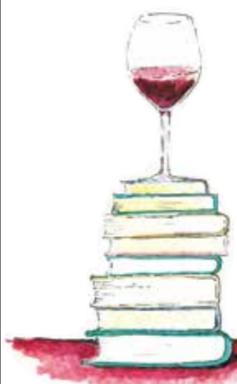
Un consiglio alle giovani donne che vogliono lavorare nel mondo del vino.

Rispetto per il vino e per chi lo produce. Ricordiamoci che ogni persona ha un palato e quindi, ogni persona avrà un'opinione diversa. Ogni bottiglia, ogni famiglia, ogni azienda ha una storia. Ogni bicchiere deve essere degustato con rispetto perché dentro c'è una storia. Non c'è abbinamento migliore che: vino-piacere e vita.

Ha avuto difficoltà come donna a lavorare in questo ambiente?

È vero che nel settore vitivinicolo ci sono molti più uomini che donne. Fortunatamente, il Québec è un luogo molto aperto all'uguaglianza, il che mi ha permesso di avere un accesso molto facile per realizzare i miei sogni. P.B.

Curiosa, esuberante, molto professionale si è avvicinata al mondo del vino in punta di piedi e con grande rispetto. Per amore ha lasciato il Messico per il Québec e oggi, grazie alla sua determinazione, Susana Ochoa Vega è produttrice televisiva di un programma di successo e di un magazine che racconta la bellezza del vino in tutto il mondo



In libreria



Italian wine tour VIAGGIO AL CENTRO DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Sei settimane, 60 aziende e 7.000 km in camper: tutto questo e molto di più in "Italian wine tour: viaggio al centro dell'ospitalità enoturistica italiana", un entusiasmante percorso alla scoperta dell'accoglienza nelle imprese italiane del vino. In questo manuale operativo, Lavinia Furlani e Fabio Piccoli (rispettivamente presidente e direttore responsabile di Wine Meridian) propongono una selezione di testimonianze di aziende vitivinicole impegnate sul fronte dell'enoturismo che hanno una loro personale visione dell'hospitality, accomunate dal desiderio di comunicare le proprie attività attraverso un contatto più diretto con gli enoappassionati. L'enoturismo è una risorsa strategica da non sottovalutare per le moderne imprese del vino e rappresenta un'opportunità imperdibile di creare nuove

relazioni e forme di sostentamento per l'azienda. Il libro è dedicato a tutte le persone impegnate a vario titolo in ambito enoturistico: dagli imprenditori del vino agli addetti all'hospitality, passando per i turisti stessi. Il libro è complementare al suo volume teorico, "L'enoturismo vincente", che racchiude le esperienze dirette, gli spunti di riflessione e i consigli frutto dell'analisi dell'offerta enoturistica di 250 cantine italiane. È possibile acquistare il manuale singolarmente o in un pacchetto speciale con "L'enoturismo vincente".

Info: www.winepeople-network.com/categoria-prodotto/books/

Turismo del vino in Italia STORIA, NORMATIVA E BUONE PRATICHE

L'Italia ha un giacimento vitivinicolo unico al mondo e una varietà ampelografica di indiscusso valore paesaggistico, naturalistico e anche economico-produttivo. Accanto alla produzione enologica, sempre più improntata alla qualità, si è fatta strada negli anni una forma di turismo che oggi rappresenta un asset strategico per lo sviluppo della vitivinicoltura italiana. "Turismo del vino in Italia. Storia, normativa e buone pratiche", scritto a quattro mani dal senatore Dario Stefàno e Donatella Cinelli Colombini edito da Edagricole, rappresenta un concentrato di cosa vuol dire fare enoturismo. Nella prima parte del volume si affronta infatti l'inquadramento normativo e concettuale dell'enoturismo descrivendone la storia e seguendo l'iter che ha portato alla normativa nazionale oggi in vigore e che dovrebbe portare il settore a sviluppare al meglio le sue eccellenze territoriali. Nella seconda parte gli imprenditori troveranno invece tutti i consigli per collocare la loro cantina tra le wine destination più frequentate e per organizzare l'attività secondo i criteri più efficaci. La preparazione del personale, l'organizzazione della struttura e, in genere, un quadro preciso di riferimento professionale sono imprescindibili per sfruttare al meglio le opportunità del settore come del resto le indicazioni gestionali adeguate agli sviluppi del mercato. Nel testo si affrontano brevemente anche le nuove esigenze determinate dall'emergenza Covid.

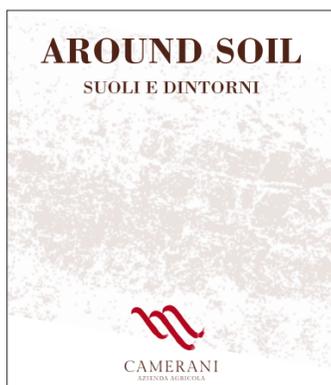
Info: <https://shop.newbusinessmedia.it/>



Around soil - Suoli e dintorni UN LIBRO TECNICO DA VIVERE IN LIBERTÀ

La qualità di un vino è determinata da fattori biologici, eco-pedologici e tecnologici che insieme costituiscono un sistema agricolo complesso che viene sinteticamente definito con il termine "terroir". Tra questi fattori la componente tecnologica ha ormai raggiunto i massimi livelli qualitativi e quindi la massima attenzione oggi è rivolta agli aspetti biologici e in particolare a quelli eco-pedologici cioè alle relazioni tra clima, suolo e pianta che fanno di ogni ambiente vitato un mondo unico e irripetibile. In questo contesto, le indagini pedografiche di taglio scientifico, svolte da Giuseppe Benciolini, con rilevamenti e cartografie dei suoli riferiti ai vigneti siti nelle varie zone dell'azienda Agricola Camerani hanno permesso di creare questo volume che Marinella Camerani ha concepito con la famiglia e il suo team. La pubblicazione traccia, nella parte introduttiva, anche il racconto di come si è evoluta tutta la Valpolicella, dalla zona geografica Classica fin dal 1968 alla centrale Valpantena, sino a quella definita Valpolicella allargata (orientale) tra cui la Valle di Mezzane, parlando del ruolo del Consorzio con le nuove linee guida del disciplinare in base alle ultime modifiche, sino agli attuali ettari a vigneto che ormai superano gli 8.000 ettari.

Un libro autoprodotta, con il contributo dell'Unione Europea, che abbiamo conosciuto nel 2021 e che può essere richiesto scrivendo una mail a info@camerani.wine



IN PILLOLE

NON TUTTI SANNO CHE...

Titti Dell'Erba



AMBASCIATRICE DEL BERE PUGLIA – DOC ITALY

Titti Dell'Erba, sommelier, Donna del Vino Puglia e collaboratrice giornalistica di GustoH24, è stata insignita, lo scorso 20 gennaio nella Protomoteca in Campidoglio a Roma, del ruolo di Ambasciatrice del Bere Puglia - Doc Italy. Conferimento dato a quelle figure simbolo che con il loro operato contribuiscono alla crescita dell'immagine e della notorietà dell'Italia. "Emozionata e felice di questo evento straordinario - ha detto Dell'Erba commentando la nomina ricevuta - che attesta e valorizza le competenze professionali del settore enogastronomico, un sogno costruito con determinazione, volontà, studio e impegno. Ciò che mi sento

di dire ai giovani, che intraprendono lo straordinario percorso della sommelierie, è, innanzitutto, di 'innamorarsi' di questo mondo affascinante, pregno di storia e di cultura e, nel contempo, di studiare costantemente per promuovere la diversità del 'terroir' e delle aziende". Gli ambasciatori Doc Italy sono stati insigniti di questo ruolo per il loro amor patrio, per la passione, la dedizione, l'impegno con cui svolgono il proprio lavoro "ognuno nel settore di propria competenza". La loro mission è svolta istintivamente essendo i loro "modelli" di comportamento caratterizzati da straordinarie carriere, altissimo spessore morale e grande umiltà. Un esempio per tutti e la speranza per un futuro pregno d'eccellenza la loro etica, la loro morale, l'attaccamento al proprio territorio e alle tradizioni, portando con la loro professionalità a promuovere il made in Italy, le sue eccellenze e la propria identità nazionale. Il ruolo di "Ambasciatore Doc Italy" nasce per la crescita volta alla valorizzazione del patrimonio italiano. Promuovere e valorizzare il nostro "Stivale delle Meraviglie" significa anche connettere tecnologia e storia locale, cultura produttiva e ambiente, infrastrutture e gusto del luogo; significa renderlo più manifesto, più conosciuto, anche più solido e compiuto; significa considerarlo come un deposito di valori. L'Associazione Nazionale Doc Italy, diretta dalla presidentessa Tiziana Sirna, nasce con l'obiettivo di promuovere l'Italia e le sue eccellenze attraverso eventi esclusivi e il "Premio internazionale Doc Italy - Viaggio attraverso le Eccellenze" che dal 2013 premia personalità che promuovono l'Italia nel mondo, conferendo un contributo di valore al nostro paese. Il Premio Internazionale Doc Italy è rivolto a tutti i settori: agroalimentare, arte, moda, spettacolo, artigianato e turismo.

DISEGNA LA NUOVA T-SHIRT CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE



L'Associazione Nazionale Le Donne del Vino delegazione Emilia-Romagna, capitanata dalla giornalista e sommelier Antonietta Mazzeo, sostiene diverse azioni di prevenzione, sensibilizzazione e intervento, volte a promuovere una maggior consapevolezza contro la violenza sulle donne, tra queste, il progetto T-shirt. Da quest'anno giovani artisti o designer, studenti del liceo artistico avranno la possibilità di proporre alla delegazione emiliana un'immagine e uno slogan che rappresenti il no delle Donne del Vino alla violenza contro le donne. Una giuria di esperti valuterà i lavori.

L'immagine scelta sarà il simbolo che verrà poi utilizzato per la realizzazione delle **T-shirt 2022** e il ricavato della vendita delle magliette sarà devoluto a un'associazione impegnata a favore delle donne. Per il 2020/21 è stata realizzata una T-shirt con il logo "Scarpa Rossa - No alla violenza contro le donne", slogan e immagine erano stati appositamente realizzati dal grafico Valerio Marini, e il ricavato della vendita destinato all'Associazione di Reggio Emilia "Nondasola", da sempre impegnata nella lotta contro la violenza sulle donne.

Giada Malagoli e, nel riquadro, Antonietta Mazzeo



LE RICETTE DEL VINO

Piemonte

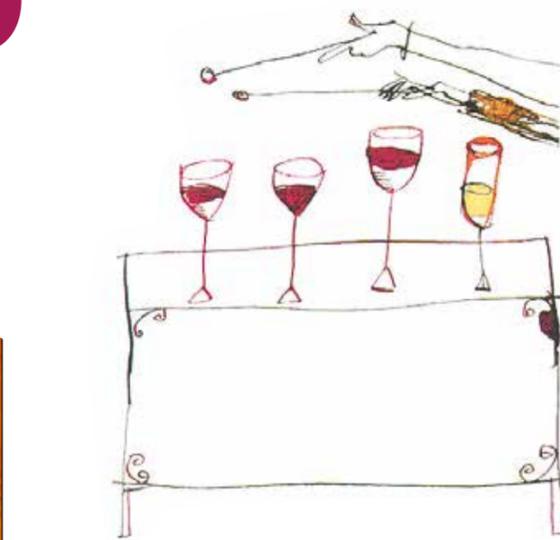


> **MARIUCCIA BORIO - CASCINA CASTLÈT**
ABBINA ATAJ PIEMONTE CHARDONNAY DOC 2021 AI ROTOLI
DI PEPERONE QUADRATO DELLA MOTTA DI CASTIGLIOLE
D'ASTI RIPIENI

In piemontese "Ataj" è qualcosa "che arriva al momento giusto". Come il mio Chardonnay. È un bianco fresco, delicato, estivo che si abbina bene con i piatti a base di verdura, come la ricetta dei peperoni che abbiamo selezionato. Ne esalta il gusto con la sua gradevole acidità. Fu il Marchese Filippo Asinari di San Marzano, nella prima metà dell'Ottocento, a coltivare per primo a Costigliole d'Asti il vitigno Chardonnay, importandolo direttamente dalla Francia.

> **MARIA TERESA ASCHERI - RISTORATRICE, PRODUTTRICE - OSTERIA MURI VECCHI**
ABBINA LANGHE BARBERA DOC FONTANELLE DI ASCHERI
MATTEO ALLE GRIVE DELL'OSTERIA MURIVECCHI

Il Langhe Barbera Doc Fontanelle di Ascheri Matteo Azienda Agricola è un vino dal colore rosso molto intenso con sfumature tendenti al violaceo. Il bouquet è complesso e intenso, con sentori di mora, prugna, confetture e spezie. È rotondo, armonico, molto complesso al palato, dotato di ottima persistenza e sapidità. La sua eccezionale finezza, la notevole classe e l'acidità sostenuta che conferisce freschezza, si accompagnano molto bene con le Grive, bilanciando al palato la loro succosità e grassezza.



