PROSECCO/PROŠEK, LE RAGIONI DEL NO

Presentato dal Mipaaf il dossier italiano con le motivazioni dell'opposizione alla richiesta del Governo croato

Pag.14 ~ NEWS ITALIA ~

FINANZA AGEVOLATA PER IL SETTORE VITIVINICOLO

È tempo di ribaltare il paradigma attuale: prima gli obiettivi e poi i fondi. Per costruire un accesso al credito "su misura" dell'impresa

Pag.16 ~ NEWS ITALIA ~

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

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. **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'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

CONTIENE

DIVERGENZE PARALLELE?

da pagina 4

Luci e ombre della nuova Politica agricola comune approvata dal Parlamento europeo che governerà lo sviluppo agricolo fino al 2027. L'analisi delle misure sul vino e l'intervista a Luigi Polizzi, dg del Mipaaf. "Bilancio positivo - commenta Ernesto Abbona, presidente UIV - accolte molte nostre richieste, ma rimane preoccupazione sull'equilibrio tra sostenibile e competitivo"

Dall'alto, Luigi Polizzi ed Ernesto Abbona

Il nuovo speciale de Il Corriere Vinicolo

Le testate del Corriere Vinicolo si arricchiscono, da oggi, di una nuova presenza: "Il Corriere Vinicolo Cantina", uno spazio di approfondimento "verticale" su un mondo che per centralità di processo e mole di investimenti rimane il cuore dell'impresa vitivinicola

La cantina nel suo insieme, intesa come spazio architettonico e luogo di accoglienza, sistema di pratiche e processi produttivi, macchinari e tecnologie è oggi più che mai al centro di dinamiche evolutive e di innovazione destinate a incidere profondamente sul futuro del settore a livello globale. Percorsi che stanno cambiando la qualità (totale) dei processi, l'eccellenza del prodotto vino, le performance economiche delle imprese impattando in maniera decisiva sulla triade della sostenibilità, ambientale, economica e sociale.

Continua a pagina 3 ➔

Sostenibilità in cantina

a pag. 18

Intervista a Sandro Sartor *(Ruffino - Gruppo Constellation)*

LA SFIDA (E IL PESO) DELL'AVANGUARDIA

RUFFINO

da pag. 23

Consigli, indicazioni e testimonianze su come gestire (bene) la "transizione" sostenibile

Luca Rolle *(Università degli studi di Torino)*

"CAMBIARE IL PROCESSO NON IL PRODOTTO"

Parlano le imprese:

BANFI, PRODUTTORI DI MANDURIA, SALCHETO, SCHENK

PROGETTOROSA
IL TERZO COLORE DEL VINO

I ROSATI IN LEGNO

30 › **FRANCIA** L'affinamento diventa leva strategica per la premiumizzazione dei vini rosè

33 › **ITALIA** Longevità e spessore per vini che splendono di luce propria

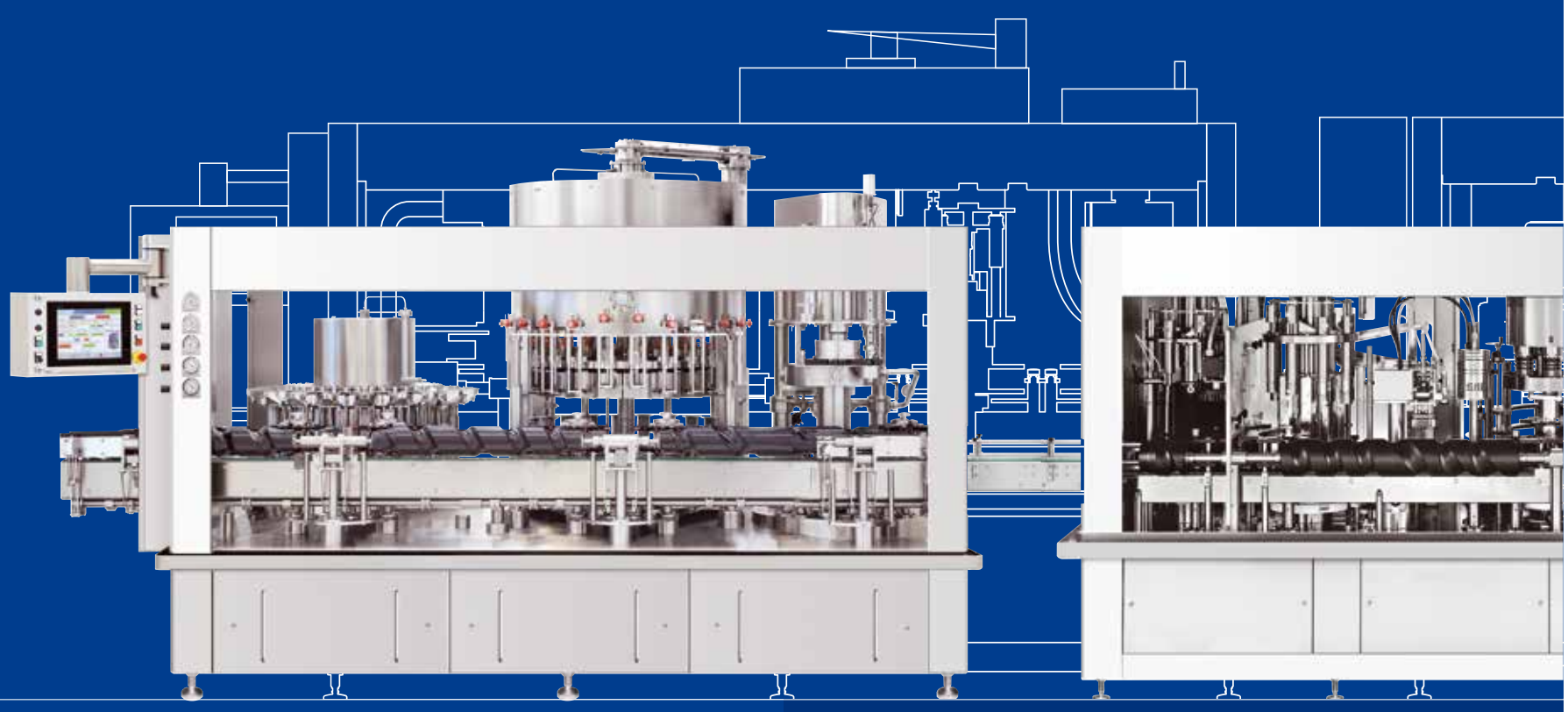
Scriba Studio / ph Paolo Marchisio

Qualità

la progettiamo, la costruiamo, la imbottigliamo

E la coltiviamo dal 1946, con la stessa passione e l'instancabile spirito d'innovazione con cui costruiamo ogni singolo pezzo. È la stessa qualità che inizia in vigna e finisce in bottiglia, perché Gai nasce e cresce a fianco delle più importanti realtà vitivinicole mondiali, garantendo un supporto costante grazie agli oltre 100 rivenditori e centri assistenza.

Da oltre 75 anni condividiamo con voi la ricerca della qualità.



MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI 1.000-20.000 B/H
fraz. Cappelli 33/b, 12040 Ceresole d'Alba (Cn)
tel. +39 0172 574 416 - fax +39 0172 574 088
email: gai@gai1946.com - www.gai1946.com

GAI

Il nuovo speciale de Il Corriere Vinicolo

Segue dalla prima pagina

Le sfide dell'innovazione, della sostenibilità e della competitività economica oggi si giocano forse di più sul fronte della cantina che non del vigneto, dove probabilmente in questi anni si è concentrata maggiore attenzione dal punto di vista della ricerca e delle strategie – aziendali e istituzionali – verso la sostenibilità. Dimenticando, o sottovalutando, quanto il processo produttivo che si svolge all'interno dalla cantina rappresenti un "peso" in termini di impronta ambientale oltreché l'asset più rilevante in termini di investimenti strutturali, capacità innovativa e costi di sostenibilità complessiva in grado di incidere in maniera determinante sui bilanci e le performance economiche dell'impresa.

Nasce da queste considerazioni l'idea di creare un nuovo magazine "verticale" che intende ripercorrere e affiancarsi alla felice esperienza dell'edizione speciale dedicata alla viticoltura, "Il Corriere Vinicolo Vite", che in questi primi sette anni di pubblicazioni ha catalizzato l'attenzione di migliaia di operatori del vigneto, proponendosi come l'unico magazine specializzato dedicato ad affrontare il complesso di temi politici, scientifici ed economici legati alla gestione e lavorazione della vigna. Di argomenti connessi al "mondo cantina" il nostro giornale ne ha sempre parlato diffusamente: ma la specificità che sta assumendo la cantina, per quello che abbiamo detto, ci ha suggerito l'idea di creare uno strumento specifico dove l'enologo, il direttore ma anche il semplice operatore e, ultimi e primi gli imprenditori, possano ritrovare informazioni e aggiornamenti su tutto ciò che di nuovo ruota attorno ai processi di cantina: dalla tecnologia all'innovazione, dalla sostenibilità alla ricerca passando, inevitabilmente, anche attraverso la politica e i mercati.

Spazio di informazione ma anche luogo di confronto e dibattito perché nessun dato, scientifico o di mercato che sia (per non parlare poi della politica) può o deve rimanere esente da analisi critica e riflessione condivisa.

E le nostre pagine sono a disposizione, fedeli alla mission de Il Corriere Vinicolo - che mi fa piacere richiamare anche nel battezzare questo nuovo strumento editoriale – indicata dal fondatore del giornale nel suo editoriale del dicembre del 1921 che titolava "La voce della Classe".

Una voce che oggi potremmo ritradurre in coscienza critica, guida indispensabile per cogliere e orientare i percorsi verso la cantina del futuro.

Buona lettura!

GIULIO SOMMA

L'innovazione tecnologica in enologia: scenari e trend di sviluppo

L'orientamento della ricerca è indirizzato a migliorare la gestione e il monitoraggio dei processi, ottimizzando l'impiego delle risorse e mettendo a disposizione nuove pratiche enologiche, così come strumenti flessibili e adattabili alle esigenze delle cantine, impegnate ad affrontare le complesse sfide che il mercato e l'evoluzione dei consumi richiedono

di **ANTONELLA BOSSO** *e* **RICCARDO VELASCO** - *Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia, CREA*

Nell'introdurre una riflessione generale sull'innovazione tecnologica in campo enologico occorre prima richiamare, seppur brevemente, i cambiamenti che hanno riguardato e stanno riguardando la produzione, il commercio e la comunicazione del vino a livello internazionale, così come gli aspetti ambientali legati ai cambiamenti climatici, alla sostenibilità delle aziende e alla tutela della biodiversità.

A fronte di una produzione mondiale stabile intorno ai 272 milioni di hl (anni 1996-2018), i volumi di vino esportato sono passati dai 60,66 milioni del 2000 a 107 milioni di hl nel 2018. Gli scambi internazionali di vino, risultato dell'aumento dei consumi nei Paesi non produttori, sono in aumento. I luoghi di consumo del vino sono più distanti dai luoghi di produzione e la domanda dei nuovi consumatori varia con le abitudini alimentari e, perché no, edonistiche, con un cambiamento radicale delle modalità di consumo, sempre meno fonte di contributo energetico e sempre più espressione di qualità della vita.

Il questo contesto, la proposta di nuove soluzioni tecnologiche si è orientata verso la ricerca di risposte alle esigenze delle cantine, impegnate ad affrontare le complesse sfide che il mercato e la società impongono.

Innanzitutto, i percorsi di innovazione hanno portato a un generale miglioramento delle prestazioni di attrezzature e impianti di cantina, reso possibile dall'evoluzione tecnologica, dall'applicazione della sensoristica e dei sistemi informatici. La direzione è quella di migliorare la gestione del processo di vinificazione (enologia di precisione), ottimizzando l'impiego delle risorse (sostenibilità economica), e mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili adattabili alla lavorazione di uve diverse per origine varietale (enologia varietale) e la cui composizione spesso varia per effetto dei cambiamenti climatici. Sono state proposte nuove soluzioni per garantire condizioni operative di processo adatte a conservare le caratteristiche peculiari delle uve ed, in generale, a ottenere produzioni di elevata qualità; si pensi, ad esempio, alle soluzioni messe in campo per la cernita delle uve, per la pressatura soffice, per la protezione di uve e mosti dal contatto con l'aria o, al contrario per provocarne un'ossidazione controllata, per la movimentazione soffice del cappello durante la macerazione così da ridurre la formazione di feccia, per la conservazione dei vini al riparo dall'aria, ed altro. Importanti miglioramenti sono stati raggiunti anche nelle prestazioni degli impianti per l'imbottigliamento, ad esempio per limitare la dissoluzione dell'ossigeno nei vini.

Per quanto riguarda l'applicazione dei sistemi di monitoraggio del processo di vinificazione, il margine di crescita resta ampio; attualmente le principali applicazioni riguardano la fermentazione alcolica e la macerazione fermentativa dei vini, in particolare per quanto riguarda il controllo dell'andamento della fermentazione, l'automazione delle operazioni di movimentazione del cappello e la gestione degli apporti di ossigeno. Sono, inoltre, disponibili sistemi per controllare il tenore di ossigeno disciolto nei vini durante l'imbottigliamento e per il tracciamento dei vini e il monitoraggio della temperatura durante il trasporto. L'estensione dell'impiego dei sensori per il monitoraggio delle condizioni ambientali e dell'evoluzione della composizione dei vini nel corso dell'intero ciclo di vinificazione e conservazione sarà prossimamente alla base dell'applicazione nelle cantine dell'enologia di precisione.

I nuovi orizzonti commerciali che si sono aperti all'industria mondiale del vino richiedono prodotti stabili, in grado di sopportare trasferimenti su grandi distanze e condizioni ambientali non sempre ottimali alla loro conservazione. Sono state proposte di conseguenza nuove pratiche enologiche per la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini e a questo scopo molte ricerche e possibili soluzioni sono ancora in corso di studio. Interessanti innovazioni hanno riguardato l'impiego delle membrane: dopo la stabilizzazione tartarica con l'impiego dell'elettrodialisi, sono stati autorizzati nuovi tipi di elettromembrane (membrane bipolari) che consentono di abbassare il pH dei vini, in crescita nelle uve per effetto delle mutazioni del clima, allo stesso modo, per ridurre il tenore alcolico, in crescita negli ultimi anni per effetto dell'incremento delle temperature medie, sono state messe a punto membrane per l'asporto dell'etanolo, tra queste, in particolare, i contattori a membrana. Altri tipi di membrane consentono la gestione dei gas disciolti, tra cui l'asporto dell'ossigeno disciolto. Accanto ai sistemi di distillazione sottovuoto, sono allo studio nuove tecniche a membrana per la dealcolizzazione di vini e per la produzione di bevande a basso tenore alcolico o prive di alcol, rivolte a specifiche fasce di consumatori che stanno mostrando una crescente attenzione a questa tipologia di prodotti. Membrane che vengono utilizzate anche per migliorare la selettività di interventi correttivi, ad esempio per l'asporto degli etilfenoli nei vini contaminati da *Brettanomyces* spp.

Infine, meritano una citazione alcuni procedimenti fisici, già impiegati nell'industria alimentare che sono stati recentemente studiati in campo enologico. Si tratta di procedimenti ammessi dall'Oiv e attualmente all'esame presso l'Ue. Le pratiche in oggetto consistono nell'impiego degli ultrasuoni, dei campi elettrici pulsati e delle alte pressioni. Il loro scopo originario era quello di migliorare l'estrazione della componente polifenolica delle uve, consentendo di ridurne i tempi di macerazione. L'interesse per alcune di queste tecniche si sta estendendo anche ad altri impieghi, in particolare quello del controllo microbiologico di uve e mosti che rappresenta un'interessante soluzione per ridurre l'impiego della SO_2 in alcuni processi produttivi, si pensi ad esempio la conservazione dei mosti prima della fermentazione.

L'applicazione di alcune di queste tecnologie, singolarmente o complementariamente, nei processi produttivi, sarà, a nostro parere, crescente nei prossimi anni, data la richiesta di innovazione che i consumi in un mondo globalizzato e in profondo mutamento impongono. La nostra fortuna riflette molto la prontezza ingegneristica tecnica e dei materiali che ancora oggi appare (quasi) inesauribile.

LO SVILUPPO MONDIALE DI FRONTE AL BIVIO CHE INVESTE ANCHE IL VINO EUROPEO CON LA NUOVA PAC 2021-2027

Sostenibile vs competitivo: divergenze parallele?

Luci e ombre della nuova Politica agricola comune approvata dal Parlamento europeo che governerà lo sviluppo agricolo fino al 2027. Per il vino, stanziati 2,267 miliardi di euro nel settennato (-3,9%) e perdita della specificità per l'ingresso dei sostegni settoriali nei Piani strategici degli Stati membri (Psn). Si svuota l'Ocm che vive la più ampia modifica delle regole dal 2008: dalle autorizzazioni agli impianti vitivinicoli alla definizione di Dop (con l'introduzione degli ibridi), dagli ingredienti e valori nutrizionali in etichetta ai vini dealcolizzati e aromatizzati. L'analisi dettagliata delle misure che interessano il settore vitivinicolo e una intervista a Luigi Polizzi, direttore generale alla Direzione generale delle Politiche internazionali del Mipaaf. "Bilancio nel complesso positivo – commenta Ernesto Abbona, presidente UIV – accolte molte delle nostre richieste seppur rimane qualche preoccupazione sul bilanciamento tra sostenibilità e competitività"

Pagine a cura di **GIULIO SOMMA**

Sostenibilità verso competitività: il binomio, che diventa dicotomia e, in molti casi, ancora "bivio" per la crescita, sulla quale si sono infrante molte delle attese per l'esito della riunione dei capi di Stato di Glasgow sull'ambiente, la Cop 26, entra di prepotenza anche nelle riflessioni sullo sviluppo del settore agricolo e vitivinicolo europeo all'indomani dell'approvazione della nuova Pac da parte dell'Europarlamento nei giorni scorsi. Una riforma attesa, esito di un lungo confronto politico europeo dove si trovano accolte diverse misure richieste dalla filiera (con UIV in prima fila), ma che contiene anche qualche elemento di preoccupazione. Mentre stiamo scrivendo, è in corso di discussione a Bruxelles la redazione definitiva del testo del regolamento attuativo, con l'approvazione in plenaria del Parlamento e del Consiglio Ue prevista tra novembre e dicembre, che lo porterà a diventare esecutivo dai primi del 2022. Per il settore vino, la nuova Pac - che stanzia una dotazione finanziaria complessiva di 2,267 miliardi di euro nel settennato - si presenta con il grande punto interrogativo che riguarda proprio il binomio competitività/sostenibilità, trasversale a tutti i settori economici, ma che nel nostro caso potrebbe rivelarsi particolarmente impattante, perché la sostenibilità rischia di rivelarsi un freno alla competitività, così come la competitività potrebbe danneggiare - o per lo meno rallentare - le politiche di sostenibilità. Dal punto di vista contenutistico, la novità più rilevante - e potenzialmente critica - è l'ingresso dei sostegni settoriali nei Piani strategici degli Stati membri (Psn), con il rischio evidente, per il vino, di perdere la sua specificità. A livello legislativo, è la modifica alle regole Ocm più impattante dal 2008, perché è stata capace di toccare diversi aspetti, dalle autorizzazioni agli impianti alla definizione di Dop (che prevede anche l'introduzione degli ibridi), dal tema degli ingredienti e dei valori nutrizionali in etichetta ai vini dealcolizzati e aromatizzati.

L'iter della nuova Pac

Ci sono voluti più di tre anni di lavoro, ma la riforma della Politica agricola comune (Pac) valida per il periodo 2021-2027, è finalmente pronta a vedere la luce, dopo la proroga del quadro regolamentare della Pac 2014-2020 al 31 dicembre 2022, un periodo di transizione utile a tutto il mondo agricolo per adeguarsi a quella che si prospetta come una piccola rivoluzione, che a livello finanziario, con l'architettura del Piano strategico nazionale, entrerà in vigore dal 1° gennaio 2023, mentre le regole dell'Ocm (definizioni, sistema delle autorizzazioni, vini dealcolizzati, etichettatura), entreranno in vigore il giorno successivo alla pubblicazione in Gazzetta ufficiale del Regolamento di Base.

Perdita della specificità del vino?

Come anticipato, dal punto di vista contenutistico, la novità più rilevante - e potenzialmente critica - è l'ingresso dei sostegni settoriali nei Piani strategici degli Stati membri (Psn), con il rischio evidente, per il vino, di perdere la sua specificità. Se oggi esistono due regolamenti attuativi, che definiscono i dettagli delle misure del Piano nazionale di sostegno, domani ci sarà invece molta più sussidiarietà per gli Stati membri: saranno definite poche regole a livello europeo, e quasi tutto sarà deciso dai singoli Governi nazionali. Nelle bozze dei regolamenti attuativi, che la Commissione è in predicato di approvare, al vino sono dedicati tre articoli, mentre gli altri sono condivisi con altri settori. La Promozione, ad esempio, è definita in maniera generale, sia essa per il vino, per l'ortofrutta o per l'olio, in una logica orizzontale degli aiuti. La preoccupazione deriva dal fatto che in futuro non ci sarà più un Piano nazionale di sostegno Vino, ossia uno strumento specifico per il settore, ma generici aiuti ai mercati. Questo vuol dire che sarà più facile, a livello europeo, smontare la specificità finanziaria del vino (che comunque è garantita fino al 2027, e che vale 323,9 milioni di euro l'anno), senza una cornice specifica, che riconosca le peculiarità del settore. Una specificità, rispetto a qualsiasi altro prodotto - dal grano al latte - che il vino deve invece rivendicare, perché ha bisogno di investimenti e di un approccio totalmente diverso. È un settore che si regge sulla competitività e sul mercato più di qualunque altro; è un prodotto trasformato che ha, quindi, bisogno di investimenti - sia in cantina che in vigneto -, di innovazione, di marketing, è un prodotto legato ai marchi Dop e Igp più di qualsiasi altro. Senza considerare che sul vino, nel corso dei decenni, si è concentrata una intensità e specificità normativa che non esiste per nessun altro prodotto, a cui non farà più riscontro il riconoscimento di una specificità: il vino si riscopre, così, specifico per quanto riguarda gli obblighi, ma non per ciò che riguarda gli onori.

Sussidiarietà e rischio di concorrenza sleale

Allo stesso tempo, se ciascun Paese membro godrà di maggiore discrezionalità nel definire le regole, il rischio è che nel mercato interno si pos-

sano avere differenti trattamenti a seconda del Paese in cui ci si trova. Ad esempio, il Ministero delle Politiche agricole spagnolo potrebbe decidere di far rientrare nella misura dedicata agli Investimenti l'acquisto delle barrique, e quello Italiano no. Una prospettiva che rischierebbe di creare situazioni di concorrenza sleale tra le aziende europee, andando palesemente contro uno dei principi cardine del Mercato unico.

Misure orizzontali, valutazione verticale

In questo modo l'Ocm viene svuotata delle politiche a sostegno dei settori, e riguarderà solo la gestione del mercato interno, le norme di commercializzazione e gli scambi con i Paesi Terzi, con l'obiettivo non solo di aprire nuovi mercati, ma anche di consolidare quelli esistenti, con piani della durata massima di tre anni non prorogabili che riguardano solo i regimi di qualità dell'Unione relativi alle Denominazioni di origine e alle Indicazioni geografiche. Le misure orizzontali sono rimaste essenzialmente le stesse, con qualche piccola novità, ma a cambiare radicalmente è la valutazione verticale dei progetti: al centro non c'è più solo il funzionamento dei mercati, ma l'orientamento green che sta alla base dell'approccio della Commissione Ue e quindi della riforma della Pac, chiaramente rivolto ai temi della sostenibilità ambientale e dei cambiamenti climatici. Tutte queste misure, così, non dovranno rispondere solo agli obiettivi del vino, ma a quelli definiti dal Piano strategico nazionale. Nello specifico, ai vecchi interventi (Ristrutturazione e Riconversione, Investimenti, Innovazione, Informazione e Promozione, Vendemmia Verde e Assicurazione del raccolto), si aggiungono i nuovi, tutti rivolti alla sostenibilità del settore vino senza, come anticipato, perdere di vista la competitività: Servizi di consulenza sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro; Miglio-

Continua a pagina 6

L'analisi di Ernesto Abbona, presidente UIV

"NUOVA PAC, IL BILANCIO È POSITIVO"

Ad analizzare le novità portate dalla Pac 2021-2027 che, come abbiamo visto, per il vino porterà a una piccola rivoluzione, dal punto legislativo, finanziario e degli interventi previsti dall'Ocm, è il presidente di Unione Italiana Vini, **Ernesto Abbona.** "Il bilancio, nel complesso, è positivo da parte di UIV, pur con qualche elemento di preoccupazione, in particolare sul tema del bilanciamento tra sostenibilità e competitività, che non riguarda solo il nostro settore, ma l'intera economia europea, chiamata a dare una risposta forte agli obiettivi posti dalla Ue con il Green Deal e con la Farm to Fork Strategy".

È una Pac che, al suo interno, riconosce e premia il lavoro fatto da UIV in questi anni, accogliendo "molte delle richieste che abbiamo portato avanti, a partire dal tema della flessibilità nel sistema delle autorizzazioni agli impianti, con quelle in scadenza nel 2020 prorogate al 31 dicembre 2022, con maggiore flessibilità per gli Stati membri, anche in termini di durata dei reimpianti, che passa da 3 a 6 anni, e dalla possibilità di 'salvare' circa 9.000 ha di diritti non convertiti, permettendoci di bilanciare uno sviluppo equilibrato con le richieste e le necessità dei mercati", spiega ancora Ernesto Abbona.

Cambia anche la disciplina in materia di Dop, con l'introduzione delle varietà ibride tra i vitigni ammessi, seppure in quantità limitata, all'interno delle Denominazioni d'origine, "una scelta coraggiosa, destinata a darci un grandissimo aiuto nella battaglia per la sostenibilità nel vigneto".

Altro punto interessante è quello dei vini dealcolati: "Seppure tutta l'Italia del vino - istituzionale e politica - si era schierata contro, possono, in realtà, rappresentare uno sbocco essenziale su certi mercati, specie quelli arabi e mediorientali. Abbiamo ritenuto fondamentale far rimanere questi prodotti all'interno della famiglia del vino per non esporli ai rischi di gestioni speculative di carattere esclusivamente commerciale, cui saremmo sicuramente andati incontro. Lo consideriamo, quindi, un successo".

L'analisi del presidente UIV Ernesto Abbona si sposta poi sull'etichettatura, "con l'obbligatorietà che è stata accolta dal nostro settore esattamente come abbiamo sempre sostenuto, ma in una chiave innovativa, attraverso la 'e-label', che rappresenta per noi la possibilità di mantenere comunque un'etichetta - in cui le indicazioni obbligatorie sono già tante - capace di comunicare l'identità dei nostri vini, usando lo strumento digitale per dare tutte le informazioni, anche più di quelle richieste dalla normativa. In questo modo, dimostrando un certo rigore, la comunicazione di carattere scientifico-nutrizionale passa su canali digitali diversi da quelli della promozione, dell'informazione e della comunicazione".

Il focus dell'analisi di Ernesto Abbona si allarga quindi sugli aspetti economici della nuova Pac, con "il budget, di 323,9 milioni di euro l'anno (per un totale di 2,267 miliardi di euro nel settennato) che ha subito sì un taglio, ma limitato al 3,9%, che riconosce comunque al vino la propria specificità finanziaria". Capitolo fondamentale è ovviamente quello che riguarda la promozione, rispetto alla quale "è stato inserito un concetto molto importante: nelle intenzioni della nuova Pac non sarà più solo uno strumento per aprire nuovi mercati, ma anche per consolidare quelli già esplorati, e questo ci consentirà di tornare sugli stessi mercati, nelle modalità che saranno definite a livello nazionale. È una possibilità importante, ma anche un argomento su cui aprire una riflessione per evitare di pianificare sempre sugli stessi Paesi, perdendo così l'opportunità di garantire al vino italiano nuovi sbocchi". Un altro aspetto innovativo riguarda "la possibilità di finanziare la promozione del turismo enologico, e anche questa è stata una nostra battaglia", rivendica il presidente UIV Ernesto Abbona, che chiosa sulla misura relativa agli investimenti in cantina, "che è stata confermata, ma che dovrà seguire la logica, che auspichiamo, di una maggiore attenzione al risparmio energetico e alla sostenibilità aziendale".

Segue da pagina 5

ramenti tecniche di gestione dei vigneti (volti a sostenere le produzioni sostenibili e a ridurre di conseguenza l'uso dei pesticidi in vigna); Promozione del turismo enologico; Studi volti a migliorare la conoscenza dei mercati; Promozione e comunicazione (nel segno del miglioramento della competitività del settore e dell'apertura, diversificazione e consolidamento dei mercati); Investimenti in beni materiali e immateriali, sempre nell'ottica di un accrescimento della sostenibilità ambientale. Gli Stati membri nei propri piani strategici della Pac, motivano la scelta effettuati degli interventi.

I contenuti legislativi

La proposta legislativa della Commissione Ue, sul vino, era partita quasi in sordina, ma in realtà le novità sono molte, più sul fronte delle regole che su quello delle misure del Piano nazionale di sostegno. Alla fine, è la modifica alle regole Ocm più importante dal 2008, perché è stata capace di toccare diversi aspetti, dalle autorizzazioni agli impianti alla definizione di Dop, che prevede anche l'introduzione degli ibridi, dal tema degli ingredienti e dei valori nutrizionali, che fa del vino il primo settore dell'agrofood a utilizzare lo strumento digitale per veicolare le informazioni obbligatorie sugli ingredienti, ai vini dealcolizzati e aromatizzati. Tutti aspetti destinati a cambiare radicalmente il modo in cui verranno presentati i vini nei prossimi anni: è una Pac, per quanto riguarda l'Ocm vino, molto attenta al consumatore e alla comunicazione, destinata in questo senso a rappresentare un cambiamento radicale.

DENTRO LA PAC POST 2020

IL QUADRO NORMATIVO

Le proposte formulate dalla Commissione europea sulla Pac 2021-2027 si ispirano a tre obiettivi generali: promuovere un settore agricolo forte, resiliente e diversificato che garantisca la sicurezza alimentare dei Paesi Ue; rafforzare la tutela dell'ambiente e l'azione per il clima, contribuendo così al raggiungimento degli obiettivi in materia di ambiente e clima che si è posta l'Unione, individuati nel "Green Deal" e nella "Farm to Fork Strategy"; rafforzare il tessuto socio economico delle aree rurali. E tre sono anche i regolamenti su cui si articola l'architettura giuridica della nuova Pac: il Regolamento sui piani strategici Pac (che riunisce tre precedenti atti normativi, ossia l'attuale regolamento sui pagamenti diretti Reg. 1307/2013, le misure settoriali dell'Ocm Reg. 1308/2013 e l'attuale regolamento sul sostegno allo sviluppo rurale Reg.1305/2013); il Regolamento orizzontale (finanziamento, gestione e monitoraggio), che altri non è che la rivisitazione dell'attuale regolamento orizzontale (Reg. 1306/2013); il Regolamento che modifica l'Ocm, che mantiene l'architettura e le caratteristiche principali del Reg.1308/2013, modificando alcune disposizioni ed eliminando quelle relative agli interventi settoriali, che saranno disciplinati dal primo regolamento ed entreranno a far parte dei piani strategici degli Stati membri. Nella proposta di riforma delle Ocm assistiamo così al passaggio degli interventi settoriali sui Piani Strategici Pac, e questo è senza grossi dubbi il cambiamento più significativo nella futura gestione delle Ocm, con il sostegno settoriale che entra nei piani strategici degli Stati membri, insieme ai pagamenti diretti e allo sviluppo rurale. L'Ocm quindi viene svuotata delle politiche a sostengo dei settori, e regolerà la sola gestione del mercato interno, le norme di commercializzazione e gli scambi con i Paesi terzi.

DOTAZIONE FINANZIARIA

L'Italia si conferma primo beneficiario dei fondi Ue per il settore vitivinicolo europeo, con il Programma nazionale di sostegno (Pns) che sarà così in grado di offrire gli strumenti e le risorse necessarie per il miglioramento della competitività aziendale. In tutto, nel periodo 2021-2027, la dotazione per il settore vino italiano sarà di 2,267 miliardi di euro, pari a 323,9 milioni di euro all'anno, 13 milioni di euro in meno rispetto alla Pac precedente, ossia il 3,9% in meno.

OBIETTIVI DEL SETTORE VINICOLO

Ad individuare gli obiettivi del settore vinicolo nella Pac 2021-2027 è l'articolo 57, che mette in fila undici azioni da raggiungere nel corso del settennato, tutte volte al conseguimento di due macro-obiettivi: la crescita economica e la sostenibilità ambientale del settore, al centro dei primi due punti, il cardo e il decumano su cui si sviluppa, idealmente, la Pac. Al primo punto c'è infatti il miglioramento della sostenibilità economica e la competitività dei produttori vitivinicoli dell'Unione europea, al secondo il contributo alla mitigazione e all'adattamento ai cambiamenti climatici, nonché al miglioramento della sostenibilità dei sistemi di produzione e alla riduzione dell'impatto ambientale del settore vitivinicolo dell'Unione, anche assistendo i viticoltori ad attuare metodi e pratiche colturali più sostenibili dal punto di vista ambientale. Il terzo punto riguarda invece il miglioramento delle condizioni di impiego di chi lavora nelle aziende del vino, garantendo la conformità agli obblighi dei datori di lavoro, nonché alle prescrizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Il quarto punto prevede di migliorare il rendimento delle aziende vitivinicole dell'Unione e il loro adeguamento alle richieste del mercato, nonché aumentarne la competitività a lungo termine per quanto riguarda la produzione e la commercializzazione di prodotti vitivinicoli, specialmente in materia di risparmio energetico, efficienza energetica globale e processi sostenibili. In tema di mercati, il quinto punto prevede che la Pac 2021-2027 contribuisca a ripristinare l'equilibrio tra offerta e domanda sul mercato vitivinicolo dell'Unione, in modo da prevenire eventuali crisi di mercato. Al sesto punto, il contributo alla salvaguardia del reddito dei produttori vitivinicoli dell'Unione che subiscono perdite causate da calamità naturali, condizioni climatiche avverse, animali, fitopatie o infestazioni di organismi nocivi. Il settimo punto prevede quindi di aumentare le prospettive di commercializzazione e la competitività dei prodotti vitivinicoli dell'Unione, soprattutto mediante lo sviluppo di prodotti, processi e tecnologie innovativi e la creazione di valore aggiunto in ogni fase della catena di approvvigionamento, incluso un elemento di trasferimento di conoscenze. All'ottavo punto, il sostegno all'utilizzo dei sottoprodotti della vinificazione a fini industriali ed energetici, per garantire la qualità dei vini dell'Unione proteggendo nel contempo l'ambiente. Il nono punto prevede che il settore contribuisca a una maggiore sensibilizzazione dei consumatori sul bere responsabilmente e sui regimi di qualità dell'Unione per il vino. Al decimo punto, il miglioramento della competitività dei prodotti vitivinicoli dell'Unione nei Paesi terzi, inclusi l'apertura e la diversificazione dei mercati vitivinicoli. Infine, all'undicesimo punto, il contributo ad aumentare la resilienza dei produttori contro il rischio di fluttuazioni del mercato.

TIPI DI INTERVENTO PER IL SETTORE VITIVINICOLO

Ma quali sono gli interventi attraverso i quali gli Stati membri possono puntare, nei loro Piani strategici, per raggiungere gli obiettivi individuati dall'articolo 57? Lo spiega bene l'articolo 58, con ben tredici interventi possibili, tra cui i capisaldi della precedente Pac. Il primo intervento riguarda le azioni di ristrutturazione e di riconversione dei vigneti. Il secondo i miglioramenti delle tecniche di gestione dei vigneti, in particolare attraverso l'introduzione di sistemi avanzati di produzione sostenibile, compresa la riduzione dell'uso di pesticidi. Il terzo intervento è quello sugli investimenti in immobilizzazioni materiali e immateriali, in metodi colturali viticoli, in impianti di trattamento e infrastrutture vinicole, nonché in strutture e strumenti di commercializzazione. Il quarto lo strumento della vendemmia verde. Il quinto l'assicurazione del raccolto contro le perdite di reddito. Il sesto intervento, piuttosto corposo, concerne gli investimenti materiali e immateriali in innovazione, per cui prodotti innovativi, inclusi

Continua a pagina 9

REGOLAMENTO PIANI STRATEGICI PAC

CAP REFORM

Italia = 1° beneficiario dei fondi UE per settore vitivinicolo

Dotazione Italia: mln Eur a prezzi correnti

Anno finanziario	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2021-2027
	336,9	323,9	323,9	323,9	323,9	323,9	323,9	323,9	2.267,20

Per l'Italia, il bilancio PAC 2021-2027 assegna **al settore vitivinicolo 323 milioni** di euro l'anno contro i 336 milioni l'anno della precedente programmazione finanziaria 2014-2020: **13 milioni di euro in meno l'anno, pari al 3,89% in meno rispetto alla precedente dotazione finanziaria.**

QUALI MISURE SOSTENERE IN VIA PRIORITARIA

IL CORRIERE VINICOLO
Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

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
Riccardo Velasco, Antonella Bosso, Maurizio Taglioni, Patrizia Cantini, Rosario Faggiano, Andrea Guolo, Bertrand Ballesta, Francesca Ciancio, Rossella Contato, Alberto Iseppi, Matteo Marangon, Stefano Vincenzi, Andrea Curioni

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

Unione Italiana Vini Servizi
aderisce al progetto europeo WINEinMODERATION
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/

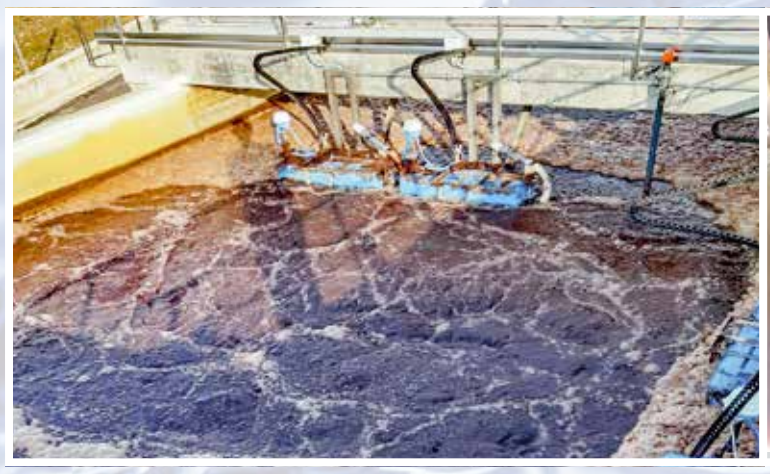
CONSOLIDATE NOVITÀ NELLA DEPURAZIONE ACQUE DA CANTINA

STORMIX®

Sistemi di ossigenazione a servizio impianti di depurazione biologici

PRINCIPALI CARATTERISTICHE STORMIX®

- Soluzione alternativa all'abbinamento compressore + tappeto a dischi ossigenatori, per la fornitura di ossigeno in vasche di ossidazione biologica
- Lavorando appena sotto il livello dell'acqua è facilmente installabile e accessibile per manutenzione, in caso di bisogno, anche a vasca piena
- Non necessita di particolare manutenzione e/o pezzi di ricambio e i costi di revisione generale sono molto bassi, anche dopo anni di funzionamento
- **2 anni di garanzia e con disponibilità in pronta consegna**



TIAGO®

Unità di disidratazione fanghi di depurazione

PRINCIPALI VANTAGGI DI TIAGO® RISPETTO A SOLUZIONI ALTERNATIVE

- Funzionamento semplice, anche h24, senza presenza dell'operatore
- Non necessita di pezzi di ricambio e manutenzione
- Consumi di corrente elettrica estremamente bassi
- Macchina molto silenziosa e priva di vibrazioni
- **3 anni di garanzia e con disponibilità in pronta consegna**

DEPUR PADANA® ACQUE
IMPIANTI DI DEPURAZIONE

DEPUR PADANA ACQUE SRL
Via Maestri del Lavoro, 3 45100 Rovigo, Italy
Tel +39 0425 472211 info@depurpadana.it
www.depurpadana.com

Società attestata da RINA SOA

AJA

MASTERMIND® REMOVE

Tramite **Mastermind® Remove di JUCLAS** si può **ridurre la quantità di alcol e l'apporto calorico nei vini,** senza interferire con colore, struttura e corredo aromatico originari.

L'innovativo **sistema di DEALCOLAZIONE**

Dalle calorie ai costi di esportazione, sono diverse le ragioni per cui diventa sempre più importante produrre vini equilibrati e con tenori in alcol moderati. Questo si ottiene riducendo il contenuto di etanolo nel vino. È una tecnica applicabile alla rifinitura di vini di estrema qualità, nella ricerca dello "sweet spot", ovvero la presenza d'alcol più adeguata alla miglior espressività di ogni singolo vino.

Riduzione della quantità di alcol

Riduzione apporto calorico

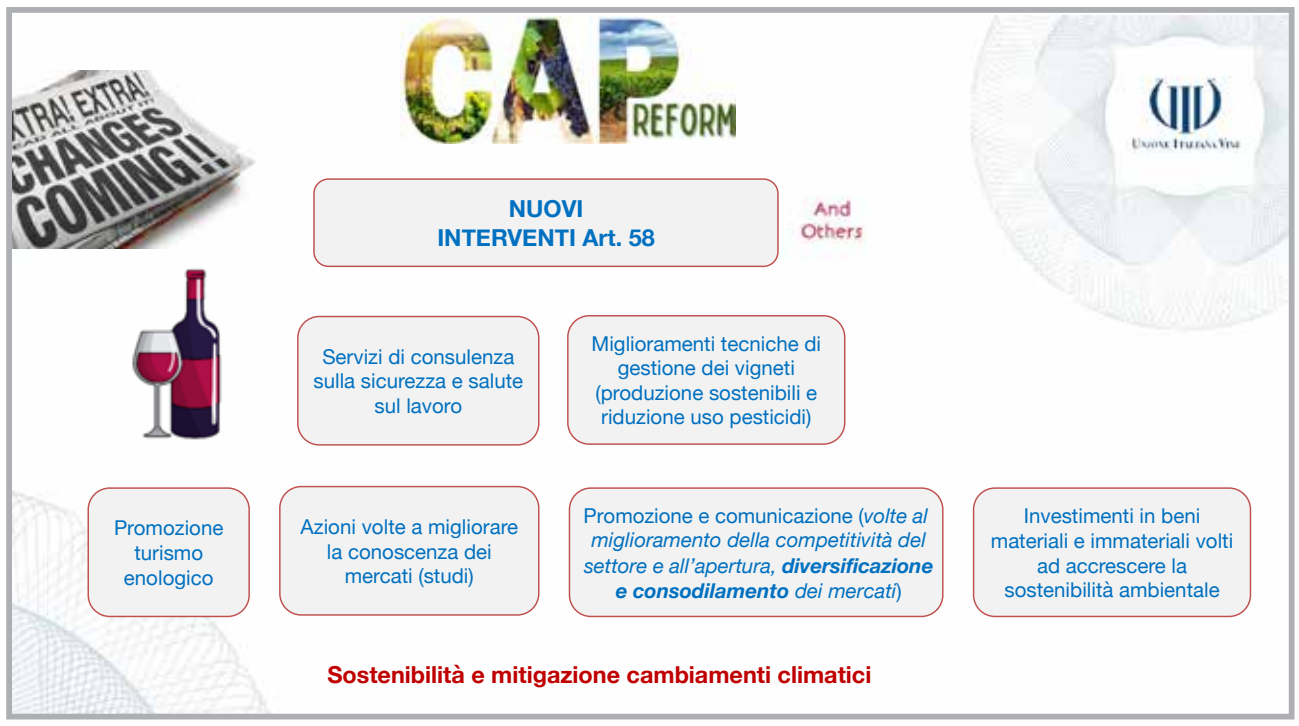
Rispetto della struttura e del colore del vino

Processo a temperatura ambiente

Risparmio energetico ed economico

JUCLAS
Advanced beverage systems

Via Mirandola, 49, ZAI
37026 Settimo di Pescantina (VR), Italia
infojuclas@vason.it



Segue da pagina 6

prodotti provenienti dalla vinificazione e sottoprodotti della vinificazione, processi e tecnologie innovativi per la produzione di prodotti vitivinicoli e digitalizzazione di tali processi e tecnologie, ma anche altri investimenti che conferiscono un valore aggiunto in ogni fase della catena di approvvigionamento, anche per lo scambio di conoscenze e per contribuire all'adattamento ai cambiamenti climatici. Il settimo intervento prevede servizi di consulenza, in particolare per quanto riguarda le condizioni di impiego, gli obblighi dei datori di lavoro, e la salute e la sicurezza sul lavoro. L'ottavo la distillazione dei sottoprodotti della vinificazione. Il nono azioni di informazione relative ai vini dell'Unione effettuate negli Stati membri, al fine di incoraggiare il consumo responsabile di vino o promuovere i regimi di qualità dell'Unione relativi alle denominazioni di origine e alle indicazioni geografiche. Il decimo azioni intraprese da organizzazioni interprofessionali riconosciute dagli Stati membri nel settore vitivinicolo a norma del regolamento (Ue) n. 1308/2013, volte ad accrescere la reputazione dei vigneti dell'Unione promuovendo il turismo enologico nelle Regioni di produzione. L'undicesimo intervento riguarda le azioni intraprese da organizzazioni interprofessionali riconosciute dagli Stati membri nel settore vitivinicolo a norma del regolamento (Ue) n. 1308/2013, volte a migliorare la conoscenza dei mercati. Il dodicesimo intervento, fondamentale, è quello che regolamenta le attività di promozione e comunicazione realizzate nei Paesi terzi, comprendenti una o più delle seguenti azioni e attività volte al miglioramento della competitività del settore vitivinicolo e all'apertura, alla diversificazione o al consolidamento dei mercati: azioni in materia di relazioni pubbliche, promozione e pubblicità, che mettano in rilievo gli elevati standard dei prodotti dell'Unione, in particolare in termini di qualità, di sicurezza alimentare o di ambiente; partecipazione a manifestazioni, fiere ed esposizioni di importanza internazionale; campagne di informazione, in particolare sui regimi di qualità relativi alle denominazioni di origine, alle indicazioni geografiche e alla produzione biologica dei vigneti dell'Unione; studi di mercati nuovi o esistenti, necessari all'ampliamento e al consolidamento degli sbocchi di mercato; studi per valutare i risultati delle attività di informazione e promozione; preparazione di schede tecniche, inclusi test di laboratorio e valutazioni, con riguardo alle pratiche enologiche, alle norme fitosanitarie e in materia di igiene e ad altri requisiti stabiliti dai Paesi terzi per l'importazione di prodotti del settore vitivinicolo, al fine di consentire l'accesso ai mercati dei Paesi terzi o evitarne la restrizione; aiuti temporanei e decrescenti a copertura delle spese amministrative per la costituzione di fondi di mutualizzazione. Infine, il tredicesimo intervento, che riguarda gli investimenti in immobilizzazioni materiali e immateriali, con l'obiettivo di accrescere la sostenibilità della produzione vinicola: migliorando l'uso e la gestione delle risorse idriche; procedendo alla conversione alla produzione biologica; introducendo tecniche di produzione integrata; acquistando apparecchiature per metodi di produzione di precisione o digitalizzata; contribuendo alla conservazione del suolo e all'aumento delle capacità di sequestro del carbonio del suolo; creando o preservando gli habitat propizi alla biodiversità o salvaguardando il paesaggio, compresa la conservazione del patrimonio storico; riducendo la produzione di rifiuti e migliorando la gestione degli stessi.

I LIVELLI DI CONTRIBUTO

Per gli interventi più rilevanti, viene quindi indicata la soglia agli aiuti, che può variare da regione a regione, a seconda del livello di sviluppo economico. Nel caso delle azioni di "Ristrutturazione e di riconversione dei vigneti", ad esempio, la soglia degli aiuti alle regioni sviluppate è del 50%, ma viene innalzata al 60% nel caso di vigneti in terreni ripidi e terrazze in zone con inclinazione superiore al 40%. Soglia che si alza al 75% nelle regioni meno sviluppate, innalzata all'80% nel caso di vigneti in terreni ripidi e terrazze in zone con inclinazione superiore al 40%. Inoltre, la compensazione concessa ai produttori sotto forma di indennizzo per la perdita di reddito può ammontare fino al 100 % della perdita, e può assumere due diverse forme: l'autorizzazione alla coesistenza di viti vecchie e viti nuove per un periodo massimo non superiore a tre anni o una compensazione finanziaria per un periodo massimo che non dovrebbe superare i tre anni.

Il contributo per gli "Investimenti", invece, prevede una soglia del 40% per le regioni sviluppate e del 50% per quelle meno sviluppate, che sale al 75% per tutte le zone periferiche e al 65% per le isole minori del Mar Egeo. Anche il contributo per gli interventi in "Innovazione" ha una soglia del 40% nelle regioni sviluppate e del 50% in quelle meno sviluppate, che sale all'80% per tutte le zone periferiche e al 65% per le isole minori del Mar Egeo. Per gli interventi che riguardano "Informazione e Promozione", la soglia, uguale per tutti, è pari al 50% della spesa ammissibile. Gli Stati membri possono comunque concedere pagamenti fino al 30% della spesa ammissibile ma l'aiuto finanziario sommato ai pagamenti dello Stato non deve superare l'80% della spesa. Per gli interventi della "Vendemmia verde" la soglia è del 50% dei costi diretti o ammissibili, in tutti i Paesi Ue. Infine, per gli interventi che riguardano l'"Assicurazione del raccolto" la soglia degli aiuti è dell'80% per la copertura delle perdite causate da condizioni climatiche avverse e calamità naturali, e del 50% del costo dei premi assicurativi a copertura delle perdite dovute alle condizioni climatiche avverse o causate da animali, fitopatie o infestazioni.

Due sono le novità portate dalla nuova Pac agli interventi previsti per il settore vinicolo: per quanto riguarda l'attività di "Informazione e Promozione", specificatamente al comma che riguardale azioni di pubblicità, relazioni pubbliche e promozione, che mettano in rilievo gli elevati standard dell'Ue in termini di qualità, sicurezza e ambiente, si applica soltanto ai vini a Denominazione di origine protetta, ai vini a Indicazione geografica protetta e ai vini con indicazione della varietà di uva da vino, e vige la possibilità per gli Stati membri di stabilire disposizioni specifiche per le azioni e le attività di informazione e promozione, con particolare riguardo alla loro durata massima. In questo senso, le azioni e le attività di promozione e comunicazione volte al consolidamento degli sbocchi di mercato sono limitate a una durata massima di tre anni, non prorogabile, e riguardano soltanto i regimi di qualità dell'Unione relativi alle Denominazioni di origine e alle Indicazioni geografiche. Inoltre, gli Stati membri, provvedono affinché, nei propri piani strategici della Pac, venga destinato almeno il 5% della spesa e venga adottata almeno un'azione al fine di conseguire gli obiettivi a favore della protezione dell'ambiente, l'adattamento ai cambiamenti climatici, il miglioramento della sostenibilità dei sistemi e dei processi di produzione, la riduzione dell'impatto ambientale del settore vitivinicolo dell'Unione, il risparmio energetico e il miglioramento dell'efficienza energetica globale nel settore vitivinicolo.

LA RIFORMA DEL REGOLAMENTO 1308/2013. LE PRINCIPALI NOVITÀ PER IL SETTORE VITIVINICOLO

SISTEMA DELLE AUTORIZZAZIONI

Il regolamento 1308 è il cuore che regolamenta, all'interno dell'Ocm, il settore vino, ed è qui che troviamo alcune delle novità più importanti. La prima riguarda il "Sistema della autorizzazioni" (articoli 62-68): innanzitutto, la fine del regime delle autorizzazioni agli impianti viticoli è prorogata fino al 2045 (dal 2030); la durata dei reimpianti sarà di 6 anni, invece di 3 anni, per i reimpianti effettuati sulla stessa parcella/parcelle; le autorizzazioni all'impianto e al reimpianto in scadenza nel 2020 e nel 2022 scadono il 31.12.2022, e non è prevista nessuna penalità amministrativa per i produttori; gli Stati membri mettono a disposizione ogni anno autorizzazioni per nuovi impianti equivalenti all'1%, che può essere calcolato sulla base della superficie vitata totale del Paese oppure della superficie vitata al 31 luglio 2015 più i diritti di impianto validi al 1° gennaio 2016; per quanto riguarda i criteri di priorità di assegnazione delle autorizzazioni, vige la possibilità di attribuzione a livello nazionale e regionale; infine, il potenziale relativo ai diritti di impianto validi al 31.12.2015 e non convertiti entro il 31.12.2022 restano nella disponibilità dello Stato membro, che può distribuirli, entro il 31.12.2025, secondo le regole di assegnazione delle autorizzazioni. Questo potenziale si somma all'1% annuale.

CONTROLLI E SANZIONI

A livello di "Controlli e sanzioni" (nuovo articolo 90), e quindi delle regole che normano gli organismi di controllo, la mutua assistenza tra questi soggetti e la cooperazione tra Stati membri in materia di controlli sui vini, è stato dato potere alla Commissione di attuare poteri delegati in questa materia.

PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.

FRANTUMATORE FRAGMENTA PLUS

applicato alla

DIRASPATRICE VEGA 25

Drastica riduzione del volume dei raspi fino all' 85%!

www.puleoitalia.com

DISCIPLINA IN MATERIA DI DOP/IGP

Un capitolo fondamentale riguarda la "Disciplina in materia di Dop/Igp" (Articolo 93-116), che cambia la definizione di Dop, introducendo due elementi di novità. Prima di tutto, una Denominazione di origine protetta non sarà necessariamente un toponimo. Dop è il nome, anche usato tradizionalmente, che identifica un prodotto le cui qualità e caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani: una svolta all'insegna di un allineamento alla definizione delle Indicazioni geografiche protette presente nel TRIPs, il trattato internazionale promosso dall'Organizzazione mondiale del commercio (Omc) al fine di fissare lo standard per la tutela della proprietà intellettuale. Via libera, inoltre, all'introduzione delle varietà ibride, definite come quelle che possono essere ottenute da varietà di viti appartenenti alla specie *"Vitis vinifera"* o da un incrocio tra la specie *"Vitis vinifera"* e altre specie del genere *"Vitis"*.

In tema di regole in materia di procedura di riconoscimento delle Dop e Igp, specificatamente alla modifica dei disciplinari di produzione e controlli, sono introdotte regole di dettaglio, contenute nel Regolamento 33/2019, riguardo le procedure di riconoscimento, modifica, cancellazione delle Dop e Igp del vino; nei casi di vino parzialmente dealcolizzato, il disciplinare di produzione deve contenere la descrizione di questo prodotto e, dove applicabile, le specifiche pratiche enologiche utilizzate per elaborare il prodotto e le relative restrizioni; le Dop/Igp sono protette da qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera del prodotto o servizio è indicata, incluso quando i prodotti sono usati come ingrediente.

ETICHETTATURA: I DEALCOLIZZATI DIVENTANO UFFICIALMENTE "VINI"

Con questo capitolo, trattato dall'articolo 119 e dall'Allegato VII, arriva una piccola rivoluzione per il mondo del vino italiano (ma anche europeo) e si corona una dura battaglia portata avanti da UIV: i dealcolizzati potranno essere chiamati vini e rimarranno, a tutti gli effetti, dentro la famiglia dei prodotti vinicoli con tutte le regole del caso. Un risultato molto importante per l'industria vinicola europea, affatto scontato, che apre prospettive commerciali preziose per il comparto sottraendo una tipologia di prodotto molto promettente alle industrie del beverage, mantenendola all'interno del recinto della filiera. Infatti, le nuove norme introdotte dalla Pac specificano come il termine "dealcolizzato" può essere utilizzato congiuntamente al nome di alcuni prodotti vitivinicoli (vino spumante, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità aromatico, vino spumante gassificato, vino frizzante, frizzante gassificato), a condizione che il prodotto sia stato sottoposto a un trattamento di dealcolizzazione e abbia un titolo alcolometrico totale non superiore a 0,5% vol. Invece, il termine "parzialmente dealcolizzato" può essere utilizzato congiuntamente al nome dei prodotti vitivinicoli (vino spumante, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità aromatico, vino spumante gassificato, vino frizzante, frizzante gassificato), a condizione che il prodotto sia stato sottoposto a un trattamento di dealcolizzazione e abbia un titolo alcolometrico totale superiore a 0,5% e inferiore al tenore alcolico minimo previsto dalla categoria (ad esempio 8,5% per il vino). La nuova normativa prevede quindi la possibilità di elaborare vini a Dop/Igp, ma solo per i vini parzialmente dealcolizzati, escludendo quelli dealcolizzati.

Inoltre, per i prodotti dealcolizzati con tenore alcolico inferiore a 10%, è obbligatorio riportare la data di scadenza, così come è obbligatoria l'indicazione della categoria nel caso di vini parzialmente dealcolizzati a Dop/Igp. Per i vini dealcolizzati il codice di nomenclatura combinata è: ex 2202 99 19. È stata anche introdotta una sezione specifica che individua tre processi di dealcolizzazione autorizzati per la riduzione parziale e totale del contenuto alcolico nei vini, utilizzati da soli o in combinazione: parziale evaporazione sottovuoto, tecniche a membrana e distillazione. Importante specificare che i processi di dealcolizzazione non danno luogo a difetti dal punto di vista organolettico nei prodotti vitivinicoli, e che l'eliminazione dell'etanolo nel prodotto vitivinicolo non deve essere effettuata in combinazione con l'aumento del tenore di zuccheri nel mosto di uve. Le eventuali ulteriori pratiche enologiche da applicare a questi prodotti, in via di definizione all'Oiv, saranno definite mediante legislazione secondaria da parte della Commissione europea.

NOMACORC
BLUE LINE™

La nuova gamma di chiusure realizzate utilizzando plastica riciclata

Per ripulire il pianeta dall'inquinamento della plastica

La plastica è una risorsa, ricicla anche tu

Per ridurre le emissioni di CO_2 evitando l'incenerimento della plastica

Per abbattere il consumo di materie prime fossili

by VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

ETICHETTATURA: OBBLIGO INDICAZIONI NUTRIZIONALI E INGREDIENTI

Sempre per quanto riguarda l'etichettatura, viene introdotto l'obbligo di indicare le informazioni nutrizionali e gli ingredienti, che prevede quanto segue: la dichiarazione nutrizionale in etichetta può essere limitata all'energia, ed espressa con il simbolo "E" (per evitare l'obbligo di traduzione); l'obbligo dell'indicazione nutrizionale completa può essere assolto in forma dematerializzata su una pagina web separata dalle altre informazioni commerciali; la lista degli ingredienti può essere fornita attraverso mezzi elettronici identificati sull'etichetta (ad esempio il QR Code), a condizione che nessun dato venga intercettato e tracciato dall'azienda e che la lista degli ingredienti rimanga separata delle informazioni commerciali; gli allergeni vanno indicati obbligatoriamente in etichetta; alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati sulle regole di indicazione degli ingredienti.

VINI AROMATIZZATI

L'ultimo tema riguarda i vini aromatizzati, con le modifiche introdotte al Regolamento 251/2014, che prevede per prima cosa l'allineamento della procedura di riconoscimento di Dop e Igp e la conseguente modifica del disciplinare di produzione dei vini aromatizzati attraverso la procedura di riconoscimento delle altre Dop e Igp, sia del vino che del food. Per quanto riguarda l'export verso i Paesi terzi, è prevista la possibilità di aggiungere le Denominazioni autorizzate nei Paesi terzi alle denominazioni di vendita europee, anche in lingue diverse da quelle ufficiali nell'Ue. È inoltre data alla Commissione Ue la facoltà di legiferare - attraverso atti delegati - per integrare l'allegato II riguardo alle nuove denominazioni di vendita, che tengano conto dei progressi tecnologici e gli sviluppi di mercato. Rispetto all'etichettatura, viene introdotto l'obbligo di informazioni nutrizionali e degli ingredienti, con le medesime semplificazioni previste per i prodotti vitivinicoli. La modifica all'Allegato I apre alla possibilità di aromatizzazione anche con l'aggiunta di bevande spiritose in una quantità non superiore l'1% del volume totale. La modifica all'Allegato II, invece, che riguarda la produzione di Vermouth, rende opzionale l'addizione di alcol. Non è prevista nessuna introduzione delle nuove definizioni di prodotti a basso tenore alcolico, come ad esempio il vino aromatizzato dealcolizzato. Le nuove disposizioni entreranno in vigore all'entrata in vigore del Regolamento, ad eccezione dell'etichettatura contenente ingredienti e indicazioni nutrizionali, per le quali è previsto un periodo transitorio di due anni con specifiche disposizioni sull'esaurimento delle scorte in commercio.

ALTRE DISPOSIZIONI

Le ultime due novità che emergono dalla riforma del Regolamento 1308/2013 riguardano l'Allegato VIII, sezione B, punto 7 b), sui limiti alle operazioni di arricchimento, e l'Allegato VIII, sezione C, su acidificazione e disacidificazione dei vini.
Con le nuove regole, gli Stati membri possono portare il titolo alcolometrico volumico totale dei prodotti di cui al punto 6, per la produzione di vini a Denominazione di origine e a Indicazione geografica protetta, a un livello che essi determinano. L'acidificazione per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino può essere effettuata entro un limite fino a 4 g/l espresso in acido tartarico, o fino a 53,3 milliequivalenti per litro. La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l, ossia di 13,3 milliequivalenti per litro. L'acidificazione e la disacidificazione dei vini sono effettuate solo nell'azienda di vinificazione e nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve utilizzate per l'elaborazione del vino.

Hanno collaborato Nicola Tinelli e Carmen Caruccio, Ufficio Politico di Unione Italiana Vini

Barbatelle di qualità per un prodotto di qualità

In Trentino, in un territorio unico per posizione e clima, moltiplichiamo più di 120 varietà da vino e 20 varietà da tavola che danno origine con un'ampia gamma di selezioni clonali innestate sui principali portinnesti, ad oltre 500 combinazioni per ogni esigenza. Dall'impegno, dal lavoro e dalla grande esperienza dei soci dei **Vivai Cooperativi di Padergnone** vengono moltiplicate le barbatelle che contribuiscono alla nascita dei migliori vini italiani

VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE
Soc. Coop. Agr.

Via Barbazan 19 - Padergnone, 38096 Vallelaghi (TN) Tel. 0461 864142 Fax 0461 864699 www.vicopad.it - info@vicopad.it

A.FLO.VI.T. AVIT ASSOCIAZIONE VIVAISTI VITICOLI TRENTINI

DIALOGO CON LUIGI POLIZZI, DG ALLA DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE INTERNAZIONALI DEL MIPAAF

Green e mercati, concorrenza e risorse, Piani strategici nazionali degli Stati membri (Psn) e sussidiarietà: Luigi Polizzi rassicura su molti aspetti della nuova Pac, ma condivide le preoccupazioni sulle strategie Oms e in genere sul tema delle informazioni nutrizionali. Il vino europeo ha, però, un asso nella manica da giocarsi: il Comitato misto vinicolo tra Italia, Francia e Spagna. Che ci prepariamo a coordinare nel 2022...

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

PAC, UNA SVOLTA DA GESTIRE

Luigi Polizzi, da gennaio di quest'anno direttore generale alla Direzione generale delle Politiche internazionali e dell'Unione europea del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, si è trovato subito a dover vivere e gestire – nel suo nuovo incarico - un momento particolarmente complesso, in cui, tra i tanti dossier sul tavolo, quello relativo alla Pac post 2020 è senza dubbio tra i più impegnativi e scottanti. Argomento che Polizzi conosce bene, avendo trascorso 12 anni a Bruxelles con diverse funzioni - esperto in Commissione europea e addetto agricolo presso la rappresentanza italiana all'Unione europea, nonché porta parola nel Comitato speciale Agricoltura – e rivestito, dal 2005 in poi, diversi ruoli come dirigente del Ministero, con compiti che, specie negli ultimi cinque anni, hanno spaziato dalla disciplina della commercializzazione dei prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica alla tracciabilità, sempre in ambito Ue.

Lo incontriamo all'indomani dell'approvazione a Bruxelles della nuova Pac 2021-2027 dove si introducono tante novità per il comparto agricolo e in particolare per il vino che dovrà affrontare (e gestire) una piccola grande rivoluzione. Nella nuova architettura, il vino, con l'ingresso dei sostegni settoriali nei Piani strategici nazionali degli Stati membri (Psn), rischia in futuro di perdere la sua specificità, mentre l'Ocm verrà svuotata, e riguarderà solo la gestione del mercato interno, le norme di commercializzazione e gli scambi con i Paesi terzi. In sostanza, se orizzontalmente le misure previste sono praticamente le stesse di prima, con altri interventi previsti nell'ottica della sostenibilità, è verticalmente che molto è destinato a cambiare. I progetti, infatti, non verranno più valutati solamente secondo la logica dell'implementazione dei mercati, ma dovranno anche rispondere al nuovo orientamento green della Commissione Ue. E come si concilieranno queste due linee strategiche che, al momento, appaiono spesso divergenti e conflittuali?

Anche a livello legislativo ci sono diverse novità, tanto da poter considerare la modifica alle regole Ocm come la più rilevante dal 2008, andando a toccare diversi aspetti, dalle autorizzazioni agli impianti alla definizione di Dop (con l'introduzione degli ibridi), dal tema degli ingredienti e dei valori nutrizionali in etichetta (che fa del vino il primo settore dell'agrofood a utilizzare lo strumento digitale per veicolare le informazioni obbligatorie sugli ingredienti) ai vini dealcolizzati e aromatizzati. Tutti aspetti che avranno un impatto enorme sul settore vino, sulla sua comunicazione verso i consumatori e sulla sua competitività economica nei prossimi anni. C'è da preoccuparsi? E come si comporterà il Ministero per aiutare il comparto a traghettare verso la nuova Pac? Lo abbiamo chiesto a **Luigi Polizzi**, che torniamo a sentire per la prima volta dopo aver assunto il nuovo incarico di direttore generale.

Ci sono voluti più di tre anni di trattative, in sede Ue, per arrivare a un accordo tra gli Stati membri: come giudica la nuova Politica agricola comune nel suo complesso?

È un grande traguardo perché si pone degli obiettivi ambiziosi che non dubitiamo di riuscire a raggiungere con gli strumenti che la stessa Pac ci mette a disposizione. Introduce forti elementi di cambiamento che chiameranno le aziende a fare "impresa" in modo diverso rispetto al passato al fine di rispondere a nuovi obblighi in tema di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Ogni cambiamento previsto dalle diverse riforme che si sono succedute nei decenni, dalla Mac Sharry a quella di oggi, ha provocato preoccupazione e paure nel mondo agricolo, ma di fatto ha generato nuove opportunità che anche in questo caso dobbiamo cogliere contribuendo a migliorare le condizioni di vita dell'intera collettività.

L'Ocm Vino, inteso come aiuti al settore nei nuovi Piani strategici nazionali, mantiene il suo primo obiettivo, ossia garantire la competitività del settore, oppure rischia di soccombere davanti al nuovo obiettivo generale, la sostenibilità, frutto del nuovo approccio della Commissione Ue che ha incardinato la Pac sui principi del "Green Deal" e della "Farm To Fork"?

Assolutamente no. L'obiettivo principale dell'Ocm Vino rimarrà, anche nella sua nuova forma degli interventi settoriali, quello legato all'aspetto economico; se è vero che è cambiato il contesto politico-istituzionale brussellese, è altrettanto vero che le regole di base della Pac - ovvero il trattato - non sono cambiate: la Pac era e rimane la principale politica economica comune europea. E se dagli anni 60 ad oggi il peso socio-economico dell'agricoltura europea sono cambiate, la ritrovata centralità economica, politica ma anche sociale del settore agroalimentare è prova che la dimensione economica della Pac deve rimanere centrale e l'Italia farà la sua parte per rimarcare in tutte le sedi opportune questo elemento distintivo. I singoli interventi, infatti, mantengono i loro obiettivi "storici" rappresentati dall'aumento della competitività, dall'ammodernamento delle imprese, dallo sviluppo delle aree rurali, dalla promozione delle nostre produzioni, specie se di qualità, con uno sguardo verso la sostenibilità ambientale e sociale che non diventerà il motore principale ma soltanto un giusto compagno di viaggio. Non è, infatti, possibile pensare a un futuro che non strizzi l'occhio ad aspetti legati al clima e all'ambiente, peraltro è un'attenzione che il settore ha già mostrato da tempo, si pensi alla misura della ristrutturazione vigneti, agli investimenti o alla distillazione dei sottoprodotti, in cui gli aspetti ambientali e di risparmio energetico sono diventati anche un criterio di priorità. Ricordo che stiamo lavorando, e oramai siamo alle fasi finali, alla redazione di un disciplinare unico per avviare nel settore vitivinicolo un sistema di certificazione della sostenibilità ambientale, economica e sociale, in anticipo rispetto a quanto ci sta chiedendo oggi la nuova riforma della Pac.

Che cosa cambierà dell'attuale assetto rispetto alle misure tradizionali del settore contenute negli attuali Pns e che transiteranno nei nuovi Piani strategici nazionali?

In sostanza non cambierà nulla. Le misure "storiche" rimarranno nella medesima forma, cambiando unicamente nome e diventando interventi settoriali. In concreto, però, gli interventi sono gli stessi; sono, infatti, previsti interventi a superficie (dalla ristrutturazione alla vendemmia verde), quelli in cantina (dagli investimenti all'innovazione), quelli dedicati ai prodotti (dalla promozione sui mercati dei Paesi terzi passando per l'informazione al consumatore) e quelli di gestione del rischio (dalle assicurazioni ai fondi mutualistici) con uno sguardo rivolto alla qualità.

La Ue, con questa nuova Pac, sposta la specificità del vino dall'Europa ai Paesi membri, in una logica di sussidiarietà: quali sono i rischi che corre il settore vino? Troppa discrezionalità degli Stati membri non rischia di creare situazioni di concorrenza sleale tra le imprese di diversi Paesi all'interno della stessa Ue?

In un certo senso alberga in noi un qualche grado di preoccupazione per la eccessiva sussidiarietà. Stiamo chiedendo alla Commissione europea la possibilità di avere quanto meno delle linee guida che possano assicurare l'implementazione degli interventi settoriali in modo uniforme su tutto il territorio dell'Unione. Siamo ben lieti di avere discrezionalità nell'individuazione delle modalità e dei termini per la realizzazione degli interventi ma vorremmo anche che venisse garantita una parità di trattamento tra tutti i produttori dell'Unione e scongiurare il rischio di fenomeni distorsivi all'interno della stessa. Dopo tutto il più importante dei risultati sinora raggiunti dalla costruzione europea è il mercato unico, che va promosso e preservato anche garantendo condizioni di equa concorrenza tra gli operatori specie se dello stesso settore.

Spostando l'attenzione sugli altri dossier ancora aperti in ambito internazionale - dallo Europe's beating cancer plan dell'Oms alla cosiddetta Etichetta a semaforo - il modello di consumo tipico dei prodotti alimentari italiani si ritrova sotto il fuoco incrociato di istituzioni Ue e internazionali. Cosa può fare l'agricoltura per controbilanciare la necessità di proteggere e tutelare la salute, da un lato, con la necessità di garantire la sostenibilità - economica e sociale - della filiera dall'altro?

L'argomento da lei sollevato è di particolare rilevanza e di notevole sensibilità. In effetti stiamo assistendo oramai da anni a un subdolo attacco all'asse portante del nostro sistema agricolo e agroalimentare di qualità, vuoi per ragioni etiche legate al benessere animale vuoi per ragioni strettamente connesse a motivi salutistici, e questo non riguarda solo il mondo del vino ma anche quello dei prodotti trasformati di derivazione zootecnica, come i salumi e i formaggi per i quali siamo leader in Europa e nel mondo. Ricordiamo che questi prodotti fanno parte del nostro Dna culturale in tema di tradizioni enogastronomiche. Cosa possiamo fare? quello che stiamo già facendo, difenderlo in tutte le sedi, come nel caso della vicenda del Nutriscore, cercando di trovare alleanze per affermare che quello non è il modo migliore per comunicare con il consumatore in ordine agli effetti sulla salute di quel determinato prodotto. Un conto sono gli strumenti informativi, quali il nostro Nutrinform, un conto sono quei sistemi interpretativi, quali il Nutriscore o le altre forme di etichetta a semaforo che influenzano le scelte di consumo dei nostri cittadini, senza informarli in maniera adeguata sul contenuto nutrizionale dell'alimento che si apprestano a consumare. Dobbiamo continuare a produrre con una maggiore attenzione al nuovo "sentiment" del consumatore più attento non solo ad elementi di qualità di prodotto ma anche ai processi di produzione rispettosi di quella oramai diffusa sostenibilità ambientale, economica e sociale. Pertanto, l'ultimo elemento per incidere sulle scelte consapevoli del consumatore è una corretta informazione ma modificandone il contenuto per far comprendere che in quel determinato prodotto oltre agli elementi legati alle caratteristiche chimiche-organolettiche che ne esaltano il sapore e il gusto, ci sono investimenti, anche di innovazione tecnologica, da parte delle aziende produttrici per rendere quel prodotto "sostenibile". Infine, non meno importante dobbiamo ricordarci che dietro a quel vino c'è la tenuta sociale di un territorio, che - senza i vigneti - non avrebbe opportunità da offrire ai propri giovani, avrebbe un diverso paesaggio e, forse, maggiori problemi di assetto idrogeologico e quindi dell'intero ambiente.

È ovvio che quanto sopradescritto non può portare a sottacere il fatto che ogni prodotto deve essere consumato in maniera ragionevole per non produrre effetti nocivi alla salute, tenendo bene a mente che nessun prodotto in sé fa male o bene.