IL PRIMO RICETTARIO CHE PARTE DAL VINO PER ARRIVARE AL CIBO

"Le ricette del vino" sono una raccolta di vini e tradizioni culinarie che fanno conoscere, anzi fanno entrare in quel patrimonio di saperi e sapori che caratterizza le tante "patrie locali" di cui è ricca l'Italia. Sul sito dell'Associazione (www.ledonnedelvino.com) ogni settimana potrete trovare nuovi abbinamenti e le ricette complete dei piatti tipici di ogni regione raccontati dalle Donne del Vino a cura di Cinzia Mattioli, ristoratrice e sommelier, Antonietta Mazzeo, giornalista e sommelier, Camilla Guiggi, giornalista e sommelier

Friuli-Venezia Giulia



> **PATRIZIA PITTIA - SOMMELIER, GIORNALISTA**
ABBINA PICOLIT A BISCOTTI "ESSE DI RAVEO"

Abbino il Picolit, vino dolce passito. Il grappolo subisce il fenomeno dell'acinellatura (aborto floreale), risulta spargolo con pochissimi acini favorendo la concentrazione di aromi e profumi, dopo circa 2 mesi di appassimento naturale si affina in barrique: giallo dorato con sentori di albicocca, pasta di mandorle e vaniglia, una dolcezza non stucchevole si abbina per concordanza con i biscotti Esse di Raveo: croccanti, fragranti dalle note vanigliate, la freschezza del vino avvolge il palato per una perfetta pulizia e intensità gusto-olfattiva.



> **ELISABETTA CICHELLERO - AZIENDA AGRICOLA**
ELISABETTA CICHELLERO

ABBINA SPUMANTE NAJMA ROSÉ AI RISI E BISI

Proponiamo l'abbinamento con il nostro Najma Rosé, 100% Refosco dal Peduncolo Rosso, vinificato in rosa che, delicato ed elegante, con richiami floreali di ciclamino e violetta e netti profumi di frutti di bosco, sferzanti note citrine e una vivace acidità, lascia una sensazione di asciutto equilibrio nel finale, e ben si accompagna, per sapori e colori con i Risi e Bisi, tipico piatto primaverile della nostra pianura.

Emilia Romagna

> **LIVIA ELENA LAURENTINO - GIORNALISTA**
ABBINA BOSCO ELICEO FORTANA FRIZZANTE
AGLI GNOCCHI DI ZUCCA

Il Fortana è un vino dalle note fruttate, con la sapidità che caratterizza i cosiddetti "vini di sabbia". La sua freschezza e pulizia unita ai suoi tannini, non prepotenti, lo rendono un vino gradevole al palato, e la sua spuma vivace fa sì che diventi perfetto sia per attenuare la dolcezza della zucca, sia per pulire il palato dal burro fuso col Parmigiano reggiano.



> **PAOLA MAFFI - SOMMELIER**
ABBINA COLLI PIACENTINI BONARDA FRIZZANTE DOC 2020
ALL' ARROSTO FARCITO ALL'EMILIANA

Questo rosso frizzante, tipico dei Colli Piacentini, è ottenuto da uve Croatina. Colore rubino intenso, sentori fruttati di ciliegia e mora, buona struttura e piacevole freschezza, che si combinano perfettamente con un piatto saporito e variegato a base di maiale arrosto farcito di mortadella, spinaci e frittata. L'effervescenza del vino e il giusto tannino puliscono la bocca creando equilibrio con il cibo.



LE RICETTE DEL VINO

Sicilia



> **CATIA VACCARO - VINI VACCARO AGRICOLA**
ABBINA SOFÈ 2018 NERO D'AVOLA DOC SALAPARUTA
A NFIGGIULATA SALITANA

Sofè è il risultato di una attenta selezione di uve. Questo Nero d'Avola combina deliziosamente sentori di ciliegia e note erbacee e speziate. L'affinamento in botti di rovere francese lo rende un vino longevo e complesso. Il suo tannino morbido ed elegante permette di ottenere l'equilibrio perfetto con un piatto dai sapori forti, grazie alla sua capacità sgrassante



> **TIZIANA GANDOLFO - SOMMELIER**
ABBINA ETNA DOC ROSATO AL TORTINO DI ALICI GRATINATE

Questo particolare rosato è ottenuto dalle uve di Nerello Mascalese e Cappuccio nella denominazione Etna Doc, che alcune cantine etnee, specialmente nel versante Nord, producono in modo differente per mantenere struttura e corpo unitamente a sensazioni di frutta e di piante aromatiche, con una gradazione alcolica un po' più elevata rispetto ad altri prodotti della stessa categoria e già riconoscibile dal suo colore pieno tendente quasi al rosso. Grassezza, aromaticità e persistenza della preparazione unite a una sapidità percettibile, sono perfettamente in equilibrio con le caratteristiche del vino che, con la sua trama e l'alcolicità, unite alla nota di freschezza e sapidità, esalta alcuni aspetti del piatto dando, nel contempo, una piacevole pulizia di bocca ma senza coprirne le sensazioni gustative.





MAIL BOXES ETC.
#PeoplePossible

A buon intenditore
molti servizi.

Dall'e-commerce alle spedizioni su misura.
Tante soluzioni, un unico partner. www.mbe.it

Partner tecnico della 54ª edizione di 

©2022 MBE Worldwide | I Centri MBE sono gestiti da Affiliati imprenditori indipendenti che operano sotto il marchio MBE per effetto di un contratto di franchising. Non tutti i servizi e i prodotti offerti da Mail Boxes Etc. sono disponibili presso ciascun Punto Vendita MBE. Il servizio è soggetto a termini e restrizioni.

CERTIFICHIAMO UN PATRIMONIO IMPORTANTE.

**Il vino a Denominazione d'Origine,
vero ambasciatore del Made in Italy.**

I maggiori Consorzi italiani ci hanno dato il compito di certificare le 230 Denominazioni di Origine più prestigiose del patrimonio enologico nazionale. Una responsabilità che assolviamo con la professionalità di donne e di uomini che ogni giorno sono impegnati a verificare la qualità dei vini e a garantirne la completa tracciabilità.

Valoritalia. Valore aggiunto. Per i Consorzi.



VALORITALIA.IT



Consiglio Nazionale
delle Ricerche
Istituto per la Bioeconomia



Stefano Di Marco

NUOVE STRATEGIE DI DIFESA: APPROFONDIMENTO
IN ANTEPRIMA DELLO STUDIO PUBBLICATO
SULL'AUTOREVOLE RIVISTA "FRONTIERS IN MICROBIOLOGY"

Complesso dell'Esca: agire sin dall'impianto per prevenire le infezioni

FIERAGRICOLA
115th International Agricultural Technologies Show
MER 2 - SAB 5 MARZO 2022 | VERONA

A FIERAGRICOLA - SALA VIVALDI IL 3 MARZO H. 10.00

Sviluppare uno strumento di difesa attivo che prevenga o riduca le infezioni di patogeni associati al Complesso delle Malattie dell'Esca, operando fin dall'impianto in vigneto. Questo l'obiettivo della ricerca, durata ben nove anni, curata dall'Istituto per la BioEconomia del Cnr di Bologna (capofila Stefano Di Marco) e dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali, sez. di Patologia vegetale ed Entomologia dell'Università di Firenze (capofila Laura Mugnai) e i cui risultati sono stati pubblicati sul numero del 28 gennaio 2022 di "Frontiers in Microbiology", rivista scientifica, leader nell'intero campo della microbiologia. La pubblicazione è quindi un riconoscimento dell'originale e profondo lavoro realizzato dagli autori, che - incentrato sulla attività di ceppi di differenti specie di *Trichoderma* per la difesa dal Complesso delle Malattie dell'Esca - apre nuove prospettive.

Abbiamo incontrato il dottor **Stefano Di Marco** dell'IBE Cnr di Bologna per una sintesi e un approfondimento in anteprima del lavoro. Ricordiamo che una presentazione più articolata verrà illustrata il prossimo 3 marzo a Fieragricola (Verona) dallo stesso Di Marco, in occasione dell'incontro "Mal dell'Esca: novità dalla ricerca e dal campo" promosso da Unione Italiana Vini nell'ambito del programma di aggiornamento del Progetto nazionale Mal dell'Esca (per info e adesioni sul progetto: www.unioneitalianavini.it/monitoraggio-mal-dellesca-2022/).

Dottor Di Marco la ricerca mondiale sta lavorando da anni sul Complesso dell'Esca. Abbiamo nuovi risultati che ci consentono di individuare una strategia di difesa?

Il Complesso dell'Esca della vite è unanimemente considerato una delle avversità più pericolose e diffuse in pressoché tutti gli areali di coltura. I numerosi studi condotti, in gran parte coordinati nell'ambito dell'International Council of Grapevine Trunk Diseases, che raggruppa ricercatori di oltre venti Paesi dei cinque continenti, hanno

di GIOVANNI RIZZOTTI

Intervista a Stefano Di Marco (Istituto per la BioEconomia del Cnr di Bologna) sui risultati della ricerca sull'attività di ceppi di differenti specie di *Trichoderma* per la prevenzione e il controllo della diffusione di una delle fitopatologie più pericolose e diffuse in pressoché tutti gli areali di coltura

consentito di acquisire nuove indicazioni sull'eziologia, sull'epidemiologia e sulla lotta, anche se non hanno ancora consentito di sviluppare un'efficace strategia di difesa.

In questo quadro si inserisce la ricerca che il vostro gruppo di lavoro italiano ha recentemente pubblicato sull'autorevole "Frontiers in Microbiology". Su quali aspetti si è concentrato il vostro studio e quali obiettivi si poneva?

Lo scopo della ricerca è stato quello di sviluppare uno strumento di difesa attivo che prevenga o riduca le infezioni di patogeni associati al Complesso Esca, operando fin dall'impianto in vigneto. Si consideri che una pianta infetta resta tale per l'intera vita produttiva; operare dunque su impianti giovani aumenta le probabilità di eseguire un intervento efficace contro infezioni che potenzialmente possono avvenire in ogni stagione vegetativa e per tutta la vita produttiva del vigneto.

Perché la protezione delle ferite da potatura rappresenta la chiave della prevenzione nell'ambito della difesa dal Complesso Esca?

Le ferite, soprattutto quelle di potatura, rappresentano la principale via d'ingresso nella pianta dei patogeni associati al Complesso Esca. Una difesa preventiva è di fondamentale importanza per una strategia di difesa efficace: i patogeni, una volta penetrati, s'insediano permanentemente nel tessuto legnoso attaccandolo in vario modo, in ragione delle caratteristiche patogenetiche di ciascun microrganismo. Non esistono a oggi strumenti efficaci di eradicazione dell'infezione, eccezion fatta, in taluni casi, su certe forme di allevamento e in impianti maturi e ad alto reddito, per i tentativi condotti per dendrochirurgia, con rimozione del tessuto legnoso cariato dal tronco della pianta, attraverso strumentazione specifica ed esperienza dell'operatore.

La vostra ricerca è iniziata con sperimentazioni in laboratorio (in vitro) e poi in campo con inoculazioni artificiali. Quali i risultati più significativi?

Le prove di laboratorio sono state fondamentali per verificare l'azione dei *Trichoderma* contro i principali patogeni del Complesso Esca a differen-

Mal dell'Esca: novità dalla ricerca e dal campo

Nell'ambito di Fieragricola (Verona, 2-5 marzo), Unione Italiana Vini organizza un convegno di aggiornamento del Progetto nazionale Mal dell'Esca (www.unioneitalianavini.it/monitoraggio-mal-dellesca-2022/), con lo scopo innanzitutto di informare sui più recenti risultati della ricerca nazionale e internazionale che consentono di rendere più efficaci le azioni di prevenzione di questa temibile e purtroppo diffusa malattia. Stefano Di Marco (Ibe - Cnr) in particolare presenterà le interessanti conclusioni di una ricerca condotta in Italia, e durata 9 anni, sull'utilizzo di diversi ceppi di *Trichoderma* su giovani impianti di vite (vedi articolo in queste pagine). L'incontro sarà arricchito da una tavola rotonda in cui agronomi di differenti zone d'Italia racconteranno la loro esperienza per contenere la diffusione del Complesso dell'Esca. L'evento, sarà anche occasione per fare il punto sui risultati ad oggi del Progetto monitoraggio nazionale Mal dell'Esca di UIV e presentare il programma 2022.

Intervengono: Giovanni Rizzotti, UIV: "Il Progetto monitoraggio nazionale Mal dell'Esca di Unione Italiana Vini" - Stefano Di Marco, Istituto di BioEconomia - Cnr Bologna: "Novità dalla ricerca: utilizzo di *Trichoderma* nella difesa dal Complesso Esca della vite"

Tavola rotonda - Esperienze pratiche di campo: Giovanni Bigot - Perleuve/4Grapes; Alberto Grasso - Agronomo Azienda agricola Mirafiore - Fontanafredda; Giuseppe Rama - Responsabile agronomico Cantina di Soave; Marco Sgubin - Azienda Ferruccio Sgubin; Andrea Bagnalasta - Technical development specialist Gowan Italia

ti temperature, evidenziando diversi meccanismi d'azione, diretti e indiretti, che i *Trichoderma* possiedono e che potenzialmente intervengono nel contrastare lo sviluppo del patogeno. In campo si è operato applicando il formulato a base di *Trichoderma* sulle ferite di potatura e inoculando il principale patogeno del Complesso Esca sulle ferite trattate (e non). I risultati dei due anni di prove hanno mostrato una protezione completa o una riduzione delle infezioni artificiali, rispetto alla mancata protezione della ferita.

E poi la sperimentazione è proseguita in campo su infezioni "naturali".