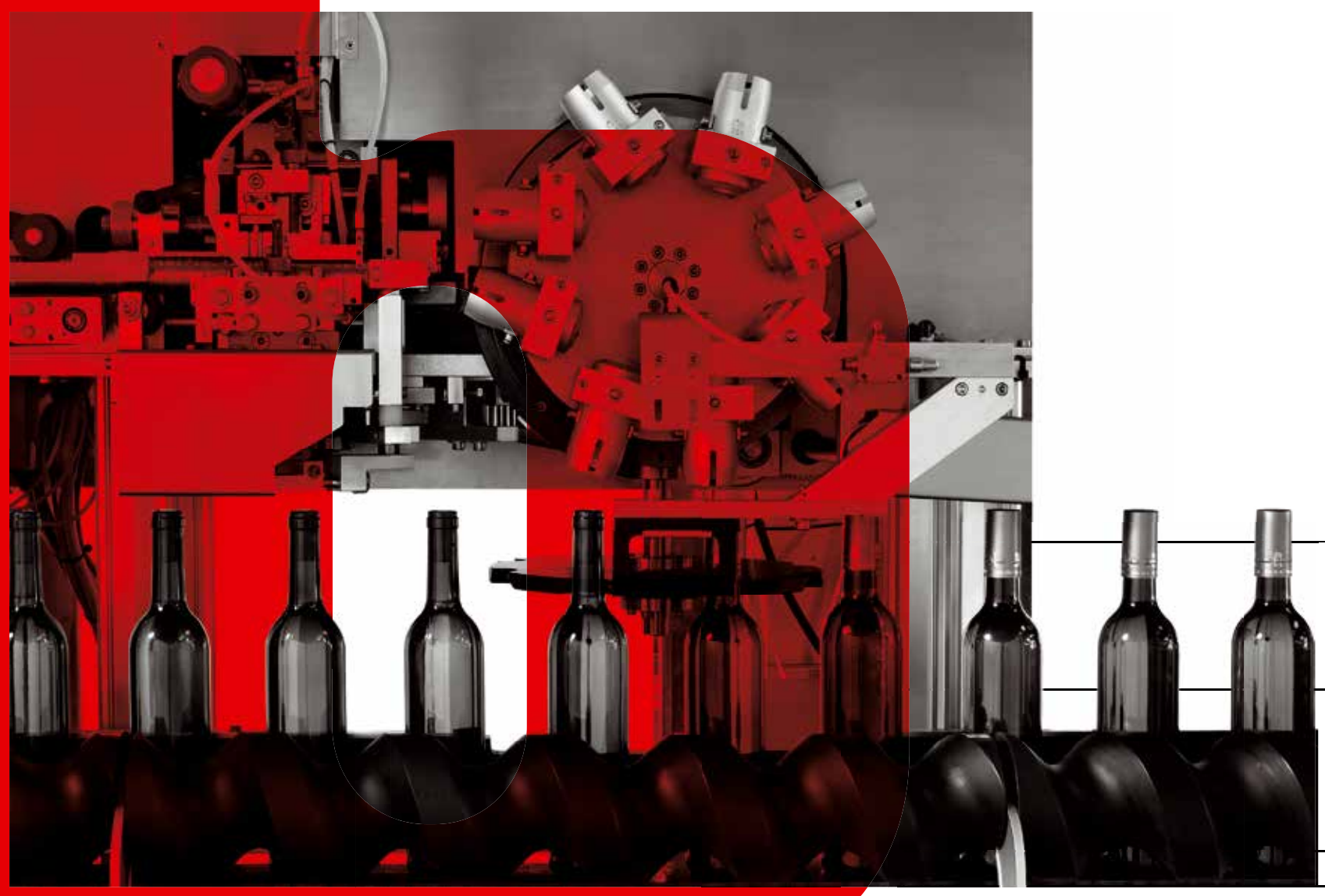
Nella primavera del 2022 si riunirà, in Italia, il Comitato misto sul Vino che riunisce Italia, Francia e Spagna, e sarà lei a coordinarlo: quali saranno i temi sul tavolo? Che ruolo può avere questo Comitato nel difendere un modello di agricoltura e viticoltura tipico del Mediterraneo, anche in sede Ue, dove c'è un grande bisogno di un'alleanza così, soprattutto per contrastare le politiche anti-alcol?

Il Comitato è nato nel 2017 con lo scopo di migliorare i rapporti bilaterali tra i professionisti e le amministrazioni dei Paesi partecipanti, per creare un clima di dialogo e fiducia che consenta di lavorare in modo efficace, adottando posizioni comuni a tutela degli interessi del settore in ambito europeo ed internazionale. Il Comitato, inoltre, si occupa anche di curare aspetti legati alla materia economica e aziendale e, a tal fine, provvede alla divulgazione di una newsletter riportante le informazioni sui prezzi di mercato dei vini, sulle giacenze di prodotto, sulle importazioni ed esportazioni, sui rapporti commerciali tra i tre Paesi e ogni altra informazione utile a descrivere il mercato vitivinicolo. A ciò si aggiungono tematiche che, di volta in volta, saranno ritenute degne di attenzione e di azioni comuni.

Le anticipo una primizia. È di qualche giorno la prima newsletter della campagna 2021/22 del Comitato misto dei vini di Francia, Spagna e Italia che include per la prima volta i dati italiani relativi a produzione e prezzi, conformemente all'impegno che avevamo preso con gli altri due partner. È stato il risultato di un lungo periodo di lavoro coordinato tra le amministrazioni dei tre Paesi. Tenendo conto che stiamo parlando di Paesi che sono di gran lunga i principali produttori europei e mondiali del settore, quanto prodotto diventa un importante strumento di conoscenza e informazione e allo stesso ci consentirà di valutare interventi coordinati presso le istituzioni comunitarie, al fine di dare indicazioni, con maggiore forza ed energia, verso soluzioni che rispondano a particolari criticità rilevate. *G.S.*

Bellissimo

Scopri di più su *bertolaso.com*



INNOVAZIONE È

RISULTATI

La vera innovazione va oltre la tecnologia.
In Bertolaso crediamo che l'evoluzione si misura nella forza dei numeri, nei benefici concreti che porta con sé.

Per questo ci concentriamo tanto sull'efficienza.
Per noi non esiste sviluppo se non a vantaggio delle performance.
Per noi innovazione significa crescita.

B IS FOR BOTTLING

bertolaso

PROSECCO >< PROSĚK LE RAGIONI DEL NO

Presentato dal Mipaaf il dossier italiano con le motivazioni dell'opposizione alla richiesta del Governo croato. Intanto, UIV e il Ceev hanno già pronta, ciascuno, una lettera indirizzata al commissario Wojciechowski

La guerra del Prosecco è arrivata alla svolta: il 9 novembre il ministro delle Politiche Agricole alimentari e forestali, **Stefano Patuanelli**, insieme al sottosegretario con delega al vino, **Gian Marco Centinaio**, hanno presentato in conferenza stampa i contenuti del dossier – già trasmesso, con 12 giorni di anticipo sulla scadenza del 21 novembre, alla Commissione europea – con cui l'Italia si oppone alla richiesta del Governo croato di registrare il Prosĕk, il vino dolce oggetto della contesa. Come emerso dalla riunione conclusiva che il 2 novembre aveva radunato a Venezia l'intera filiera del vino, trovando il consenso unanime del vasto arco rappresentativo, sono 5 le motivazioni a cui si appella l'Italia, approfondite dalle 14 pagine del documento, rispetto alle quali Zagabria ha adesso 60 giorni per presentare a sua volta le controdeduzioni. Come ha sottolineato il ministro Patuanelli, "le motivazioni per cui ci opponiamo alla Menzione tradizionale Prošek sono ben solide e rappresentate nel documento che abbiamo inviato alla Commissione, tra le principali c'è la questione della omonimia tra la denominazione Prošek e la Dop. È a rischio il sistema Paese". "L'Italia ha dimostrato all'Europa che tutti si sono messi a disposizione, dai consorzi ai comuni - ha aggiunto il sottosegretario Centinaio -. Abbiamo prodotto il miglior documento possibile da presentare in opposizione". Intanto, Unione Italiana Vini ha già pronta una lettera, indirizzata al commissario europeo per l'Agricoltura, Janus Wojciechowski, nella quale si ribadisce la preoccupazione e la contrarietà di UIV e delle sue aziende - che rappresentano circa il 75% della produzione e imbottigliamento di Prosecco - rispetto alla richiesta di riconoscimento della Menzione tradizionale croata "Prosek". Una lettera simile verrà inviata, sempre al commissario Wojciechowski, anche dal Ceev.

Stefano Patuanelli e Gian Marco Centinaio

Janusz Wojciechowski

Le motivazioni

Andando a leggere le motivazioni a cui si appella l'Italia, in primo luogo, c'è l'incompatibilità con le norme sulle Menzioni tradizionali, perché il nome proposto confligge con l'Articolo 33, paragrafo 2 del Regolamento Ue 2019/33. Si premette - si legge nel dossier - che il termine "Prosek" costituisce la traduzione in lingua croata del nome "Prosecco", che corrisponde in tutto o in parte al nome delle citate 3 Dop italiane - "Prosecco", "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" e "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo Prosecco" - e che la protezione delle Dop e Igp, ai sensi dell'Articolo 103 del Regolamento Ue n. 1308/2013, si esercita anche contro l'uso in traduzione delle stesse denominazioni. Un eventuale accoglimento della domanda della Croazia di protezione della Menzione tradizionale "Prosek" si porrebbe in netto contrasto con l'Articolo 33, paragrafo 2, del regolamento delegato Ue della Commissione n. 33/2019, che ammette la coesistenza tra Menzioni tradizionali e Dop e Igp omonime o parzialmente omonime soltanto per le Menzioni tradizionali protette anteriormente al 1° agosto 2009, e soprattutto contrasterebbe con i principi sulla protezione delle Dop e Igp stabiliti dall'Articolo 103 del Regolamento Ue n. 1308/2013 del Consiglio e del Parlamento europeo, che costituiscono il presupposto di detta norma delegata. Esiste inoltre una questione di omonimia o parziale omonimia tra la menzione "Prosek" e la Dop "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" nell'ambito dell'iscrizione delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene nella lista del Patrimonio mondiale Unesco, che comporta l'incompatibilità del riconoscimento della Menzione tradizionale "Prosek". L'Unesco, infatti, riconosce quali Patrimonio dell'umanità determinati siti anche in virtù della loro unicità, e quindi l'iscrizione riconosce che il sito è unico e non possono esserci copie di altro tipo in altre parti d'Europa o del mondo, e tantomeno luoghi che utilizzino le stesse denominazioni.

Al secondo punto, il dossier indica la tutela delle Dop e Igp nell'Unione europea e a livello internazionale. Coerentemente con le motivazioni del punto 1 e conformemente al citato articolo 103 del Regolamento Ue n. 1308/2013, nonché ai sensi dell'articolo 90 del Regolamento Ue n. 1306/2013, tutte le istituzioni e le autorità dell'Unione europea e degli Stati membri, preposte alla tutela giuridica, alla gestione e ai controlli, sono tenute ad assicurare la massima protezione di tutte le Dop e Igp registrate, comprese le citate 3 Dop italiane riferite al nome geografico "Prosecco". L'eventuale utilizzo dell'omonima menzione "Prosek" si configurerebbe, oltre che un illecito utilizzo per prodotti analoghi non rispondenti al disciplinare delle Dop italiane, quale uno sfruttamento della notorietà ed evocazione dei nomi protetti "Prosecco", "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" e "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco". In particolare, un eventuale utilizzo di detta menzione si configurerebbe quale una falsa e ingannevole indicazione nei confronti dei consumatori, di cui all'articolo 103, paragrafo 2, lettera c) del Regolamento Ue n. 1308/2013, "... relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto usata sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti relativi al prodotto vitivinicolo in esame". Infine, un eventuale accoglimento della richiesta croata si porrebbe in contrasto con le iniziative portate avanti dalla Commissione europea in ambito internazionale volte a rafforzare la protezione delle Dop e Igp esistenti.

Il terzo punto sottolinea la preesistente richiesta croata di protezione della Menzione "Prosek" nell'ambito dei negoziati di adesione della Croazia all'Unione europea, che su opposizione dell'Italia non fu accolta, tant'è che non è stata recepita nei regolamenti e nelle decisioni relative al trattato di adesione, in quanto palesemente contrastante con la normativa Ue. Il quarto punto ricorda quindi l'analoga questione della protezione della denominazione ungherese Tokay: sulla questione si è espressa la Corte di Giustizia Ue, con Ordinanza del 12 giugno 2008, con la quale, coerentemente alla normativa dell'Unione europea all'epoca vigente, ha riaffermato la prevalenza della protezione della denominazione d'origine rispetto all'uso in etichetta del nome di una varietà di vite omonima. Il quinto punto, infine, ribadisce che la massima protezione a Dop e Igp è stata confermata dalla sentenza della Corte di Giustizia Ue del 9 settembre 2021, che ha dichiarato illegittimo l'uso del marchio "Champanillo", benché utilizzato per identificare servizi e non per etichettatura di prodotti similari alla Dop "Champagne", perché, in merito al significato di evocazione, "l'articolo 103, paragrafo 2, lettera b), del Regolamento Ue n. 1308/2013 ... deve essere interpretato nel senso che protegge le denominazioni di origine protetta (Dop) da condotte relative sia ai prodotti che ai servizi"; "l'evocazione" si configura quando l'uso di una denominazione produce, nella mente di un consumatore europeo medio, normalmente informato e ragionevolmente attento e avveduto, un nesso sufficientemente diretto e univoco tra tale denominazione e la Dop.

Inoltre, come rileva il punto C, l'eventuale accoglimento della domanda della Croazia di protezione della Menzione tradizionale "Prosek", si configurerebbe quale una falsa e ingannevole indicazione nei confronti dei consumatori. Il punto D, quindi, ricorda che la domanda di protezione della Menzione tradizionale "Prosek" è stata ricevuta dalla Commissione europea in data 11 dicembre 2013 ed è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea in data 22 settembre 2021 a distanza di circa 8 anni. Ciò contrasta con i principi affermati dall'Articolo 41 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea, che nel primo comma specifica: "ogni persona ha diritto a che le questioni che la riguardano siano trattate (...) entro un termine ragionevole".

L'approccio "bicefalo" della Commissione

Unione Italiana Vini, dopo la riunione del 2 novembre della filiera vino, si era detta invece particolarmente sorpresa e preoccupata dall'approccio "bicefalo" assunto dalla Commissione nel suo compito di difensore del sistema delle Indicazioni geografiche che essa stessa ha contribuito a creare. Da un lato, infatti, Bruxelles conduce un importante lavoro a livello internazionale per proteggere le Denominazioni di origine europee negli accordi con i Paesi terzi, dall'altro, vorrebbe consentire il riconoscimento di una Menzione omonima che evoca la denominazione Prosecco, proprio in ambito comunitario. Con il risultato di indebolire la protezione e la reputazione di una delle Dop di maggiore successo, che da sola rappresenta un terzo delle importazioni mondiali di vino spumante e oltre l'80% degli sparkling imbottigliati in Italia (525 milioni di bottiglie). L'eventuale riconoscimento del vino croato con Menzione tradizionale omonima - continua UIV - non rappresenterà solo un inganno ai consumatori, ma avrà anche l'effetto di diluire e sfruttare la reputazione e il riconoscimento creati negli anni da un'Indicazione geografica anche attraverso ingenti investimenti, compresi quelli effettuati per proteggere il nome dalle violazioni, sia in ambito comunitario che nei Paesi terzi. Un lavoro, quello del Prosecco, che ha determinato un effetto traino nell'export del made in Italy enologico con una crescita del 400% negli ultimi 20 anni. L'Osservatorio del vino UIV registra inoltre un'impennata dell'export nei primi 7 mesi di quest'anno, con il Prosecco che è cresciuto a valore del 32% per un corrispettivo vicino ai 700 milioni di euro.

È una battaglia il cui esito sarà importante non solo per la tutela della nostra denominazione ma per il futuro dell'intero sistema europeo delle Do che, in caso di riconoscimento del Prosĕk rischia di perdere autorevolezza e credibilità verso i mercati internazionali. E, come ha chiosato **Giuseppe Ambrosio,** direttore generale del Mipaaf, dalla conferenza stampa di Via XX Settembre, "non possiamo accettare che la vicenda venga banalizzata con la dimensione e i volumi delle bottiglie, col posizionamento sugli scaffali o nei menù. La Commissione alla fine non potrà che rigettare la domanda croata, come già aveva fatto al momento dell'adesione della Croazia stessa all'Ue sulla base della forte opposizione italiana".

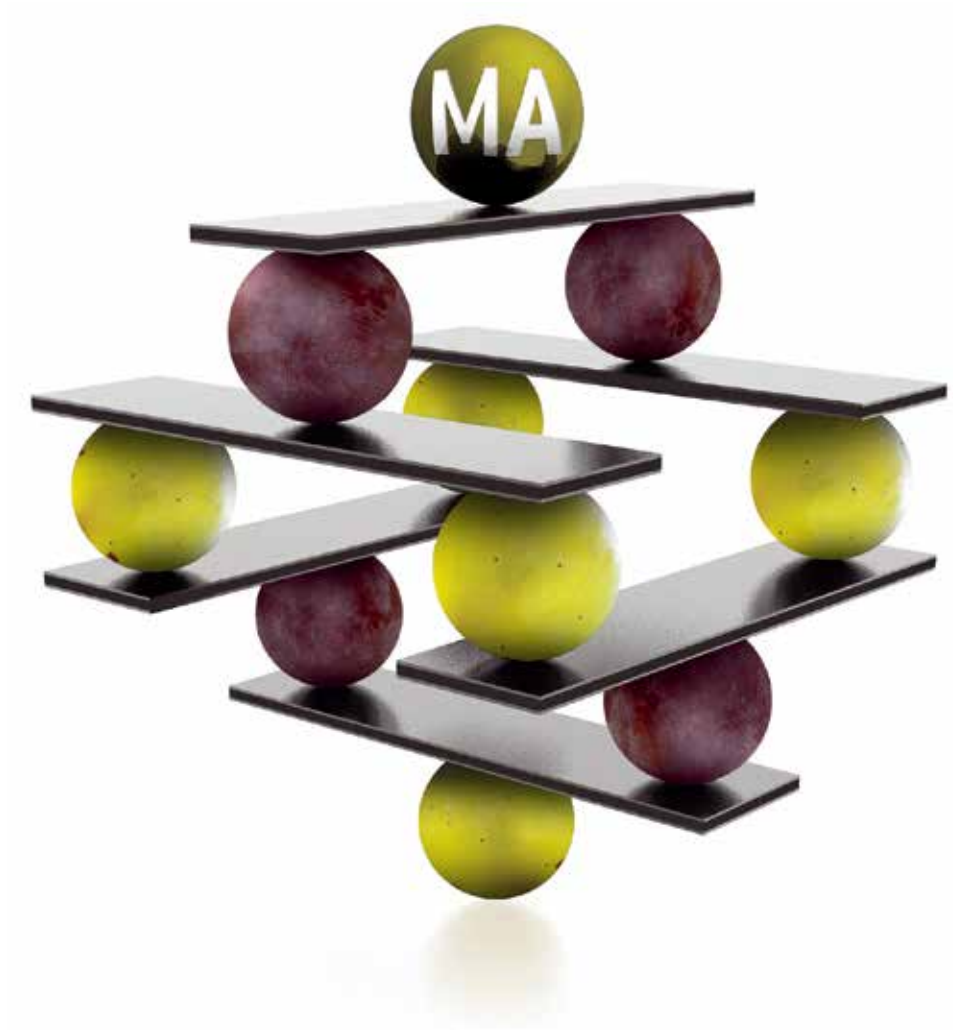
SPECIALI PRODOTTI
DERIVATI
DAL LIEVITO

NEW

ultiMA jump

Fai un salto di freschezza!

Mannoproteine per aumentare la freschezza e
la longevità aromatica dei vini bianchi e rosati



ultiMA fresh
Freschezza
e Corpo

ultiMA soft
Morbidezza
e Mineralità

ultiMA ready life
Morbidezza e
Shelf life aromatica

ultiMA ready expression
Persistenza, freschezza gustativa
e riduzione dell'amaro

ultiMA ready fizz
Per bollicine
più cremose

perdomini-ioc.com

Biotecnologie, coadiuvanti, detergenti e filtrazione per l'enologia

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Finanza e finanziamenti: attenti al rischio! PRIMA GLI OBIETTIVI, POI LE RISORSE

TAVOLA ROTONDA SULLA "FINANZA AGEVOLATA PER IL SETTORE VITIVINICOLO"

Presentato a Vinitaly Special Edition l'accordo tra Unione Italiana Vini e PTSCLAS. Le aziende avranno a disposizione degli specialisti impegnati a ribaltare il paradigma attuale sul ricorso ai fondi pubblici e privati: si parte non dai fondi, ma dagli obiettivi. E poi si costruisce attorno all'impresa un tessuto sartoriale di accesso al credito

di **ANDREA GUOLO**

C'è un mondo appetibile e al tempo stesso insidioso oltre le banche, i canali tradizionali di accesso al credito e le opportunità di risorse pubbliche - a fondo perduto o condizioni agevolate – per gli investimenti aziendali. Per non perdere le opportunità offerte dal mercato, intercettandole invece nella maniera più giusta e sicura sulla base delle esigenze di ogni singola azienda, Unione Italiana Vini ha individuato nell'impresa di consulenza manageriale e finanziaria PTSCLAS un partner qualificato. E Vinitaly Special Edition è stata l'occasione per presentare questa partnership mirata a far crescere, soprattutto all'interno delle Pmi del vino, la cultura manageriale in materia di finanza agevolata. Il tutto è avvenuto martedì 19 ottobre, ultimo giorno di fiera, nel corso di un convegno titolato: "Finanza agevolata per il settore vitivinicolo. Innovazione, internazionalizzazione, promozione per crescere sui mercati", moderato dal direttore del Corriere Vinicolo, Giulio Somma, con la presenza dei due vicepresidenti di PTSCLAS, Alberto Miglietta e Carlo Maria Medaglia, e del segretario generale di UIV, Paolo Castelletti.

Oltre i limiti della Pmi

Durante l'incontro, è emerso innanzitutto il deficit di conoscenza da parte delle aziende di tutte le possibilità offerte dai nuovi strumenti di finanziamento. Un aspetto ben evidenziato da **Paolo Castelletti,** il quale ha affermato: "Il nostro settore è composto perlopiù da piccole e medie imprese, spesso alle prese con il problema del cambio generazionale, con pochi casi di società manageriallizzate e strutturate per affrontare la tematica con la necessaria preparazione. Tutte le altre guardano a modelli molto classici di finanziamento, finendo così per trascurare strumenti come i fondi Ismea, Simest, Sace, i contratti di sviluppo di Invitalia, per pura mancanza di conoscenza. Noi vogliamo accompagnare le imprese in questo processo di informazione, per permettere loro di aumentare le performance. Inoltre, riteniamo che sia necessario superare lo schema della formulazione di un progetto in base ai bandi e alle cifre messe a disposizione dagli stessi. Bisognerebbe rovesciare il paradigma, ponendo alla base le esigenze dell'azienda e arrivando a disegnarvi attorno, quasi a livello sartoriale, il tipo di supporto finanziario necessario per la realizzazione dei loro obiettivi".

Mercato in espansione. I rischi nascosti

Del resto, come ha ricordato **Alberto Miglietta,** le imprese vitivinicole operano in un mercato destinato a crescere. Il giro d'affari internazionale del vino è pari a 686 miliardi di dollari e il tasso medio annuo di crescita è del 6,4%. "Sono cifre importanti, che giustificano l'interesse di fondi e investitori entrati nel settore, ma il mondo del vino vive anche una strana situazione: gli imprenditori spesso non trovano le strutture di consulenza che permettono loro di fare il salto di qualità". Anzi, talvolta finiscono per esporre le imprese a gravi rischi, come quelli legati agli errori di rendicontazione relativi ai fondi pubblici a cui hanno avuto accesso. Errori che possono risultare fatali, perché un utilizzo sbagliato delle risorse comporta la necessità di restituirle all'ente che le ha elargite. "E così le aziende possono saltare come è successo, e continua a succedere in moltissimi casi - ha tenuto a evidenziare **Carlo Maria Medaglia** - si parla di tantissime imprese, che rincorrendo bandi e finanziamenti senza una chiara strategia industriale si sono trovate alla fine nell'impossibilità di rendicontare costrette a restituire finanziamenti che le hanno portate alla chiusura" ha precisato Medaglia, evidenziando che: "Noi quando approcciamo un'azienda possiamo anche risultare antipatici, ma gestiamo il rischio prima ancora delle opportunità e quindi cerchiamo, innanzitutto, di capire la realtà e i bisogni delle aziende per accompagnarle poi nella scelta degli strumenti più adeguati". Il punto di partenza è dunque lo screening dei dati aziendali e dei progetti che le imprese vogliono realizzare. Il check up che ne deriva permette di tracciare quella matrice di finanziabilità che rappresenta poi la base del programma di finanziamento. In sostanza, prima di affrontare qualsiasi percorso, occorre avere le idee ben chiare su quel che si vuol fare e anche sui modi e sui tempi di concretizzazione dei propri piani. Una volta realizzato il piano industriale, si vanno a cercare le risorse. "Una inversione di pensiero radicale rispetto al modus operandi più diffuso - ha sottolineato **Giulio Somma** - che pone un problema di formazione culturale degli imprenditori e del management aziendale forse prioritario rispetto alla ricerca e assistenza alla partecipazione del bando per il singolo finanziamento".

PAOLO CASTELLETTI

ALBERTO MIGLIETTA

CARLO MARIA MEDAGLIA

Affiancati, non sostituiti

Le attenzioni di PTSCLAS verso il mondo del vino traggono origine dalla consapevolezza che si tratti di un'eccellenza del made in Italy, e dalla constatazione che al livello qualitativo raggiunto dal prodotto non ha finora corrisposto un pari grado di maturità nella gestione finanziaria. Se, nel ricorso agli strumenti di finanza pubblica, le piccole e medie aziende tendono a ragionare solo in base all'offerta dei bandi, per quanto riguarda quella privata talvolta emerge una vera e propria chiusura mentale. "Le aziende pensano di poter continuare a crescere come hanno fatto finora – ha affermato durante l'incontro Alberto Miglietta – ma il contesto è cambiato: oggi presenta complessità maggiori e al tempo stesso molte opportunità in più. Noi mettiamo a disposizione delle Pmi il nostro know how maturato negli anni operando a contatto con grandi aziende e ci siamo uniti a Unione Italiana Vini perché riteniamo sia un dovere e un piacere lavorare con le associazioni rappresentative e storiche per sviluppare progetti di filiera, integrando quei servizi che già UIV dà ai propri associati, partendo dall'aspetto finanziario che è certamente uno dei principali punti deboli". La filosofia di base consiste nell'affiancare, e non nel sostituire, l'imprenditore nella definizione di una progettualità. Una volta chiariti gli obiettivi, si valutano gli strumenti più adeguati, compresa l'apertura del capitale che spesso spaventa gli imprenditori vitivinicoli perché l'ingresso di soci finanziari, anche in quota minoritaria, comporta una limitazione della propria autonomia decisionale. Medaglia replica: "I fondi di private equity possono rappresentare una grande opportunità, a patto che non si vada a chieder loro un sostegno quando si è in condizioni di debolezza bensì quando si è forti. In quei momenti, la possibilità di essere affiancati da finanziatori che supportano la crescita si chiama progettualità".

Cambiamento di visione

Innovazione digitale, sviluppo industriale, sostenibilità e internazionalizzazione sono i quattro ambiti cruciali che oggi, e ancor più nei prossimi anni, richiameranno investimenti necessari a mantenere competitive le imprese italiane del vino. "Sono i nuovi mantra, che spaventano gli imprenditori, perché implicano impegnativi cambiamenti di gestione" ha precisato ancora Medaglia. E implicano anche un totale cambiamento di visione. "La prima cosa che chiedono le aziende, quando c'è un'opportunità di finanziamento, è sempre la stessa: fondo perduto o credito agevolato? Per loro è l'una o l'altra modalità a cambiare la bontà del progetto e la loro consequenziale adesione. Per noi, invece, l'unica cosa che conta è il ritorno dell'investimento e oltre a questo, lo ripeto, il fatto che ci sia alla base un piano complessivo. Ai nostri clienti diciamo: se non si fanno determinati passi, sulla base di una visione precisa dei progetti interni, è inutile impegnarsi in attività di questo tipo soltanto perché ci sono le risorse disponibili da parte pubblica". Non è più il tempo, dunque, dell'arrembaggio ai fondi destinati a progetti che non lasceranno solide radici sul terreno. L'esempio emerso durante il convegno è quello legato alla progettazione di azioni promozionali con i fondi Ocm dove l'individuazione di Paesi obiettivo "inconsueti" o a bassa concorrenzialità può anche aiutare vincere il bando, ma a qual fine? Quale è il senso di investire risorse pubbliche, che sono accompagnate sempre anche da quelle private, in Paesi nuovi senza analisi preventive che possano far prefigurare il buon esito dell'attività promozionale? Poi, finiti i contributi, è finito anche il mercato. E il ritorno dell'investimento diventa poco più che pari a zero.

ptsclas
KNOWLEDGE THAT INNOVATES

CHI È PTSCLAS

PTSCLAS è una realtà dinamica e in crescita che impiega oltre 100 professionisti, ha 60 anni di esperienza nel mondo della consulenza e ha realizzato oltre 3.000 progetti multisettore. L'attuale assetto è stato definito nel 2019 attraverso l'integrazione di PTS consulting con Gruppo CLAS e con Struttura Srl che, una volta integrate, hanno cambiato ragione sociale in PTSCLAS. Il vantaggio competitivo di PTSCLAS è dato da un'offerta articolata in settori verticali - Trasporti e Infrastrutture, Energia e Sostenibilità, Capitale umano e mercato del lavoro, Sport, Cultura, Turismo, Telecomunicazioni e Data Intelligence - fortemente integrati grazie a metodologie di analisi consolidate. I servizi di PTSCLAS si rivolgono alla Pubblica Amministrazione e alle Imprese con particolare riguardo alle Pmi e alle Start-up. PTSCLAS privilegia un approccio interdisciplinare che integra la consulenza, l'innovazione, la finanza e comunicazione.
www.ptsclass.com

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.

Oss.Ec.
OSSERVATORIO ECONOMICO

Il software per i Consorzi che permette di **rilevare i dati globali degli associati** per l'elaborazione di scelte strategiche

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

maxidata®
ZUCCHETTI

sostenibilità
ISTRUZIONI PER L'USO

RUFFINO
DAL 1877
A CONSTELLATION BRANDS COMPANY

INTERVISTA A SANDRO SARTOR SULLE STRATEGIE DI SVILUPPO GREEN DI RUFFINO E DEL GRUPPO CONSTELLATION

Sostenibilità: la sfida (e il peso) dell'avanguardia

Otto milioni di euro di investimenti nei prossimi quattro anni per una strategia di crescita sostenibile che farà da modello per le altre realtà internazionali del Gruppo Constellation. Dal Bilancio di sostenibilità della Ruffino successi e strategie puntate verso un obiettivo ambizioso: certificazione integrale dell'azienda, dei fornitori e di tutti i prodotti entro il 2025. Andare oltre il biologico verso una sostenibilità totale nei tre pilastri: ambientale, economico e sociale. Il progetto Total Productive Maintenance e le ricadute positive sui processi produttivi (e l'innovazione). "L'investimento in sostenibilità migliora il processo produttivo e si recupera immediatamente perché chiave di accesso ai mercati internazionali – dichiara Sartor -. L'Italia vitivinicola è senza dubbio avanti nella pianificazione dello sviluppo sostenibile d'impresa"

di **MAURIZIO TAGLIONI**

"Siamo l'avanguardia mondiale del gruppo (Constellation brands, *ndr*) poiché abbiamo dimostrato, come azienda e come sistema Paese, non solo di essere partiti prima, ma di essere più attenti e ricettivi di altri nel pianificare uno sviluppo sostenibile dell'impresa". Esordisce così **Sandro Sartor,** presidente e amministratore delegato di Ruffino e managing director di Constellation Brands Emea (Europe, Middle East, Africa), nell'illustrarci l'ultimo Bilancio di sostenibilità dell'azienda con sede a Pontassieve, che nell'ultimo triennio ha visto investimenti in sostenibilità per circa 2,5 milioni di euro, e si prepara a un salto di qualità per i prossimi quattro anni con ben 8 milioni di euro di investimenti ripartiti sui tre pilastri (ambientale, economico e sociale). "Questo ruolo, pionieristico e d'avanguardia al tempo stesso, ci carica di una grande responsabilità giacché la multinazionale di cui facciamo parte attende di vedere i nostri risultati per poi estendere la strategia a tutte le altre realtà aziendali del gruppo".

Sono sempre più numerose le aziende vitivinicole come Ruffino impegnate nel perseguimento di una politica improntata allo sviluppo sostenibile e responsabile, nonostante le difficoltà che hanno reso difficile la gestione di una qualsiasi impresa negli ultimi due anni. Alcune di esse hanno anche iniziato a redigere, accanto al Bilancio d'esercizio, il Bilancio di sostenibilità: un documento prodotto con cadenza annuale e reso pubblico per comunicare le performance di un'organizzazione nell'ambito dello sviluppo sostenibile. Il perseguimento di obiettivi di sostenibilità e la relativa rendicontazione richiedono un importante e costante impegno da parte delle aziende, che col tempo garantisce riscontri positivi in termini di conoscenza e di miglioramento dei processi interni, di relazioni con l'esterno, e di reputazione aziendale.

Dell'esperienza di sostenibilità in Ruffino, e in particolare delle azioni intraprese in vigna e ancor più in cantina sul tema della sostenibilità, parliamo con Sandro Sartor, al quale chiediamo di condividere con i nostri lettori le azioni di successo realizzate nell'azienda da lui guidata.

Come manager di un'azienda in prima linea nel perseguimento della sostenibilità, può illustrarci le ragioni che vi hanno portato a impegnarvi su questo tema, e quali differenze e affinità state rilevando tra biologico e sostenibile, sia all'atto pratico, sia dal punto di vista della regolamentazione?

Io sono un convinto "sostenitore del sostenibile" e penso che l'agricoltura, ivi compresa quella biologica, debba essere sostenibile e tendente ai residui zero sul prodotto finito. L'agricoltura deve essere compatibile con la qualità della vita del consumatore, di chi opera nei campi e anche di chi vive al confine con un campo coltivato o più precisamente con un vigneto. In Ruffino stiamo lavorando per fare in modo che dal 2025 la nostra azienda, tutti i nostri prodotti e tutti i nostri fornitori, abbiano la certificazione di sostenibilità. Chiaramente, per quella data anche tutti i nostri vigneti di proprietà saranno a conduzione biologica. Il biologico, a mio avviso, rappresenta un importante step nel percorso tendente a garantire quanto ho appena auspicato, ma da solo non basta, se non c'è un comune denominatore che è, appunto, la sostenibilità. Di biologico si parla da più tempo, mentre il dibattito sulla sostenibilità è venuto alla ribalta più di recente, ben più ampio, concernente altre tematiche oltre a quelle ambientali. Ciò è da un lato ancora più interessante ma, a differenza del biologico, dove c'è uno standard e una regolamentazione ben definita, per la sostenibilità non abbiamo ancora un protocollo di buone pratiche condiviso.

... e questo rappresenta un ostacolo alla propagazione, per usare un termine viticolo, di questo nuovo modo di fare impresa?

Assolutamente sì, ed è oltremodo urgente, aggiungo, che la proposta attualmente sul tavolo del Ministro delle Politiche agricole, diventi decreto attuativo del disciplinare di sostenibilità. Poiché quando avremo questo disciplinare inizierà finalmente il lavoro di valorizzazione, promozione e comunicazione di questo nuovo paradigma produttivo che si affiancherà al biologico, e il consumatore capirà che è importante essere biologici, ma forse anche di più essere sostenibili. Biologico e Sostenibile formano un tandem che indubbiamente tutela il consumatore.

I vostri piani aziendali prevedono investimenti di oltre otto milioni di euro nei prossimi quattro anni per i progetti di sostenibilità ambientale, produttiva e di salute e sicurezza. Avete già calcolato il punto di pareggio e stimato il tempo necessario per il recupero dell'esborso complessivo?

Quando ti poni degli obiettivi che dichiari in modo ufficiale, ti senti poi ancora più impegnato nel raggiungerli, e questo comporta degli investimenti, come accaduto per il fotovoltaico, e come sta accadendo per i mezzi agricoli a biometano o ibridi, o per le auto elettriche, che gradualmente si affermeranno sul mercato e andranno a sostituire i mezzi a combustione.

In alcuni casi il ritorno dell'investimento è praticamente immediato poiché indispensabile per restare sul mercato, o almeno in certi mercati. Ad esempio, essendo noi di Ruffino una delle aziende vinicole leader in Scandinavia, posso dirvi che Systembolaget (il monopolio svedese per la vendita di bevande alcoliche, *ndr*), ha recentemente commissionato una ricerca i cui risultati avrebbero apparentemente rilevato che qui in Italia l'agricoltura in generale, viticoltura compresa, si avvale spesso di lavoratori immigrati, pagati in nero e/o sottopagati, e questo ha messo in cattiva luce l'imprenditoria agroalimentare italiana. Come contromisura Systembolaget ci ha chiesto di entrare a far parte di un'associazione (amfori - www.amfori.org) con un proprio codice etico, che svolge regolarmente degli audit presso i soci per verificare che i requisiti etici associativi siano effettivamente rispettati. Nel nostro caso non ha chiesto questa formale decisione in quanto ha riconosciuto valido il nostro codice etico di gruppo, al quale adesso dovremo apportare delle minime modifiche per soddisfare le ultime richieste di Systembolaget. Anche altri Paesi consumatori stanno diventando estremamente esigenti sugli aspetti etici d'impresa, e penso che nel giro di cinque, massimo dieci anni, un'impresa che non contempli al proprio interno un'autoregolamentazione serissima su questi temi, si porrà inevitabilmente fuori mercato.

Quindi, per rispondere alla sua domanda, l'investimento in sostenibilità si recupera in parte immediatamente, ottenendo di poter restare su alcuni importanti mercati, e in parte attraverso i risparmi di gestione, energetici ad esempio, che si capitalizzano nel tempo.

Si parla tanto di finanza sostenibile. Voi come intendete muovervi in quest'ambito, e come avete previsto di finanziare questi vostri progetti?

Facciamo parte di Constellation Brands, una multinazionale che ha l'intenzione di aderire a finanziamenti o a emissioni di titoli legati a investimenti di carattere ambientale. A tale scopo abbiamo approntato il piano pluriennale degli investimenti indicando in modo puntuale quali di essi avranno una connotazione ambientale. Come Ruffino, in particolare, siamo l'azienda del gruppo all'avanguardia in materia di sostenibilità, che da diversi anni e in più occasioni ha svolto un ruolo pionieristico in questo ambito, intraprendendo azioni che, se valutate positivamente a livello di headquarter, vengono poi adottate dall'intero gruppo. Ad esempio, sul biologico siamo partiti per primi e ora anche diverse aziende della Napa Valley hanno iniziato la loro conversione bio, così come sul tema del risparmio energetico e su quello del contenimento delle emissioni di gas serra.

I vini sostenibili, così come quelli biologici attualmente, potranno secondo lei beneficiare di un delta prezzo riconosciuto da parte del mercato?

Già oggi i consumatori, quando acquistano un vino di alto livello che magari costa diverse decine di euro, si aspettano che questo sia biologico, lo danno quasi per scontato come requisito di qualità, giacché tra le mille attenzioni che vengono riservate a un prodotto di alta gamma, si suppone che vi siano anche quelle della coltivazione delle uve e della vinificazione in cantina secondo le pratiche dettate dal regolamento bio.

Allo stesso modo, mi aspetto che gli stessi presupposti siano presto estesi alla sostenibilità, e che le principali aziende della Grande distribuzione, a tutela dei propri clienti consumatori, richiedano che tutti i loro fornitori siano impegnati in materia di sostenibilità e pubblichino regolarmente un report. Quel giorno tutti dovranno adeguarsi a soddisfare certi requisiti per restare sul mercato, pena esserne estromessi.

Premessa di tutto ciò è, evidentemente, la riconoscibilità del vino sostenibile attraverso un marchio identificabile e credibile. È uno dei passaggi dello standard unico in approvazione al Ministero delle Politiche agricole più importanti e attesi dal mondo produttivo. Motivo ulteriore che lo rende urgente e improrogabile.

Dal punto di vista della comunicazione, cosa fate per veicolare al consumatore il valore aggiunto della sostenibilità? Il mercato sta iniziando a riconoscere l'impegno delle imprese in tema di sostenibilità?

Tutta la nostra comunicazione social è improntata sugli aspetti della sostenibilità in Ruffino. Chiaramente descriviamo anche i nostri prodotti, le loro peculiarità e qualità, ma la nostra narrazione riguarda soprattutto come facciamo il nostro prodotto e come operiamo in termini di sostenibilità. Si tratta di una scelta strategica di comunicazione, poiché se certe cose non si comunicano è un po' come se non le si facesse. Importanti operatori del settore, in Germania e in Svizzera, hanno particolarmente apprezzato la nostra comunicazione social e hanno voluto conoscere più da vicino la nostra realtà e il nostro impegno in termini di sostenibilità.

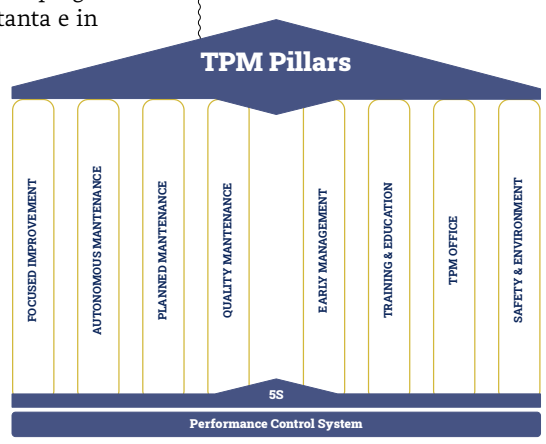
Oltre ai temi economici e ambientali, all'interno del vostro bilancio abbiamo trovato interessanti azioni da voi intraprese dal punto di vista sociale, in particolare nel coinvolgimento e motivazione dei vostri dipendenti e collaboratori attraverso il progetto Total Productive Maintenance (TPM)

Il nostro progetto TPM parte da quello che erano i programmi di qualità totale ideati in Giappone negli anni Ottanta e in seguito adottati su scala mondiale. Lo abbiamo avviato a seguito di alcune considerazioni relative a qualità e sicurezza sul lavoro.

Riguardo alla qualità, siamo partiti dal vecchio adagio secondo cui il vino buono si fa in vigneto e non in cantina: espressione che ci trova sostanzialmente d'accordo poiché difficilmente le operazioni di produzione potranno migliorare un vino prodotto da materia prima scadente ma, credetemi, se è vero che non possono migliorarlo possono sicuramente peggiorarlo: tutti gli sforzi fatti in vigna

Continua a pagina 19

Il TPM è un sistema industrializzato di miglioramento continuo di tutte le performance operative aziendali. È strutturato su 8 pilastri, ciascuno dei quali si concentra principalmente su tecniche proattive e preventive per migliorare l'affidabilità delle macchine e dei processi industriali al fine di raggiungere un eccellente sistema di gestione



L'ETICHETTA
FA LA DIFFERENZA

Operiamo nel settore dell'etichetta fin dal lontano 1953, specializzati nel settore vini e liquori, dove l'elemento essenziale è la qualità delle realizzazioni.
Possiamo fornire ai nostri clienti lavorazioni sofisticate con la massima flessibilità nelle tirature, mantenendo prezzi competitivi sia per le grandi che per le piccole quantità. Siamo in grado di svolgere internamente tutte le fasi di studio, pre-stampa, stampa e imballaggio: dalla progettazione dei bozzetti e delle bozze a colori, alla stampa su carte tecniche antispappolo e antimuffa, con lavorazioni particolari di finitura come oro in polvere, oro lamina a caldo, in rilievo, e verniciature lucide e opache antigraffio. Le nostre attrezzature e macchinari per ogni fase della lavorazione sono sempre all'avanguardia e costantemente aggiornati per seguire lo sviluppo tecnologico.
Mettiamo a disposizione della nostra clientela tutta l' esperienza maturata in oltre cinquanta anni di attività.

PROGETTAZIONE
PRE-STAMPA
STAMPA
IMBALLAGGIO

gb grafiche baglio srl
soluzioni per il progetto e la stampa di etichette
www.grafichebaglio.it
Via Melegnano, 22 - 20019 Settimo Milanese
Tel. 02.48920060 r.a. Fax 02.47996377 - info@grafichebaglio.it

MAS PACK PACKAGING S.p.A.

ITALIA

Regione Leiso, 95-96, 14050
SAN MARZANO OLIVETO AT

MAS PACK FRANCE S.a.S.

FRANCE

2 bis rue de la Tête d'Or
69006 LYON

MAS PACK FILIAL ESPAÑA

SPAIN

C/Aribau,74
08036 BARCELLONA

MAS PACK PACKAGING USA

USA

2224, Northpoint Parkway
95407 Santa Rosa, CALIFORNIA

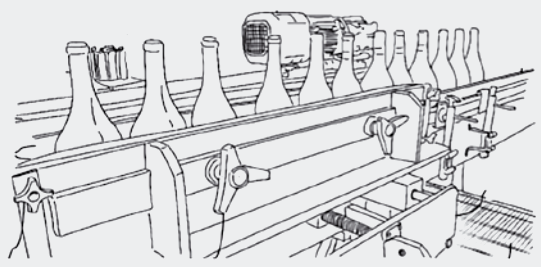
T. +39 0141 856723 | **E.** info@maspack.com | www.**maspack**.com

LA MACCHINA STIRA-ETICHETTE BREVETTATA DA RUFFINO

La success story nella testimonianza del Team TPM dell'azienda

Al fine di incrementare la sicurezza dei lavoratori, superare gli standard qualitativi del momento e attuare miglioramenti operativi, nonostante le difficoltà apportate dall'emergenza Covid riflesse in tutte le realtà, a marzo del 2021 il reparto Engineering di Ruffino, supportato da tutti i colleghi, ha depositato un brevetto per modello di utilità, ovvero una macchina stira-etichette.

"Una macchina di stiraggio etichette a valle di un'etichettatrice a colla fredda non è sicuramente una novità in uno stabilimento di imbottigliamento - ci spiega **Giovanni Lucchesi**, operations & supply chain director - e per tale motivo un dispositivo analogo era presente anche nella nostra linea. Tuttavia lo stira-etichette in nostro possesso aveva diversi lati critici, quali aspetti di sicurezza come l'assenza dei comandi manuali e di un quadro elettrico, la presenza di punti di schiacciamento e taglio durante l'uso e la pulizia, aspetti qualitativi quali spugne di stiraggio porose e non lavabili che danneggiavano le etichette, aspetti operativi quali l'assenza di regolazioni standard durante i cambi formato e la non possibilità di gestire le velocità dei motori creando micro fermi alla produzione. Dopo aver cercato sul mercato soluzioni che potessero fare al caso nostro, non essendo soddisfatti dell'esito di questa ricerca ci siamo posti una sfida mettendo sul piatto le nostre competenze senza tuttavia dare meno importanza al trade-off costi/benefici".



Tutto il reparto engineering, comprensivo della squadra di manutenzione, ha partecipato attivamente alla realizzazione della stira-etichette al fine sviluppare e migliorare tutti gli aspetti assenti e critici della macchina presente, cercando contemporaneamente di incrementare le esigenze di qualità che caratterizzano i prodotti premium. Il lavoro è stato svolto con un'ottica ben precisa dalla progettazione con i principi dell'Early Equipment Management (un pilastro del TPM) alla realizzazione dell'intera macchina presso l'officina interna.

"Il sistema - spiega Lucchesi - ha il vantaggio di essere standalone, in quanto è apribile in due sezioni parallele al nastro di trasporto bottiglie e può essere montato in qualsiasi altro punto della linea senza essere vincolato meccanicamente. Inoltre, per pulire la cinghia mobile si è progettato un sistema ad hoc per consentire le operazioni di manutenzione in massima sicurezza e praticità. Non siamo costruttori di macchine, conosciamo bene il nostro obiettivo principale, ma così facendo - prosegue - abbiamo accresciuto le competenze di tutte le funzioni coinvolte dalla qualità alla sicurezza, dalla produzione alla manutenzione e abbiamo messo in pratica le nostre competenze e la nostra esperienza per creare insieme qualcosa di funzionale basato sulle esigenze presenti e future della nostra produzione. Quella appena raccontata - conclude Lucchesi - non è l'unica realizzazione prodotta in casa, abbiamo infatti lavorato di recente su altri progetti che hanno contribuito a migliorare le condizioni di lavoro e la qualità dei nostri prodotti".

Segue da pagina 17

possono essere vanificati dalle operazioni che seguono. Quindi sotto i nostri riflettori abbiamo messo tutte le operazioni che concorrono alla produzione e distribuzione di un vino, come selezione delle uve, enologia, imbottigliamento, immagazzinamento, distribuzione; insomma, ci siamo occupati del miglioramento della qualità lungo l'intera filiera.

Quanto alla sicurezza sul lavoro, ci rendiamo conto che le attività che svolgiamo non sono prive di rischi, e abbiamo stabilito che la sicurezza non dovesse essere competenza di pochi responsabili designati, ma che la responsabilità e la sicurezza fossero inserite all'interno dello stesso processo di qualità, poiché ne costituiscono componenti importanti. Il nostro programma TPM prevede, quindi, incontri quotidiani di pochi minuti che si svolgono all'inizio di ogni turno lavorativo, in cui il team parla di sicurezza, delle aspettative di produzione della giornata, delle criticità del giorno precedente, e di altri temi d'attualità in cantina. Benché a queste riunioni partecipino anche i capi turno, sono spesso uno o due operai che assumono la leadership della conversazione in base ai temi che vengono affrontati, e devo dire che durante queste sessioni sono emerse idee molto interessanti su come migliorare i processi produttivi e la sicurezza.

Devo aggiungere che alcune di queste idee sono state anche brevettate *(vedi box)*, e questo è potuto accadere proprio grazie ai miglioramenti ottenuti a seguito dell'implementazione di proposte emerse durante le riunioni del nostro programma TPM. Tra l'altro, nel registrare brevetti si ottengono anche benefici fiscali come i crediti d'imposta, che portano vantaggi economici all'azienda oltre che miglioramenti alla qualità del prodotto, del lavoro e della sicurezza.

Dal punto di vista umano e sociale, insomma, la risposta dei dipendenti è stata straordinaria: tutti i collaboratori si sentono coinvolti e ascoltati, dagli operatori delle linee di produzione agli ingegneri di processo.

Fin qui abbiamo parlato di condivisione delle esperienze e progettazione attraverso l'intelligenza umana, ossia quella delle risorse umane dell'azienda. Avete in essere o in progetto anche soluzioni di intelligenza artificiale?

Nell'ambito del nostro programma di riduzione dell'impronta ambientale, e di adozione della viticoltura di precisione, abbiamo avviato un progetto a tutela della risorsa idrica tramite tecniche di irrigazione avanzate. La programmazione di tutti gli interventi irrigui è già digitalizzata, e permette di ridurre drasticamente il consumo di questa preziosa risorsa rispetto a un metodo d'irrigazione tradizionale. Al momento utilizziamo dei droni per filmare i nostri vigneti, e presto installeremo delle sonde per rilevare lo stato idrico e l'eventuale necessità d'irrigazione. Chiaramente il nostro sistema prevede l'esclusivo uso dell'irrigazione a goccia che consente di fornire l'acqua in maniera graduale e controllata direttamente in prossimità delle radici delle vigne.

L'esperienza maturata nella gestione integrata del vigneto ci ha permesso di dare vita a un altro progetto, denominato Kattivo (Kit per la modifica di Atomizzatori in grado di eseguire Trattamenti con Tecnologia Innovativa a dose Variabile Ottimizzata), inserito nel Programma di Sviluppo Rurale toscano e realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali dell'Università di Firenze e con il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria, che ha l'obiettivo di proteggere il vigneto in modo puntuale e tempestivo, limitando i trattamenti nel vigneto a frequenze e dosi di effettivo bisogno, riducendone il consumo e la loro dispersione nell'ambiente. Grazie a queste innovazioni sarà possibile raggiungere una riduzione del consumo della risorsa idrica del 30% e una diminuzione dell'uso di prodotti del 75%, consentendo al contempo una copertura di vegetazione trattata di pari estensione e una migliore uniformità del trattamento rispetto a quanto ottenibile con una distribuzione di tipo tradizionale.

Quali altri obiettivi vi siete posti per il futuro, non solo in relazione ai temi specifici della sostenibilità?

Chiaramente non ci fermiamo qui. Oltre alla prosecuzione delle azioni di miglioramento in vigna e in cantina nell'ottica di sviluppo sostenibile, continueremo a sensibilizzare sull'importanza di un consumo moderato e responsabile del vino e a promuovere una relazione positiva tra il consumo e la salute, con l'obiettivo di trasmettere una cultura del vivere sano. Lavoreremo, inoltre, su numerosi progetti per la valorizzazione dei principi di Diversity & Inclusion per contribuire alla costruzione di una società più equa e solidale, promuovendo iniziative sia per i nostri dipendenti sia per alcune comunità a noi prossime che svolgono un'opera fondamentale per supportare situazioni di bisogno. *Maurizio Taglioni*

FEDERFIN TECH SRL
WINE · SPIRITS · OIL CLOSURE

TAPPI A VITE *in alluminio*

Per maggiori informazioni
potete scrivere all'indirizzo
info@federfintech.com
o contattarci direttamente allo
0382 809124

* TESTE CAPSULATRICI

FEDERFIN TECH produce, crea e distribuisce tappi in alluminio a vite per bottiglie di vino, liquori,olio, aceto e teste capsulatrici* in tutto il mondo nel suo stabilimento di 20.000 mq a Tromello (PV), dotato di macchinari efficienti e flessibili nella produzione di tappi in alluminio, che le consentono di essere leader nel campo delle chiusure a vite. Il management aziendale si avvale di un'esperienza trentennale nel mondo dei tappi in alluminio, con uffici commerciali in Francia, Germania, Olanda, Austria, Spagna, Portogallo, Cile, Argentina, Norvegia, Belgio, Finlandia, che hanno consentito di raggiungere il traguardo del miliardo e 400 milioni di tappi venduti nel mondo. Il forte spirito di squadra e la grande integrazione fra i vari reparti produttivi le consentono una grande flessibilità, tempi di produzione e consegna veloci garantendo un prodotto finale di alta qualità. Fiore all'occhiello è rappresentato dalla linea **Starvin**, il tappo in alluminio per il mercato del vino che si distingue per la sua praticità di apertura e chiusura e per la facilità di personalizzazione. Federfin Tech è leader di mercato nella produzione del tappo in alluminio a vite per le bottiglie di vino, raggiungendo nel 2020 il traguardo dei 700 milioni di tappi 30x60 venduti nel mondo. Per soddisfare la crescita dei vini frizzanti, l'azienda ha sviluppato tre tipologie di sottotappi per garantire la giusta pressurizzazione dei vini; è stato sviluppato un **SOTTOTAPPO T P60** in grado di essere utilizzato sia per vini fermi che frizzanti, particolarmente efficace ed indicato per garantire le massime performance di frizzantezza ed ermeticità. Sempre più marcata è la strategia del marketing di focalizzarsi su un'immagine di prodotto particolareggiato e curato a livello di immagine enfatizzato dalle tecniche di stampa offset, hotfoil e serigrafia. AI 20.000 mq dell'azienda è stato aggiunto un reparto produttivo da 5.000 mq altamente efficiente, dedicato alla personalizzazione di colore, alla ricerca di un'eccellenza di prodotto focalizzata sulla differenziazione di prodotto gestita dall'utilizzo di macchinari specializzati e sviluppati appositamente anche per la gestione di piccoli quantitativi, ed orientate ad un mercato di nicchia che fa della personalizzazione il "must have" del settore. La tecnologia di stampa SPRAY consente di realizzare colorazioni uniche e speciali come metallizzati o colorazioni a campione su richiesta del cliente, attraverso la stampa in spray che colora il tappo del colore che si desidera anche e soprattutto per piccoli quantitativi di bottiglie.

FEDERFIN TECH S.r.l. - Via Artigianato, 8 - 27020 TROMELLO (PV)
Tel. +39 0382 809064 - Fax +39 0382 809856
www.federfintech.com

CONSIGLI, INDICAZIONI E TESTIMONIANZE SU COME GESTIRE (BENE) LA "TRANSIZIONE" SOSTENIBILE

pagine a cura di **MAURIZIO TAGLIONI**

SOSTENIBILITÀ IN CANTINA
CONCILIARE EFFICIENZA, GREEN E TUTELA DELL'IDENTITÀ

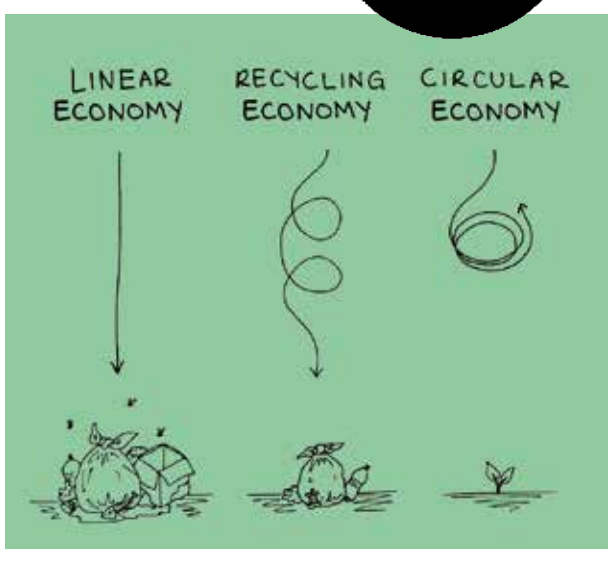
Riconvertire l'azienda senza perdere competitività, innovare i processi produttivi senza rischiare la qualità e l'identità dei vini, recuperare gli investimenti anche attraverso nuove strategie di marketing e comunicazione. Su questi dilemmi che oggi assalgono ogni imprenditore quando decide di avviare percorsi di riconversione green, mettiamo a confronto i suggerimenti di un esperto, Luca Rolle, ordinario all'Università degli studi di Torino, con le testimonianze di alcune imprese pioniere dell'innovazione sostenibile: Banfi, Produttori di Manduria, Salcheto e Schenk. Leggiamo risposte diverse alle stesse domande ma in un tracciato che, a questo punto, sembra consolidato. Perché l'orizzonte, ormai, è chiaro sebbene "non tutte le strade portano a..."

La produzione responsabile rientra nel goal 12 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo Sviluppo sostenibile e le aziende di produzione devono accrescere il loro impegno per dare rapida attuazione al Green Deal europeo, al programma Next Generation Eu, e alle misure previste da InvestEu per sostenere la transizione ecologica nelle piccole e medie imprese. Ma tutto questo che rischi comporta per la qualità produttiva e la "sostenibilità" economica delle imprese? Siamo sicuri che questo delicato passaggio strutturale delle aziende del vino (italiano ma non solo) non comporti "danni collaterali" eccessivamente onerosi?
È indispensabile incanalare il cambiamento verso modelli produttivi innovativi e orientati alla transizione energetica e digitale, alla gestione sostenibile di tutte le risorse, comprese quelle umane, e all'economia circolare: ma come conciliare tutto questo con uno standard di eccellenza basata su identità e caratterizzazione produttiva che non possiamo assolutamente scalfire?
A queste domande, solo le principali tra quelle raccolte dalla voce degli imprenditori che oggi si trovano davanti al bivio di dover (o voler) investire nella riconversione sostenibile dell'impresa, cercheremo risposte andando ad ascoltare da un lato esperti, docenti universitari e consulenti, dall'altro imprenditori e operatori delle imprese vitivinicole che hanno avviato processi di sostenibilità, in un lavoro che il nostro giornale porterà avanti nei prossimi mesi. Iniziamo da questo numero dove pubblichiamo le risposte date ai nostri interrogativi dal professor Luca Rolle, ordinario di Scienze e tecnologie alimentari e presidente della Laurea magistrale interateneo e internazionale in Scienze viticole ed enologiche all'Università degli studi di Torino, ascoltando anche le testimonianze di Stefano Scardocchia, sustainability reporting manager Banfi, Vittorio Franco Moscogiuri, direttore generale Produttori di Manduria, Michele Manelli, presidente dell'azienda Salcheto, e Daniele Ress, direttore tecnico di Schenk Italian Wineries.
Dal quadro che emerge, è chiaro come innovare i modelli di produzione delle imprese significa ridurre gli sprechi, accelerare la transizione verso fonti rinnovabili, realizzare progetti per la decarbonizzazione, favorire l'uso efficiente dell'acqua e il recupero delle acque reflue, promuovere il mercato delle materie prime seconde o almeno favorire l'utilizzo di materiali con crescente percentuale di riciclato, aumentare la produzione e il consumo di packaging sostenibile, stimolare la progettazione e l'eco-design.
Nella filiera agroalimentare, le misure riguardanti la tutela del territorio, la mitigazione dei rischi derivanti dal cambiamento climatico, l'agricoltura di precisione, il turismo sostenibile e il generale rispetto del capitale umano andrebbero, se possibile, accentuate, tenendo conto delle implicazioni ambientali e sociali che esse ricoprono, e nella pratica delle quali l'agricoltura può giocare un ruolo da protagonista. Uno sforzo verso cui sono chiaramente orientate le nuove politiche europee, Pac in primo luogo di cui parliamo nelle pagine iniziali di questo giornale, rappresentando un prezioso supporto per gli imprenditori che si trovano davanti alla necessità di una scelta radicale di sviluppo. Inevitabile, ormai, ma non esente da rischi.

Cambiare il processo non il prodotto: cosa fare (e non) nel percorso di riconversione sostenibile

Sostenibilità non significa imposizione di un "nuovo stile" di vino da bere, ma significa valutare attentamente ogni fase del processo produttivo e trovare le soluzioni che, a parità di prodotto realizzato, minimizzino gli impatti ambientali, sociali ed economici. Costi, rischi, opportunità e scelte strategiche: indicazioni e suggerimenti del prof. Luca Rolle dell'Università degli studi di Torino

In che modo affrontare il cambio di paradigma produttivo in ottica di sostenibilità all'interno di una cantina vinicola? Quali tecnologie debbono essere adottate, quali modelli produttivi modificati? L'adozione di processi di trasformazione sostenibili può alterare le caratteristiche del prodotto finito? E poi, quanto è oneroso l'investimento in cantina rispetto al budget totale stanziato per ottenere la certificazione di sostenibilità?
Per rispondere a queste domande, esaminando in modo specifico i temi legati alla sostenibilità in cantina, abbiamo interpellato il professor **Luca Rolle,** ordinario di Scienze e tecnologie alimentari e presidente della Laurea magistrale interateneo e internazionale in Scienze viticole ed enologiche presso il Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università degli studi di Torino.



Professor Rolle, tra le tante definizioni di sostenibilità che si possono trovare in letteratura e navigando in rete, ce ne può fornire una che sia comprensibile e spiegarci, altresì, quali sono le azioni di transizione verso un'ottica di sviluppo sostenibile che possono essere intraprese in ambito vitivinicolo, e più precisamente in cantina?
Prima di tutto, io penso che ragionare in termini di sostenibilità delle produzioni sia un dovere collettivo. Per tanto tempo si è parlato di sostenibilità nel settore vitivinicolo soprattutto per quanto concerne la produzione primaria dell'uva, quindi si è discusso soprattutto di vigneto, e solo in tempi più recenti si è iniziato ad affrontare anche il tema "cantina". Il mondo enologico non può prescindere dalla sostenibilità e dal significato più intimo che essa vuole rappresentare, ma ci sono ancora tante definizioni di sostenibilità, e diversi modelli che indicano come praticarla. Ora, dopo tutto quello che è stato scritto su questo argomento, è necessario fare un po' di chiarezza per aiutare le aziende a capire fino in fondo qual è realmente il comportamento virtuoso da seguire. Faccio questa precisazione poiché ho l'impressione che in alcuni ambiti di discussione si stia facendo strada un'idea di sostenibilità che potrebbe portare a consumare in futuro un vino anche molto diverso da quello che normalmente troviamo adesso. Se, infatti, secondo l'immaginario collettivo, fare sostenibilità significa unicamente applicare una filosofia che stigmatizzi l'adozione di certe pratiche/tecniche enologiche, probabilmente il vino che troveremo nella bottiglia potrà avere un profilo chimico, fisico e sensoriale molto diverso da quello attuale. Se si afferma, solo come titolo di esempio, che la "filtrazione" non è sostenibile, allora bisognerà accettare collettivamente di trovarci un vino non filtrato in bottiglia con tutte le implicazioni che ne derivano

LUCA ROLLE

in termini di stabilità e shelf-life.
Ecco, io ritengo che l'affermarsi di un tale mutamento culturale, ad opera di consumatori molto intransigenti in termini di sostenibilità, possa portare a un momento di confusione operativa nelle aziende, poiché queste ultime si troveranno a dover ragionare su quali pratiche enologiche utilizzare o meno per restare "sostenibili" all'occhio dei potenziali clienti. Per essere sostenibile, invece, un'azienda a mio avviso non deve stravolgere il profilo sensoriale del prodotto che vuole ottenere, ma deve perseguire l'obiettivo di controllare che tutte le operazioni necessarie per ottenere il proprio vino siano svolte con un'attenzione tale da ridurre e minimizzare gli input di processo sia in termini energetici, sia di consumo di acqua nonché di razionalizzazione nell'uso di coadiuvanti enologici. Allora la sostenibilità aziendale diventa ottimizzazione ed efficientamento del processo produttivo, e questo sì, è un dovere che già da domani dobbiamo perseguire. Arrivare a produrre vini molto diversi dagli attualmente prodotti porterebbe le aziende a doversi necessariamente riposizionarsi sul mercato cercando nuovi spazi. Ciò condurrebbe nel breve periodo, nelle aziende meno solide, al potenziale rischio di non essere più sostenibili economicamente e socialmente.
È quindi di fondamentale importanza attuare una campagna di comunicazione tra aziende e consumatori, affinché tutti comprendano che la sostenibilità è un percorso virtuoso che porta a risparmiare sul consumo di input di processo, a migliorare alcune pratiche enologiche in uso, ma che non deve portare a cambiare drasticamente e repentinamente il prodotto che un'azienda ha tradizionalmente proposto ai consumatori e con il quale essa è spesso identificata.
Concludo questo mio preambolo affermando quindi che sostenibilità non significa imposizione di un "nuovo stile" di vino da bere, ma significa valutare attentamente ogni fase del processo produttivo e trovare le soluzioni che, a parità di prodotto realizzato, minimizzino gli impatti ambientali, sociali ed economici.

Quindi è un percorso, quello della sostenibilità, di miglioramento delle performance di cantina, ad esempio riducendo consumi, scarti, emissioni di anidride carbonica, salvaguardando il profilo sensoriale e identitario del vino.

Esattamente. Aggiungo che quando ho collaborato con l'Unione Italiana Vini nell'ambito del progetto Tergeo, questa è stata proprio una delle basi che allora si erano poste. Il criterio di sostenibilità in ambito vitivinicolo non è quello di cambiare il prodotto finale, ma di trovare con consapevolezza le strategie migliori per ottimizzare le singole fasi di processo di produzione in un'ottica di sostenibilità. Dal punto di vista enologico è fondamentale, ad esempio, utilizzare prodotti e processi più performanti in funzione della varietà di uva che sto vinificando e/o del prodotto finale che intendo ottenere. Anche in questo passaggio, da un'enologia generalista a un'enologia di precisione o varietale, dove si minimizzano gli sprechi e si adotti per ogni fase della vinificazione la soluzione migliore, risiede l'impegno di un'azienda a operare in ottica di sostenibilità.

Operare in quest'ottica può comportare anche un rinnovo dell'impiantistica di cantina. Nella sua esperienza, ha individuato aree o processi più critici di altri riguardo alla sostenibilità?

Sebbene non sia un esperto di impianti, ritengo che un'azienda possa e debba senz'altro ragionare in termini di soluzioni impiantistiche volte sia a produrre, sia a risparmiare energia, a massimizzare il risparmio di acqua nonché a recuperare e riciclare sottoprodotti e scarti. L'industria dell'impiantistica enologica propone già tante interessanti soluzioni da questo punto di vista. Starà quindi all'enologo ottimizzare i processi di vinificazione sulla base delle soluzioni proposte, e per quest'ultimo valgono tutte le considerazioni enunciate prima. L'enologo deve aver ben chiaro qual è il vino che intende produrre e deve farlo con comportamenti sostenibili virtuosi. Scelte drastiche di eliminare alcune pratiche comuni in uso nelle cantine senza avere la consapevolezza di quale impatto sul prodotto finito queste possono avere, potrebbero essere un autogol per l'azienda e per tutto il settore enologico.

L'attuazione di politiche di gestione sostenibili è a volte considerata "costosa" dai titolari delle piccole e medie imprese. Secondo lei, un'azienda che iniziasse adesso un percorso di sostenibilità, dovrebbe effettivamente investire molto nella fase iniziale?

Per come ho declinato sino ad ora la sostenibilità, attraverso piccoli passi di efficientamento dei processi di produzione, penso che l'attuazione delle prime misure per intraprendere un percorso di sostenibilità non richieda grossi investimenti economici, ma semplicemente una presa di coscienza intima di quello che si sta facendo e di un ragionamento costruttivo, ossia, se è possibile fare le stesse identiche cose in un regime di pari efficienza ed efficacia, ma con un risparmio in termini di consumi e uso di prodotti coadiuvanti non strettamente necessari. Di fatto, ciò non implica nessuno stravolgimento. Certo è che se nelle analisi che eseguo regolarmente dentro la mia azienda mi rendo conto che parte del macchinario è obsoleto e dovrebbe essere ragionevolmente sostituito per efficientare il sistema, dovrò senz'altro affrontare prima o poi anche degli investimenti. Ma rilevo altresì che ci troviamo in una situazione in cui, se vogliamo perseguire la direzione della sostenibilità, aiuti a livello pubblico ce ne sono in questo momento come non mai, quindi io non mi spaventerei. Prima di stravolgere l'azienda, però, occorre in ogni caso fare un'analisi costi/benefici poiché, come anticipavo pocanzi, anche essere attenti agli aspetti economici e finanziari d'impresa rientra nella definizione stessa di sostenibilità.

Dalla sua personale analisi delle numerose realtà aziendali che lei conosce nel nostro Paese, ha potuto rilevare se esse siano già ben strutturate per affrontare un percorso di sostenibilità? E quali aspetti suggerisce loro di curare con particolare attenzione?

Sul tema della sostenibilità la realtà aziendale italiana e del settore enologico in senso lato è da considerarsi a mio avviso una realtà avanzata. Quanto agli aspetti da curare con la dovuta attenzione, ritengo sia importante che venga veicolata da parte delle aziende, una comunicazione sul tema della sostenibilità trasparente in modo di far capire la pluralità delle sfaccettature che questa implica evidenziando il loro essere impegnate in tema di sviluppo sostenibile.

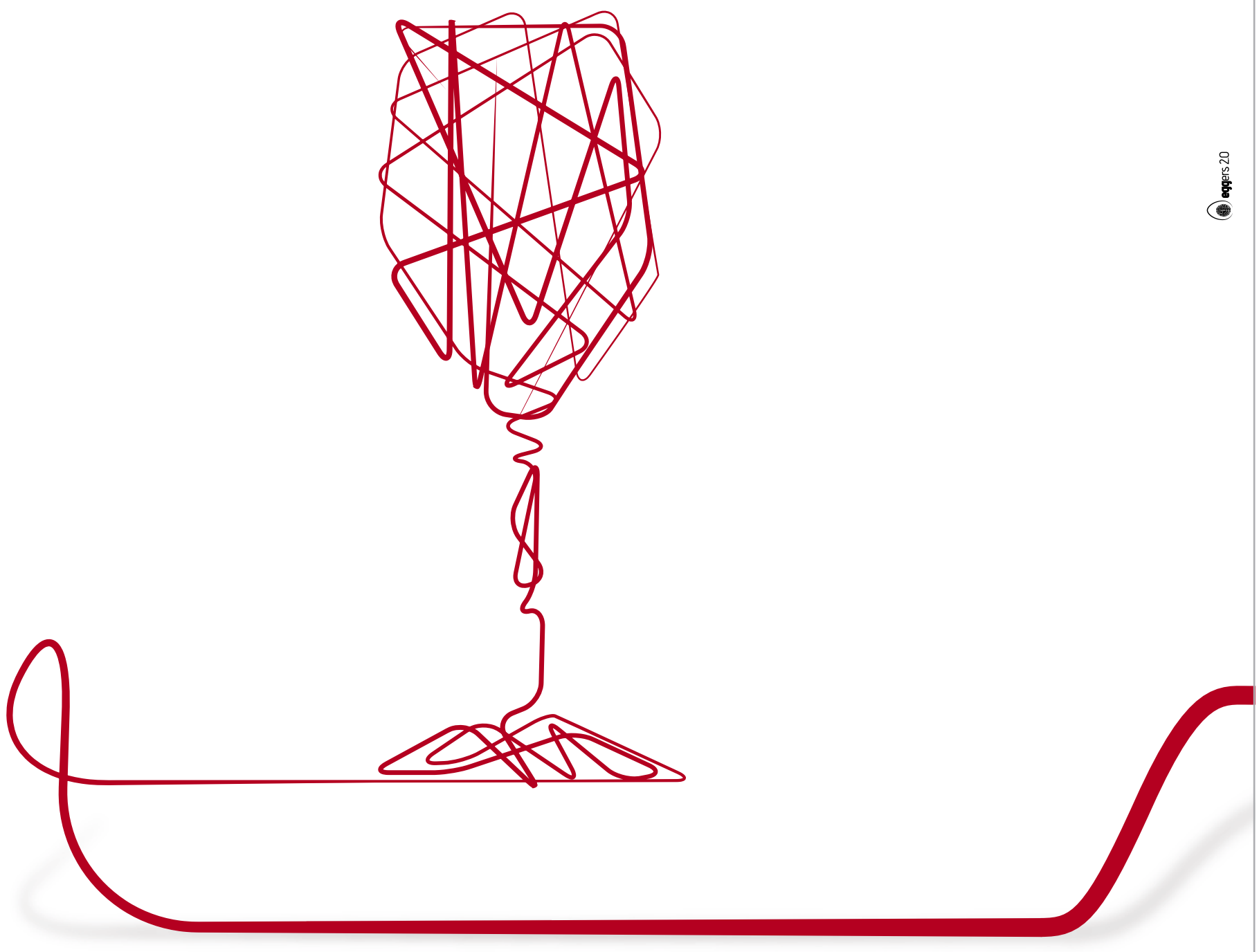
Quindi lei trova che la pubblicazione del bilancio di sostenibilità, generalmente previsto dai vari disciplinari, sia qualcosa di importante a cui le aziende si debbano attenere?

La risposta è "assolutamente sì". Ci sono al momento diversi modelli validi per comunicare il proprio impegno in termini di sostenibilità. L'importante è che questi bilanci siano comprensibili per gli stakeholder e per i consumatori. Penso che le aziende abbiano tutto l'interesse a comunicare ciò che stanno facendo in termini di sostenibilità poiché il tema è veramente molto sentito dall'opinione pubblica. L'importante, sottolineo, è che la comunicazione sull'argomento sia chiara e intelligibile. Da questo punto di vista alcuni standard, o alcuni modi di riportare il proprio operato, potrebbero contemplare virtuosismi tali da non essere forse comprensibili a tutti i non addetti ai lavori.

Nel suo ruolo di docente, e quindi in termini di formazione, qual è il suo polso della situazione riguardante le aziende italiane? C'è competenza al loro interno sulle tematiche di sostenibilità? E quali sono le principali vie da percorrere per creare competenze interne sull'argomento?

Le rispondo in primis da professore. È oltremodo importante iniziare a formare i giovani laureandi in viticoltura ed enologia su queste tematiche. All'interno dei nostri corsi di studio ci sono insegnamenti che trattano approfonditamente le questioni di sostenibilità, sia in termini di tecnica enologica, sia in termini di gestione della qualità, certificazioni e quant'altro. Quindi, nel momento in cui queste persone entreranno nel mondo lavorativo, verrà loro naturale dedicarsi in modo fattivo a tali tematiche. Quanto al panorama attuale, osservo che in tutte le aziende si declina la parola sostenibilità, ma sono ancora convinto che ci sia una certa confusione su cosa poi realmente un'azienda debba fare per essere sostenibile. Sono però sicuro che nel momento in cui si avranno un maggior numero di aziende che si avvicineranno alle certificazioni, che parteciperanno a convegni e seminari sull'argomento, insomma, quando si creerà un substrato di chiarezza e consapevolezza, tali interrogativi troveranno risposta, e tutte le aziende avranno contezza di cosa realmente si deve fare per perseguire la sostenibilità. *M.T.*

ENOLOGIA
Software e servizi per le imprese del vino.