I risultati positivi della prima fase, soprattutto pensando che l'infezione artificiale è stata condotta con una carica di inoculo nettamente superiore a quella che si registra in natura, hanno consentito di avviare una sperimentazione polienale sulle infezioni naturali in diversi vigneti commerciali dal loro impianto, eseguendo il trattamento dopo la potatura. Le applicazioni del formulato a base di *Trichoderma* (Remedier) sono proseguite in ogni stagione, in attesa di una verifica dell'attività sulle infezioni naturali, e hanno evidenziato un significativo ritardo della comparsa dei primi sintomi fogliari della malattia, fino a 3-4 anni, rispetto alle piante non trattate. Inoltre, la percentuale di piante sintomatiche nelle parcelle trattate è stata inferiore, nella maggior parte dei casi in modo significativo (nel Grafico 1 rappresentato dagli asterischi) rispetto alla parte di vigneto non sottoposto a intervento. Il Grafico 1 (estrappolato dalla pubblicazione su "Frontiers in Microbiology", ndr) evidenzia l'effetto dei trattamenti sulla comparsa e sull'incidenza delle piante sintomatiche nei vigneti sottoposti a verifica.

I trattamenti con *Trichoderma* hanno anche l'effetto di contenere la gravità dei sintomi sulle piante già infette?

Certamente. Infatti un altro risultato interessante è stato ottenuto verificando la gravità del sintomo fogliare. In tal senso, è stata dimostrata una correlazione tra incidenza e gravità di questo sintomo e perdite quantitative e qualitative della produzione. Una riduzione dell'espressione sintomatologica della malattia sulla foglia è dunque un risultato rilevante a prescindere dal fatto che la pianta sia infetta. Sebbene la forma più grave del sintomo fogliare sia più frequente in vigneti maturi, dove le piante hanno subito infezioni multiple negli anni, i dati sui sintomi fogliari gravi rilevati nel nostro studio nei vigneti giovani (sintomo B nel Grafico 2), evidenziano una grande differenza tra le parcelle trattate con *Trichoderma* e quelle non protette, nelle quali il sintomo grave è di gran lunga più diffuso e si presenta molti anni prima.

La vostra ricerca ha richiesto un lungo periodo di studio per verificare la correttezza delle vostre conclusioni. Vi sono altri studi in Italia e all'estero che hanno monitorato e analizzato per un così lungo periodo la protezione delle ferite con specie di *Trichoderma*?

Il nostro studio è stato condotto su un gran numero di anni poiché riguardava trattamenti condotti su vigneti all'impianto,

potenzialmente non infetti, per lo meno esenti da infezioni generate attraverso le ferite di potatura. Inoltre, la malattia si manifesta dopo un certo numero di anni dall'impianto. Dunque il nostro studio ha richiesto molti anni di lavoro operando su infezioni naturali. Sono state pubblicate sperimentazioni condotte su questo e su altri formulati a base di *Trichoderma*, meno protratte nel tempo ma ugualmente interessanti e che hanno consentito la registrazione di altri ceppi dell'agente biologico di controllo, per la protezione dalle infezioni del Complesso Esca.

In sintesi, cosa è emerso prioritariamente da questa lunga e approfondita ricerca?

Come dicevo prima, altri studi condotti su questi e altri ceppi di *Trichoderma* hanno mostrato una certa efficacia dei trattamenti anche su impianti in cui era già presente e manifesta la malattia. Tuttavia, il trattamento di un vigneto eseguito fin dall'impianto e la prosecuzione degli interventi negli anni a seguire sono la base per una vera strategia di prevenzione e/o riduzione delle infezioni. Più in generale, l'uso di un microrganismo benefico risultato attivo contro i patogeni assume un certo rilievo sotto l'aspetto ambientale nell'ambito di una difesa eco-compatibile. Da un punto di vista più strettamente fitoiatrico, la capacità del *Trichoderma*, microrganismo ad habitat terricolo, di colonizzare per l'intera stagione vegetativa una ferita che sapevamo essere suscettibile all'infezione per diversi mesi e dunque difficile da proteggere con prodotti anche di buona persistenza, è stata la ragione che ci ha indotto



GRAFICO 1 - Effetto dei trattamenti sulla comparsa e sull'incidenza delle piante sintomatiche nei vigneti sottoposti a verifica (% di incidenza annuale della malattia)

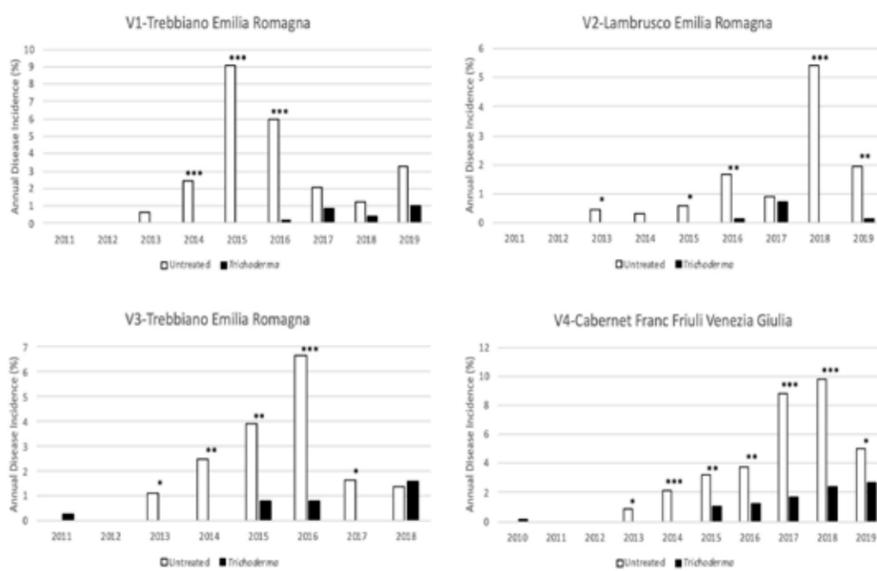
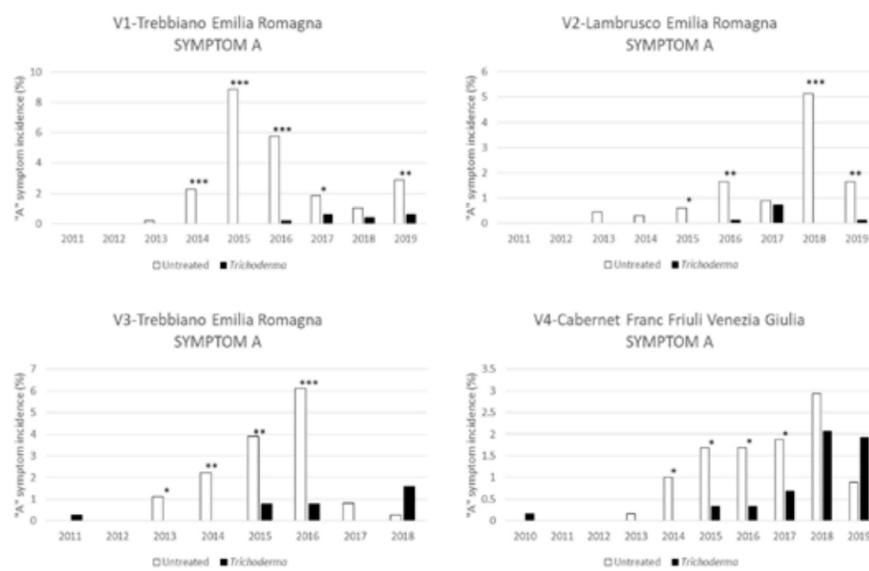


GRAFICO 2 - Incidenza % di sintomi fogliari gravi (Symptom B) nelle parcelle trattate con *Trichoderma* e in quelle non trattate



L'indicazione di * segnala quando la percentuale di piante sintomatiche nelle parcelle trattate sia stata significativamente inferiore rispetto alla parte di vigneto non sottoposta a intervento

ad avviare questi studi, dimostrando che le grandi potenzialità del *Trichoderma* sono in grado di colonizzare attivamente una ferita su tralcio di vite.

Vi sono accorgimenti e tecniche per conservare vitali ed efficienti le spore di *Trichoderma* sulle ferite?

Il formulato a base di *Trichoderma* utilizzato nel nostro studio doveva essere diluito in acqua 24 ore prima del trattamento per favorire la germinazione delle spore. Una nuova formulazione limita quest'operazione a 6-10 ore. Altri prodotti a base di *Trichoderma* non richiedono

questo accorgimento. Il trattamento deve essere realizzato con un volume d'acqua tale da irrorare la pianta fino quasi a superare il limite di sgocciamento. Questa abbondante bagnatura facilita la colonizzazione della ferita da parte del *Trichoderma*. Le varie specie e i diversi ceppi di *Trichoderma* possono resistere e attivarsi a basse temperature in funzione delle loro caratteristiche intrinseche. Dunque temperature anche di poco sotto lo zero non dovrebbero devitalizzare il microrganismo che tuttavia è risultato attivo con temperature non inferiori a 10 °C, che

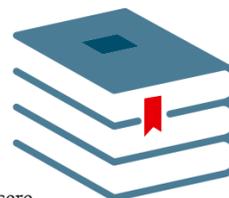
peraltro sono biologicamente attive anche per diversi patogeni del Complesso Esca.

In altre sperimentazioni condotte in vigneti in cui la potatura si iniziava nel tardo autunno e proseguiva nei mesi successivi, si è ritenuto utile eseguire un primo trattamento pre-invernale, per proteggere le ferite originate dalle potature autunnali e un trattamento più vicino al pianto per proteggere le ferite causate dalle ultime potature. Ulteriori specifiche dei vari formulati sono evidenziate in etichetta.

Il *Trichoderma* è danneggiato

dai normali trattamenti che vengono attuati sulla vite contro altri patogeni?

La distribuzione del formulato a base di *Trichoderma* dovrebbe essere effettuata senza alcun altro prodotto. Il *Trichoderma*, inoltre, è compatibile con diversi prodotti usati in viticoltura; l'etichetta dei vari formulati indica le poche incompatibilità. Questa circostanza facilita un uso del *Trichoderma* nell'ambito di una strategia di difesa articolata, basata su pratiche colturali che possano prevedere anche l'uso di prodotti chimici.



RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Frontiers in Microbiology, 28 January 2022 - "Activity of *Trichoderma asperellum* Strain ICC 012 and *Trichoderma gamsii* Strain ICC 080 Toward Diseases of Esca Complex and Associated Pathogens" - Stefano Di Marco¹, Elisa Giorgia Metruccio¹, Samuele Moretti²,

Marco Nocentini², Giuseppe Carella², Andrea Pacetti², Enrico Battiston², Fabio Osti¹ and Laura Mugnai²

¹Institute of BioEconomy, National Research Council, Bologna, Italy

²Plant Pathology and Entomology Section, Department of Agricultural, Food, Environmental and Forestry Science and Technology (DAGRI), University of Florence, Florence, Italy

L'articolo integrale può essere scaricato al seguente link:
<https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.813410>

@ BEKAERT
better together

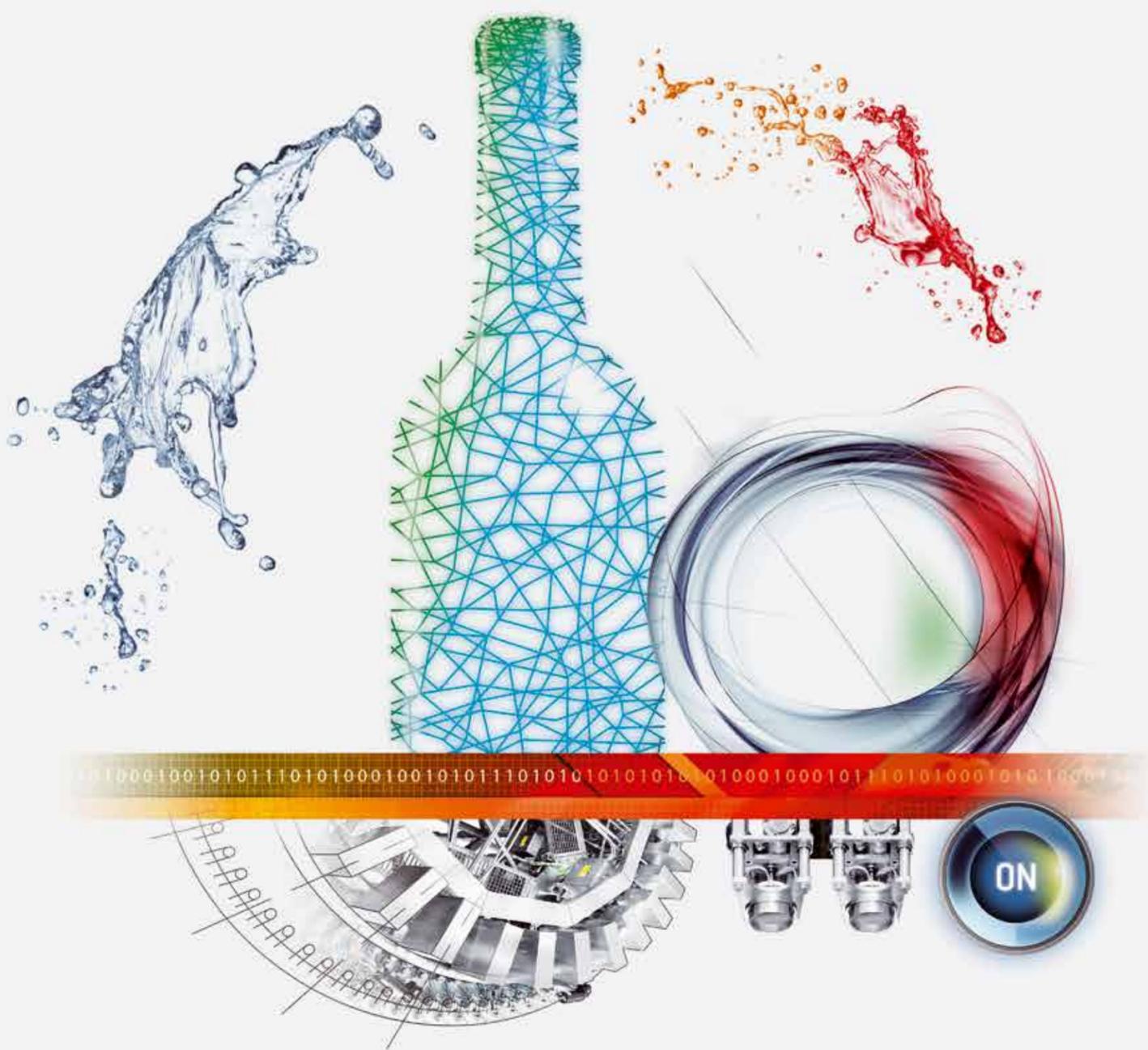
Le vostre viti meritano il miglior supporto possibile

Bezinal®
la migliore soluzione di filo ricoperto per vigneti

Leon Bekaert Spa
Stefano Frascoli - mob. +39 335 7526676
mail: stefano.frascoli@bekaert.com
www.bekaert.com

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO

SIMEI



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

29^a EDIZIONE

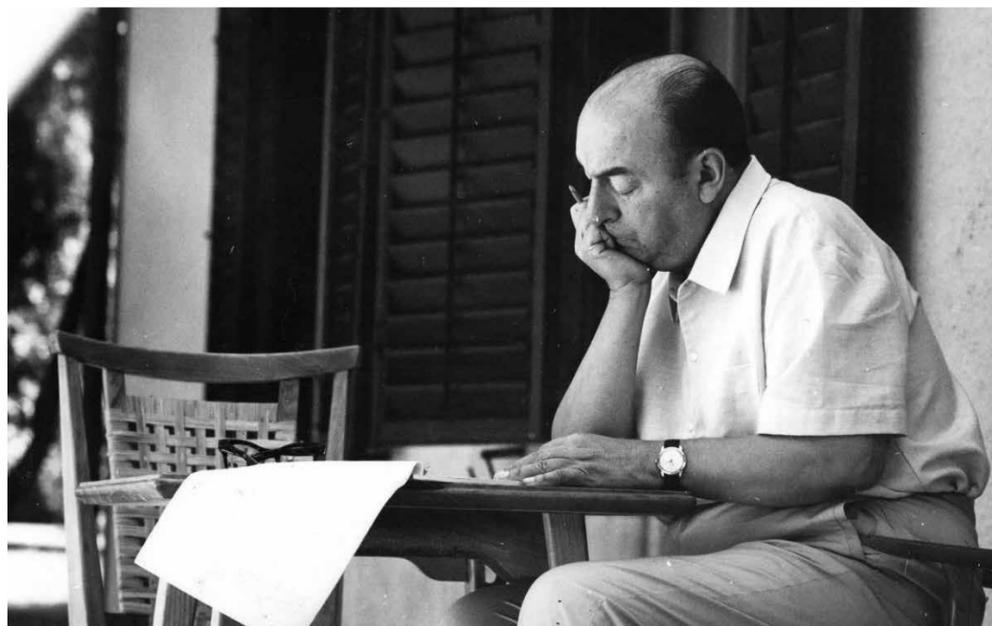
15-18 Novembre 2022
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it



LA TERZA PAGINA DEL VINO

© Archivo Fundación Pablo Neruda



di KETTY MAGNI

CHI È PABLO NERUDA

Ricardo Eliécer Neftalí Reyes Basoalto, alias Pablo Neruda (Parral 1904 - Santiago del Cile 1973), poeta, diplomatico e politico cileno, insignito del Premio Nobel nel 1971 per la letteratura, è ancora oggi l'autore più popolare del Novecento. Il repertorio amoroso di "Venti poesie d'amore e una canzone disperata" (1924) inaugura una scrittura segnata da un verso prosastico, che indaga sulla incapacità di comprendere l'insopprimibile dolore che vive l'uomo e, risulta un best seller della poesia amorosa con un milione di copie vendute nell'edizione commemorativa del 1961 e due milioni in quella del 1972. Una fervente attività letteraria lo vede impegnato come direttore di riviste e collaboratore a diverse pubblicazioni. Diplomatico a Buenos Aires e poi in Spagna, aderisce alla lotta dei repubblicani durante la guerra civile. A questo importante periodo appartengono i tre libri della "Residenza sulla terra" (1933), l'ultimo comprendente la raccolta "España en el corazón", un inno alla lotta contro il generale Franco, in cui il poeta invita all'azione. Il poeta cileno si avvia verso una poesia d'impegno sociale, che denuncia la condizione di povertà e sfruttamento creata dal capitalismo americano, tematica che alimenta la cronaca del "Canto generale" (1950) e gran parte della poesia di argomento politico. Neruda entra nella cerchia dei grandi intellettuali di sinistra impegnati nella lotta contro il fascismo e le politiche conservatrici di Gabriel González Videla, presidente del Cile, che lo costringe alla rocambolesca fuga attraverso le Ande e insegue anche in Italia dove, negli anni Cinquanta, il poeta si rifugia nell'isola di Capri. Negli anni Sessanta, Neruda colleziona diciannove libri di poesia, un testo teatrale e la preparazione dell'autobiografia "Confesso che ho vissuto", che uscirà postuma nel 1974, dove racconta anche del suo soggiorno in Oriente e il suo insediamento consolare a Rangoon. La fama mondiale di Neruda attraverso oceani e continenti, una tesi avvalorata dallo scrittore Gabriel García Márquez che ha dichiarato: "È il più grande poeta del XX secolo, in qualsiasi lingua."

RIPERCORRIAMO LA LIRICA DEL GRANDE POETA DEDICATA ALLA VITE E AL VINO

PABLO NERUDA

Il "contadino selvaggio" che amava il vino di Capri

I riferimenti alla vigna e al gusto del vino si rincorrono in tutta la produzione poetica del cantore cileno, intrecciandosi con riferimenti all'amore e alla sensualità della vita. Una passione che culmina con la notissima "Ode al vino", che rileggiamo con l'aiuto del prof. Gabriele Morelli, autorevole ispanista italiano, che ha conosciuto Pablo Neruda e ne ha tracciato il ritratto poetico-biografico in un libro pubblicato di recente. L'Italia, "la patria del grappolo d'uva", ma soprattutto l'isola di Capri con il suo vino bianco, rimangono punti cardinali del suo peregrinare letterario

“Era il bianco di Capri la grande passione enologica di Pablo Neruda". Così ci svela Gabriele Morelli, docente di Lingua e letteratura spagnola, che ha conosciuto il poeta cileno durante il suo soggiorno in Italia, e ne ha tracciato il ritratto poetico-biografico nel libro "Neruda" pubblicato di recente (vedi box a pagina 18). Un vino apprezzato dai Romani e lodato dall'imperatore Tiberio, prodotto in quantità limitate sui pendii terrazzati a picco sul mare nell'affascinante isola, sita nel golfo di Napoli. Quale fosse questo "bianco di Capri" non siamo riusciti a rintracciarlo con certezza: di sicuro era un vino ottenuto dalle uve Falanghina, Greco e Biancolella, che oggi entrano nell'uvaggio del Capri Doc bianco, vino dal profumo caratteristico che richiama la salsedine marina. In fuga dall'amato Cile, è nell'isola azzurra che il poeta si trasferisce, grazie al blocco opposto dall'Italia alla sua espulsione, avvenuto per l'intervento di numerosi e autorevoli politici, artisti e letterati insorti per la difesa della sua libertà. Qui, lo accompagna la sua ultima

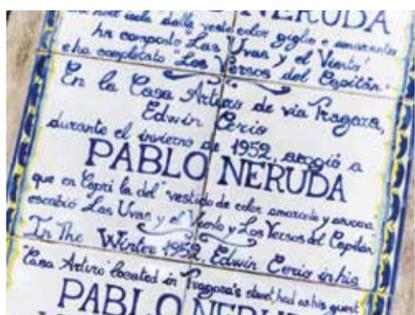
compagna, la cantante cilena Matilde Urrutia, poi diventata sua terza moglie. Nei mesi trascorsi a Capri, complice il paesaggio incantato, Neruda scrive alcune tra le sue poesie più belle raccolte nel libro "I versi del capitano" (1952), pubblicato in forma anonima, dove il poeta si elegge "Capitano" e canta la donna amata come un trionfo della vita sulla morte. Nella poesia "Le tue mani", invoca l'energia pulsionale del contatto - "Quando le tue mani muovono, amore, verso le mie, cosa mi portano in volo?" - ed entra in campo la metafora dell'uva, per descrivere la delicatezza della sensazione tattile: "Nella pelle dell'uva mi sembrò di toccarti". Un anno dopo il rientro nella sua patria, nel 1953, il poeta riceve il Premio Stalin per la pace. Pur continuando a vivere in Cile, terra vocata alla viticoltura, resterà sempre legato ai profumi e ai sapori mediterranei, come conferma il professor Morelli: "Neruda amava molto il vino italiano, in particolare il vino di Capri che alcuni amici di Napoli e Roma gli inviavano nella sua casa cilena di Isla Negra. Era così innamorato di questo vino che Matilde Urrutia, la moglie del poeta, quando

riceveva nella sua casa, lo riservava solo a Pablo, mentre agli ospiti versava un vino locale".

L'uomo, la natura e le passioni
Nella sua poesia, Neruda riusciva a conglobare l'uomo, la natura e le passioni con un'attenzione particolare al vino. Le "Venti poesie d'amore" rappresentano un inno all'amore e, il vino, l'uva e le vite sono temi ricorrenti. In "Corpo di donna", che apre questa raccolta giovanile pregevole di sensualità, egli presenta una ricchezza espressiva legata al mondo agreste e crea una brillante suggestione delle metafore: "Il mio corpo di contadino selvaggio ti scava e fa saltare il figlio dal fondo della terra". La corporeità statuaria della donna si confronta con le forme della natura, e segue i suoi ritmi eterni. Le muse ispiratrici sono nominate dal poeta come Marisol (Teresa) e Marisombra (Albertina Rosa), amori che suscitano in lui tormentate passioni adolescenziali, mescolate con la suggestione della natura, come ad esempio, nel quinto poema: "Perché tu mi oda le mie parole a volte si assottigliano come le orme dei gabbiani sulle spiagge. Collana, sonaglio ebbro per le tue

mani dolci come l'uva". Il grande estuario del fiume Imperial, che versa le sue acque impetuose nell'oceano tra i garriti dei gabbiani, fa da sfondo bucolico a questa lirica, che esalta la potenza dell'eros, e il giovane poeta dimostra di desiderare la donna con lo spirito ma anche con i sensi. Angoscia e sentimento si alternano in questo best seller di poesia amorosa, che sarà solo il prologo di un lavoro letterario molto corposo. L'intensa prosa poetica, che affonda nella propria condizione interiore di sofferenza per far affiorare la passione amorosa, si sviluppa in un'inconfondibile resa pittorica di descrizioni cromatiche, come ad esempio, in "Nel mio cielo al crepuscolo", dove il giovane poeta scrive tormentato di desiderio e di inquietudine: "La lampada della mia anima ti fa rosei i piedi, il mio acido vino è più dolce sulle tue labbra (...)". L'esperienza amorosa riesce a stemperare la sua angoscia e tramuta l'acido vino che diventa più dolce.

Il fluire dell'esistenza
Altro tema caro a Neruda e affrontato nella sua prima sta-



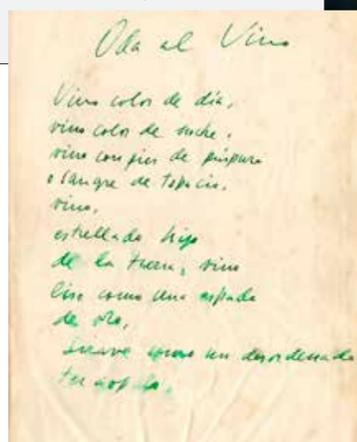
Qui a fianco, il ricordo di Neruda, in tre lingue, esposto nella casa dove il poeta visse a Capri

Sotto, Matilde Urrutia e Pablo Neruda a Capri
© Archivo Fundación Pablo Neruda





Il manoscritto originale dell'Ode al Vino



ODE AL VINO

Vino color del giorno,
vino color della notte,
vino con piedi di porpora
o sangue di topazio,
vino,
stellato figlio
della terra,
vino, liscio
come una spada d'oro,
morbido
come un disordinato velluto,
vino inchiocciolato
e sospeso,
amoroso,
marino,
non sei mai presente in una sola coppa,
in un canto, in un uomo,
sei corale, gregario,
e, quanto meno, scambievole.
A volte
ti nutri di ricordi
mortalì,
sulla tua onda
andiamo di tomba in tomba,
tagliapietre del sepolcro gelato,
e piangiamo
lacrime passeggiare,
ma
il tuo bel
vestito di primavera
è diverso,
il cuore monta ai rami,
il vento muove il giorno,
nulla rimane
nella tua anima immobile.
Il vino
muove la primavera,
cresce come una pianta di allegria,
cadono muri,
rocce,
si chiudono gli abissi,
nasce il canto.
Oh, tu, caraffa di vino, nel deserto
con la bella che amo,
disse il vecchio poeta.
Che la brocca di vino
al bacio dell'amore aggiunga il suo bacio
Amor mio, d'improvviso
il tuo fianco
è la curva colma
della coppa
il tuo petto è il grappolo,
la luce dell'alcol la tua chioma,
le uve i tuoi capezzoli,
il tuo ombelico sigillo puro
impresso sul tuo ventre di anfora,
e il tuo amore la cascata
di vino inestinguibile,
la chiarezza che cade sui miei sensi,
lo splendore terrestre della vita.
Ma non soltanto amore,
bacio bruciante
e cuore bruciato,
tu sei, vino di vita,
ma
amicizia degli esseri, trasparenza,
coro di disciplina,
abbondanza di fiori.
Amo sulla tavola,
quando si conversa,
la luce di una bottiglia
di intelligente vino.
Lo bevano;
ricordino in ogni
goccia d'oro
o coppa di topazio
o cucchiaino di porpora
che l'autunno lavorò
fino a riempire di vino le anfore,
e impari l'uomo oscuro,
nel cerimoniale del suo lavoro,
e ricordare la terra e i suoi doveri,
a diffondere il cantico del frutto.