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.

www.sistemiamolitalia.it

sistemi®
Professione Informatica

www.sistemi.com

bgpars 2.0

sostenibilità ISTRUZIONI PER L'USO

LE TESTIMONIANZE DELLE IMPRESE

Interviste a cura di Patrizia Cantini, Rosario Faggiano, Maurizio Taglioni

Stefano Scardocchia

Sustainability reporting manager Banfi

"INSTAURIAMO VERE E PROPRIE PARTNERSHIP CON I NOSTRI FORNITORI E CERCHIAMO QUELLI CHE HANNO GIÀ AVVIATO COMPORTAMENTI VIRTUOSI, COSÌ CHE È POI PIÙ FACILE AFFRONTARE PERCORSI COMUNI CHE ABBIANO GLI STESSI OBIETTIVI FINALI"

La sostenibilità fa parte del Dna di Banfi fin dagli inizi, anche se alla fine degli anni Settanta, quando i Mariani arrivarono a Montalcino, la parola sostenibilità non aveva certo il peso e l'urgenza di oggi. L'attenzione all'ambiente partì dall'acqua, con un impianto di depurazione che permetteva di restituire al fiume Orcia l'acqua utilizzata per la cantina dopo essere stata trattata. Le tante attività a tutela dell'ambiente, della salute degli addetti e dell'abbattimento dei consumi hanno dato vita, nel 2016, al Bilancio di sostenibilità che Banfi pubblica ogni anno. **Stefano Scardocchia** è il sustainability reporting manager dell'azienda, ed è lui a raccontarci i tanti passi avanti compiuti negli anni a partire proprio da quel primo depuratore. "Nel 2019 al depuratore abbiamo aggiunto un impianto di recupero delle acque che ne consente il riutilizzo - almeno in parte - per gli usi tecnologici della cantina e per l'irrigazione delle aree verdi. La maggior parte invece viene comunque reimmessa nell'Orcia. Ad agosto di quest'anno abbiamo ottenuto la certificazione Equalitas, che, come è noto, rappresenta un percorso che prevede attività di verifica annuali. In realtà, Equalitas ha certificato una realtà già preesistente, perché da sempre Banfi pone un'attenzione a 360 gradi sulle tematiche ambientali, sociali ed economiche, tanto che tutto il personale era già ampiamente formato in tal senso. A breve sarà pronto il calcolo della Carbon footprint, cui seguiranno - tra il 2022 e il 2023 - la Water foootprint e la Biodiversity footprint". L'impronta della biodiversità tiene conto dello sfruttamento del suolo e del territorio, della presenza di vegetazione e di fauna, e porta all'ottenimento della certificazione Biodiversity Friend.
Tornando in cantina, da un punto di vista dell'approvvigionamento energetico Banfi ha optato per un contratto con Repower che utilizza solo ed esclusivamente energia da fonti rinnovabili - in questo caso si tratta di quella prodotta da un loro parco eolico - rendendo al 100% green l'intera energia usata in cantina. "Nel 2020 - prosegue Scardocchia - abbiamo realizzato un primo impianto fotovoltaico che viene utilizzato nel nostro centro frutta, dove essicchiamo le prugne, ma stiamo proprio in questo momento valutando l'idea di crearne un altro più potente a uso della cantina, in grado di renderci almeno in piccola parte indipendenti".
Ma c'è un particolare segmento nel quale Banfi appare all'avanguardia, ed è quello del coinvolgimento di tutta la rete dei fornitori in questo processo virtuoso di tutela delle risorse e di salvaguardia dell'ambiente. "A partire già dal 2009 - ci dice ancora Scardocchia - abbiamo sviluppato degli studi con i nostri fornitori di vetro per utilizzare bottiglie sempre più leggere, e i risultati sono stati molto buoni, visto che da un peso di 570 grammi della bottiglia bordolese siamo riusciti ad arrivare a 400 grammi. Dal 2014 siamo ulteriormente scesi a 360 grammi. Naturalmente le bottiglie più leggere non sono destinate a tutti i vini da noi prodotti, ma i dati parlano chiaro: negli anni abbiamo immesso sul mercato 30 milioni e 500.000 bottiglie leggere. Con i fornitori instauriamo delle vere e proprie partnership e cerchiamo quelli che hanno già avviato comportamenti virtuosi, così che è poi più facile affrontare percorsi comuni che abbiano gli stessi obiettivi finali".
I progetti realizzati sono stati tanti, tra i quali quello portato avanti dal 2017 in collaborazione con il Crea e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige in due vigneti sperimentali dove sono coltivati con tecniche agronomiche innovative 25 vitigni ottenuti da incroci o selezioni di varietà che hanno manifestato alta resistenza alle malattie. Poi ci sono le api, arrivate nel 2019 con le prime 10 arnie e che oggi sono diventate 40. Insomma, le azioni messe in campo sono molteplici, e vanno dalla vigna alla cantina, e non è un caso che Banfi nel corso della sua storia abbia ottenuto tante importanti certificazioni, tra le quali la SA 8000 sulla responsabilità sociale, la ISO 14001 sull'ambiente, la ISO 45001 sulla salute e sicurezza dei lavoratori e tante altre sul tema della qualità. "Il mercato dei macchinari per la cantina - conclude Scardocchia - oggi propone soluzioni già tutte improntate all'abbattimento dei consumi delle risorse primarie, energia e acqua in primis, e dunque abbiamo molti mezzi a disposizione per rendere la vitivinicoltura sempre più sostenibile".

Vittorio Franco Moscogiuri

Direttore generale Produttori di Manduria

"UNO STUDIO DI RILEVAZIONE DELLA CARBON FOOTPRINT E DELLA WATER FOOTPRINT AZIENDALE PERMETTE, NEL TEMPO, DI CALCOLARE IN MANIERA OGGETTIVA L'ANDAMENTO DEGLI IMPATTI IN MATERIA DI EMISSIONI DI CO_2 E CONSUMI IDRICI, E DI ORIENTARE CONCRETAMENTE GLI INVESTIMENTI DA ATTUARE"

Sostenibilità aziendale: fattore cruciale per ogni marchio che ha ambizioni di crescita nei mercati particolarmente attenti all'impatto ambientale che le scelte produttive determinano. Aspetto sempre più rilevante anche nelle cantine del Mezzogiorno che, ormai da tempo, puntano alla massima qualità delle proprie etichette Doc e Igt. È il caso della cooperativa Produttori di Manduria, 1.000 ettari vitati per circa 400 soci, operativa dal 1932 nel cuore dell'area di produzione del Primitivo di Manduria. Sul tema della sostenibilità aziendale può illuminarci **Vittorio Franco Moscogiuri,** direttore generale della realtà cooperativa. Quest'ultimo, fin dagli anni Novanta, ha partecipato attivamente allo sviluppo dei sistemi di gestione ambiente, qualità e sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, e all'iter per l'ottenimento delle certificazioni aziendali. Dal 2018 ha focalizzato l'attenzione anche su aspetti etici e di responsabilità sociale e sostenibilità, che sono valsi all'azienda il conseguimento della certificazione Equalitas e l'avvio delle attività per il conseguimento della certificazione etica Brc Etrs. A Moscogiuri abbiamo chiesto di illustrarci le attività sinora intraprese nella Cantina da lui guidata, i progetti per il futuro, e di spiegarci l'importanza che rivestono le scelte in materia di

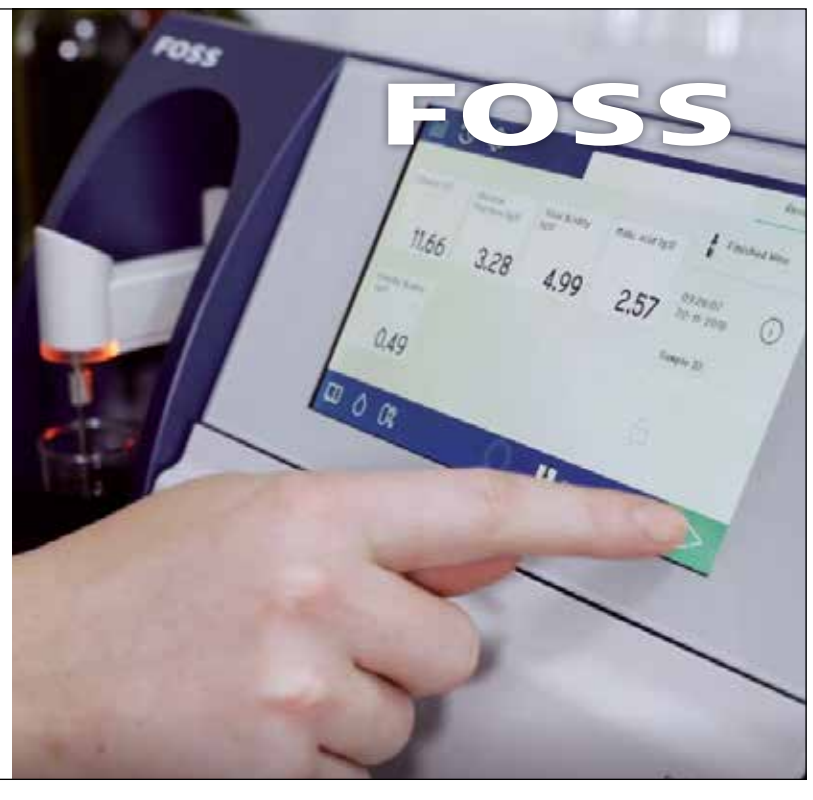
OenoFoss™ Go

Informazioni immediate - business incrementato

- Un laboratorio FTIR "pronto all'uso" facile da gestire
- Installazione guidata con manuale d'uso multimediale
- Dati decisivi su uve e vino in meno di tre minuti senza uso di reattivi
- Ritorno dell'investimento immediato e duraturo
- Dimensioni ridotte (28,5 x 34,5 x 28 cm)

ANALYTICS BEYOND MEASURE

www.foss.it



Michele Manelli
Presidente Salcheto

"È INDISPENSABILE TRASFORMARSI DAL PUNTO DI VISTA ORGANIZZATIVO E ADOTTARE UNO SCHEMA OPERATIVO CHE PREVEDA IL CONTINUO IMPEGNO DELLA PROPRIA AZIENDA A MISURARSI CON UNA SERIE DI PARAMETRI AI QUALI, NEL TEMPO, CI SI DOVRÀ CONFORMARE"

"Inizio col dire qualcosa che potrà sembrare sorprendente: grossi investimenti in vigna o in cantina per accedere al sistema di gestione della sostenibilità non sono immediatamente necessari. Quello che è indispensabile, è trasformarsi dal punto di vista organizzativo e adottare, quindi, uno schema operativo che preveda il continuo impegno della propria azienda a misurarsi con una serie di parametri ai quali, nel tempo, ci si dovrà conformare". Esordisce così **Michele Manelli,** socio fondatore dell'azienda Salcheto, vicepresidente Equalitas, vero e proprio pioniere della sostenibilità in ambito vitivinicolo, essendo stata Salcheto, la prima azienda al mondo ad aver certificato la Carbon footprint di una bottiglia di vino (secondo lo standard ISO 14064, nel 2010), e la prima cantina italiana ad aver adottato un piano di Welfare per i suoi dipendenti.

"Nella nostra azienda - continua Manelli - dopo aver fatto il layout tecnico di come si fa il 'Sangiovese perfetto', almeno secondo noi, abbiamo iniziato a darci degli obiettivi specifici, concentrandoci dapprima sull'efficienza energetica. Abbiamo quindi individuato e adottato diverse innovazioni basate sul risparmio energetico e sulla produzione di energia da fonti rinnovabili partendo esclusivamente dalle risorse aziendali. È stata così realizzata, a livello architettonico, una struttura che sfrutta la luce del sole per illuminare in maniera naturale i locali attraverso un sistema di specchi curvi sui lucernari; quindi, per climatizzare la cantina nelle stagioni calde, sulle pareti esterne dell'edificio principale sono stati realizzati giardini verticali, mantenuti al giusto grado di umidità, così come la copertura, attraverso un sistema di innaffiamento che permette di regolare la temperatura sfruttando il principio di raffreddamento adiabatico; infine, anche il fresco notturno viene valorizzato con ventilazioni mirate. L'energia per il raffreddamento vero e proprio, necessario per il processo produttivo, si ottiene dalla geotermia, che sfrutta 2.000 metri di sonde interrate a bassa profondità lungo i filari. L'acqua calda, utilizzata anche per riscaldare gli uffici, è invece ricavata dalle biomasse legnose degli scarti di potatura e dal bosco di salici di pertinenza aziendale. La cantina, inoltre, dal 2011 è dotata di un impianto fotovoltaico".

Grazie a tutti questi accorgimenti messi in atto e agli impianti realizzati, Salcheto riesce a soddisfare il 100% della richiesta energetica della cantina e il 68% dei consumi aziendali. "La cantina, inoltre, è 'off-grid', ossia autonoma dalla rete di distribuzione energetica nazionale – spiega Manelli - anche se, data la presenza di una rete elettrica pregressa, l'accumulo dell'energia elettrica residuale viene operato con lo scambio in rete diurno, e il recupero notturno dell'elettricità dalla rete stessa: la scelta tecnicamente più efficiente. Così come per l'energia, abbiamo riservato particolare attenzione anche al contenimento dei consumi di acqua, dotandoci sin dalle origini di un depuratore che ci permette di riciclarla al 100%, e di riutilizzarla in cantina migliorando sensibilmente il nostro bilancio idrico. Il raggiungimento di tali obiettivi è stato per noi un grosso passo in avanti ma non ci siamo fermati: il nostro lavoro è proseguito anche in ambito più squisitamente enologico. Nello specifico, circa dodici anni fa, abbiamo iniziato a sperimentare insieme con la Lasi di Venezia, un vinificatore a pressione che ci ha permesso di eliminare dalla cantina tutte le pompe, i pistoni di follatura, i motorini per l'irrorazione e per gli agitatori, utilizzando la forza indotta dalla CO_2 prodotta durante la fermentazione. Questo, oltre a portare un grande beneficio a livello energetico, ci ha permesso di avere un incremento di qualità a livello di prodotto finito, poiché lavorando con questo gas in ambiente chiuso riusciamo a svolgere la fermentazione con risultati nettamente più estrattivi sulle bucce e morbidi sui tannini, agevolando il lavoro dei lieviti indigeni e senza l'utilizzo di solforosa, regolando altresì l'ossigenazione senza l'ausilio di dispositivi elettromeccanici. In pratica, siamo partiti per risparmiare energia, ma poi abbiamo anche migliorato l'aspetto enologico della nostra produzione. Siamo tutt'ora impegnati – prosegue - nello studio del problema 'CO_2' che, come appena spiegato, riusciamo a sfruttare per le fasi di trasformazione, ma che non riusciamo ancora a immagazzinare e fissare in maniera tale da evitarne il rilascio in atmosfera, pur trattandosi di emissioni a bilancio netto zero derivando dal ciclo breve dell'uva. Dal punto di vista del riciclo, abbiamo approntato una nostra isola ecologica, che ci permette di misurare i nostri scarti e organizzare al meglio la raccolta differenziata, autoproducendo i concimi per il compostaggio. Facciamo anche economia circolare, valorizzando alcuni nostri scarti in ambiti diversi da quello vinicolo. Come nel caso delle bottiglie, che vengono utilizzate per la creazione di portalampade con la parte superiore e bicchieri con quella inferiore, e soprattutto le barriques esauste, il cui legno viene utilizzato per la fabbricazione di occhiali a nostro marchio. Tali lavorazioni – conclude Manelli - vengono effettuate da industrie artigiane di qualità e prestigio situate non lontano da noi: operiamo quindi a chilometri zero e contribuiamo all'economia del territorio. Anche questa è sostenibilità".

---

sostenibilità sull'immagine aziendale e sull'esito commerciale del marchio.

"Abbiamo deciso di adottare un sistema di gestione della sostenibilità basato sui tre pilastri - afferma Moscogiuri - sociale, ambientale ed economico, sin dal 2018, anno in cui abbiamo conseguito la certificazione Equalitas e pubblicato il nostro primo Bilancio di sostenibilità. La certificazione Equalitas rappresenta un approccio iniziale alla sostenibilità che risponde alle principali esigenze del momento e che permette di comunicare in modo oggettivo e strutturato le azioni effettuate realmente dall'azienda. L'esigenza di realizzare nel tempo anche prodotti sostenibili da immettere sui mercati, sempre più esigenti, ha reso necessario coinvolgere nel 2019, all'interno del nostro progetto di sostenibilità, un gruppo di soci produttori di uve di Primitivo e Fiano, destinate alla vinificazione e imbottigliamento di vino Primitivo di Manduria Doc, Doc riserva, Primitivo Salento Igt rosato e Fiano Salento Igt bianco. Sempre dal 2019 abbiamo intrapreso uno studio di rilevazione della Carbon footprint e della Water footprint aziendale che permetterà, nel tempo, di calcolare in maniera oggettiva l'andamento degli impatti in materia di emissioni di CO_2 e consumi idrici e di orientare concretamente gli investimenti da attuare. Lavorare per e con sostenibilità - prosegue - ha comportato una serie di iniziative. In materia ambientale, per esempio, nel settembre 2020 abbiamo installato il secondo impianto fotovoltaico da 112 kW a totale copertura del magazzino stoccaggio prodotti finiti. L'impianto sarà ampliato fino a raggiungere i 250 kW entro dicembre 2022. Sempre nel 2020 è stato avviato un contratto con un nuovo fornitore di energia elettrica, Repower, realtà che considera la responsabilità verso i propri dipendenti e l'ambiente come parte integrante della gestione aziendale complessiva, principio sposato e condiviso anche dalla nostra azienda. Motivo di tale scelta è disporre di energia elettrica prodotta al 100% da fonti rinnovabili certificate. In questo progetto è compresa, a partire da giugno 2019, l'installazione di una palina elettrica che permette di ricaricare i veicoli sia internamente che all'esterno. Da circa tre anni valorizziamo quelli che fino ad allora erano ritenuti rifiuti di produzione, cioè i graspi, conferendoli a un'azienda esterna che ricava energia pulita dagli stessi dopo il passaggio nel termovalorizzatore".

Questi sono solo alcuni degli esempi delle attività intraprese o da intraprendere, insieme a una costante attività di formazione svolta nei confronti del personale, sempre maggiormente coinvolto nella vita aziendale. L'obiettivo più importante e rilevante rimane comunque quello di includere nel percorso di sostenibilità un numero sempre maggiore di soci aziendali, al fine di arrivare ad avere almeno il 70% di bottiglie certificate secondo lo standard "Prodotto Sostenibile" di Equalitas. "Il mercato – spiega Moscogiuri - già da anni chiede questa attenzione alle aziende produttrici. Per esempio, tra i requisiti per la partecipazione a gare per l'acquisizione di contratti di vendita dei prodotti in bottiglia soprattutto nel Nord Europa, vengono previsti il possesso di specifiche certificazioni di qualità. Inizialmente, il percorso per la sostenibilità appariva abbastanza nebuloso, più che altro per l'ampiezza delle problematiche coinvolte. Tuttavia, l'analisi di quanto già effettuato e realizzato - forse anche in maniera inconsapevole - ha portato a valorizzare gli interventi già in essere e ha permesso alle diverse figure aziendali di superare la normale iniziale ritrosia per partecipare attivamente con segnalazioni, suggerimenti e idee 'sostenibili'. Non vi sono dubbi che si ritenga, anche per lo sforzo profuso fino ad ora, che il futuro debba essere esclusivamente sostenibile".

continua a pagina 29

GORTANI.
LA CULTURA
DEL BUON VINO

Gortani progetta e realizza soluzioni evolute per un processo di vinificazione affidabile, sicuro e sostenibile. Da sempre, è il partner specializzato per la produzione di serbatoi, autoclavi e vinificatori, con un servizio di consulenza preventiva e post vendita, e di assistenza al cliente con personale aziendale esperto.

Un buon vino passa sempre da Gortani.

GORTANI

metaLUX

Le tecnologie di METALUX non pongono
limiti a nessuno dei tuoi desideri!!

+39 0421 331266
info@metaluxsa.com, info@metaluxcapsule.it
web:**metaluxsa.com, metaluxcapsule.it**

segue da pagina 27

Daniele Ress

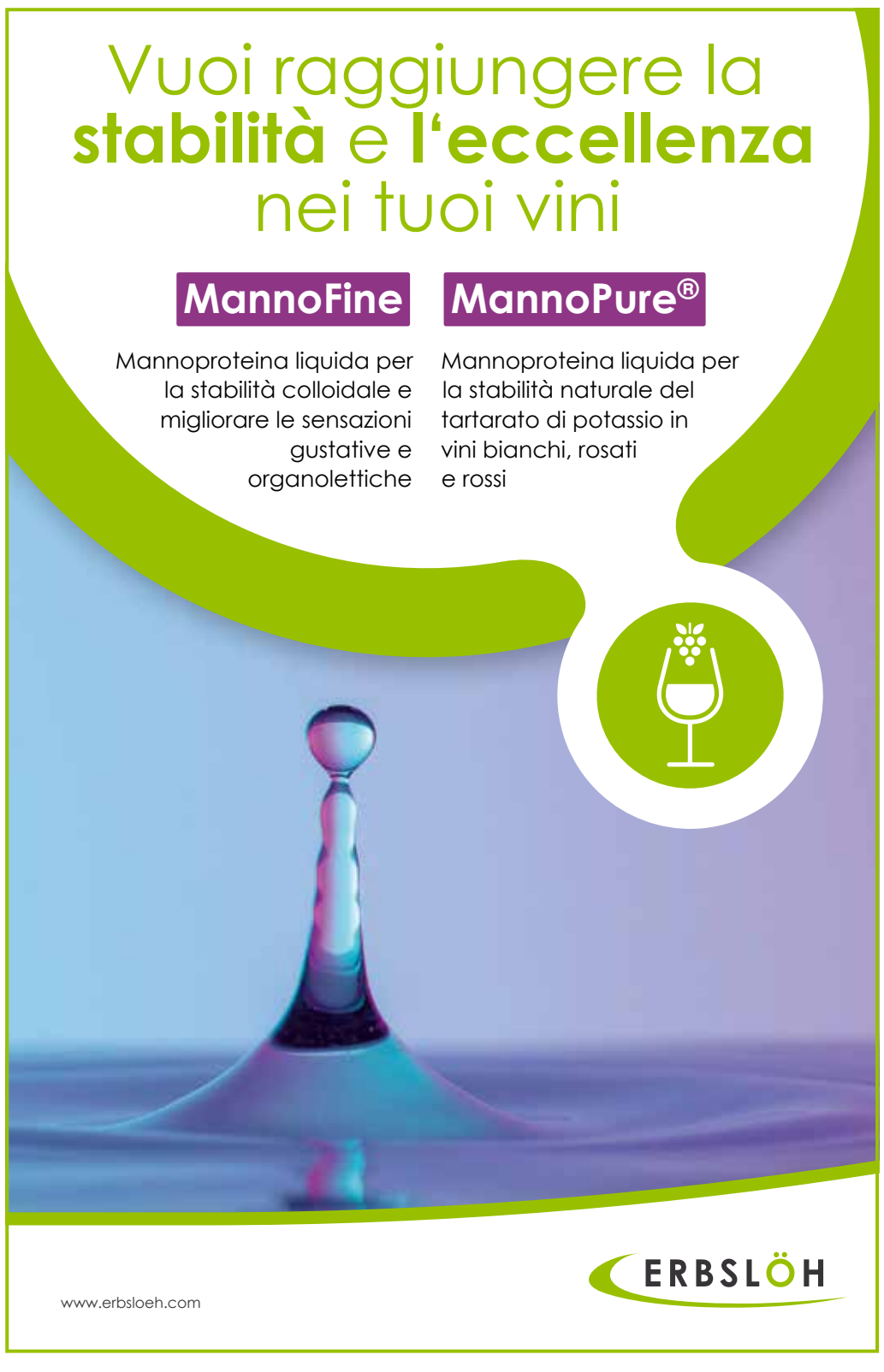
Direttore tecnico Schenk Italian Wineries

"La parte più difficile del nostro percorso per una sempre maggiore sostenibilità è stato l'inizio. Intendo dire che una volta fatto il salto di mentalità, tutto poi è proceduto nella medesima direzione". **Daniele Ress,** direttore tecnico di Schenk Italian Wineries, ci racconta che questo percorso è iniziato una decina di anni fa dai vigneti, convertendoli al biologico. Oggi dei circa 200 ettari posseduti e gestiti dal gruppo svizzero nel nostro Paese, 150 sono coltivati in regime di biologico, e la riconversione degli altri 50 terminerà nel 2022. L'azienda poi ha deciso di concentrarsi sul ciclo produttivo e due anni fa ha intrapreso la strada per ottenere la certificazione Equalitas. I primi obiettivi sono stati già raggiunti e a dicembre saranno definite la Carbon footprint e la Water footprint. "Prima di tutto abbiamo dovuto procedere a uno screening di tutti i nostri impianti per capire da dove derivavano i maggiori consumi energetici e ci siamo resi conto che nella nostra cantina il 50% dell'energia era impiegato dall'impianto di imbottigliamento. Del restante 50% quasi la metà andava nella refrigerazione dei vini. Questi, dunque, erano i due segmenti del ciclo di produzione dove dovevamo intervenire". Sono stati così messi in campo investimenti importanti, tra i quali un nuovo impianto di imbottigliamento (altri due arriveranno entro la metà del 2022) mentre per la refrigerazione dei vini hanno optato per tecniche alternative di stabilizzazione tartarica come, ad esempio, le resine a scambio ionico. "Oggi sappiamo gestire meglio la stabilizzazione dei vini; in altre parole, riusciamo a capire quando ci sia effettivo bisogno di stabilizzarli a freddo".

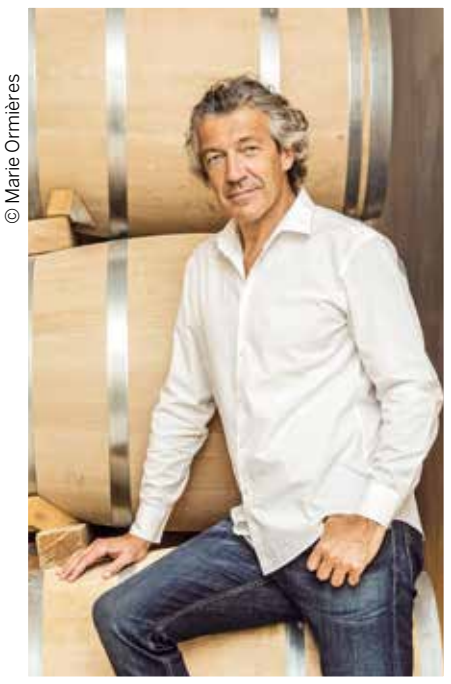
Questi primi passi hanno portato a risultati concreti: in tre anni il consumo generale di energia elettrica è stato abbattuto del 20%. Hanno calcolato che se nel 2019 consumavano 1 kW per produrre 15 bottiglie di vino, nel 2020 con lo stesso kW ne hanno prodotte 19. Nel 2023 inoltre saranno realizzati nelle cantine di Ora in Alto Adige e in quella di Bacio della Luna a Vidor due impianti fotovoltaici in grado di produrre rispettivamente 500.000 e 300.000 kW all'anno. Questo renderà le due cantine quasi del tutto indipendenti da un punto di vista energetico. "Purtroppo non potremo stoccare l'energia prodotta in eccesso, perché significherebbe dover costruire un capannone a parte per far posto alle batterie e quindi la immetteremo nella rete. Questo ci farà ottenere il certificato verde dal Gestore dei Servizi Energetici".

Insieme all'abbattimento dei consumi energetici Schenk si è concentrata anche su quello dell'acqua. Nel 2020 è stato ultimato l'impianto di potabilizzazione dell'acqua che proviene da un pozzo eliminando del tutto l'utilizzo di quella di rete. Anche in questo caso i risultati sono stati molto incoraggianti: nel 2018 per produrre un litro di vino impiegavano 1,49 litri di acqua, nel 2019 sono scesi a 1,39 e nel 2020 a 1,16. Il prossimo anno si punta ad abbattere l'uso dell'acqua di un ulteriore 25% grazie a un nuovo impianto a osmosi inversa con ultrafiltrazione per rigenerare l'acqua redendola riutilizzabile dopo il risciacquo delle bottiglie. Gli impianti di microfiltrazione e riempimento saranno dotati di sonde in grado di determinare con precisione percentuali di detergenti impiegati e il termine preciso dei cicli di risciacquo evitando sprechi. Il personale è stato formato in modo che tutti all'interno della cantina partecipino al processo e Ress aggiunge: "Essere parte dell'innovazione è motivo di orgoglio, e salvaguardare l'ambiente offre grandi stimoli. Anche perché sappiamo che i comportamenti adottati in cantina poi passano alle famiglie dei nostri addetti e il processo si allarga a macchia d'olio". Ma quanto costa tutto questo? Ress ci dice che per ogni nuovo investimento, la sostenibilità pesa circa per il 20%. C'è poi la questione del packaging e della comunicazione in genere. Schenk ormai utilizza soltanto tappi prodotti con canna da zucchero per i vini biologici, ha abbassato il peso delle bottiglie e acquista carta e cartoni da produzioni sostenibili. Tutto questo passa immediatamente al consumatore. Infine una curiosità: accanto al punto vendita di Ora sono state messe le colonnine per ricaricare le auto elettriche, e i clienti del negozio, quelli aziendali e tutti gli addetti hanno diritto - in forma diversa - a una scontistica sulla ricarica.

"NELLA NOSTRA CANTINA IL 50% DELL'ENERGIA ERA IMPIEGATO DALL'IMPIANTO DI IMBOTTIGLIAMENTO. DEL RESTANTE 50% QUASI LA METÀ ANDAVA NELLA REFRIGERAZIONE DEI VINI. QUESTI, DUNQUE, ERANO I DUE SEGMENTI DEL CICLO DI PRODUZIONE DOVE DOVEVAMO INTERVENIRE"

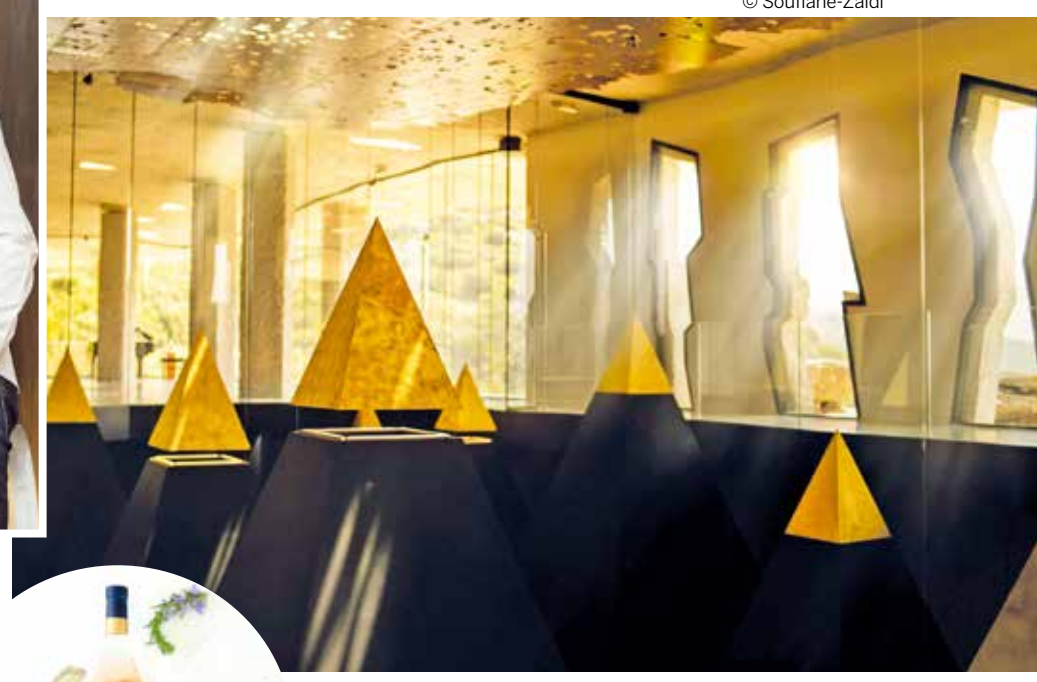


© Soufiane-Zaidi


© Marie Ormières

GÉRARD BERTRAND, produttore di Clos du Temple eletto nel 2020 miglior vino rosato del mondo per The Drink Business

© Soufiane-Zaidi



A sinistra, la nuova cantina di Clos du Temple, qui sopra undici tini piramidali in acciaio inox da 20 a 70 ettolitri

© Marie Ormières

PROGETTOROSA
IL TERZO COLORE DEL VINO

IN FRANCIA L'AFFINAMENTO DIVENTA LEVA STRATEGICA PER LA PREMIUMIZZAZIONE DEI ROSÈ

NEL LEGNO IL ROSATO DIVENTA PRODOTTO DI LUSSO

Il successo dei vini rosa transalpini non si misura solo sul mercato globale dei prodotti di fascia media, dove spuntano già i prezzi più elevati, ma soprattutto sulla fascia premium e ultra-premium. I grandi rosati francesi sono affinati in legno, si presentano come grandi vini con capacità di invecchiamento di 10 o 20 anni e hanno ormai acquisito i codici del lusso, al pari dei grandi bianchi di Borgogna o dei rossi di Bordeaux. Come ci raccontano Bertrand Leon (direttore tecnico di Château d'Esclans), Gérard Bertrand (Clos du Temple e altre sei tenute), Alain-Dominique Perrin (Château Lagrézette) e Christopher Hermelin (direttore comunicazione gruppo Nicolas)

di **BERTRAND BALLESTA**

Negli ultimi 10 anni l'universo dei vini rosati francesi ha conosciuto un profondo mutamento. Vini di qualità sempre più alta e frutto di lavorazioni più complesse, per soddisfare un consumatore sempre più esigente. Questo miglioramento omogeneo della qualità, che ha coinvolto tutte le aree produttive transalpine, ha dato vita ad una nuova segmentazione per una tipologia di vino con un posizionamento storico legato ad una fascia media del mercato, almeno fino ad oggi. Abbiamo infatti assistito negli ultimi anni alla comparsa di una gamma di vini rosati premium, prodotti di alta gamma venduti sul mercato tra i 40 e i 200 euro la bottiglia, che prendono in prestito gli stessi codici dei "grand crus" bordolesi o dei grandi vini bianchi della Borgogna. Vini rosati straordinari, che beneficiano di cure particolari come la vinificazione e l'affinamento in barrique. L'utilizzo del legno nell'elaborazione di questi "crus rosé" si è ormai ampiamente diffuso e fa parte integrante del paesaggio enologico attuale. I vantaggi ricercati dai produttori di molti prestigiosi Chateau francesi sono legati da un lato alla creazione di vini rosati con una grande capacità di invecchiamento, dall'altro alla possibilità di proporre alla ristorazione di lusso etichette capaci di abbinarsi perfettamente all'alta gastronomia, al pari di grandi rossi e grandi bianchi.

Per capire questo recente fenomeno di premiumizzazione dei vini rosati francesi, e l'uso sistematico del legno nel loro affinamento, abbiamo dato la parola direttamente ai principali produttori di questa nuova tipologia. Potremmo considerarli dei precursori che, un giorno, hanno fatto la scommessa di sovvertire i codici stabiliti fino a quel momento, creando invece vini rari, rosati di eccezione, prodotti adatti per tentare anche innovazioni sperimentali e d'avanguardia. Dai vigneti della Provenza a quelli della Linguadoca Rossiglione fino al cuore del Sud-Ovest, abbiamo incontrato il direttore tecnico di "Château d'Esclans", Bertrand Leon, ma anche uno dei viticoltori più emblematici del Mediterraneo, Gérard Bertrand (con il suo pluripremiato "Clos du Temple"), siamo poi andati anche nella zona di Cahors per parlare con Alain-Dominique Perrin (già presidente della Fondazione Cartier per l'arte contemporanea e proprietario di "Château Lagrézette") e, infine, ci siamo confrontati con Christopher Hermelin, direttore comunicazione del gruppo Nicolas (la più importante catena di enoteche di Francia con più di 500 punti vendita nel Paese), per cercare di capire le nuove aspettative dei consumatori e il posto occupato da questi rosati premium affinati in legno nella loro rete vendita.

L'avvento dell'enologia moderna ha trasformato la "barrique", il contenitore privilegiato dai nostri antenati celti e romani per lo stoccaggio e il trasporto, in uno strumento prezioso, che favorisce la capacità di esprimere le proprie qualità in molti vini. Inizialmente il suo utilizzo era riservato ai prestigiosi rossi di Bordeaux, dagli anni Settanta del secolo scorso invece la barrique è riuscita ad affermarsi in tutto il mondo come il sistema per l'affinamento non solo dei grandi rossi ma anche dei vini bianchi strutturati.