**INTERVISTA
A GABRIELE
MORELLI**

“Ode al vino”, la massima dichiarazione d'amore nei confronti del buon bere

Nel variegato campionario di odi dedicate a elementi della natura, entrano in gioco il mare, l'aria, la pioggia, i fiori, le stagioni, la cipolla, la patata, il carciofo ecc. Tuttavia, è l'“Ode al vino” che rappresenta la massima dichiarazione d'amore nei confronti del buon bere e, insieme alle altre numerose odi dedicate al cibo, testimonia il grande senso della convivialità, trasposto in versi. Il poeta intitola “Odi elementari” una serie di 230 poesie, prodotte tra il 1952 e il 1959, che caratterizzano uno stile intimista, l'esaltazione per le piccole cose quotidiane, che a volte ci sfuggono e sembrano scontate. In questi anni, lascia ufficialmente Delia e si trasferisce nella casa di Isla Negra, davanti all'immenso spazio azzurro dell'oceano con Matilde, per iniziare una nuova vita in una nuova casa, che man mano riempirà di oggetti stravaganti, come ad esempio le conchiglie, la cui grande passione è nota ad amici e ammiratori. Una preziosa raccolta che donerà all'Università del Cile insieme alla sua collezione di libri, selezionati durante i viaggi.

Per le Odi, il poeta predilige versi liberi e sceglie termini semplici, che chiunque può comprendere, ma allo stesso tempo di potente carica evocativa. Il pane, per esempio, è per Neruda la forza generatrice della natura, una forza vitale imprigionata nella bianca e morbida sostanza dell'alimento, che si può toccare, mordere, gustare, e il poeta ne fa un'esperienza materiale che va oltre la forma e nella sua presenza egli rivive la verde fioritura della primavera. Ben evidenti in questi accostamenti sensoriali delle metafore sono gli influssi stilistici del surrealismo, che influenza parte della sua produzione. Il vino “stellato figlio della terra” è tratteggiato come elemento unificante, che esalta il valore dell'amicizia: “A volte ti nutri di ricordi mortalì”. E diventa un elisir che introduce l'uomo nel magico mondo dell'amore: “Amor mio, d'improvviso il tuo fianco è la curva colma della coppa, il tuo petto è il grappolo...”. In questa ode, Neruda canta stati d'animo contrastanti come l'allegria e la tristezza, dove l'astratto si confonde con il concreto. Un mondo palpitante di vita e di fantasia.

Approfondiamo, dunque, questo straordinario componimento poetico per risalire ai gusti preferiti del poeta cileno in un'esclusiva intervista all'ispanista **Gabriele Morelli**, docente di Lingua e letteratura spagnola presso l'Università di Bergamo e prolifico autore di saggi, che in riconoscimento dei suoi studi ha ottenuto la massima onorificenza spagnola “Encomienda de Isabel la Católica”, direttamente dalle mani del re di Spagna. Autore del libro “Neruda”, di recente pubblicazione, e qualificato interprete della sua poesia, ci racconta l'opera ed episodi inediti della vita del poeta cileno con un'affascinante genuinità e limpidezza d'immagine, che ci paleseranno l'immagine del poeta proprio davanti ai nostri occhi.

Lei, professor Morelli, ha avuto modo di condividere il desco insieme a Pablo Neruda. Ci racconta com'è nato il vostro primo incontro? Si è svolto in Italia?

Quando agli inizi degli anni Sessanta ho conosciuto Pablo Neruda in visita all'Università Boc-

coni di Milano (allora anche Facoltà di Lingue e letterature straniere), nell'incontro riservato ai pochi studenti del magistero di spagnolo, il poeta cileno chiese a ciascuno di noi quale era l'argomento della sua tesi. Quando fu il mio turno, nell'udire il nome di Miguel Hernández, autore del tutto sconosciuto in Italia, mi guardò a lungo profondamente emozionato; poi mi chiese come ero arrivato a questa scelta. Raccontai che era dovuta a una mia compagna di studi appena giunta dall'Argentina, che aveva copiato in un suo quaderno i versi della poesia “Ninnananna della cipolla”, scritta da Hernández in un carcere franchista (dove muore nel 1942), per il figlio bambino che succhiava solo latte di cipolla, unico cibo della madre che, a causa della fame dovuta alla guerra, si alimentava solo di cipolle. Di fronte al mio dubbio di poter portare a termine la tesi a causa della mancanza di documentazione - si trattava di un poeta proibito dalla censura franchista -, Neruda mi invitò a seguirlo per parlarmi di Hernández, del poeta, dell'uomo. Mi portò a pranzare con lui in un ristorante della città. Ancora oggi ricordo i suoi occhi obliqui da indio che si accendevano di una luce malinconica mentre

descriveva la figura del giovane e sfortunato amico spagnolo: “Miguel - mi diceva - era un pastore di pecore e capre e aveva una faccia che sembrava una patata appena cavata dalla terra, e della terra conservava intatta tutta sua freschezza”.

Si sentiva intimorito dalla presenza di questo gigante della poesia mondiale?

Devo rispondere di no, forse per la mia giovane età, o anche perché era presente il mio professore Giuseppe Bellini e, ancora, perché Neruda era già noto, avendo vissuto per molto tempo in Italia, soprattutto a Capri, come ha ben illustrato il film “Il postino”, interpretato da Massimo Troisi e Philippe Noiret e ispirato al libro “Il postino di Neruda”, opera dello scrittore cileno Antonio Skármeta. In effetti la persona di Neruda, alta e massiccia, non incuteva timore, né creava distanza poiché dietro al poeta si intravedeva l'uomo che amava la vita, la compagnia, il cibo e i buoni vini, di cui era un gran esperto, come ho potuto constatare personalmente e come mi hanno riferito alcuni commensali che hanno condiviso la buona tavola con il poeta.

Ricorda quali erano i suoi piatti preferiti?

Amava molto il pesce, ma soprattutto i molluschi e i crostacei, alimenti del resto abbondanti e comuni in Cile. Privilegiava in particolare le ara-

goste che sapeva pulire da grande esperto; come un chirurgo incidere con il coltello il carapace e quindi faceva abilmente saltare la polpa dell'aragosta. Dopo il lungo soggiorno in Italia, amava anche la pastasciutta e, quale alimento amato della natura, aveva una speciale predilezione per la cipolla, a cui infatti dedica la bellissima ode; ode che scrive anche in onore del carciofo.

Il vino è uno straordinario elemento di socializzazione. Il poeta cileno amava brindare e fare festa? Ci spieghi brevemente la poesia “Ode al vino”.

In effetti il vino ama la compagnia e soprattutto la crea, eliminando le differenze sociali. L'“Ode al vino” di Neruda fa parte del libro “Odas elementares”, in cui il poeta canta molti prodotti della natura. È una composizione che mette bene in evidenza la grande capacità metaforica del poeta, che eleva e trasforma in canto gli elementi che circondano e arricchiscono la vita dell'uomo. In questo caso la bontà e la bellezza del vino, molto amato da Neruda, ma anche da tanti altri autori (a partire da Orazio, Baudelaire, D'Annunzio, ecc.). Nell'ode il vino richiama il corpo della

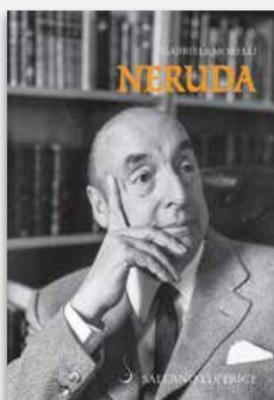


Una scena del film “Il postino” con Massimo Troisi e Philippe Noiret

persona amata (“il tuo fianco è la curva colma della coppa”, “il tuo petto è il grappolo”, “il tuo ombelico sigillo puro impresso sul tuo ventre di anfora”). Il vino richiama anche la presenza degli amici uniti insieme intorno alla tavola; ricorda la stagione dell'autunno e il lavoro degli uomini che trasformano i chicchi d'uva in una “goccia d'oro, o coppa di topazio, o cucchiaino di porpora”.

Professor Morelli, lei insegna Lingua e letteratura spagnola all'Università di Bergamo, ma le sue origini sono marchigiane. Per concludere la nostra intervista, ci dica quale vino italiano preferisce degustare.

Mi piace gustare un calice del rosso Valcalepio di Bergamo, omaggio alla città della mia Università, mentre per il vino bianco torno alla terra della mia infanzia marchigiana, cioè scelgo il Verdicchio.



“Neruda”: le tappe esistenziali e le opere

“Neruda” di Gabriele Morelli ricostruisce le tappe esistenziali e le opere di Neruda, a partire dalle raccolte giovanili “Crepusculario” e “Veinte poemas de amor” e racconta gli incontri con Borges, lo scrittore Guillermo de Torre e il poeta César Vallejo nel viaggio verso Oriente, dove Pablo soggiorna come console, mentre nascono le prime liriche di “Residencia en la tierra” che inaugurano una nuova scrittura. Quindi descrive la stagione di Neruda a Madrid, accolto con successo da García Lorca e i rappresentanti della Generazione del '27 e la maturazione politica del poeta a favore dell'impegno sociale e della Repubblica durante della guerra civile spagnola, che ispira il libro “España en el corazón”. Negli anni Cinquanta, inseguito da un ordine di cattura del presidente González Videla, Neruda raggiunge Parigi, quindi l'Italia. Il capitolo finale, dopo la scoperta dei crimini di Stalin e l'adesione all'utopia socialista di Salvador Allende, racconta l'ultimo amore segreto del poeta, descrive il libro inedito “Album de Isla Negra”, ricostruisce i giorni della morte e la leggenda del suo possibile avvelenamento per mano dei sicari di Pinochet. L'autore insegna Lingua e letteratura spagnola all'Università di Bergamo. I suoi studi sono rivolti al Novecento, in particolare ai poeti della Generazione del '27. Ha curato varie edizioni dell'opera dei poeti cileni Pablo Neruda e Vicente Huidobro.



Nella prima foto da sinistra:
Pablo Neruda e Matilde Urrutia. ph Sara Facio

Qui a fianco, omaggio a Luis Cernuda (a capotavola) a Madrid, nell'aprile 1936. In piedi, da sinistra a destra, Vicente Aleixandre, Federico García Lorca, Pedro Salinas, Rafael Alberti, Pablo Neruda, José Bergamín, Manuel Altolaguirre e María Teresa León e Víctor María Cortezo Fundación Federico García Lorca

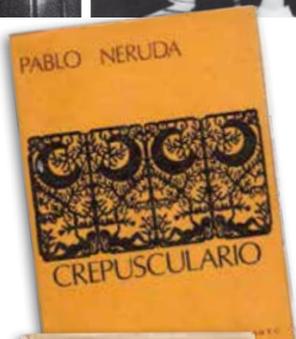
➔ Segue da pagina 17

gione poetica è il fluire dell'esistenza, la sensazione che pur avendo ancora molto vivo il ricordo dell'infanzia, ormai si apre alla proclamazione dell'amore, come dichiara nei versi "Il tempo dell'uva, il tempo maturo e fruttifero" che appartengono al componimento "Sono andato segnando".

La tematica del tempo caratterizzerà tutta la lunga stagione della lirica nerudiana e ritornerà prepotente nei "Cento sonetti d'amore", composti tra il 1957 e il 1959, in omaggio a Matilde. Una poesia amorosa che riconduce alla natura, ai suoi elementi e ai suoi prodotti, come il miele e l'uva. Tuttavia, il nuovo canzoniere - sebbene abbia perduto la lacerante malinconia dell'eros cantato nelle "Venti poesie d'amore" - configura nuovi parametri estetici e morali della figura femminile che costruiscono la storia d'amore di un periodo maturo. La felice relazione sentimentale illumina la vita del poeta non più giovane: "Tutto era degli altri e di nessuno, fin quando la tua bellezza e la tua povertà riempirono l'autunno di regali". L'ottimismo nato dalla vicenda amorosa non allontana il pensiero della fine, bensì riconduce alla natura, al suo incessante divenire in cui si sviluppa il binomio vita-morte attraverso una metafora che richiama, ancora, la vigna: "La vita mia che ti diedi si riempie di anni, come il volume di un grappolo d'uva. Ritourneranno le uve alla terra".

I primi passi

All'anagrafe Ricardo Eliécer Neftalí Reyes Basoalto, il poeta nasce nel 1904 a Parral, villaggio nella regione cilena del Maule, dove è concentrata gran parte della produzione vitivinicola del Paese, con ettari ed ettari di vigne vecchie, ultracentenarie, presenti dal 1830 nella totale assenza di fillossera. In seguito alla morte della moglie, due anni dopo, suo padre decide di trasferirsi nella vicina Temuco, capitale della Frontiera, una cittadina di 15.000 abitanti, circondata da boschi, fiumi, alberi e immensi spazi silvestri. Da questa regione, a sud di Santiago, il giovane Neftalí approda nella capitale nel 1921, per seguire, in uno stato di grande difficoltà e penuria materiale, i corsi universitari all'Instituto Pedagógico. Qui, per celare la sua vera identità, inizia a pubblicare con lo pseudonimo di Pablo Neruda, riconosciuto poi legalmente, e scelto in omaggio a Jan Neruda, un affermato scrittore e giornalista ceco, che nell'Ottocento non aveva ricevuto la stessa fama in campo poetico, in quanto molto osteggiato dalla critica del tempo. Alla genesi della sua formazione appartiene "Il frombolere entusiasta",



un libro "originato da un'immensa passione amorosa", che testimonia una gioventù "eccessiva e ardente", come le "Venti poesie d'amore" scritte quando aveva solo diciannove anni. Anche in questa raccolta di poesia erotica amorosa sono frequenti i richiami al mondo del vino con eccellente risultato stilistico. Il componimento "Amica non morire" evidenzia un'intima tristezza adolescenziale che in tono provocatorio rivendica l'amore libero, affrancato da ogni impegno etico e invita all'unione passeggera, pur comprendendo la presenza del dolore e la minaccia della morte, guarda verso un futuro incerto: "Son io colui che sulle labbra conserva sapore d'uva. Grappoli sfregati. Morsi vermigli". La parola poetica traduce un desiderio potente, la celebrazione dell'amore serve a lenire l'angoscia esistenziale.

Di stampo romantico risulta la sua prima opera "Crepusculario", le cui poesie coprono un arco temporale che va dal 1919 al 1923, dove il giovane ricorda l'infanzia, come in un diario, e auspica che "la terra fiorisca nelle mie azioni come nel succo d'oro delle vigne, che profumi il dolore delle mie canzoni come il frutto dimenticato nella campagna". Un profondo legame con la natura che conserverà per la vita. In tutta la sua carriera poetica, ostacolata dal padre, che riteneva l'arte della poesia un'attività poco rispettabile e inutile, ricorrono simbolismi carichi di passionalità.

Nel 1927, Neruda inizia una lunga avventura in Oriente e tre anni dopo, appena compiuti i ventisei anni, sposa Maria Antonia Hagenaar Volgelzang, soprannominata dal poeta Maruca, figlia di genitori olandesi nati a Ceylon, per colmare un vuoto amoroso e per migliorare il suo status di diplomatico, che lo porta a conoscere la vasta geografia di molti continenti quali America, Asia, Europa, dove, nonostante il legame matrimoniale, incontra e vive tanti amori.

A Buenos Aires, nel 1933, conosce il poeta spagnolo Federico García Lorca in casa dello scrittore Pablo Rojas che per l'occasione riunisce persone di cultura, tra le quali la scrittrice cilena María Luisa Bombal, sorella di María Luisa, e negli ultimi mesi di quell'anno compone i versi "Ode con un lamento", frutto di esperienze libertine: "Oh bambina tra le rose, oh pressione di colombe, oh presidio di pesci e roseti, la tua anima è una bottiglia piena di sale ardente e una campana piena di uve è la tua pelle". L'uva è simbolo di vitalità e di gioia.



Pablo Neruda e Maria Antonia Hagenaar Volgelzang (Maruca)



Pablo Neruda e Delia del Carril

Madrid e la Casa allegra de las Flores

L'anno successivo, Neruda approda a Madrid in veste di console del Cile e sua moglie Maruca partorisce la loro figlia Malva Marina, affetta da macrocefalia. Il poeta vive stati d'animo altalenanti, e trascorre molto tempo con gli amici, tra i quali ritrova García Lorca. Il poeta granadino lo presenta agli studenti dell'Università della capitale, dove viene accolto con grande simpatia da tutti i poeti della Generazione del '27, che pubblicano una raccolta di poesie tratte dal suo libro "Residenza sulla terra". "Vi dico - dichiara Lorca davanti agli studenti - che state per ascoltare un poeta più vicino alla morte che alla filosofia, più vicino al dolore che all'intelligenza, più vicino al sangue che all'inchiostro". Neruda si stabilisce a vivere nella "Casa de las Flores", come spiega lui stesso "chiamata così

perché da ogni parte spuntavano gerani; era una bella casa con cani e bambini." Il poeta spagnolo Rafael Alberti, legato a Neruda da un grande sodalizio personale, ricorda quella casa madrilenia: "Casa allegra de las Flores! Su Madrid, come aprivi finestre e balconi! Balconi e finestre, vetri dove dormiva la Sierra Guadarrama". E per spiegare la grande personalità dell'amico cileno che dispensa attorno allegria durante scorribande notturne e impone i suoi gusti e piaceri, come quello del vino, prosegue: "Oh notti provvidenziali! Il toro rosso del vino dava delle cornate mortali". Anni più tardi, in un ricordo a Neruda commenterà: "Non era possibile bere una sola bottiglia, dovevi seguirlo in tutte quelle che lui voleva".

In questo periodo nasce la storia sentimentale con Delia del Carril, argentina di nascita e maggiore di ben vent'anni, colta e intelligente, figlia di un ricco possidente e importante uomo politico, con lei Neruda condivide la sua casa, i due si sposeranno e resteranno insieme fino al 1955. L'aristocratica donna matura è protettiva e si prende cura del grande scrittore, provando a correggere con

diete l'eccessivo peso corporeo. Accetta i capricci di uomo, ma lo consiglia e gli insegna persino a utilizzare le buone maniere a tavola.

Neruda viaggia con Delia nei paesi sovietici fra il 1950 e il 1952, cui seguono altre escursioni politiche e culturali a Parigi, Roma, Nuova Delhi, Varsavia, in diverse capitali europee e la mitica traversata della Transiberiana dalla Russia a Pechino. Nel 1952, il poeta raggiunge Capri e oltre a "I versi del Capitano", compone "Le uve e il vento". "Libro di grandi spazi e di molta luce", come precisa l'autore, che qui riunisce testi scritti durante le sue peregrinazioni nel mondo, assorbito dall'incertezza sentimentale e poi di stabilizzazione con la nuova compagna Matilde. Tra tutti i Paesi visitati, il poeta cileno riserva all'Italia, "la patria del grappolo d'uva", uno spazio speciale ed elogia il calore e la vitalità degli italiani, gente semplice come gli elementi della sua terra e del suo cibo: "Io sulle strade, sui monti andai. Le vigne mi coprirono con la loro verde tunica, assaggiai il vino e l'acqua. Nelle mie mani volò la farina, scivolò l'olio, ma è il popolo d'Italia la produzione più fine della terra".

PRENOTA
IL TUO
SPAZIO SU
IL CORRIERE
VINICOLO



IL MAGAZINE
CON IL VIGNETO PROTAGONISTA

Tutto ciò che fa viticoltura in Italia oggi: tecniche e tecnologie, opinioni e strategie, prodotti e attrezzature, con una stella polare, la SOSTENIBILITÀ

TRE EDIZIONI:
MARZO, MAGGIO E OTTOBRE

in coincidenza con il momento di acquisto dei mezzi tecnici impiegati nelle principali fasi di gestione del vigneto

UN TARGET SPECIFICO:
VITICOLTORI E AGRONOMI

Corriere Vite verrà spedito a oltre 15.000 viticoltori situati nei principali comprensori viticoli italiani e a un qualificato database di tecnici specializzati, contoterzisti e decisori di acquisti

PROSSIMA USCITA
n. 11
DEL 21 MARZO

Per informazioni su costi e modalità di adesione contattare:

corrierevino@uiv.it



Some see data. We see potential.

Powerful insights for action
and growth in FMCG.

As a forward-thinking FMCG business, you're driven by a constant desire to innovate and anticipate your customers' next move. However spotting the right opportunities can sometimes be challenging.

At IRI, we make the complex simple.

Powered by our integrated and market-leading **technology, analytics, and Liquid Data™** we work with you to deliver insight and consulting solutions that help you stay ahead of the curve and deliver on your customers' changing needs.

We help you see what's possible, so you can pursue your potential.



Find your advantage
iriworldwide.com

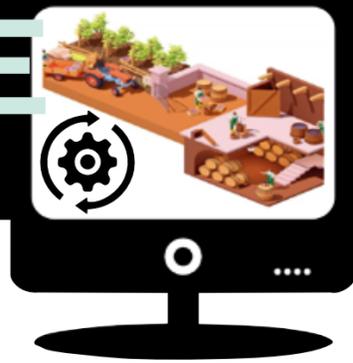


IRi

Growth delivered.

SOFTWARE & VIGNETO & CANTINA

Una selezione, a cura delle aziende, delle ultime novità disponibili sul mercato



MAXIDATA / PER COMPILARE FACILMENTE LA RICHIESTA DI RIMBORSO CONAI PER LE VENDITE DI VINO EFFETTUATE ALL'ESTERO

Uve2k.Blue, il software modulare di Maxidata, permette di gestire le più svariate esigenze delle cantine, anche quelle più specifiche. Per tutte quelle aziende che vendono all'estero, esiste la possibilità di richiedere un rimborso a Conai, il Consorzio Nazionale Imballaggi, per i prodotti spediti fuori dal territorio italiano. Questo perché nel costo dell'imballaggio che l'azienda paga al proprio fornitore, è compreso anche il contributo per il suo smaltimento ed eventuale riciclo. Se tuttavia il prodotto finito (imballaggio pieno) è venduto e quindi smaltito all'estero, non c'è di fatto

nessun onere a carico degli enti di riferimento per le attività di recupero e smaltimento rifiuti. Ecco che le aziende posso richiedere il rimborso di quella quota anticipata con l'acquisto degli imballaggi stessi. Con il modulo dedicato di uve2k.Blue è possibile calcolare automaticamente i dati da inserire nel portale online di Conai per richiedere tale rimborso. Il software ricerca gli imbottigliamenti e i confezionamenti per rilevare la quantità e la composizione dei prodotti, ottenendo il peso dei componenti utilizzati. I componenti vengono quindi raggruppati per tipologia Conai (acciaio, alluminio,

carta, legno, vetro, etc.) e valorizzati alle tariffe in vigore. Poiché il calcolo Conai considera tutte le vendite all'estero, il modulo analizza le bolle intestate a clienti esteri oppure con destinatario estero, escludendo quindi le consegne effettuate in Italia e le consegne all'estero a clienti con sede in Italia. In questo modo verrà restituito un report di facile consultazione con tutti gli importi necessari per la richiesta di rimborso, senza aver più necessità di effettuare calcoli manualmente e consentendo, soprattutto a quelle aziende che lavorano molto con l'estero, di recuperare una parte dei costi sostenuti per gli imballaggi.

SISTEMI / ENOLOGIA, SOFTWARE E SERVIZI PER LE IMPRESE VITIVINICOLE

Aumenti dei prezzi e mercati altamente competitivi richiedono alle imprese risposte veloci, precise e utili. Anche una cantina, per crescere e svilupparsi, deve diventare un'azienda "data-driven", dove sono i dati a guidare le scelte strategiche. Con il software Enologia (www.sistemi.com/enologia) si possono digitalizzare e integrare fra di loro tutte le fasi produttive e amministrative di un'azienda vitivinicola: questa integrazione, che permette la gestione quotidiana e ottimizzata dei processi aziendali, fornisce numerosi dati e informazioni, che diventano fonte necessaria per prendere decisioni. Con Enologia, grazie all'analisi dei dati integrata tramite gli strumenti di Simpresa BI (con Microsoft Power BI), è possibile ottenere risultati più smart, veloci, digitali e distribuiti. In altre parole, si ottiene un sistema di business intelligence avanzato e automaticamente integrato al software gestionale. Inoltre, grazie alle numerose possibilità di integrazione con macchinari intelligenti e digitali, è possibile realizzare progetti di "transizione 4.0", per digitalizzare totalmente ogni reparto produttivo: in vigna, in cantina, su linea di imbottigliamento. Sono 800 le aziende vitivinicole in tutta Italia che utilizzano quotidianamente Enologia: i modelli organizzativi integrati nel software permettono di raggiungere importanti obiettivi di digitalizzazione, oltre a fornire un valido supporto per il controllo di gestione aziendale. La soluzione software Enologia è disponibile anche in cloud ed è completata da un insieme strutturato di servizi e applicazioni web per agevolare il lavoro smart.