La Provenza: Château d'Esclans di Sacha Lichine

La Provenza è stata la prima regione viticola francese a sperimentare l'uso del legno nell'elaborazione di alcuni rosati, vini barricati che hanno acquisito una forte notorietà sul mercato dei prodotti di lusso. **Bertrand Leon,** il direttore tecnico di "Château d'Esclans", azienda tra le più prestigiose del vigneto provenzale, ci spiega che: "Quando il castello è stato acquistato nel 2006 da Sacha Lichine (figlio di Alexis Lichine, ex proprietario di Château Prieuré-Lichine, quarto "Grand cru classé" Aop Margaux), questi ha considerato da subito il rosato come un 'vero vino', anzi come un grande vino. Pensandoci bene oggi che cosa caratterizza un grande vino, qualunque sia il suo colore? Sicuramente la sua capacità di invecchiare e di durare nel tempo. Generalmente un vino rosato che potremmo definire classico si consiglia di berlo entro l'anno o al massimo nei due successivi. A Château d'Esclans invece abbiamo isolato i migliori lotti di rosati per elaborare un vino con un alto potenziale di invecchiamento. Il legno si è imposto naturalmente per questa gamma di rosati, dalla vinificazione integrale all'affinamento. Parliamo di una materia prima nobile, che ci consente inoltre di vinificare piccole quantità e quindi di testare diverse particelle di vigneto. Siamo partiti con fusti da 600 litri, il cosiddetto mezzo - "muid" di Borgogna, che ci è sembrata la soluzione migliore per avere un apporto equilibrato per quanto riguarda i tannini. I nostri rosati, grazie alla maggiore ossigenazione dovuta al legno, evidenziano aromi più marcati, tannini più morbidi, toni più intensi e un maggiore densità. Quando si bevono questi vini premium, vinificati e affinati in botti di rovere, non ci si possono aspettare le stesse sensazioni percepite durante la degustazione di un rosato classico di Provenza. Quella tipologia sarà più incentrata su aromi fermentativi, fruttati, con molta vivacità e freschezza, mentre nel rosato premium il legno porterà finezza, note floreali, vanigliate e speziate nelle versioni più giovani. I rosati di più di dieci anni, invece, presenteranno piccole note ossidative, positive, che aggiungeranno complessità. Questi vini possono tranquillamente essere paragonati a vecchi Champagne e vecchi Borgogna bianchi. La nostra gamma di vini rosati premium ('Garrus' tra 120 e 130 euro la bottiglia e 'Les Clans' tra 70 e 80 euro) è

BERTRAND LEON direttore tecnico di Château d'Esclans e sotto i due rosati premium prodotti dall'azienda
© Château d'Esclans

© Nicolas

A sinistra, l'enoteca Nicolas del quartiere La Madeleine a Parigi

CHRISTOPHER HERMELIN, direttore della comunicazione Nicolas
© Nicolas

Sotto: bottiglie di "Le Pigeonnier" di Château Lagrézette e il proprietario ALAIN-DOMINIQUE PERRIN
© Isabelle Levistre

destinata proprio all'appassionato di grandi vini rossi e bianchi, che per curiosità ha voglia di scoprire il mondo dei vini rosati di pregio. Con queste attenzioni siamo riusciti a fare entrare il vino rosato nell'universo dei grandi vini, imponendolo come un prodotto di lusso".

Linguadoca-Rossiglione: Gérard Bertrand e il Clos du Temple

Eletto nel 2020 miglior vino rosato del mondo per la rivista The Drinks Business, il "Clos du Temple" di **Gérard Bertrand** si inserisce perfettamente nella tendenza che vede proporre ai consumatori i rosati detti "gastronomici", considerati di più alto livello. Lo scorso settembre è stata presentata al pubblico la nuova cantina futurista, e per certi versi "mistica", dedicata da Bertrand solo a questo rosato ormai famoso a livello mondiale. Un investimento di sei milioni di euro per la vinificazione e l'affinamento di questo "cru" unico: undici tini piramidali in acciaio inox (da 20 a 70 ettolitri) corrispondenti alle undici particelle della tenuta di Cabrières (12 ettari). Un rosato invecchiato sette mesi in barrique, il 50% delle quali nuove. "In primo luogo bisogna chiarire che tutto parte del terroir – specifica subito Gérard Bertrand -. Quando ho acquistato questa tenuta ho subito avuto l'intuizione che con i vitigni piantati, e la ricchezza dei suoli, si poteva e si doveva fare un grande rosato. Si tratta di suoli rari con scisti che danno consistenza, sotto questi scisti abbiamo invece calcari che danno la freschezza, la mineralità e la tensione al nostro vino. Ho capito quindi la storia del terroir di Cabrières, dove si producevano vini che erano già serviti alla corte del re Luigi XIV, li chiamavano 'vino da una notte', perché erano rosati frutto di una fermentazione (con le bucce, ndr) che durava appunto una sola notte". C'è quindi un forte legame storico tra il "Clos du Temple" e il territorio, come ci spiega Bertrand, che poi entra nei dettagli della sua scelta del legno per l'affinamento del suo rosato premium: "Volevo dimostrare che in Linguadoca si potevano fare i migliori vini rosati del mondo, e soprattutto che un rosato poteva essere un grande vino. Come per i bianchi, i rosati possono essere vinificati e affinati in barrique per rivelare il terroir, la mineralità del vino a complemento degli aromi fruttati. Il legno conferisce al vino rosato una dimensione supplementare, gli offre lunghezza, complessità, eleganza e finezza aromatica. La barrique di 225 litri ci permette di controllare l'impatto dell'affinamento sul vino, che conserva la sua freschezza e la sua materia nonostante l'apporto di delicate note di legno, che devono essere meno pronunciate rispetto a quelle di un grande vino rosso. Un altro dei vantaggi del legno è quello di stabilizzare i colori, conferendo loro una certa permanenza, oltre ad aumentare il potenziale di invecchiamento di questa tipologia di vino. Invece di durare non più di 12 o 24 mesi, questi sono rosati che possono vivere anche 15 o 20 anni". Gérard Bertrand però sottolinea anche come non tutti i vini rosati siano adatti ad essere vinificati o affinati in botti di rovere, bisogna infatti fare a monte un minuzioso lavoro nella preparazione e nella conduzione del vigneto da una parte, così come nella qualità delle metodologie di raccolta delle uve: "Il nostro vigneto è coltivato secondo i dettami della biodinamica – spiega Bertrand - e i nostri suoli sono lavorati con l'aiuto di un mulo, un sistema che apporta acidità più elevate e valori pH più bassi, il che favorisce l'espressione del potenziale più profondo del nostro rosato. Le uve vengono raccolte a mano all'alba, per approfittare delle temperature più fresche della notte, e in generale andiamo molto a fondo nella cura dei dettagli, tanto che selezioniamo le diverse particelle per raccogliere le uve in base alle differenti epoche di maturazione. Di solito c'è una prima raccolta, nella quale cerchiamo freschezza e acidità, poi una seconda più tardiva, per ottenere più grassezza, e infine una terza vendemmia nella quale andiamo a recuperare più concentrazione e complessità. Ciascuna delle tre raccolte è ovviamente vinificata separatamente". Il tutto per produrre un rosato premium da 190 euro la bottiglia, ma come si pone sul mercato questo vino e quali sono le aspettative dei consumatori ce lo spiega sempre Gérard Bertrand: "Abbiamo constatato che la domanda e l'interesse dei consumatori per i vini rosati ormai sono ampiamente diversificati. Al di là dei 'vini di piacere' da degustare ben freschi in estate, che registrano un successo significativo su tutti i mercati, notiamo una crescente domanda da parte degli amanti del vino per rosati più complessi, con un certo interesse per la scoperta di nuove esperienze intorno a questa nuova categoria. Noi ci rivolgiamo a tutti i winelover, persone che hanno una certa educazione nel bere e che sono in grado di entrare in risonanza con i nostri vini di qualità. Siamo distribuiti in 175 Paesi nel mondo e con 'Il Clos du Temple' vogliamo essere presenti nei migliori posti del pianeta, nelle più grandi enoteche e nei più ristoranti più prestigiosi, d'altronde sommelier e chef stellati sono sempre più spesso alla ricerca di rosati importanti per sublimare i piatti dei loro menù. Vini dal profilo gustativo inedito, - conclude con orgoglio Gérard Bertrand - capaci di combinarsi alla perfezione con piatti particolari e prodotti raffinati".

Sud-Ovest: Alain-Dominique Perrin, Château Lagrézette

Il vigneto del Sud-Ovest della Francia è rinomato soprattutto per i suoi vini rossi corposi, potenti e tannici. Negli ultimi anni, l'onda rossa sembra avere invaso la quasi totalità del territorio e delle sue 29 Aop. Nel 2020, il vino rosato ha rappresentato solo il 13% della produzione totale, ovvero 468.000 ettolitri sui 3,6 milioni prodotti in totale. Alcuni viticoltori audaci e alla ricerca dell'eccellenza si sono però lanciati nell'elaborazione di rosati di alta gamma, nonostante vitigni autoctoni e terroir teoricamente poco adatti a questa tipologia, soprattutto se confrontati ai giganti della categoria come Provenza e Linguadoca Rossiglione. Questa è anche la storia di **Alain-Dominique Perrin,** che è stato a capo di una delle più prestigiose firme del lusso come Cartier (attualmente è presidente della Fondazione Cartier per l'Arte contemporanea), proprietario di "Château Lagrézette" (100 ettari), un castello situato nel cuore dell'Aop Cahors (territorio compreso tra Tolosa e Bordeaux). "Sette anni fa, sono stato uno dei primi viticoltori della denominazione a voler fare un grande rosato a partire dal nostro vitigno autoctono, il Malbec, - ci spiega Perrin – un'uva destinata ai nostri vini rossi di carattere. Così ho creato nel 2014 il 'Pigeonnier', un rosato vinificato e affinato per nove mesi in barrique di rovere francese nuove, come si fa con i grandi cru rossi del bordolese o certi grandi vini bianchi di Borgogna. Gli aromi del vitigno Malbec vengono addirittura esaltati dall'apporto di queste note legnose, il rovere conferisce al nostro rosato forza e un vigore ma contemporaneamente anche profondità, eleganza e una certa complessità. Non è un rosato 'chic', ma un grande vino". Sulla tipologia dei consumatori e i principali canali di commercializzazione, Alain-Dominique Perrin puntualizza: "È un vino che piace molto agli inglesi, loro amano i vini - e anche i rosati - quando hanno avuto una fase di evoluzione importante. Anche se la maggior parte è commercializzata in Francia, ho una grande clientela inglese per questo rosato premium, che rappresenta il 40% delle nostre vendite. Per quanto concerne i target privilegiati, ho scelto la ristorazione di lusso, i ristoranti stellati. Sono vini rosati di gastronomia che accompagnano facilmente piatti un po' iodati, tipo aragosta, scampo o anche alcuni volatili. Il 'Pigeonnier', ad esempio, è presente sulle più grandi tavole dell'alta gastronomia della capitale parigina e in particolare nel famoso ristorante Helen sugli Champs-Élysées, dedicato esclusivamente alla cucina di pesce. La mia strategia commerciale, a differenza di alcuni viticoltori provenzali o della Linguadoca, è stata quella di proporre al consumatore un prezzo di vendita moderato. Anche se lo vendiamo molto più caro di un rosato classico, non abbiamo esagerato e abbiamo scelto di rimanere sui 60 euro a bottiglia. Con il mio rosato, non cerco di essere il più caro, cerco di essere il migliore, cerco l'eccezione!"

Le enoteche: Christopher Hermelin, gruppo Nicolas

Nicolas è la catena di enoteche più importante di Francia, filiale del gruppo Castel conta oltre 500 punti vendita in tutto il Paese. Il direttore Comunicazione, **Christopher Hermelin,** ci conferma come Nicolas abbia già integrato e promuova attivamente nella sua rete la nuova tipologia di rosati premium, parlando anche dell'emergenza di una nuova segmentazione dei rosati a fronte della crescita di una nuova categoria di consumatori: "C'è stata un'evoluzione della qualità dei vini rosati negli ultimi 15 anni che ha portato logicamente a un'evoluzione del profilo del consumatore. Un fenomeno già sperimentato in precedenza con i vini bianchi. Negli ultimi anni siamo passati da un rosato come vino di consumo, per tutti, a una categoria scelta da consumatori dal potere d'acquisto più elevato, alla ricerca di vini di alta qualità. Storicamente nell'universo vitivinicolo francese solo Bordeaux aveva questa segmentazione di alta gamma, legata a vini destinati a consumatori esigenti e benestanti. Questa segmentazione è poi arrivata in Borgogna mentre oggi la 'premiumizzazione' si è generalizzata e ha coinvolto in particolare i vini rosati. Abbiamo visto nascere una clientela di alta gamma, con una cultura vinicola inizialmente orientata verso i grandi cru bordolesi, che ora cerca di aprirsi alle novità, desiderando un prodotto di qualità eccelsa anche sui vini rosati. Per questo i rosati premium seguono ormai inevitabilmente i codici dello Champagne. Le persone che oggi sono disposte a spendere 200 o 300 euro su una bottiglia di rosato, sono appassionati che cercano prima di tutto elementi di differenziazione in un prodotto che adotta ormai i codici del lusso. Fino a qualche anno, era inconcepibile offrire un vino rosato a qualcuno o portarne una bottiglia a una cena tra amici, aveva una connotazione negativa. Ora, con l'esplosione di questi rosati di pregio, sono diventati vini che si possono offrire in regalo come si faceva con i grandissimi Bordeaux. Parliamo di qualcosa che è arrivata a rappresentate nella nostra rete quasi 1/4 delle vendite". Di fronte a une domanda di vini di alta gamma crescente, la catena Nicolas ha dovuto adattarsi e integrare il proprio catalogo con i vini rosati premium, come ci spiega ancora Hermelin: "Abbiamo inserito nei nostri negozi e nel nostro catalogo i vini rosati premium allo stesso livello dei grandi vini bordolesi e della Borgogna. Anche perché, a differenza della grande distribuzione organizzata, i consumatori vengono da noi proprio per trovare i prodotti medio e top di gamma, quindi abbiamo creato un format di enoteca che riunisce i più grandi vini del mondo, rosati compresi. Questo tipo di punto vendita si trova ovviamente in particolare nelle grandi città, a cominciare dai quartieri ricchi e quelli degli affari di Parigi, o in posti molto chic come Saint-Tropez o Cannes, dove l'offerta è destinata ad una clientela internazionale, russa o americana o britannica, che cerca questi vini rosati premium".

Molte volte le idee nascono dai sogni,
e a volte i sogni diventano realtà.

Noi ci siamo riusciti.

SYNCROCAP™ SERIES

DISTRIBUTORE CAPSULE A GESTIONE COMPLETAMENTE ELETTRONICA

Grazie ad un innovativo progetto meccatronico (FEDS Technology), il nuovo distributore SYNCROCAP riesce ad adattarsi automaticamente alle diverse capsule da lavorare riducendo così i tempi di cambio formato fino all'80% e le imperfezioni dovute all'intervento umano.

Il nuovo sistema di distribuzione prevede un funzionamento meccatronico perfetto, dove meccanica ed elettronica sono progettate e fuse per creare una simbiosi unica: gestione, movimentazione e settaggio vengono gestiti e controllati da servo azionamenti in grado di autoregolarsi in funzione del tipo di capsula da lavorare.

Inoltre il nuovo sistema è assolutamente orientato al futuro poiché rappresenta un ulteriore passo in avanti nell'era della digitalizzazione industriale e un reale dispositivo utilizzabile in un sistema di lavoro con standard Industria 4.0.

SCT SYNCRO CAP TECHNOLOGY · FEDS FULL ELECTRONIC DISTRIBUTION SYSTEM · SPS SMART POSITION SYSTEM · ECS ELECTRONIC CAM SYSTEM · ADS AUTO DIAMETER SETTING

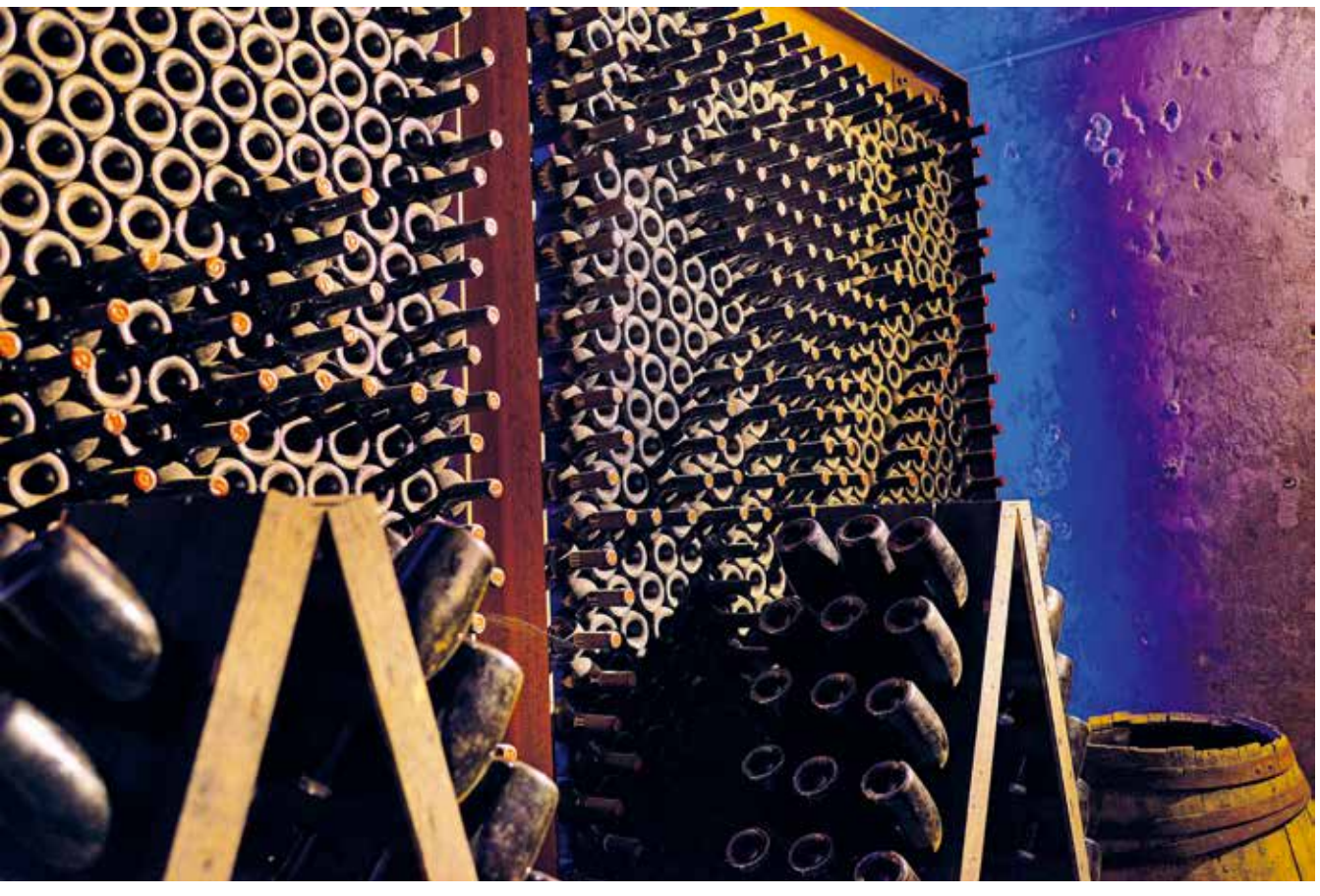
CHANGE THE RULES

NOI SIAMO GIÀ NEL FUTURO... E TU?

norton
Passione, tecnologia, innovazione

Via dell'Industria, 11
37040 Veronella (VR) - Italy
Tel. +39 0442 47884
info@nortan.it - www.nortan.it

seguici su:



ANCHE IN ITALIA IL "DRINK PINK" NON È PIÙ SOLO LEGATO A PRODOTTI FRESCHI E PROFUMATI DA BERE IN ESTATE

Non si può parlare di movimento diffuso, ma gli esempi di vini rosa arricchiti da un passaggio in legno ci sono e testimoniamo chiaramente come questa tipologia possa presentarsi sul mercato in modo nuovo, affrancandosi dal concetto di immediatezza e facilità che l'ha contraddistinta e limitata in passato. Le esperienze, da Sud a Nord, sono illuminanti, come ci raccontano Massimiliano Apollonio (Apollonio – Puglia), Luigi Tecce (Luigi Tecce – Campania), Concezio Marulli (Zaccagnini Vini – Abruzzo), Angelo Molisani (Podere Castorani – Abruzzo), Beppe Caviola (Ca' Viola – Piemonte) e Mattia Vezzola (Costaripa – Lombardia)

ROSATI AFFINATI IN LEGNO, longevità e spessore per vini che splendono di luce propria

di **FRANCESCA CIANCIO**

La vie en rose del vino è sempre più una strada lastricata di successi. Un fenomeno di moda ma che sta andando aldilà del consumo stagionale e che si sta affermando anche in Italia, non solo nella produzione ma anche nel consumo. Prova ne sia l'esplosione delle vendite di Prosecco rosé, come del numero di bollicine - Charmat e metodo classico - che si tingono di rosa.
Ma quando si sceglie un rosato - o un rosé - cosa ci si aspetta? Freschezza, poca complessità, intensità calibrata, una soddisfazione visiva data dal colore delicato e potremmo dire "positivo". E qui si apre una delle questioni più dibattute intorno a un bicchiere di questo colore, perché in realtà la palette cromatica è sempre più variegata e cambia non solo a seconda del tipo di uve utilizzate, ma anche del metodo di produzione e dell'affinamento di questo vino.
Eh sì perché il rosato può affinare e può farlo in legno. Ecco che allora le aspettative possono cambiare, e da vino ingiustamente considerato "frivolo" - e ahinoi spesso associato esclusivamente al mondo femminile - si trasforma in un signor vino, degno della considerazione che si deve alle bottiglie importanti. Qui c'è il senso dell'uso delle botti, non marcatori di profumi e gusto, ma "macchine del tempo" in cui i produttori fanno viaggiare i loro rosati per portarli oltre il consumo istantaneo e beverino, alla ricerca di un valore che scava più in profondità e che punta alla complessità, sacrificando anche giovinezza e freschezza. E che non si dica più che il rosato si sceglie solo in base al colore.

Dalla Puglia all'Irpinia

La cosiddetta Pink Revolution a Monteroni di Lecce, nel Salento pugliese, non è mai arrivata, o meglio la famiglia Apollonio ne ha portato avanti una del tutto personale, semplicemente credendoci in tempi non sospetti, come ci racconta **Massimiliano Apollonio,** enologo e proprietario dell'azienda insieme al fratello: "L'Apollonio Vini esiste dal 1870 e per quasi un secolo il nostro Negroamaro ha preso la strada del Nord Italia perché finiva nei tagli, soprattutto con il Nebbiolo. Ovviamente il vino viaggiava nelle botti, di castagno in particolare, e arrivava a destinazione con una complessità involontaria ma evidente. D'altronde questa è la storia dell'uso del legno nel vino, che non nasce da una scelta di stile ma da un'esigenza funzionale, quella del trasporto". Tocca al padre di Massimiliano decidere di smettere con la vendita del vino sfuso e iniziare a imbottigliare. Siamo alla fine degli anni 60 del secolo scorso, di quel periodo rimangono poche bottiglie, soprattutto legate alla nascita dei membri di famiglia - non si imbottigliava tutto e non sempre - ma di rosato passato in legno si cominciò timidamente a parlarne allora. A metà anni 90 saranno Marcello e Massimiliano a guidare l'azienda e decidono che l'Apollonio sarà nota soprattutto per l'invecchiamento dei vini, rosati compresi. Una gran mano la dà la critica internazionale, a partire da Robert Parker, che assegna ai vini della cantina Apollonio punteggi mai visti in Salento prima di allora. Inizia l'export a due cifre che raggiunge quota 90%. Complice anche una cena preparata da Massimo Bottura in onore della visita dell'ex presidente Usa Barack Obama in Italia qualche anno fa, si accendono i riflettori su Diciotto Fanali, l'unico rosato italiano servito ai commensali. La settimana dopo l'evento il vino risulta sold out. In realtà l'etichetta esiste dal 1985 e ancor prima era conosciuto come "Sursum", Negroamaro 100% solo da alberelli salentini con rese bassissime, fermentazione e affinamento in barriques di acacia e poi ancora un anno in botte grande prima di passare in bottiglia: "Con questa etichetta - continua l'enologo - abbiamo dimostrato che un rosato può avere al contempo struttura, data dall'affinamento in legno, e bevibilità, grazie a una spiccata nota acida. Inoltre la presenza dei tannini dell'uva garantisce una buona longevità. Non a caso in commercio c'è ora la 2017, il miglior rosato d'Italia secondo la guida Veronelli che esce anche a un prezzo importante, intorno ai venti euro, cosa non scontata per un rosé". Il successo di critica ha ridisegnato gli scenari di vendita, non più solo estero, ma un'equa ripartizione delle bottiglie in tutti i mercati, Italia compresa: "il Diciotto Fanali non è un vino immediato - spiega Apollonio - bisogna dedicargli del tempo per apprezzarlo, è di sicuro indirizzato a un consumatore maturo, non caso tra i nostri clienti abbiamo diversi ristoranti europei stellati, ma piace tanto anche in Giappone e in Korea. Lo step precedente può essere il 150, un rosato da uva Susumaniello, altrettanto impegnativo dal punto di vista agronomico ed enologico, ma che non fa fermentazione e maturazione in legno".

MASSIMILIANO APOLLONIO

LUIGI TECCE

Se il mantra Think Pink è stato ben presto trasformato in Drink Pink, c'è chi è poco interessato ai trend, come **Luigi Tecce,** rigoroso vignaiolo irpino che mette al centro del suo lavoro l'uva simbolo della sua terra, l'Aglianico. È infatti dall'uva che Tecce parte per capire le interpretazioni che può offrire, dal suo intenso Taurasi Poliphemo passando per La Cyclope, il rosato affinato in botti grandi da cinque ettolitri, le stesse della Docg irpina: "Non è un vino che nasce per inseguire una moda - spiega il produttore di Paternopoli - ma dalla voglia di avere un Aglianico che si lasciasse bere nelle giornate calde, nelle primavere e nelle estati irpine, a una temperatura più bassa, da maggio a settembre. Quindi risponde prima di tutto a una mia esigenza. É stato fatto in pochissime bottiglie, quasi tutte vendute negli Stati Uniti, ma è già un unicum perché dopo questa 2018 non ci saranno altre etichette di La Cyclope che verrà sostituita da Calypso, sempre un rosato da uve Aglianico, ma che farà solo acciaio. Cerco un'interpretazione ancora più essenziale che, in mancanza di tannini e antociani, giochi tutto sul colore tenue e su una bocca affilata. Non uscirà comunque d'annata, si prenderà il tempo che serve". Se lo si conosce Luigi Tecce, non stupisce l'idea di un vino di successo che non esisterà più. Il fare vino è legato alla sua sensibilità di artigiano irrequieto, di chi ripudia i dogmi e anche le logiche di mercato, nonostante lui venda bene, e non solo in Italia.
L'estero in effetti rimane, anche per i produttori nostrani, il mercato di riferimento, con i francesi in testa alla classifica dei consumatori, seguiti dagli inglesi, dai tedeschi, dai canadesi e dagli americani. Il rosato italiano poi piace e raccoglie consensi anche di critica come è successo all'ultimo Concours Mondial de Bruxelles del marzo scorso: l'Italia ha infatti conquistato 64 meda-

continua a pagina 35

ENOMECCANICA BOSIO

Tecnologia a misura di vino

Dal 1966, costruiamo soluzioni capaci di ingegnerizzare il lavoro artigianale delle cantine consapevoli di trattare una materia prima delicata, le cui espressioni ed evoluzioni sono il cuore stesso del suo valore.

Enomeccanica Bosio, *valore alla tua qualità* | enomeccanicabosio.it

CONCEZIO MARULLI

BEPPE CAVIOLA

MATTIA VEZZOLA

segue da pagina 33

glie, salendo sul podio al secondo posto accanto alla Francia. Veneto, Abruzzo e Puglia sono state le punte di diamante del vino rosa italiano, ma in generale il tema dell'appartenenza territoriale dei rosati sta tornando alla ribalta, dopo anni in cui la scelta era dettata solo dalla sfumatura del colore.

Nella terra del Cerasuolo

Citavamo l'Abruzzo, terra di Cerasuolo, una tipologia che ha dignità storica da sempre, ma che ha ricevuto la denominazione dedicata solo a partire dal 2010 (prima Doc dedicata a un rosato in Italia). Il Myosotis della cantina Zaccagnini è infatti una Doc Cerasuolo d'Abruzzo. Il nome richiama il fiore "non ti scordar di me" e viene prodotto solo in 6mila bottiglie, mentre l'azienda viaggia complessivamente sui cinque milioni l'anno. Siamo in contrada Pozzo a Bolognano, provincia di Pescara, dove la famiglia Zaccagnini ha iniziato quasi 50 anni fa l'attività vitivinicola. Buona parte del racconto enologico della tenuta appartiene a **Concezio Marulli,** consulente storico del marchio abruzzese, ed è a lui chiediamo di raccontarci l'etichetta: "Si tratta di Montepulciano in purezza lavorato solo nella parte più nobile e pura del mosto, fa fermentazione in acciaio e poi affinamento in botti da 20 ettolitri dai tre ai sei mesi. Questo passaggio consente una diminuzione del fruttato e un aumento della struttura, particolare che permette di poterlo apprezzare anche dopo diversi anni. L'altra particolarità del Myosotis è che proviene da vigneti a tendone che aiutano una piena maturazione delle uve. È un vino che abbiamo voluto soprattutto per la tavola, per gli abbinamenti con la nostra cucina della tradizione e qui penso alle paste con il sugo, ai brodetti di pesce o a un risotto allo zafferano, altro prodotto di pregio delle nostre terre". Il prezzo si aggira intorno ai 15 euro ed è un'etichetta destinata esclusivamente al canale Horeca. In grande distribuzione invece finisce - per un 80% - un classico della Zaccagnini, il Tralcetto, un altro Cerasuolo, ma che fa solo acciaio. Il mercato nazionale rimane la destinazione prediletta dell'azienda abruzzese: il 70 per cento delle vendite rimane nei confini del Belpaese.

Sempre in provincia di Pescara, ma ad Alanno, troviamo l'azienda Castorani di proprietà dell'ex campione di Formula 1 Jarno Trulli, ma che è nota in regione fin dalla fine del XVIII secolo perché appartenuta a uno dei luminari della medicina italiana, Raffaele Castorani, e poi a un altro illustre cattedratico, il docente di Diritto internazionale Antonio Casulli. Dopo l'abbandono avvenuto negli anni 60, la splendida dimora è tornata ad essere il fulcro della tenuta viticola che si estende per trenta ettari. **Angelo Molisani** ne è l'enologo: "Il Cerasuolo non è una scelta, ma una necessità per noi abruzzesi, lo abbiamo nel Dna. Un'azienda che fa vino in questa regione non può non averlo e ricopre lo stesso prestigio del rosso, se non di più. Nel 2007 cominciammo a proporlo in una versione più scarica di colore, cosa alquanto inconsueta in quegli anni in Abruzzo e, nel dubbio che una macerazione troppo veloce togliesse corpo al vino, abbiamo optato per un passaggio in legno. Così è nato il Cerasuolo della linea Amorino, nessun contatto sulle bucce, fermentazione in cemento e poi legni di diverso passaggio, tutti tonneau da 500 litri. Il suo colore non è il rosa pallido, piuttosto ha una nota di melone, un viraggio al giallo conferitogli dal legno. La produzione va dalle 30 mila alle 50 mila bottiglie a seconda dell'annata e il successo all'estero è arrivato subito. Abbiamo fatto più fatica in regione dove si predilige ancora un Cerasuolo carico, ma i più giovani hanno apprezzato il cambiamento. Noi ci abbiamo guadagnato in eleganza e complessità, che si esprimono in sentori di melograno, cocomero e fiori essiccati. E poi c'è il tempo che gioca a favore di un vino meno carico di polifenoli, perché sono questi ad ossidarsi più facilmente e i rosé, avendone meno, possono giocare la partita della longevità, grazie anche all'uso sapiente del legno".

Al Nord, tra Piemonte e Lombardia

Un'uva già poco carica di colore di suo è senza dubbio il Nebbiolo e **Beppe Caviola** la conosce a fondo, sia in veste di produttore che di consulente enologo per decine di blasonate aziende piemontesi. Da tre anni con la sua cantina Ca' Viola produce un rosato da Nebbiolo di nome Rita, dedicato alla madre Margherita. Da subito l'intenzione è stata quella di dar vita a un vino di carattere: "un rosato in grado di andare oltre le classiche note di fragolina e di beva delicata - racconta Caviola - e mi è venuto naturale pensare di farlo fermentare e maturare in legno, ma solo per un 30%, il resto fa acciaio. Si tratta di legni piccoli dalle tostature leggere acquistati in Borgogna. L'attenzione massima è nella fase di pressatura che viene fatta a grappolo intero, riducendo al minimo l'estrazione. La resa finale è sotto il 60%. Esce come vino d'annata e per adesso solo in poco più di tremila bottiglie".

Anche le guide se ne sono accorte: punteggi in centesimi o in simboli hanno cominciato a fioccare sulle bottiglie di rosato. Fenomeno in realtà più nuovo in Italia che all'estero, dove invece la scelta del rosé non ha i mai rappresentato un'alternativa più cheap. Senza scomodare la Provenza, di cui parleremo in un approfondimento specifico, possiamo fare un salto in Spagna, in Rioja per l'esattezza, per trovare l'aristocratico Viña Tondonia rosato della Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia, un'azienda che ha fatto dell'uso del legno un tratto distintivo, sia per la fermentazione che per la maturazione. I Grand Reserva possono stare diversi anni in botte e aspettarne altrettanti in bottiglia. Risultato? Un vino incantevole e sfaccettato nei profumi e nel gusto.

Qualcosa di simile lo fa da anni **Mattia Vezzola,** enologo di fama e produttore in Valtenesi con la sua azienda Costaripa. Siamo sul lato ovest del Lago di Garda, in provincia di Brescia, e qui Vezzola parla di vocazione, quasi di predestinazione: "Qui non si sceglie di fare il rosé per caso, si fa perché è il posto migliore dove farlo. Lo dice la storia e il terroir: a fine '800 un senatore veneziano, Pompeo Molmenti sposa una ricca donna di Salò che porta in dote una splendida villa a Monica con una tenuta di quindici ettari. Lui, appassionato di vini, assolda due enologi di Bordeaux per avere consigli su cosa coltivare. I tecnici lo esortano a dedicarsi al rosé e a piantare Groppello, una delle dieci uve più antiche d'Italia. Più di un secolo fa il lago di Garda viene riconosciuto come habitat naturale per questa tipologia di vini. A quest'uva poi, con la nascita dei disciplinari, vengono aggiunte Marzemino, Sangiovese e Barbera, le quattro uve che ancora oggi costituiscono la base dei rosati delle nostre zone. È il 'Metodo Molmenti' a cui è dedicato uno dei miei vini". L'etichetta Molmenti di Costaripa è un po' il sunto di questa unione tra natura e cultura enologica: da un lato un territorio - la parte più a nord del mondo dove si coltivano agrumi come limoni e cedri - che si caratterizza per un clima mediterraneo, per i suoli sciolti ma anche per l'aria fredda delle montagne che cingono il lago, dall'altra l'uso del legno nel quale questo vino fermenta e matura per due anni in botti da quattro ettolitri e termina l'elevage - Vezzola non ama parlare di invecchiamento - in bottiglia per tre anni. Un vino che esiste dal 1992: "troppo tempo per un rosé?" chiede provocatoriamente l'enologo, che aggiunge: "e secondo lei lavorerei 400 ore su ogni ettaro, dal quale ottengo appena 45 ettolitri di vino, per un'etichetta da far uscire dopo pochi mesi? C'è più impegno che per un rosso importante, mi creda".

Sul discorso "legno" il produttore è cauto perché non cerca alcuna marcatura nei vini: "Al contrario, io uso legni vecchi anche vent'anni solo per stabilizzare i vini". Le parole-chiave sono leggerezza e struttura, non affatto antitetiche, anzi l'obiettivo è renderle complementari "ma per farlo - aggiunge Vezzola - è necessario capire che il valore di un vino va definito attraverso la sua capacità di vivere a lungo, qui sta la sua preziosità". Anche il RosaMara, fresco vincitore di un Tre Bicchieri, fa legno: un terzo del vino va in recipienti da 228 litri, ma questo esce come etichetta di annata. I prezzi sono importanti, il Molmenti esce a quasi trenta euro dalla cantina, ma i mercati si contendono le poche bottiglie in produzione - dalle 5000 alle 6000. A chi piace di più? "A quei consumatori evoluti che rinunciano volentieri all'intensità a favore di maggiori complessità e profondità" chiosa Vezzola. L'enologo si diverte anche a dipingere un ritratto del consumatore-tipo di un rosé della Valtenesi: "Una persona - donna o uomo che sia - raffinata ed elegante, senza l'esigenza di apparire, capace di chiedere scusa e di dire grazie, dai modi gentili. Ha un unico imperativo: qualunque cosa arrivi nel piatto e nel bicchiere deve essere di estrema qualità". *Francesca Ciancio*

ANGELO MOLISANI

IN BREVE

Progetto Life in Rosé

DEVOLUTI 6.000 EURO ALLA LILT DI TREVISO

Continua l'impegno di Casa Paladin, casa vinicola di Annone Veneto dei fratelli Roberto e Carlo Paladin, a supporto della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, sezione di Treviso, grazie ai vini Bosco del Merlo Prosecco rosé Doc e Pinot grigio Rosé Doc. E quest'anno è stato raggiunto il traguardo di 6.000 euro che, sommati a quelli raccolti dalle campagne precedenti, ha permesso di devolvere 11.000 euro per la ricerca sul tumore al seno. Un risultato annunciato da Francesca, Roberto e Martina Paladin nell'ambito di una recente conferenza stampa dove sono intervenuti Nelly Raisi Mantovani, vice presidente Lilt Treviso, il senologo Christian Rizzetto e i presidenti del Consorzio Prosecco Doc, Stefano Zanette, e del Consorzio Doc Delle Venezie, Albino Armani. Casa Paladin è stata la prima azienda vitivinicola a supportare l'associazione con il progetto Life in Rosé, che devolve parte del ricavato delle vendite dei due rosati alla Lilt Treviso, contribuendo così alla campagna Nastro Rosa per la prevenzione del tumore al seno. "Siamo fieri di aver dato vita a questo progetto – affermano **Carlo** e **Roberto Paladin** – e di essere stati la prima cantina a sostegno dell'Associazione Lilt di Treviso. Il nostro obiettivo è accrescere giorno dopo giorno la community di sostenitori, sensibilizzando sempre più persone a queste tematiche per fare la differenza. 'Più uniti, Più forti, Più rosa!' è il nostro slogan per la campagna, condivisa nei social con #lifeinrose". Per promuovere sempre meglio Life in Rosé, la famiglia Paladin ha quest'anno avviato una grande campagna digitale, coinvolgendo personalità dello spettacolo, professionisti del settore Food & Beverage, influencer lifestyle e fashion del territorio veneto e nazionale. All'interno della campagna Life in Rosè sono stati inviati dei kit "in rosa" dedicati, con i vini ambasciatori della campagna Bosco del Merlo.