SPAZIO INFORMATICO / AMPELIDE, SOFTWARE COMPLETO E INTUITIVO PER IL SETTORE VITIVINICOLO

Lavorare con passione al fianco degli operatori del settore vitivinicolo e ascoltare le loro esigenze da più di 25 anni, ci ha permesso di offrire uno strumento efficiente per gestire i flussi produttivi e organizzativi tipici della cantina, rispettando le normative del settore. Ampelide è completo, modulabile e accompagna le aziende in tutte le fasi del ciclo produttivo, dal vigneto alle lavorazioni in cantina sino alla commercializzazione. L'utente, grazie a videate semplici e intuitive, in autonomia invia le operazioni di cantina al Sian, compila e gestisce gli e-MVV, gli e-Ad ed i vari documenti di vendita, dall'ordine alla fattura elettronica. Una vasta gamma di statistiche lo supportano nel controllo dell'andamento sia della produzione sia delle vendite con un confronto su più anni. Sempre in primo piano e in continua evoluzione: la tracciabilità del prodotto e la vinificazione intelligente. Quest'ultima riscontra un notevole successo tra gli utilizzatori perché permette di tracciare con innumerevoli automatismi tutte le operazioni di vinificazione durante la vendemmia, attività delicata e complessa che richiede tempo e attenzione. Per il magazzino, gli utenti Ampelide hanno a disposizione la gestione automatizzata delle liste di prelievo e una facile e intuitiva App per il prelievo automatizzato. Novità di Spazio Informativo, l'App web che permette di conoscere l'andamento del fatturato dei clienti in ogni momento anche fuori dall'ufficio. Con nostra grande soddisfazione, le aziende che hanno scelto Ampelide considerano i servizi di assistenza, formazione e consulenza normativa un valore aggiunto che le supporta nella loro crescita. www.spazioinformatico.com - info@spazioinformatico.com



I MANUALI DELLA VIGNA E DEL VINO



Champagne dalla tradizione alla scienza L'elaborazione del metodo classico passo a passo

L'opera tratta in modo completo e chiaro del processo di elaborazione dei vini effervescenti secondo il metodo classico. Destinato a coloro che desiderano comprendere meglio l'elaborazione del metodo classico passo a passo, si rivolge agli enologi, ai produttori vitivinicoli, agli studenti in enologia e in agroalimentare, senza dimenticare gli enoappassionati che desiderano conoscere meglio, grazie alla sua facile lettura, questo impareggiabile prodotto.

- Autore: Bruno Duteurtre
- Traduzione: Anne Meglioli
- 424 pagine
- euro 59,00*

*+ spese spedizione euro 7,00



Distribuzione **UNIONE ITALIANA VINI** -
Via S. Vittore al Teatro 3, 20123 Milano - www.uiv.it

Info e ordini: tel. 02 72222848
abbonamenti@corrierevinicolo.com



MERCATO DELLO SFUSO A PORTATA DI CLIC

Scopri le funzionalità della nuova piattaforma Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini: la banca dati - unica in Italia - contiene le rilevazioni di oltre 460 tipologie di vino quotate settimanalmente dal 2010 a oggi da Med.&A., l'associazione dei mediatori di vino affiliata a Unione Italiana Vini. Il sistema consente sia ricerche puntuali (per settimane e annata di produzione) sia di elaborare trend storici, creando medie annuali su singolo prodotto o comparative su prodotti diversi. Sono presenti sia i vini (Dop, Igp, varietali, comuni), sia i mosti, raggruppati per territorio/piazza di quotazione, sia le uve, quotate quotidianamente per tutto il periodo della vendemmia. Sul sito www.osservatoriodelvino.it la possibilità di fare un free trial di 48 ore e approfittare dell'offerta lancio, che prevede particolari sconti anche per gli altri due database: Commercio mondiale e Potenziale produttivo (superfici, produzioni, giacenze e gli imbottigliamenti di tutte le Do e Ig italiane).

MERCATI VINICOLI

QUOTAZIONI E ANDAMENTI DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 17 FEBBRAIO 2022

NOTA: in corrispondenza delle colonne variazioni % la cella vuota indica che non ci sono state variazioni rispetto alla rilevazione della settimana precedente.



rilevazioni a cura di MED.&A.

P I A Z Z A A F F A R I

PIEMONTE

Alba	Vino Dop (litro)				
Barbaresco	2019		6,00		6,20
Barbera d'Alba	2021		2,50		2,70
Barolo	2018		nq		nq
Dolcetto d'Alba	2021		nq		nq
Nebbiolo d'Alba	2020		2,60		2,80
Roero Arneis	2021		2,35		2,50

Alessandria	Vino Dop (litro)				
Dolcetto del Monferrato	2021		1,05		1,30
Dolcetto di Ovada	2021		1,10		1,30
Piemonte Barbera	2021		1,10		1,15
Piemonte Cortese	2021		nq		nq

Asti	Vino Dop (litro)				
Barbera d'Asti	2021	13	1,35		1,45
	2021	13,5	1,40		1,70
Barbera del Monferrato	2021	12-13,5	1,15		1,25
Grignolino d'Asti	2021		1,30		1,40
Piemonte Barbera	2021		1,10		1,15
Piemonte Cortese	2021		nq		nq
Piemonte Grignolino	2021		1,20		1,30

Asti	Mosto (kg)				
Mosto uve aromatiche Moscato DOP	2021		nq		nq

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Friuli Cabernet Franc	12-12,5	1,00		1,15	
Friuli Carbernet Sauvignon	12-12,5	1,00		1,15	
Friuli Chardonnay	12-12,5	0,95		1,05	
Friuli Friulano	12-12,5	0,95		1,05	
Friuli Merlot	12-12,5	0,85		0,95	
Friuli Pinot bianco	12-12,5	1,00		1,05	
Friuli Pinot grigio	12-12,5	1,15		1,25	
Friuli Pinot nero	12-12,5	1,70	-5,6%	1,90	-5,0%
Friuli Refosco	12-12,5	1,05		1,15	
Friuli Ribolla	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Sauvignon	12-12,5	1,50		1,80	
Friuli Verduzzo	12-12,5	0,90		1,00	
Pinot grigio delle Venezie	12-12,5	1,15		1,20	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Venezia Giulia Ribolla	12-12,5	0,85	6,3%	0,95	5,6%
Venezia Giulia/Treventine Cabernet Sauvignon	12-12,5	0,80		0,88	
Venezia Giulia/Treventine Chardonnay	12-12,5	0,80		0,85	-5,6%
Venezia G./Treventine Merlot	12-12,5	0,70		0,77	
Venezia G./Treventine Pinot bianco	12-12,5	0,80	-5,9%	0,85	-5,6%
Venezia G./Treventine Pinot nero	12-12,5	1,15		1,25	
Venezia G./Treventine Refosco	12-12,5	0,75		0,85	
Venezia G./Treventine Sauvignon	12-12,5	1,00		1,50	
Venezia G./Treventine Verduzzo	12-12,5	0,68	-2,9%	0,75	-6,3%

L O M B A R D I A

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Oltrepò Pavese Barbera	12	0,85	-5,6%	1,00	-4,8%
Oltrepò Pavese Bonarda	12,5	0,90		1,20	
Oltrepò Pavese Malvasia	11,5	nq		nq	
Oltrepò Pavese Moscato		0,90	-21,7%	1,00	-16,7%
Oltrepò Pavese Pinot grigio		0,90		1,00	
O. Pavese Pinot nero vinif. bianco	11,5	1,15		1,30	
O. Pavese Pinot nero vinif. rosso	12	1,15		1,30	
Oltrepò Pavese Riesling	11,5-12,5	0,85		1,00	
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda-Buttafuoco	11,5	1,10		1,40	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Provincia di Pavia Barbera	11,5	0,85		0,95	
Provincia di Pavia Chardonnay	11,5	0,90		1,00	
Provincia di Pavia Croatina	12	0,90		1,05	
Provincia di Pavia Pinot grigio		0,90		1,00	
Provincia di Pavia Pinot nero vinificato rosso	12	1,10		1,30	

E M I L I A

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rossissimo desolfato	11,5-12,5	8,40		8,60	
Rossissimo desolfato mezzo colore	11-12,5	5,50		6,00	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Emilia Lambrusco	10,5-11,5	5,50		5,80	
Emilia Lambrusco bianco	10,5-11,5	5,50		5,80	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Emilia Malvasia		0,80		0,90	

Vino Igp annata 2021 (prezzi grado distillazione+zuccheri)					
Emilia Lambrusco bianco frizzante	10,6-11,5	5,90		6,20	
Emilia Lambrusco rosso frizzante	10,6-11,5	5,90		6,20	

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto Lancellotta		7,50		7,90	

R O M A G N A

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Bianco	9,5-11	4,70		4,90	
Bianco termocondizionato	10,5-12	5,00		5,30	
Bianco term. base spumante	9-10	5,20		5,50	
Rosso	11-12	5,20		5,70	

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Romagna Sangiovese	12-13	0,78		0,85	
Romagna Trebbiano	11,5-12,5	0,62		0,68	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Rubicone Chardonnay/Pinot	11-12,5	6,20		6,70	
Rubicone Merlot	11,5-12,5	6,00		6,50	
Rubicone Sangiovese	11-12,5	5,80		6,00	
Rubicone Trebbiano	11-11,5	5,20		5,40	

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto		4,00		4,30	

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	65-67	4,00	2,6%	4,20	2,4%

U M B R I A

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Orvieto	12	0,75		0,85	
Orvieto Classico	12	0,85		0,95	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Umbria bianco	11-12	4,50		5,00	
Umbria rosso	12-12,5	5,00		5,60	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Umbria Chardonnay	12-12,5	0,80		0,90	
Umbria Grechetto	12	0,80		0,90	
Umbria Pinot grigio	12	0,85		0,95	

P U G L I A - Foggia, Cerignola, Barletta, Bari

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Bianco	10,5-12	3,80		4,00	
Bianco termovinificato	10,5-12	4,30		4,50	
Rosso	10,5-12	4,00	-4,8%	4,20	-8,7%
Rosso da Lambrusco	12,5-13,5	5,30	-3,6%	5,80	-3,3%
Rosso da Montepulciano	11-12	4,50	-2,2%	4,90	-2,0%

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Daunia Sangiovese	11-11,5	4,70		5,10	
Puglia Lambrusco	10-11,5	4,80		5,00	
Puglia Lambrusco frizzante	10-11	5,10		5,30	
Puglia Malvasia bianca	12-12,5	4,80		5,20	
Puglia rosato	11-12,5	4,60		4,80	
Puglia Sangiovese	11-11,5	4,70		5,10	
Puglia Trebbiano	11-12	4,60		4,80	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Puglia Chardonnay	11-12	0,70		0,75	
Puglia Pinot bianco	11-12,5	0,68		0,73	
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	0,90		1,00	
Puglia Primitivo	13-15	1,45		1,65	
Puglia Primitivo rosato	11,5-13	1,35		1,45	

Mosto annata 2021 (gr. Bé q.le)					
Mosto muto rosso Lambrusco	12-13	4,50		5,00	

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	65-67	4,00	2,6%	4,20	2,4%

Mosto annata 2021 (kg)					
Mosto da uve aromatiche Moscato	11-12	nq		nq	

P U G L I A - Lecce, Brindisi, Taranto

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rosso	12-13	5,00		5,50	

Vino comune annata 2021 (litro)					
Rosso strutturato	14-16	1,00		1,60	

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Primitivo di Manduria	14-15	3,00		3,30	
Salice Salentino	13-14	1,10		1,30	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Salento Cabernet	13-14	0,90		1,00	
Salento Chardonnay	13-13,5	1,00		1,10	
Salento Fiano	13-13,5	1,10		1,20	
Salento Malvasia nera	12-14,5	0,90		1,20	
Salento Negroamaro	12-13,5	0,85		1,00	

(segue) Vino Igp annata 2021 (litro)					
Salento Primitivo	14-15	1,60		1,80	
Salento rosato	13-14	0,75		0,85	
Tarantino Merlot	13-14	0,90		1,00	

V E N E T O

T R E N T I N O - A L T O A D I G E

VERONA

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2021	9,5-12	5,20		5,80
Rosso	2020	11-12,5	nq		nq

Vino Dop (ettogrado)

Garda Bianco	2021	12-12,5	6,15		6,55
Soave	2021	11,5-12,5	6,50		7,50

Vino Dop (litro)

Bardolino	2021		1,00		1,05
Bardolino Chiaretto	2021		1,10		1,15
Bardolino Classico	2021		1,15		1,20
Custoza	2021		0,85		0,90
Delle Venezie bianco	2021	12	0,75		0,80
Garda Chardonnay	2021		0,90		0,95
Garda Garganega	2021	12-12,5	0,75		0,80
Garda Pinot grigio	2021	11-12,5	1,15		1,20
Lugana	2020		nq		nq
Lugana	2021		3,50	6,1%	3,60 2,9%
Pinot grigio d. Venezie	2021	12-12,5	1,15		1,20
Soave Classico	2021	12-13	1,00		1,15
Valdadige Pinot grigio	2021	12-12,5	nq		nq
Amarone e Recioto della Valpolicella	16/17		nq		nq
	2018		9,30		9,60
Vino atto Amar. e Recioto	2019		9,30		9,60
	2016		9,60		10,00
Amarone e Recioto della Valpolicella Classico	2017		nq		nq
	2018		9,60		10,00
Vinoatto Amar. Cl. e Recioto	2019		9,60		10,00
Valpolicella	2021		1,90		2,10
Valpolicella Classico	2021		nq		nq
Valpolicella Ripasso	19/20	13-13,5	3,00		3,30
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	2,90		3,20
Valpolicella atto Super.	2021		2,10		2,30
Valpol. Classico Ripasso	19/20	13-13,5	3,20		3,50
Valpol. Cl. atto Ripasso	2021	13-13,5	3,10		3,40
Valpol. Cl. atto Super.	2021		nq		nq

Vino Igp (ettogrado)

Merlot	2021	11-12,5	5,80		6,00
Provincia di VR bianco	2021	10-13	5,50		5,80
Provincia di VR rosso	2021	10-12	5,80		6,00

segue Verona / Vino Igp (litro)

Chardonnay	2021	12	0,80		0,90
Durello	2021		0,80		0,85

TREVISIO

Vino Dop annata 2021 (litro)

Delle Venezie bianco	12	0,77		0,87	
Piave Cabernet	12-12,5	0,90		1,00	
Piave Merlot	11,5-12	0,85		0,95	
Pinot grigio delle Venezie	10-12	1,15		1,20	
Pinot nero atto taglio Prosecco rosé		1,70	-5,6%	1,90	
Prosecco Valdob. Cartizze Docg	9-10	11,00		12,00	
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Rive Docg	9,5-10	3,10	3,3%	3,25	1,6%
Prosecco Coneg. Valdob. Docg	9-10	3,00	1,7%	3,20	1,6%
Prosecco Asolo Docg	9,5-10	2,40		2,60	
Prosecco Doc	9-10	2,40		2,60	
Venezia Pinot grigio	11-12	1,15		1,20	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Cabernet Franc	10-12	6,50		7,30	
Cabernet Sauvignon	10-12	6,50		7,00	
Chardonnay	10-12	6,30		6,80	
Glera	9,5-10	6,30		6,80	
Marca Trevigiana Tai	10,5-12	6,30		6,80	-2,9%
Marca Trevigiana/Veneto/Trevese rosso	10-11	5,50		5,80	
Merlot	10-12	5,80		6,20	
Pinot bianco	10-12	6,50		7,00	
Raboso rosato	9,5-10,5	7,00		7,50	
Raboso rosso	9,5-10,5	7,00		7,50	
Refosco	10-12	6,50		7,00	
Sauvignon	10-12	7,50		10,00	
Veneto/Trevese bianco	10-11	6,00		6,30	
Verduzzo	10-11	6,20		6,50	

Vino Igp annata 2021 (litro)

Pinot nero	10,5-12	1,20		1,30	
------------	---------	------	--	------	--

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)

Mosto concentrato rettificato Bx 65/68° (origine Italia)	65-68	3,90		4,20	2,4%
--	-------	------	--	------	-------------

Vino Dop annata 2021 (litro)

Lago di Caldaro	1,65		1,95	
Teroldego Rotaliano	1,80		2,10	
Trentino Cabernet Sauvignon	1,65		2,20	
Trentino Chardonnay	1,70		2,00	
Trentino Lagrein	1,80		2,20	
Trentino Lagrein rosato Kretzer	1,60		1,95	
Trentino Marzemino	1,45		1,90	
Trentino Merlot	1,25		1,80	
Trentino Moscato	1,90		2,20	
Trentino Müller Thurgau	1,45		1,75	
Trentino Nosiola	1,80		2,15	
Trentino Pinot bianco	1,80		2,15	
Trentino Pinot grigio	1,90		2,20	
Trentino Pinot nero	2,70		3,60	
Trentino Riesling Renano	2,00		2,35	
Trentino Sauvignon	2,20		3,20	
Trentino Sorni bianco	1,70		2,00	
Trentino Sorni rosso	1,80		2,10	
Trentino Traminer	3,60		4,30	
Trento	2,20		2,50	
Trento Pinot nero base spumante	2,80		3,20	
Valdadige Schiava	1,50		1,70	

Vino Igp annata 2021 (litro)

Vigneti Dolomiti Chardonnay	nq		nq	
Vigneti Dolomiti Merlot	0,80		1,05	
Vigneti Dolomiti Müller Thurgau	1,00		1,20	
Vigneti Dolomiti Pinot grigio	1,40		1,90	
Vigneti Dolomiti Schiava	1,35		1,60	
Vigneti Dolomiti Teroldego Novello	nq		nq	

M A R C H E

Vino comune (ettogrado)

Rosato	2020	11-12,5	nq		nq
Rosso	2021	13,5-14	5,90		6,00

Vino comune (litro)

Montepulciano	2020	14-15	1,00		1,00
---------------	------	-------	------	--	------

Vino Dop (litro)

Falerio Pecorino	2020	12-13	1,10		1,10
Lacrima di Morro d'Alba	2020	12,5-13	nq		nq
Rosso Conero	2020	13	1,00		1,20
Rosso Piceno	2020	12-13	0,80		0,90
Rosso Piceno Bio	2020	13-14	1,00		1,10
Rosso Piceno Sup. Bio	2019	13,5-14	1,05		1,15
Verdicchio Castelli Jesi C.	2021	13-13,5	1,30		1,30
Verdicchio di Matelica	2020	12-12,5	1,00		1,00

Vino Igp (litro)

Marche bianco	2021	12-13,5	0,60		0,68
Marche Passerina	2021	12-13	1,00		1,00
Marche Sangiovese	2021	13-13,5	0,72		0,78
Marche Sangiovese Bio	2021	13,5-14,5	1,00		1,00
Marche Trebbiano	2020	12-12,5	nq		nq

T O S C A N A

Vino Dop (litro)

Chianti	2020		1,70		2,00
	2021		1,60		2,00
Chianti Classico	2017		2,80		3,25
	2018		2,80		3,25
	2019		2,85		3,25
	2020		2,85		3,30

Vino Igp (litro)

Toscana bianco	2020		nq		nq	
Toscana rosso	2020	12-13	nq		nq	
Toscana rosso	2021	12-13	1,20		1,40	
Toscana Sangiovese	2020	12-13	nq		nq	
Toscana Sangiovese	2021	12-13	1,30		1,55	3,3%

L A Z I O

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Bianco	11-12	4,70		5,20	
Rosso	11-12	4,80		5,50	

Vino Dop annata 2021 (litro)

Castelli Romani bianco	11	0,55		0,65	
Castelli Romani rosso	12	0,65		0,75	
Frascati	12	0,85		0,90	
Roma bianco	12	0,95		1,10	
Roma rosso	13	1,20		1,40	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Lazio bianco	12	4,80		5,20	
Lazio rosso	12	4,80		5,50	

Vino Igp annata 2021 (litro)

Lazio Chardonnay	12	0,85		0,90	
Lazio Pinot grigio	12	0,90		1,00	

A B R U Z Z O - M O L I S E

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2021	10-11,5	4,30		4,50
Bianco termocondiz.	2021	9,5-13,5	4,50	-4,3%	5,00
Rosso	2021	11-12	4,50	-4,3%	4,70 -2,1%
Rosso	2021	12,5-13,5	4,90		6,00

Vino Dop (ettogrado)

Trebbiano d'Abruzzo	2021	11-12,5	4,80	-4,0%	5,40
---------------------	------	---------	------	--------------	------

Vino Dop (litro)

Montepulciano d'Abruzzo	2020	12-13,5	nq		nq
Montepulciano d'Abruzzo	2021	12-13,5	0,68		0,80

Vino Igp (ettogrado)

Chardonnay	2021	10,5-13	5,50		6,00
Sangiovese	2021	11-12,5	5,00		5,30

Mosto (Fehling peso x 0,6)

Mosto muto	2021		nq		nq
------------	------	--	----	--	----

S A R D E G N A

Vino Dop annata 2021 (litro)

Cannonau di Sardegna	13-14	2,00		2,30	
Monica di Sardegna	13-14,5	1,00		1,30	
Nuragus di Cagliari	12-13	0,90		1,10	
Vermentino di Sardegna	12-13	1,50		1,70	

S I C I L I A

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Bianco	10,5-12	3,50		3,70	
Bianco termocondizionato	12-12,5	4,00		4,50	
Rosso	12,5-14,5	6,00		8,00	

Vino Dop annata 2021 (litro)

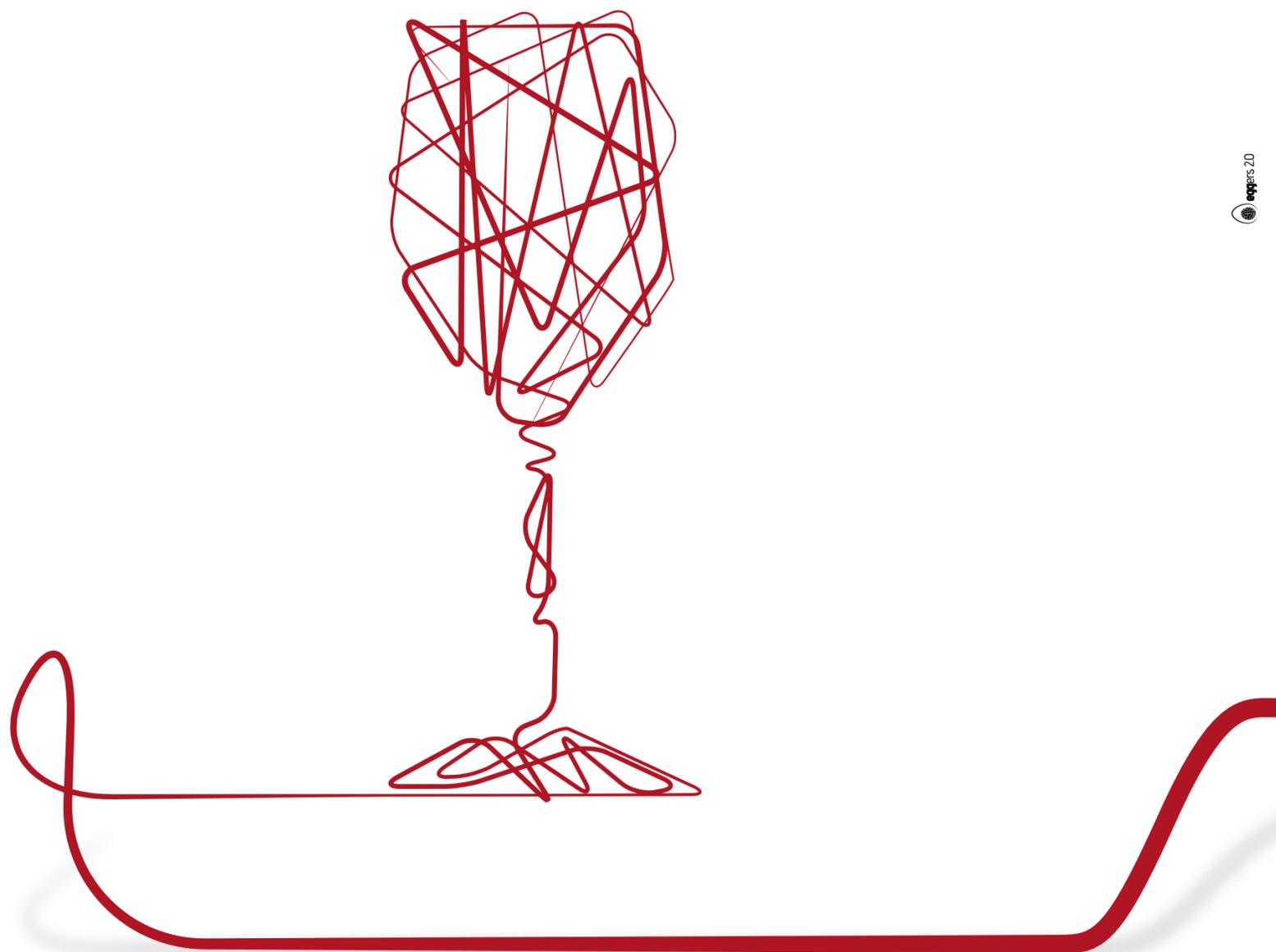
Sicilia Cabernet	13-14,5	1,00		1,20	
Sicilia Grillo	12,5-13,5	0,65		0,75	
Sicilia Merlot	13-14,5	1,00		1,20	
Sicilia Nero d'Avola	13-14,5	0,95		1,10	
Sicilia Syrah	13-14,5	0,95		1,20	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Catarratto	11-12,5	4,70		4,90	
Grecanico	11-12,				

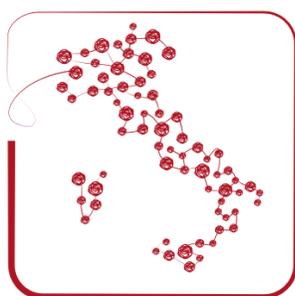
ENOLOGIA

Software e servizi per le imprese del vino.



eggs 20

**Se produrre ottimo vino è la vostra priorità,
noi vi rendiamo più semplice l'impresa.**



sistemiamo l'Italia

Produrre un buon vino non è facile. Per questo abbiamo creato un sistema gestionale dedicato alle aziende vitivinicole, per togliervi ogni problema e lasciarvi il gusto di fare al meglio ciò che apprezzeranno i vostri clienti. ENOLOGIA è la soluzione pensata e progettata per farvi concentrare solo sul meglio del vino, senza retrogusti.

ENOLOGIA è il sistema gestionale completo e integrato per gestire le attività amministrative, produttive e distributive del settore vitivinicolo ed è utilizzato ogni giorno da centinaia di aziende vitivinicole in tutta Italia. ENOLOGIA soddisfa le esigenze di digitalizzazione dell'intero processo produttivo e di filiera e contribuisce a una migliore organizzazione aziendale grazie al sistema di controllo di gestione "a costo zero" e agli strumenti integrati di Business Intelligence per trasformare i dati del gestionale in informazioni utili alle scelte aziendali.

Chiamate noi o il più vicino dei nostri Partner. Insieme a voi per lavorare, produrre, creare e innovare. Insieme, sistemiamo l'Italia.

Insieme, per ogni soluzione.

 **sistemi**[®]
Professione Informatica

www.sistemiamolitalia.it

www.sistemi.com