TECNICHE DI DEALCOLIZZAZIONE DEI VINI

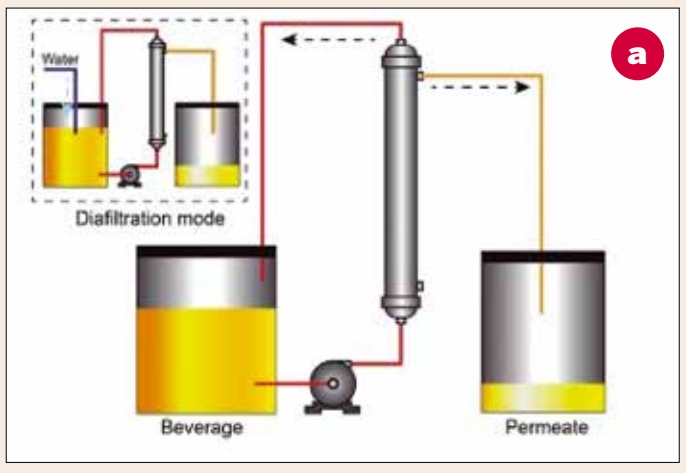
Descrizione ed effetto sulla composizione chimica dei prodotti dealcolizzati

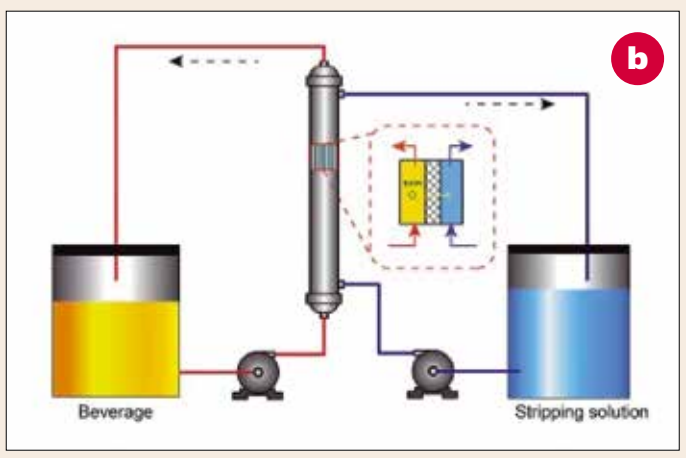
di **ANTONELLA BOSSO**
Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Asti

Esiste da parte dei consumatori un crescente interesse per il consumo di vini senz'alcol o a bassa gradazione alcolica, da qui la necessità da parte del settore enologico di disporre di tecniche di dealcolizzazione idonee per raggiungere questo obiettivo nel rispetto, per quanto possibile, delle caratteristiche del vino di partenza. Il presente articolo presenta una breve disamina delle tecniche di dealcolizzazione, attualmente oggetto di ricerche o già impiegate in cantina.
L'asporto di etanolo dai vini può essere effettuato con l'impiego di membrane o per distillazione.

Tecniche di dealcolizzazione con l'impiego di membrane

Le tecniche attualmente studiate che si basano sull'impiego delle membrane sono l'osmosi inversa, la nanofiltrazione, la dialisi, la pervaporazione ed il contattore a membrane





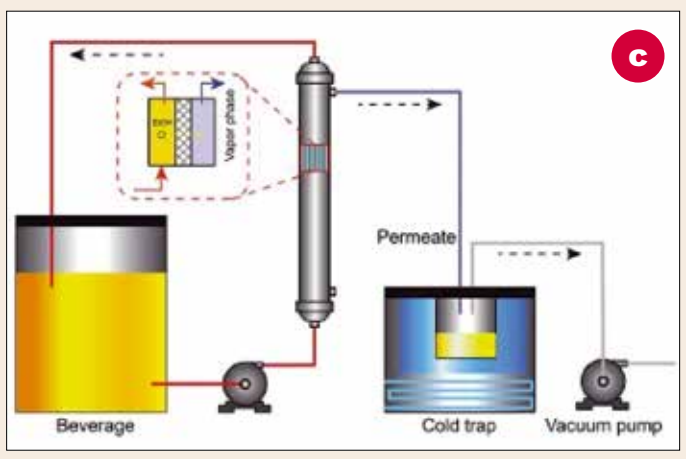


Figura 1. Schema dei processi di osmosi inversa e nanofiltrazione (a), di dialisi e contattore a membrane (b) e di pervaporazione (c), tratto da Mangindaan et al. (2018)

L'OSMOSI INVERSA *(igura* **1a***)* è una tecnica di filtrazione in cui l'etanolo, insieme ad acqua ed altre molecole di piccole dimensioni (alcuni composti volatili, alcuni acidi organici e il potassio) viene separato dal vino con l'impiego di membrane semipermeabili applicando pressioni superiori alla pressione osmotica del mezzo. L'asporto di etanolo può variare in funzione della composizione delle membrane; le membrane in acetato di cellulosa mostrano una minore reiezione dell'etanolo rispetto a quelle di poliamide. Si raccomanda di mantenere un adeguato livello di diluizione del vino in entrata, reincorporando acqua nella vasca di alimentazione per evitare un eccessivo aumento della pressione di esercizio che di norma varia tra 16 e 45 bar. L'efficacia del processo di dealcolizzazione per osmosi inversa dipende dalla selettività delle membrane utilizzate.

LA NANOFILTRAZIONE *(Figura* **1a***)* si distingue dall'osmosi inversa per la maggiore porosità delle membrane utilizzate, questo determina una riduzione delle pressioni di esercizio, un aumento dei flussi e una minore selettività negli asporti dei costituenti del vino diversi da acqua e etanolo rispetto all'osmosi inversa. Dati in bibliografia (**a**) riportano valori di reiezione dell'etanolo compresi tra il 7 ed il 10% (alta permeabilità) ed un'alta reiezione (bassa permeabilità) per i composti volatili. Questa tecnica è autorizzata, in abbinamento all'ultrafiltrazione (UF) per la riduzione dello zucchero dei mosti (UF seguita da nanofiltrazione del permeato dell'UF).

LA DIALISI *(Figura* **1b***)* sfrutta il principio della diffusione selettiva dell'etanolo attraverso le membrane semipermeabili, diffusione dovuta al gradiente di concentrazione tra il mezzo da dealcolizzare e la soluzione di strippaggio, costituita da acqua, eventualmente gassificata con CO_2 per impedire le perdite del gas nei vini che lo contengono. Questa tecnica è impiegata per la dealcolizzazione della birra, dove la selettività nell'asporto dell'etanolo è regolata variando lo spessore delle membrane e la pressione applicata a valle delle stesse (**a**). Il trasferimento di massa attraverso le membrane avviene per diffusione e convezione: l'eliminazione dell'etanolo sembra influenzata dai fenomeni di diffusione, mentre la convezione contribuisce al passaggio delle molecole più grandi, provocando perdita di selettività del processo.

LA PERVAPORAZIONE *(Figura* **1c***)* è un processo che si basa sulla permeazione e l'evaporazione attraverso la membrana. Si opera a pressione atmosferica e con temperature intorno ai 50 °C. I composti che vengono separati dal mezzo interagiscono con il materiale della membrana, ed in base alla loro affinità permeano attraverso essa, evaporano e lasciano la membrana. Il permeato viene quindi raccolto con l'utilizzo di una trappola ad azoto liquido (**a**). Attualmente questa tecnica viene impiegata, combinata all'impiego di colonne di distillazione, per la produzione di etanolo con una purezza maggiore del 98%, grazie alla sua superiorità nel rompere il punto azeotropico acqua/etanolo. Per l'allontanamento dell'acqua si usano membrane idrofile, mentre per la dealcolizzazione della birra, dove questa pratica è stata molto studiata si impiegano membrane idrofobiche. Uno studio recente in campo enologico (**b**) ha riguardato l'utilizzo della tecnica per il recupero degli aromi dalla frazione raccolta nel corso della dealcolizzazione dei vini con l'impiego dello spinning cone column, tecnica di cui parleremo più avanti.

LA TECNICA DEL CONTATTORE A MEMBRANA *(Figura* **1b***)* è conosciuta anche con altri nomi: distillazione osmotica e pertrazione evaporativa. Si tratta di un processo che impiega membrane idrofobiche di diverso tipo; quelle al momento più utilizzate sono le membrane microporose a fibre cave di polipropilene. Le membrane separano due soluzioni acquose in movimento: la soluzione di alimentazione *(feed solution)* e la soluzione di strippaggio *(stripping solution)*. Nel caso del processo di dealcolizzazione, la feed solution è costituita dal vino che deve essere dealcolizzato, mentre la soluzione di strippaggio è acqua degassata. Nel corso del processo, l'acqua che circola lungo un lato della membrana si arricchisce progressivamente in etanolo proveniente dal vino, che circola lungo il lato opposto. Nelle membrane lipofile sono presenti micropori che non sono bagnati dall'acqua e che contengono gas. È attraverso questo gas che avviene la migrazione delle sostanze volatili secondo il principio della distillazione osmotica. La forza che guida il processo è il gradiente di pressione di vapore dovuto alle differenze di concentrazione di ciascun composto tra i 2 lati della membrana. Il processo di dealcolizzazione si svolge in continuo, dal serbatoio dove è contenuto il vino da alcolizzare all'apparato per la dealcolizzazione, successivamente il vino trattato (retentato) ritorna al serbatoio ed il ricircolo continua fino al raggiungimento del tenore alcolico desiderato o al completo asporto (<1%) dell'etanolo. Il processo è condotto a temperatura ambiente ed a pressione atmosferica. Questa tecnica è tra le più utilizzate per la correzione del tenore alcolico dei vini.

BIBLIOGRAFIA

a. Mangindaan D., Khoiruddin K., Wenten I.G. (2018). **Beverage dealcoholization processes: past, present, and future.** Trends in Food Science &Technology, 71, 36-45.

b. Pham D.-T., Stockdale V., Wollan D., Jeffery D.W., Wilkinson K. (2019). **Compositional consequences of partial dealcoholization of red wine by reverse osmosis-evaporative perstraction.** Molecules, 24, 1404.

c. Saha B., Torley P., Blackmann J. W., Schmidtke L.M. (2013). **Review of processing technology to reduce alcohol levels in wine** Atti del 1° Simposio Internazionale di OENOVITI INTERNATIONAL network su Alcohol level reduction in wine: 78-86.

d. Motta S., Guaita M., Petrozziello M., Ciambotti A., Panero L., Solomita M., Bosso A. (2017). **Comparison of the physicochemical and volatile composition of wine fractions obtained by two different dealcoholization techniques.** Food Chemistry, 221: 1-10.

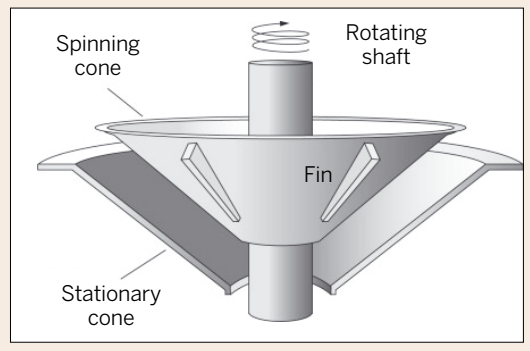
e. Lisanti M.T., Gambuti A., Genovese A., Piombino P., Moio L. (2013). **Partial dealcoholization of red wines by membrane contactor technique: effect on sensory characteristics and volatile compounds.** Food Bioprocess Technol, 6, 2289-2305.

Tecniche di dealcolizzazione per distillazione

Le tecniche di dealcolizzazione per distillazione sono lo spinning cone column (SCC) e la distillazione sottovuoto

LO SPINNING CONE COLUMN impiega un dispositivo che è utilizzato nelle industrie alimentari per preparare concentrati, estrarre aromi da succhi di frutta ed etanolo dalle bevande fermentate. L'apparecchio è costituito da una colonna sul cui asse centrale verticale sono inseriti coni rotanti *(spinning cones)* a cui si alternano coni fissi *(stationary cones) (Figura* **2***)* **(c).** Il vino da dealcolizzare entra nella parte alta della colonna, mentre il gas di strippaggio (vapore o gas inerte) è immesso dalla parte bassa della stessa. Entrato nella colonna, per effetto della forza impartita dalla rotazione dei coni, il vino si distribuisce in uno strato sottile sul cono rotante fino a ricadere dalla cima del cono stesso al cono fisso sottostante. Il percorso del liquido si ripete da cono fisso a cono rotante fino al fondo della colonna con il risultato di un aumento importante della superficie del vino, condizione favorevole al trasferimento di massa delle molecole volatili dalla fase liquida alla gassosa. SCC opera sottovuoto in modo da consentire il passaggio dei composti volatili alla fase gassosa a bassa temperatura. Il processo avviene in due tappe: nel corso della prima tappa sono asportati i composti volatili più delicati operando a bassa temperatura (26-28 °C) con un medio-alto vuoto, mentre nel corso della seconda tappa viene asportato l'etanolo a temperature più alte (intorno ai 38 °C). Al termine del processo viene separata dal vino una frazione con un elevato titolo in etanolo (50%) e si ottiene un prodotto dealcolizzato con un tenore in etanolo inferiore all'1%. Il prodotto dealcolizzato viene quindi riunito della frazione ricca in composti volatili, separata nel corso della prima tappa del processo.

LA DISTILLAZIONE SOTTOVUOTO è un processo che si basa sull'asporto di alcol per evaporazione e successiva condensazione. Il vuoto determina l'abbassamento della temperatura di evaporazione dell'etanolo fino a 15-20 °C. Per limitare le perdite delle sostanze più volatili, le prime frazioni di distillato sono recuperate e reintrodotte nella massa dealcolizzata al termine del processo di distillazione.



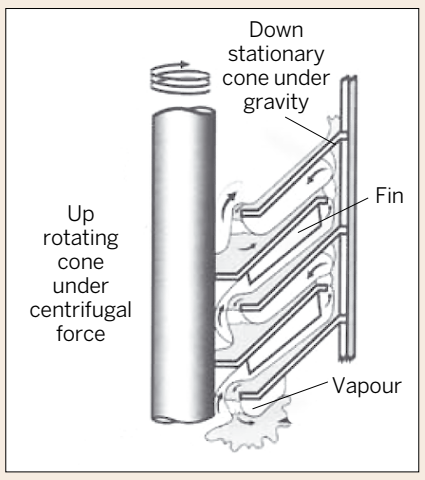


Figura 2. Rappresentazione di alcuni particolari dei coni fissi e rotanti all'interno dello spinning cone column (SCC), tratta da Saha et al. (2013)

EFFETTO DELLA DEALCOLIZZAZIONE SULLA COMPOSIZIONE DEI VINI

Tutti i processi di dealcolizzazione, determinando l'asporto di etanolo o di etanolo ed acqua, provocano un aumento di concentrazione dei costituenti fissi presenti nel vino. Il tasso di concentrazione che si raggiunge varia con la tecnica di dealcolizzazione impiegata. Nel corso di un'esperienza condotta su 3 vini, 2 rossi ed un rosato **(d)**, in parallelo con un evaporatore sottovuoto e un contattore a membrana, abbiamo osservato che frazioni di vino dealcolizzate a 5° alcolici mostravano dopo trattamento con la prima tecnica, un incremento medio dell'estratto totale del 54% contro un incremento del 9% con la seconda tecnica, dovuto al fatto che in questo caso l'asporto aveva praticamente riguardato soltanto l'etanolo.

Nello stesso lavoro **(d)** abbiamo potuto verificare come il processo di dealcolizzazione non provocasse che perdite trascurabili della maggior parte dei composti fissi (acidi organici, antociani, tannini, ecc.), la cui concentrazione nel vino dealcolizzato aumentava nella stessa misura dell'asporto del solvente (acqua/etanolo o solo etanolo). Per quanto riguarda, invece, la stabilità tartarica dei vini, abbiamo rilevato che l'effetto della dealcolizzazione varia con il tipo di vino e la tecnica ed è il risultato dell'azione di fattori contrapposti. Da una parte la riduzione del tenore alcolico è favorevole alla stabilizzazione dei vini perché determina un aumento della solubilità del bitartrato di potassio; nella stessa direzione agisce la riduzione del pH, associata al processo, che intervenendo sugli equilibri di dissociazione del sale provoca una riduzione del contenuto della forma bitartrato. In senso opposto agisce l'asporto del solvente (etanolo o acqua ed etanolo) che provoca un aumento di concentrazione del sale.

La reintroduzione dell'acqua estratta dal vino rappresenta una possibile soluzione per ovviare ai problemi di aumento dell'instabilità dovuti alla concentrazione, ma non solo. L'apporto dell'acqua estratta ha effetti positivi anche sulle caratteristiche sensoriali del prodotto dealcolizzato, ad esempio consente di limitare anche se solo parzialmente l'incremento dell'astringenza dei vini dovuto all'aumento di concentrazione della frazione polifenolica. L'effetto sarebbe comunque solo parziale poiché l'assenza di etanolo porta ad una perdita di morbidezza dei vini. È stato recentemente studiato l'impiego di tecniche di dealcolizzazione abbinate: ad esempio l'osmosi inversa abbinata alla pervaporazione **(b)** in cui il vino è dealcolizzato per osmosi inversa e il prodotto dealcolizzato è addizionato della frazione di permeato separata dall'etanolo per pervaporazione.

Una criticità delle tecniche di dealcolizzazione riguarda le perdite di composti volatili insieme all'etanolo. Queste perdite variano in funzione della tecnica seguita e della natura dei composti volatili considerati **(e, f, g, h).** Abbiamo osservato **(i)** che nel corso di prove di distillazione sottovuoto, le sostanze volatili analizzate si raggruppano in 3 gruppi in funzione dell'andamento delle perdite nel corso del processo. Il primo gruppo comprende molecole che subiscono importanti perdite nella fase iniziale del processo (primi 4/5 litri di liquido evaporato su 100 L di vino di partenza), tra queste troviamo l'isoamilacetato, l'etilesanoato, l'etilottanoato e l'acetato di esile. Si tratta di molecole di origine fermentativa, molto volatili, che influenzano le note fruttate, in particolare, dei vini bianchi giovani. Al secondo gruppo appartengono molecole, quali ad esempio l'etillattato, il dietilsuccinato, il 2-feniletanolo e gli acidi grassi a media catena, le cui perdite seguono un andamento lineare nel corso del processo; queste sono le molecole con i minori asporti. Il terzo gruppo comprende molecole le cui perdite seguono un andamento di tipo logaritmico, simile a quello dell'asporto dell'etanolo; si tratta soprattutto di alcoli superiori come l'alcol isobutilico, gli alcoli isoamilici, l'n-butanolo e l'n-esanolo. Nel caso dell'impiego della tecnica del contattore a membrana le principali perdite in composti volatili si osservano per l'isoamilacetato e per gli esteri etilici degli acidi grassi a media catena (etilesanoato, etilottanoato, etildecanoato), composti volatili con una bassa tensione di vapore le cui perdite percentuali risultano già elevate per bassi asporti di etanolo. Seguono per importanza le perdite degli alcoli superiori e dell'n-esanolo; altri esteri etilici mostrano perdite inferiori e correlate all'asporto dell'etanolo.

Nelle tecniche per distillazione (SCC e distillazione sottovuoto) la pratica di reintrodurre nel vino dealcolizzato, la prima frazione di evaporato, rappresenta un'efficace soluzione per reintegrare nel vino dealcolizzato una quota importante dei composti più volatili persi, in particolare isoamilacetato ed esteri etilici degli acidi grassi a media catena.

La pratica della dealcolizzazione determina non solo una perdita complessiva del patrimonio aromatico del vino, ma, a causa del diverso comportamento delle molecole volatili, anche, una variazione qualitativa del suo profilo aromatico originale. L'assenza di etanolo può, inoltre, avere un ulteriore effetto sulla componente volatile dei prodotti dealcolizzati e sulla sua evoluzione nel corso della conservazione. La concentrazione di etanolo influisce sulle reazioni di idrolisi degli esteri etilici degli acidi grassi a media e corta catena che si trovano nel vino; con la riduzione del tenore in etanolo aumenta la velocità delle reazioni di idrolisi di queste molecole nei rispettivi acidi grassi liberi ed etanolo. L'asporto di etanolo determina dunque una graduale diminuzione del contenuto in esteri etilici che si aggiunge alle perdite che si verificano durante il processo di dealcolizzazione.

L'etanolo ha un ulteriore effetto sulla percezione dell'aroma dei vini: riducendo il contenuto di etanolo nei vini si riduce la solubilità dei composti volatili lipofili e aumenta la loro volatilità e, dunque, l'intensità aromatica percepita. Questo effetto dell'etanolo spiega perché quando l'asporto di etanolo di un vino è contenuto (riduzioni del 2% di etanolo), malgrado si osservi una perdita di sostanze volatili, molto spesso questa non viene percepita a livello sensoriale perché compensata dalla maggiore volatilità delle molecole che rimangono. Naturalmente questo effetto nel caso di un prodotto completamente dealcolizzato non è sufficiente a compensare l'importate asporto provocato dalla tecnica; il risultato è dunque la perdita di aroma.

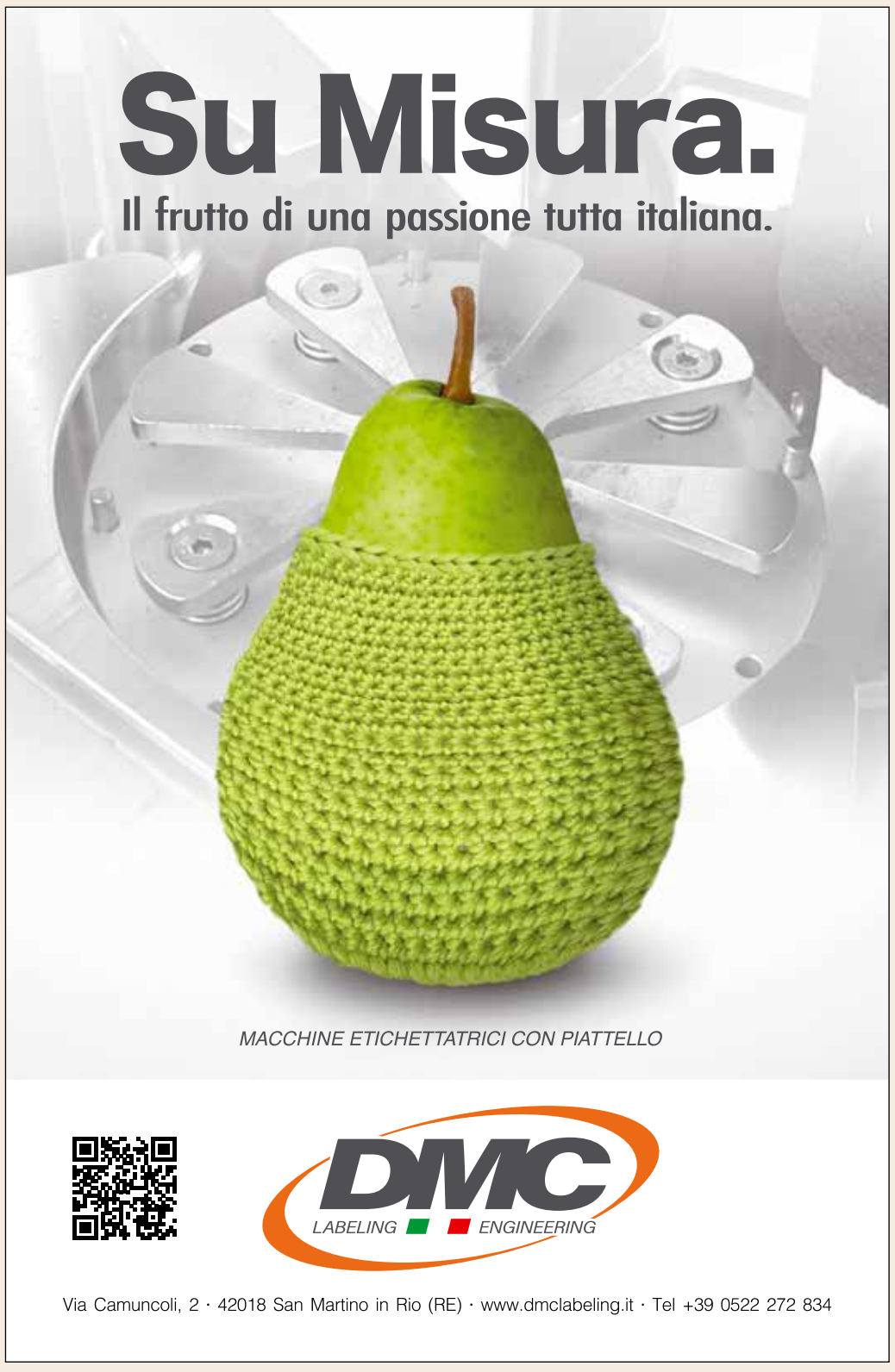
La conoscenza dell'effetto svolto dal processo di dealcolizzazione sulla composizione dei vini rappresenta il punto di partenza per la definizione degli interventi correttivi necessari per l'ottenimento, a partire dai prodotti dealcolizzati, delle "Bevande ottenute dalla dealcolizzazione o dealcolizzazione parziale del vino", (definizioni OIV-ECO 432-2012 ed OIV-ECO 433-2012). Le pratiche enologiche per la produzione di queste bevande sono attualmente allo studio presso l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (Oiv).

f. Fedrizzi B., Nicolis E., Camin F., Bocca E., Carbognin C., Scholz M., Barbieri P., Finato F. & Ferrarini R. (2014). **Stable isotope ratios and aroma profile changes induced due to innovative wine dealcoholisation approaches.** Food and Bioprocess Technology, 7(1), 62-70.

g. Liguori I., Russo P., Albanese D. & Di Matteo M. (2013). **Evolution of quality parameters during red wine dealcoholization by osmotic distillation.** Food Chemistry, 140: 68-75.

h. Diban N., Athes V., Bes M.& Souchon, I. (2008). **Ethanol and aroma compounds transfer study for partial dealcoholisation of wine using membrane contactor.** Journal of Membrane Science, 311, 136-146.

i. Petrozziello M., Panero L., Guaita M., Prati R., Marani G., Zinzani G., Bosso A. (2018). **Effect of the extent of ethanol removal on the volatile compounds of a Chardonnay wine dealcoholized by vacuum distillation.** Proceedings of the 41th World Congress of vine and wine: "Shaping the future: Production and market challenges", Punta del Este – Uruguay, 19 - 23 November 2018, ISBN: 979-10-91799-92-8. BIO Web of conference 12 (2019).



ZOWART

TUTTI INSIEME, TUTTI I GIORNI, PER TUTTI VOI.

Siamo la più grande realtà di certificazione nel settore vitivinicolo in Italia. Con 230 dipendenti, 1150 collaboratori esterni e 35 sedi, mettiamo in campo l'esperienza, la passione e la professionalità per garantire ai consumatori la qualità e la provenienza dei vini a Denominazione di Origine.

Valoritalia. Valore aggiunto. Per te.

VALORITALIA

VALORITALIA.IT

DEALCOLAZIONE DEI VINI: le tecnologie, i mercati e i nuovi input visti dai fornitori degli impianti

di **ROSSELLA CONTATO**

È tra gli argomenti al momento più discussi nel mondo del vino e l'attuale riforma della Pac probabilmente darà un nuovo impulso a questo processo. Dietro ci sono tecnologie differenti, che nascono da diversi approcci e hanno diverse finalità. Gli impianti a membrana sembrano quelli di elezione per la dealcolazione parziale, che ad oggi rimane l'esigenza più sentita. Per conoscerne funzionamento, vantaggi e svantaggi, i principali mercati di riferimento, i trend in atto e le innovazioni in corso di sviluppo abbiamo intervistato Alessandro Angilella (Juclas, Gruppo Vason), Antoni Bellussi (Bared) e Federico Olivi (Diemme Enologia)

La dealcolazione del vino non è una novità: da più di dieci anni la legislazione europea (Regolamento (CE) N. 606/2009 e successive modifiche) prevede la possibilità di ridurre il tenore in alcol dei vini fino a un massimo del 20%, con la finalità di migliorarne l'equilibrio organolettico. Ma oggi l'interesse nei confronti del processo di dealcolazione è cresciuto notevolmente dal momento che il mercato mondiale sta chiedendo tutta una serie di nuovi prodotti a basso o addirittura nullo tenore alcolico per esigenze legate principalmente alla salute, ma non solo, come vedremo. Tant'è che nella nuova riforma della Politica agricola comune, come leggiamo nelle prime pagine del giornale, rispondendo a una istanza della filiera vitivinicola europea i dealcolati (o dealcolizzati secondo il lessico normativo) - per i prodotti a zero alcol (etanolo inferiore allo 0,5% in volume) o con un bassissimo contenuto di alcol - potranno finalmente, e a tutti gli effetti, essere denominati "vino" e pertanto rientrare nell'alveo (e nelle norme) che regolano la produzione vinicola.
Assisteremo allora al boom di questi prodotti e a una conseguente crescita della domanda di macchine per realizzarli? È ancora presto per dirlo, tuttavia l'acceso dibattito intorno all'argomento ci porta necessariamente ad approfondire la conoscenza delle soluzioni impiantistiche sviluppate da alcuni produttori italiani quali Juclas (Gruppo Vason), Bared e Diemme Enologia.

Le tipologie di macchine

Tutte e tre le aziende da noi intervistate producono impianti per la dealcolazione delle bevande che si basano sulla tecnologia dei contattori a membrana, nota anche come distillazione osmotica. È un processo fisico incentrato sull'utilizzo di una membrana idrofobica (solitamente in polipropilene), permeabile all'alcol ma non all'acqua. Da una parte della membrana scorre il vino e dall'altra un flusso di acqua. Sotto la spinta del gradiente di tensione di vapore tra i due liquidi (che non entrano mai in diretto contatto), l'alcol tende ad attraversare la membrana in forma gassosa per condensare nell'acqua che si trova sul lato opposto. In questo modo si riduce via via il grado alcolico nel vino. La tecnologia dei contattori a membrana è più indicata per una dealcolazione parziale dei vini, per ridurne di qualche grado il tenore in etanolo. "A seconda delle esigenze la riduzione del grado alcolico può essere più o meno importante - spiega **Antoni Bellussi,** amministratore unico di Bared -, ma avvicinarsi allo zero con questi sistemi è complicato perché l'andamento del processo è come un'iperbole: man mano che il gradiente di tensione di vapore di etanolo tra il vino e l'acqua si riduce, i tempi per l'estrazione diventano si allungano". In altri termini, si riduce l'efficienza. Rispetto ad altre tecnologie di dealcolazione più tradizionali come l'evaporazione, la distillazione osmotica ha il vantaggio di operare a temperatura ambiente, pertanto non comporta criticità per il prodotto, il quale alla fine del processo conserva meglio le sue caratteristiche di partenza.

ANTONI BELLUSSI, amministratore unico Bared

Impianto per dealcolazione di Bared

Anche Juclas e Diemme Enologia producono impianti per la dealcolazione parziale dei vini con contattori a membrana, denominati rispettivamente Mastermind Remove e Alcoflex. In particolare, su questa applicazione della tecnologia, Juclas condusse pionieristici lavori di ricerca nei primi anni 2000 insieme al professore Roberto Ferrarini, docente di enologia del Dipartimento di Scienze tecnologie mercati della vite e del vino dell'Università degli Studi di Verona. L'azienda ha inoltre sviluppato e brevettato un sistema per la dealcolazione totale dei vini che funziona sempre con membrane. Come ci spiega il direttore generale **Alessandro Angilella,** tale sistema abbina due tipologie di membrane accoppiate: una in PA (poliammide), attraverso cui permeano acqua e alcol (osmosi inversa), e una (il contattore) in PP per separare l'alcol dall'acqua di vegetazione, la quale può essere reimmessa nel vino. "In funzione delle esigenze del cliente possiamo montare le membrane in serie o in parallelo. Anche questo sistema funziona a temperatura ambiente, pertanto permette la salvaguardia di tutta la parte aromatica dei vini. Il brevetto è stato depositato diversi anni fa da Juclas nell'ottica di proporre tecniche innovative utilizzabili anche nel futuro, prevedendo le richieste del mercato. Per sviluppare la tecnica avevamo fatto prove in collaborazione con alcune aziende italiane, che poi l'hanno sposata in toto".

La gestione dell'impianto

L'installazione degli impianti di dealcolazione con contattori a membrana avviene in maniera piuttosto semplice, così come pure il funzionamento. "Sono macchine compatte e trasportabili - afferma Bellussi -. L'installazione si risolve in pochi minuti in quanto si riduce al collegamento elettrico e, se la macchina è automatica, al collegamento dell'aria compressa. Le nostre macchine sono dotate di ruote, per cui è molto facile anche lo spostamento da un reparto all'altro dello stabilimento". Per questo tipo di impianti in genere i consumi di energia sono estremamente ridotti perché occorre alimentare solo i due sistemi pompanti, uno per l'acqua e uno per il vino, entrambi di piccole dimensioni. L'impianto in sé, però, ha un costo rilevante, di conseguenza bisogna fare una attenta valutazione economica tenendo soprattutto in considerazione la frequenza di utilizzo prevista: "Se l'utilizzo è sporadico - sottolinea l'amministratore di Bared - allora diventa più conveniente il noleggio, un servizio che noi diamo ai nostri clienti. L'opportunità di impiegare la tecnologia dei contattori a membrana anziché altre tipologie di dealcolatori dipende molto anche dall'entità della riduzione del grado alcolico che si vuole ottenere: se è minima il processo è economicamente sostenibile, ma se si vuole una dealcolazione spinta occorrono impianti più grossi e costosi, e comunque i tempi del trattamento si allungano notevolmente".

DEALCOLAZIONE DEI VINI

Alcolflex di Diemme Enologia

Per il corretto funzionamento dei contattori è essenziale che il prodotto da trattare sia limpido perché non vada a intasare i pori della membrana. Occorre partire, quindi, da vino già filtrato. Anche la qualità dell'acqua impiegata per l'estrazione è essenziale: deve essere addolcita e filtrata. "Inoltre - aggiunge **Federico Olivi,** technical sales di Diemme Enologia - è bene che la temperatura del vino e dell'acqua sia intorno a 20-25 °C in modo da aumentare l'efficienza di dealcolazione. A temperature basse, invece, il processo diventa lunghissimo". La cosa più complessa, secondo quanto ci riferisce l'intervistato, è individuare il momento in cui fermare la dealcolazione. Nella prassi consueta interviene l'enologo, che preleva e analizza campioni di vino a intervalli di tempo prestabiliti in funzione del tipo di vino, del livello di dealcolazione da raggiungere e dell'entità della massa di vino da trattare. "Esistono sensori per l'alcol che funzionano in continuo durante il processo, tuttavia si tratta di strumenti molto costosi che inciderebbero eccessivamente sul costo dell'impianto - chiarisce -. Noi abbiamo deciso di offrire un macchinario medio-piccolo e dobbiamo essere competitivi anche sul piano economico, perciò abbiamo deciso di non dotare le nostre macchine di questo sensore".

Per quanto riguarda la pulizia e la manutenzione dei contattori, dopo ogni utilizzo i costruttori da noi intervistati consigliano un risciacquo con acqua calda o un ciclo di lavaggio CIP che prevede un risciacquo con acqua fredda, un lavaggio a caldo con soda e la successiva neutralizzazione con acido citrico. Al termine del lavaggio le membrane devono essere poi asciugate con aria calda o azoto per la rigenerazione. La loro durata nel tempo è piuttosto lunga, arrivando anche a 15 anni se la gestione avviene correttamente.

Differenti sono le considerazioni da fare relativamente alle membrane per osmosi inversa, quali quelle presenti nell'impianto a doppia membrana brevettato da Juclas: "Poiché lavorano a pressioni elevate, anche fino a 70 atmosfere, la durata è più breve - spiega Angilella -. Con le scrupolose precauzioni, rispettando i nostri protocolli sia per il lavaggio che per la rigenerazione, possiamo, valutando caso per caso, predire un certo tempo di vita per tale membrana espresso in ettolitri".

ALESSANDRO ANGILELLA, direttore generale Juclas

Le esigenze nei diversi mercati

"Noi ci siamo incentrati più sulla dealcolazione parziale dei vini per permettere a diversi produttori di correggere il titolo alcolometrico in modo da ottenere vini più armonici - asserisce il direttore generale di Juclas -. Le prime richieste di impianti ci sono arrivate dal Sudafrica almeno 15 anni fa proprio per soddisfare questa necessità. Nello specifico, l'esigenza era di ridurre il grado alcolico nei prodotti che dovevano essere commercializzati principalmente nei Paesi del Nord Europa. In seguito ci sono arrivate richieste dal Sudamerica, in particolare dal Cile, e, a distanza di qualche anno, anche da Stati Uniti, Australia e Germania. I tedeschi sono stati i primi in Europa ad avvertire la necessità di dealcolare vini, soprattutto per ottenere spumanti a zero alcol, quindi tramite un processo di dealcolazione totale. Oggi stiamo osservando una forte richiesta pure da parte di aziende italiane, sia per ridurre di qualche grado i vini, sia per produrre bevande a basso o nullo contenuto alcolico destinate per lo più all'esportazione, mentre nel nostro Paese questi prodotti sono ancora molto di nicchia. Attualmente le vendite delle nostre macchine sono indirizzate per il 90% all'estero e il 10% in Italia, ma pensiamo che il trend potrà invertirsi velocemente. I principali mercati per noi sono Australia e Sudamerica, dove la domanda di vini a zero alcol o ridotto contenuto di alcol è in crescita, spinta da esigenze salutistiche di chi non può consumare alcolici perché affetto da patologie di vario genere, oppure dalla necessità di ridurre l'introito calorico. Anche gli astemi si stanno avvicinando alle bevande totalmente dealcolate, mentre tra i giovani cresce l'apprezzamento di quelle a basso contenuto di alcol, spesso consumate in lattina nei locali notturni, con un approccio di consumo consapevole soprattutto per chi poi deve mettersi al volante".

Anche Diemme Enologia ha iniziato a sviluppare i suoi impianti per la dealcolazione anni fa, quando le aziende vinicole iniziavano ad avvertire i riflessi dei cambiamenti climatici sul contenuto zuccherino delle uve, in progressivo aumento. "Oggi il mercato non accetta più vini con una gradazione eccessiva - osserva Olivi -. Se si tratta di vini di media o bassa qualità è possibile intervenire con tagli, mentre nel caso di prodotti a denominazione, vincolati da disciplinari, ciò non è possibile. Considerando le varie tecnologie disponibili e valutando le necessità delle cantine abbiamo deciso di produrre la nostra macchina AlcoFlex, caratterizzata da dimensioni e produttività molto ridotte, per rispondere alle esigenze di cantine medio-piccole che devono ridurre di qualche grado alcolico masse contenute di vino di alta qualità rispettando il valore organolettico del prodotto. Questo è il nostro target. All'anno vendiamo un numero molto limitato di queste macchine perché difficilmente le cantine piccole hanno sufficienti disponibilità economiche per acquistarle. Solitamente si rivolgono ad aziende che offrono il servizio di abbassamento del grado alcolico conto terzi". I principali mercati di riferimento per l'azienda di Ravenna sono l'Italia (dove realizza l'80% del fatturato), il Canada e l'America. "Il mercato americano al momento si sta orientando molto verso la dealcolazione totale, che è una cosa totalmente diversa e necessita di altre tecnologie, più complesse e costose. Inoltre, riteniamo che la dealcolazione totale debba essere affrontata con un approccio multidisciplinare: agronomico, microbiologico e tecnologico insieme. In tale ambito non va bene focalizzarsi solo sul trattamento con i macchinari, soprattutto se si vogliono ottenere prodotti di qualità".

Al momento anche per Bared le vendite di macchine per la dealcolazione dei vini contribuiscono in modo molto marginale al totale del fatturato: "Parliamo di qualche impianto venduto all'anno, prevalentemente sul mercato estero e in particolare Stati Uniti", dichiara Bellussi, ricordando che i primi impianti per la dealcolazione prodotti dall'azienda trevisana risalgono al 2005 ed erano stati messi a punto per clienti californiani, che avevano la necessità di ridurre la gradazione alcolica di qualche grado per portarla ai valori di etichetta. "Dall'Italia finora non abbiamo ricevuto richieste per l'acquisto di queste macchine, ma solo per il noleggio, specialmente allo scopo di contenere il grado alcolico di alcuni vini bianchi delle nostre zone entro i livelli stabiliti. L'esigenza di dealcolazione è più sentita all'estero, anche allo scopo di risparmiare sulle accise che alcuni Paesi, specie quelli del Nord Europa, impongono sulle importazioni di alcol".

Mastermind Remove di Juclas

Potenziali sviluppi futuri

Attualmente Juclas sta lavorando a ulteriori ottimizzazioni e sviluppi dei suoi impianti di dealcolazione anche per ciò che concerne l'ecosostenibilità. "Poiché la dealcolazione parziale è molto legata all'utilizzo di acqua, abbiamo sviluppato un sistema per il suo recupero attraverso tecniche a membrana che consentono di reintegrarla nel processo riducendo anche fino all'80% i consumi - dichiara Alessandro Angilella -. Si tratta di sistemi di recupero a membrana che non fanno altro che separare l'acqua dall'alcol per potere poi recuperare la massa acquosa. Queste soluzioni sono già applicate soprattutto nei Paesi dove c'è un elevata attenzione verso la risorsa idrica, ad esempio in Australia, ma questo tema sta crescendo di interesse anche in Italia".

Anticipando quelli che saranno i prossimi sviluppi degli impianti di dealcolazione firmati Bared, Antoni Bellussi si sofferma invece sul tema dell'intelligenza artificiale: "Al giorno d'oggi è sempre più richiesta, pertanto stiamo cercando di integrarla anche in queste macchine affinché possano funzionare in modo automatico sia dal punto di vista funzionale che da quello del controllo dei parametri e del risultato che il cliente si pone come obiettivo del processo. Ad esempio, semplicemente impostando il valore di riduzione dell'etanolo richiesto la macchina saprà già quali sono le portate orarie e le pressioni a cui operare e il tempo necessario per poter raggiungere quel risultato. Abbiamo già realizzato macchine di questo tipo per gli Stati Uniti, da dove ci arrivano le maggiori richieste di impianti per la dealcolazione".

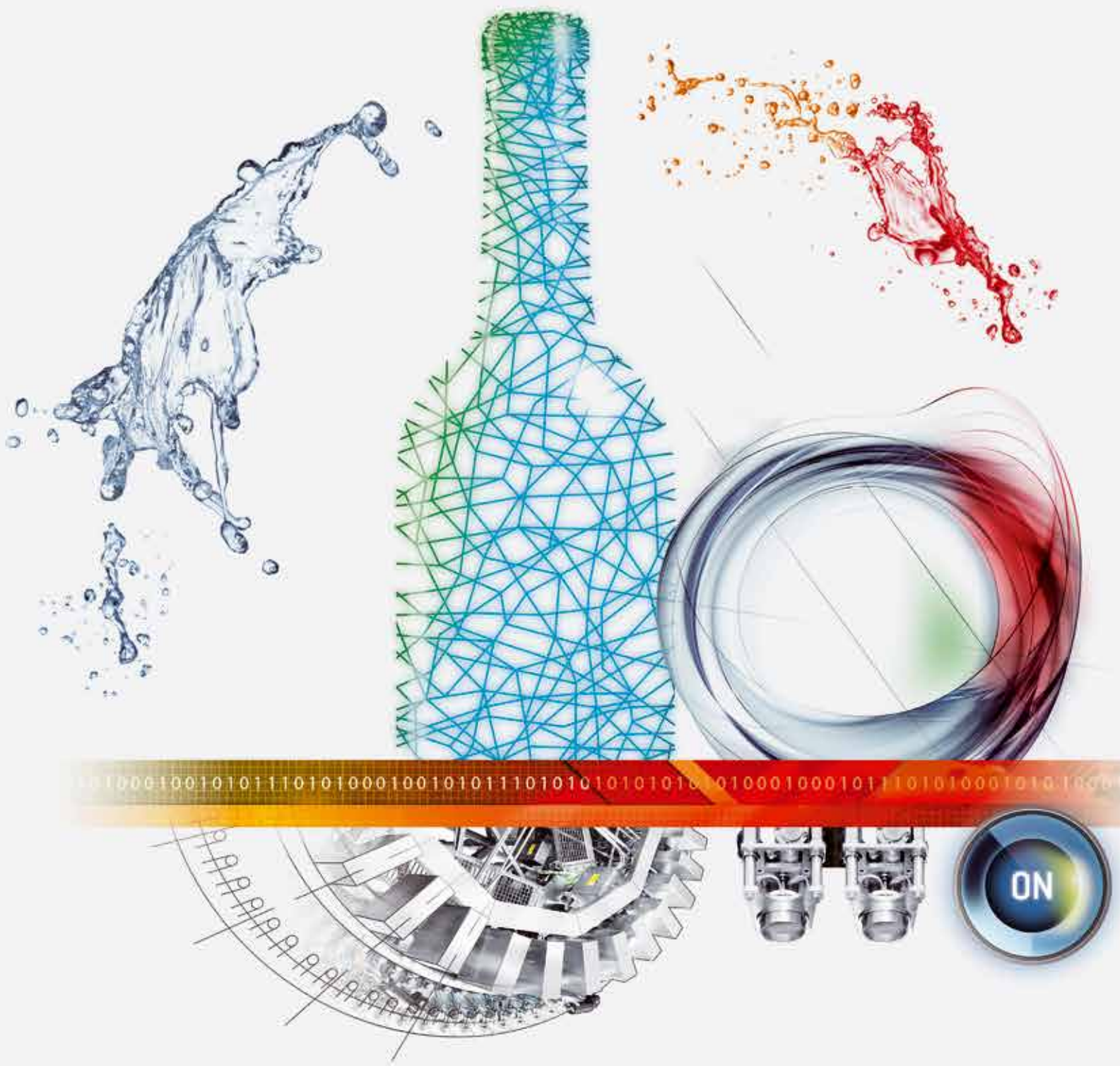
"Diemme Enologia sta lavorando molto in termini di Industria 4.0 su altre tipologie di macchine come le presse e i filtri, che sono il nostro core business - fa eco Olivi - mentre sui dealcolatori, per i quali facciamo volumi di vendite molto bassi, al momento non c'è interesse. La cosa più interessante è vedere gli aspetti economici e del mercato e capire se in futuro ci sarà una richiesta crescente. Ora notiamo che c'è molta attenzione verso i prodotti ad alcol zero e, se le cantine iniziano a fare investimenti, può diventare interessante per noi procedere allo sviluppo della tecnologia per la dealcolazione totale dei vini. Occorre un investimento in progettazione molto elevato, per cui l'input di mercato deve essere davvero forte. Dal momento in cui arriva la richiesta, a noi occorreranno da 1 a 3 anni per sviluppare una macchina per la dealcolazione totale. Al momento non è nei nostri piani a breve termine, ma stiamo comunque prendendo in considerazione questa prospettiva".

Anche Bared sta esplorando le opportunità che potrebbe cogliere affacciandosi all'ambito della dealcolazione totale: "Abbiamo condotto internamente delle prove utilizzando impianti da laboratorio di cui siamo dotati, e dai risultati ottenuti possiamo confermare che se il vino di partenza non è di qualità, il prodotto che ne risulta è pessimo. Chi pensa di poter prendere un prodotto non di qualità e dealcolarlo per farne bevande in linea con i nuovi trend è completamente fuori strada! Poiché l'alcol è un importante elemento di equilibrio, quando viene a mancare si accentuano tutte le altre caratteristiche. È meglio allora chiarire subito ai potenziali utenti che per utilizzare le tecniche di dealcolazione totale o comunque spinta, il prodotto di partenza deve essere di qualità se si vuole ottenere un risultato eccellente a livello sensoriale".

Rossella Contato

SIMEI

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

ORGANIZED BY

UNIONE ITALIANA VINI

FIERA MILANO

29ª EDIZIONE

15-18 Novembre 2022
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it

Dal progetto VitVive

Un nuovo approccio per la valorizzazione delle fecce di vinificazione

Si è puntato allo sviluppo di protocolli per l'estrazione di polisaccaridi del lievito - mannoproteine e β-glucani (i due componenti più abbondanti nelle cellule di lievito) - seguendo un approccio semplice, food grade e potenzialmente collocabile a valle delle già disponibili metodiche per l'estrazione di etanolo ed acido tartarico. In particolare ci si è concentrati sull'estrazione delle mannoproteine e i loro possibili riutilizzi, in una logica di "economia circolare"

ALBERTO DE ISEPPI[1], MATTEO MARANGON[1], SIMONE VINCENZI[1,2], ANDREA CURIONI[1,2]
[1]*Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE), Università di Padova*
[2]*Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia (CIRVE), Conegliano (TV), Italia*

La produzione enologica registra una fase di espansione a livello globale che, seppur in frenata negli ultimi 3 anni per vendemmie penalizzate dal cambio clima, si attesta ormai tra i circa 250 milioni di ettolitri stimati dall'OIV per quest'anno e i 300 milioni di ettolitri (per un valore di 31 miliardi di dollari) del 2018 (dati OIV, 2019). Negli ultimi anni, questa produzione viene sempre più analizzata anche alla luce della sua sostenibilità, intesa, secondo la definizione dell'enciclopedia Treccani, come capacità di beneficiare sul piano economico, sociale ed ecologico la generazione presente senza compromettere le possibilità delle generazioni future. In quest'ottica, la gestione dei sottoprodotti assume una rilevanza chiave per aumentare l'efficienza economica e la sostenibilità ambientale dell'intera filiera vitivinicola.

I produttori di vino e distillati dei Paesi avanzati già da diversi decenni hanno imboccato un percorso virtuoso che ha riguardato soprattutto il recupero delle vinacce, il principale sottoprodotto dell'industria enologica, costituito da bucce e vinaccioli, che rappresenta circa il 35% dell'uva processata. Tale matrice si è rivelata fin da subito ricca di componenti ad alto valore aggiunto e, pertanto, in seguito al tradizionale processo di distillazione, bucce e vinaccioli vengono separati e venduti come materiali da cui estrarre olio, polifenoli, coloranti e fibre, garantendo un completo recupero e valorizzazione di questi sottoprodotti.

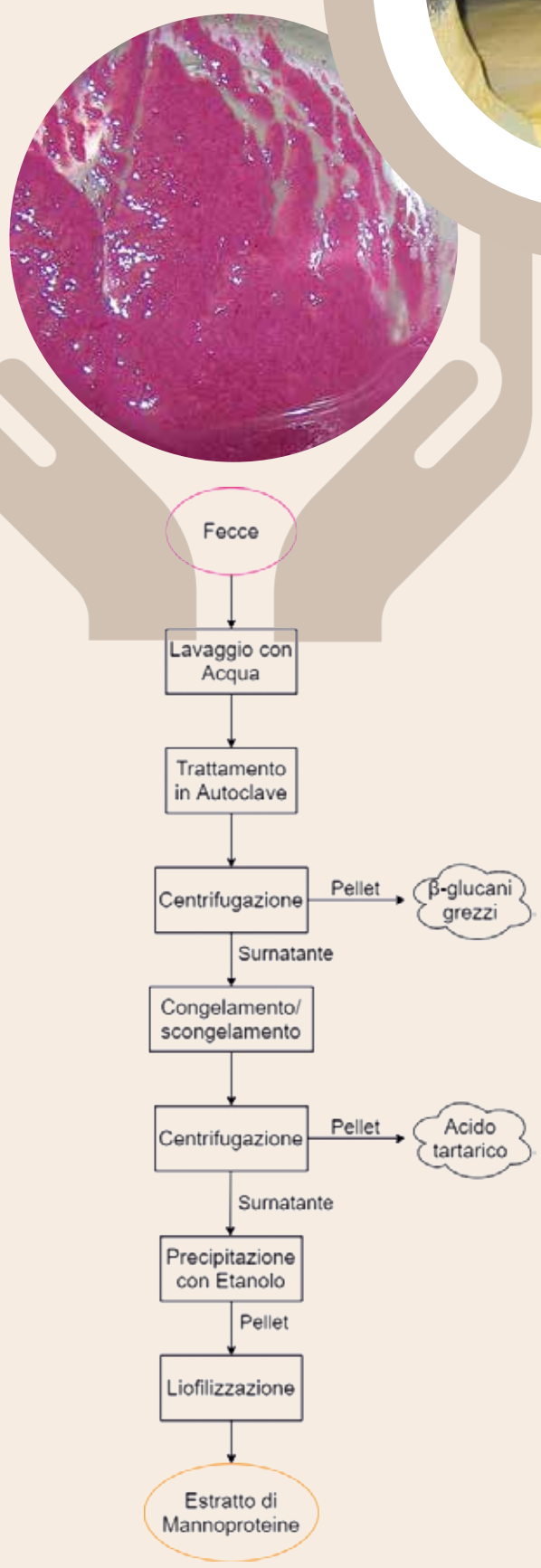
Profondamente diverso è invece il destino delle fecce di vinificazione, il liquido viscoso raccolto sul fondo dei tank di fermentazione contente i lieviti esausti. Nella maggior parte dei casi, tale materiale viene utilizzato dalle distillerie come fonte di etanolo e acido tartarico e poi smaltito in depuratori con costi significativi. Per efficientare questo processo, l'unica opzione oggi disponibile sembra essere la valorizzazione energetica delle fecce in post distillazione attraverso un impianto a biogas per la produzione di metano e/o energia. Tuttavia, tale installazione richiede un investimento che spesso raggiunge le decine di milioni di euro e per questo risulta quasi esclusivamente appannaggio di distillerie di dimensioni molto grandi. I soggetti medio-piccoli (la stragrande maggioranza nel panorama italiano) sono quindi costretti a considerare le fecce come un rifiuto da smaltire spendendo denaro, considerato anche che questa matrice ha un'elevata domanda chimica e biologica d'ossigeno (COD e BOD) che spesso ne pregiudica l'utilizzo come fertilizzante.

Nuove strategie

In questo contesto si inserisce uno degli interventi del progetto VitVive, finanziato nell'ambito delle azioni delle Reti Innovative Regionali (RIR), che ha cercato di vedere le fecce non come uno scarto di lavorazione ma come una fonte potenziale di molecole ad alto valore aggiunto.

Tale ricerca si è posta quindi l'obiettivo di trovare nuove strategie per la valorizzazione delle fecce di vinificazione seguendo un approccio integrato volto all'estrazione di tutte le molecole d'interesse raggiungendo così un completo recupero del sottoprodotto secondo una logica "rifiuti zero". Nello specifico, si è puntato allo sviluppo di protocolli per l'estrazione di polisaccaridi del lievito - mannoproteine e β-glucani (i due componenti più abbondanti nelle cellule di lievito) - seguendo un approccio semplice, *food grade* e potenzialmente collocabile a valle delle già disponibili metodiche per l'estrazione di etanolo ed acido tartarico.

Dopo alcune prove preliminari durante le quali sono state studiate le principali frazioni estraibili dalle fecce, si è scelto di concentrarsi maggiormente sulle mannoproteine, polisaccaridi di parete costituiti dall'associazione di mannosio (≈90%) e proteine (≈10%). Questi composti, localizzati nello strato più esterno della parete cellulare del lievito, ricoprono infatti un notevole interesse in ambito alimentare e, soprattutto, enologico, dove sono impiegati in formulazioni commerciali che possono essere aggiunte al vino per migliorarne la stabilità tartarica e proteica, le proprietà schiumogene e gli attributi sensoriali. Tuttavia, le mannoproteine attualmente in commercio sono prodotte a partire da biomasse di lievito "pure" appositamente propagate in bioreattori industriali. Al contrario, le fecce di vino (che, di fatto, potrebbero anch'esse essere considerate una coltura di lieviti) non sono mai state studiate per questo tipo di produzione.



Dopo questa fase preliminare si è sviluppato un protocollo di estrazione delle mannoproteine dalle fecce di vinificazione per applicazioni enologiche ed alimentari. Tale metodo (**Figura 1**), pubblicato nel 2020 sulla rivista internazionale LWT-Food Science and Technology, è da considerarsi il primo strumento che il modo della ricerca ha offerto per questo tipo di estrazione. Si tratta di una metodica semplice ed integralmente food grade che, con l'applicazione di alte temperature e pressioni (in autoclave, 121°C, 20 min), è in grado di ottenere estratti di lievito ad alto contenuto di mannoproteine (≈35%) con una resa, calcolata su peso delle fecce di partenza, del 25%. Inoltre, l'estrazione con autoclave permette di ottenere anche una cospicua quantità di tartrati e β-glucani come prodotti intermedi. La separazione di queste frazioni, peraltro indispensabile per ottenere estratti di mannoproteine solubili, consente di ottenere altri due prodotti d'interesse industriale, aumentando così l'efficienza dell'intero processo.

Utilizzi delle mannoproteine estratte

Nella seconda fase del progetto, le mannoproteine estratte applicando questo protocollo su fecce ottenute dalla vinificazione di Sauvignon blanc sono state applicate come additivo enologico in un vino bianco valutando il loro impatto sulle proprietà schiumogene e sulla stabilità proteica e tartarica, che sono poi le principali applicazioni delle mannoproteine attualmente in commercio.

Le prove, svolte in collaborazione con l'Università di Stellenbosch in Sudafrica, hanno dapprima evidenziato l'elevata solubilità dell'estratto nel vino, prerequisito determinante per un suo possibile impiego come coadiuvante enologico nelle diverse fasi della vinificazione.

In un secondo momento, l'estratto di mannoproteine è stato applicato in vino modello (concentrazione estratto: 0.5 g/L) come agente promotore della schiuma evidenziando una notevole attività sia in termini di volume che di stabilità (**Tabella 1**). Tale risultato è direttamente attribuibile all'elevato contenuto di mannoproteine (circa 35%) ed altre proteine non associate a polisaccaridi (circa 7%). L'impatto di entrambi questi componenti sulla schiuma è infatti ben nota agli enologi nonché abbondantemente descritta nella letteratura scientifica. Secondo uno studio precedente condotto dallo stesso gruppo di ricerca di Padova, infatti, tale azione sembra essere il frutto di un'interazione tra le mannoproteine del lievito e

TABELLA 1.
Effetto dell'estratto sulla schiuma. HM (altezza massina raggiunta dalla schiuma), HS (altezza della schiuma all'equilibrio) e TS (tempo di scomparsa della schiuma dopo l'interruzione del flusso di gas) di vino modello contenente gli estratti di mannoproteine (0.5 g/L).

	HM (cm)	HS (cm)	TS (sec)
Vino modello	10,33	7,93	2,33
Estratto	15,83	10,23	58,33

le proteine dell'uva presenti nel vino, che, insieme, sono in grado di creare complessi che possono ricoprire la superficie esterna delle bolle d'aria determinando un incremento dell'effetto schiumogeno.
Un secondo ambito di applicazione delle mannoproteine in enologia riguarda il miglioramento della stabilità tartarica. Relativamente a questo parametro, l'estratto di mannoproteine da fecce è stato testato paragonandolo ad un prodotto contenente mannoproteine commerciali, ottenute da lieviti puri. Ogni estratto è stato aggiunto (0.5 g/L) ad un Pinot grigio instabile e la differenza di conduttività tra l'inizio e la fine dell'analisi (ΔμS, misurata con lo strumento Tartarcheck®) è stata confrontata con quella rilevata nel controllo negativo, che era lo stesso vino senza alcuna aggiunta. Dal confronto è emerso che, pur non essendo sufficiente a stabilizzare completamente il vino, l'aggiunta dell'estratto di mannoproteine da fecce determinava una stabilizzazione maggiore (ΔμS, 11%) di quella ottenuta utilizzando il preparato commerciale che, in questo test, si è dimostrato pressoché inefficace **(Figura 2).**
Per quanto riguarda invece l'impatto sulla stabilità proteica, l'estratto di mannoproteine da fecce è stato aggiunto (0.5 g/L) ad un vino Sauvignon blanc fortemente instabile e sottoposto a Heat test (80 °C, 2 ore) non riportando alcun'attività (né migliorativa né peggiorativa) nei confronti delle proteine instabili, il che però rispecchia risultati ottenuti anche con mannoproteine commerciali, la cui efficacia nei confronti della instabilità proteica sembra discutibile, almeno per alcuni prodotti da noi testati.
Nella terza fase del progetto gli estratti di mannoproteine ottenuti da fecce sia di vino bianco (Glera) e che di vino rosso (Merlot) sono stati testati come emulsionanti ed agenti schiumogeni in matrici alimentari modello. In questo studio tutti gli estratti hanno riportato buone proprietà emulsionanti (**Figura 3**) (attività emulsionante, ~55% dopo 7 giorni, misurata come percentuale della fase in emulsione sul volume totale) ed eccellenti proprietà schiumogene (stabilità della schiuma ≥ 3 ore). Al fine di valutare se le fecce di vinificazione possano essere considerate una valida fonte di mannoproteine in relazione alle colture pure di lievito, gli estratti da fecce sono stati confrontati con estratti analoghi prodotti a partire da colture pure degli stessi ceppi di lievito usati per la vinificazione. Da questo confronto, gli estratti ottenuti dalle fecce di vino rosso si sono mostrati più efficienti nello stabilizzare le emulsioni rispetto agli estratti analoghi ottenuti da colture pure dello stesso ceppo di lievito. Questa maggiore efficacia sembra essere dovuta alla presenza già descritta in letteratura, di polifenoli associati alle mannoproteine derivanti dalle fecce del vino rosso.

Nella **Tabella 2** sono riassunte le principali caratteristiche e funzionalità riportate dai vari estratti di mannoproteine ottenuti da fecce nei tre anni di sperimentazione.

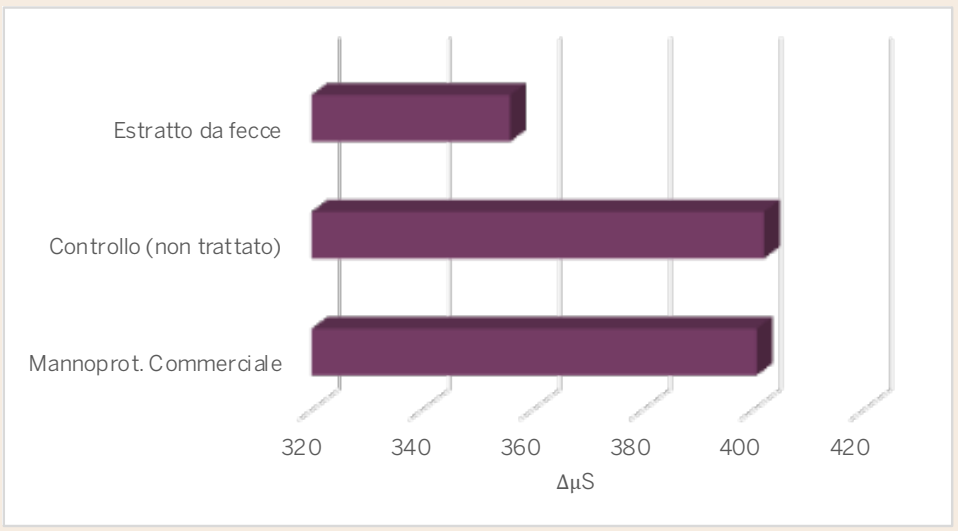
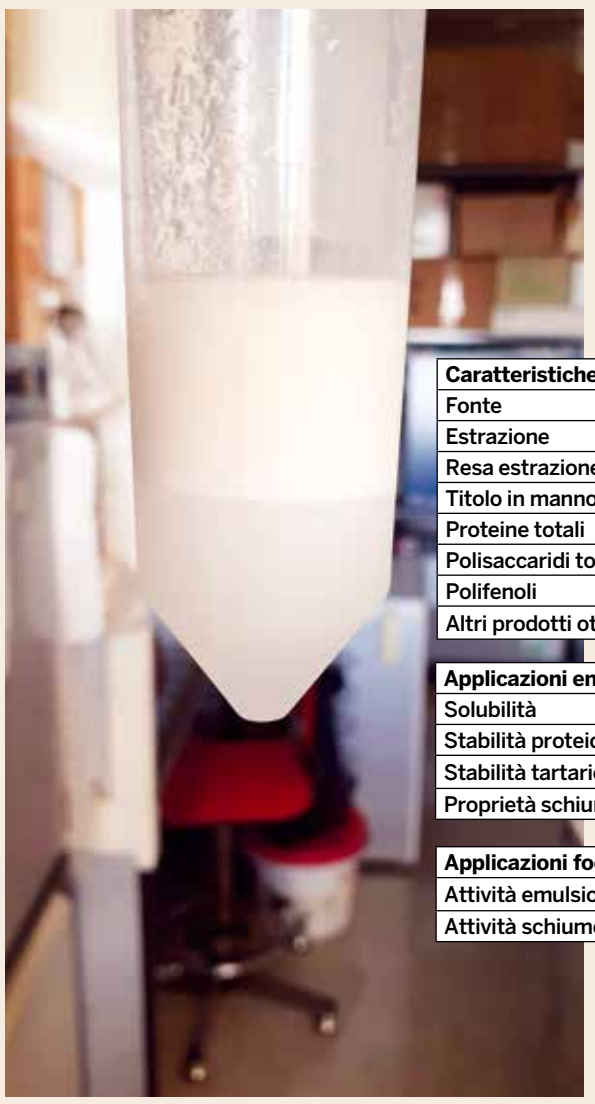


FIGURA 2.
Effetto dell'estratto sulla stabilita tartarica.
Valutazione effetuata con TartarCheck su vino (Pinot grigio) contenente 0.5 g/L di estratto (o di preparato commerciale).
I dati sono espressi come differenza in conducibilita misurata tra l'inizio e la fine dell'analisi.
Controllo: Vino senza aggiunta



Nuove opportunità

In conclusione, i risultati di quest'azione del progetto VitVive sembrano indicare, seppur preliminarmente, nuove opportunità per il recupero e la valorizzazione delle fecce di vinificazione. In particolare, la possibilità di estrarre le mannoproteine con autoclave lascia intravedere una possibile utilizzazione fecce di vinificazione come nuova fonte di prodotti per applicazioni enologiche o, più in generale, alimentari, in un'ottica di "economia circolare". Se incluso all'interno di un processo integrato che preveda anche il recupero di etanolo, acido tartarico e β-glucani, il metodo studiato potrebbe portare a un rilevante miglioramento riducendo il volume dei sottoprodotti dell'industria enologica e nello stesso tempo, valorizzandoli come fonti di composti ad alto valore aggiunto. Questo approccio virtuoso andrebbe quindi ad affiancare il modello di valorizzazione già in atto per le vinacce aumentando i ricavi dell'industria enologica e riducendone l'impatto ambientale.
Realisticamente, tuttavia, gli sforzi necessari per lo sviluppo del modello proposto non sembrano essere affrontabili dalle singole cantine e distillerie, specie se di piccole dimensioni. L'implementazione di un sistema integrato per la completa valorizzazione delle fecce di vinificazione necessita infatti ancora di investimenti in ricerca e sviluppo la cui rischiosità ed importanza dovrebbe vedere il coinvolgimento di soggetti pubblici, come Università, Ministeri competenti, Unione Europea, e privati (cantine, distillerie e associazioni di categoria). Tali interventi dovrebbero, in una fase successiva, promuovere la nascita di centri di raccolta e di trattamento di tutti i sottoprodotti della cantina, se non dell'intera filiera vitivinicola, (bioraffinerie), che possano avere dimensioni tali da rendere economicamente vantaggioso il loro sfruttamento. In quest'ottica, il settore distillatorio, che già oggi raccoglie e gestisce questi sottoprodotti, (e, nel caso delle fecce, ne paga i costi di smaltimento) sembra poter giocare un ruolo chiave nello sviluppo di questo modello.

TABELLA 2. **Riassunto dati ottenuti dall'azione dedicata alla valorizzazione delle fecce del progetto VitVive**

Caratteristiche estratto	
Fonte	Fecce di vinificazione (Bianche/Rosse; Fini/Grossolane)
Estrazione	Fisica in autoclave
Resa estrazione (secco)	20 - 30%
Titolo in mannoproteine	25 - 40%
Proteine totali	6 - 10%
Polisaccaridi totali	85 - 95%
Polifenoli	7 - 8% (fecce da vino rosso)
Altri prodotti ottenibili con il metodo	Acido tartarico (≈24%) beta-glucani grezzi (≈45%)

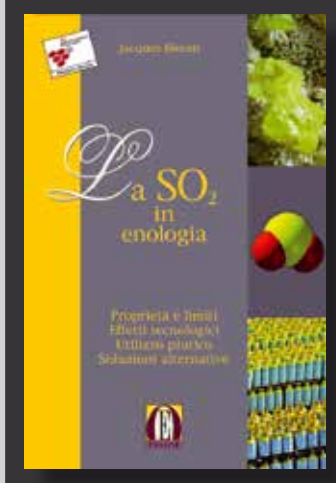
Applicazioni enologiche (0.5 g/L)	
Solubilità	Solubile in vino
Stabilità proteica	Nessun effetto
Stabilità tartarica	Miglioramento significativo (ΔμS: 11%)
Proprietà schiumogene	+260% altezza; +360% stabilità rispetto a vino modello

Applicazioni food (1 g/L)	
Attività emulsionante	≈55%, emulsioni stabili fino a 7 gg
Attività schiumogena	6 - 8 mL di schiuma prodotta stabile fino a 3 ore

I MANUALI
DELLA VIGNA E DEL VINO

La collana edita da Eno-One nasce dalla collaborazione con alcune case editrici straniere specializzate nel mondo del vino. Le pubblicazioni trattano argomenti di viticoltura e di enologia, sintetizzando il patrimonio tecnico-scientifico attuale.

- **opere pratiche, tecniche e concrete**
- **illustrazioni, grafici e schemi per una maggiore chiarezza**



LA SO_2 IN ENOLOGIA

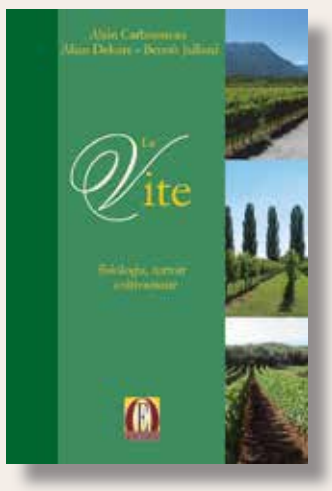
Il vasto panorama delle soluzioni di solfitazione e di non solfitazione, dei prodotti per la sua sostituzione. Indicazioni pratiche per l'utilizzo in enologia con l'obiettivo del massimo piacere e della sicurezza del consumatore.
euro 49,00*

CHAMPAGNE DALLA TRADIZIONE ALLA SCIENZA

Il libro si rivolge agli enologi, ai produttori vitivinicoli, agli studenti in enologia e agroalimentare, senza dimenticare gli enoappassionati che desiderano meglio comprendere l'elaborazione del metodo classico passo a passo
euro 59,00*

ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE DEL VINO

Una guida destinata a produttori, degustatori professionali, formatori della degustazione, enoappassionati ed enogastronomi in cerca di risposte precise alle proprie percezioni e valutazioni
euro 59,00*



LA VITE

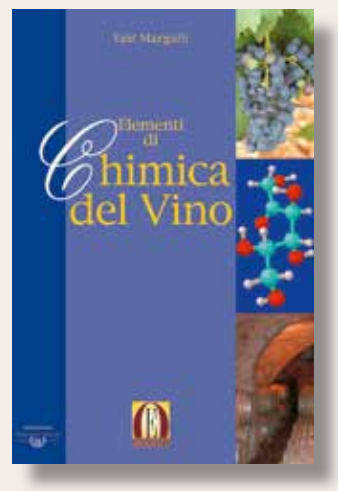
Espone in dettaglio le attuali conoscenza scientifiche: dall'ambiente di coltivazione fino al metabolismo dell'acino.

euro 59,00*

SCIENZA E ELABORAZIONE DEL VINO

Dalla maturità dell'uva all'imbottigliamento: le fasi del ciclo produttivo e un piano aggiornato sui grandi progressi tecnici degli ultimi anni e sui miglioramenti della pratica enologica.

euro 49,00*



ELEMENTI DI CHIMICA DEL VINO

Sviluppa tutti gli aspetti della produzione del vino, dall'uva e i suoi composti alla trasformazione: elaborazioni in cantina, fermentazione, ossidazioni, invecchiamento.

euro 59,00*

INSTALLAZIONI VINICOLE VOL.1-2

Destinata agli imprenditori del settore vitivinicolo, agli enologi, ai cantinieri, ai responsabili tecnici di aziende fornitrici di materiali e attrezzature, ai progettisti di cantine nonché agli studenti di enologia e di tecnologie alimentari.

euro 60,00*

I TAPPI SINTETICI IN ENOLOGIA

Questa opera sui tappi sintetici illustra in maniera dettagliata i materiali, i metodi di produzione e le leggi riguardanti l'utilizzo delle materie plastiche a contatto con gli alimenti.

euro 10,00*

CREAZIONE DI UN VIGNETO

Metodologia di scelta del portinnesto e precauzioni per evitare eventuali problemi. Gamma delle varietà e comportamenti in funzione di suolo, clima, vitigno ecc. Metodi di lotta preventiva e cure.

euro 29,00*

MATURAZIONE E MATURITÀ DELL'UVA

Una riflessione pratica sull'ottimizzazione della data di vendemmia in ogni situazione; l'opera fornisce dati precisi, strutturati e fonti di informazioni indispensabili per prendere una decisione corretta.
euro 29,00*

PRODOTTI DI TRATTAMENTO ED AUSILIARI DI ELABORAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI

Una sintesi dei prodotti e dei metodi per la vinificazione dei vini fermi e frizzanti. Enzimi, lieviti e attivanti, disacidificazione, prodotti correttivi.
euro 29,00*

DALLA QUERCIA ALLA BOTTE STATO DELL'ARTE

Un viaggio alla scoperta della vita della quercia dalle radici alla botte; una panoramica sulle conoscenze biologiche e tecnologiche che riguardano il rovere per i fusti e le sue interazioni con il vino.
euro 29,00*

** + spese di spedizione euro 7*

UNIONE ITALIANA VINI

ENO-ONE

Editrice Eno-One - Distribuzione Unione Italiana Vini
Per informazioni e ordini: tel. 02 72222848; e-mail abbonamenti@corrierevinicolo.com

FIPAL

Nuova serie paletizzatori Stratus

Nel campo della palletizzazione, Fipal presenta una nuova serie di palletizzatori Stratus P 100 adatta a risolvere ogni tipo di necessità richiesta dal cliente essendo in grado di lavorare una grande varietà di prodotti quali fardelli, cartoni, vassoi, multipack, fino ad un massimo di 250 strati/h, con ingresso del prodotto dal basso. Fipal ha da sempre messo al primo posto della progettazione sistemi semplici, efficaci, robusti garantendo la massima funzionalità delle macchine nel tempo. I palletizzatori Stratus P 100 sono il frutto dell'insieme di questi importanti elementi. Fipal ha nella sua indole quella di stare al passo con la tecnologia ed anzi di poterla migliorare e rilanciare, ed è per questo che ha introdotto due nuovissime soluzioni per il sistema di preparazione strato: Dynamic Box (manipolatori) e Easy Turn System (sistema brevettato di rotazione pacchi). I vantaggi di un palletizzatore Stratus P 100 sono diversi, ma spicca soprattutto quello di essere una macchina in grado di gestire una numerosa quantità di confezioni differenti, controllando ogni cambio formato in maniera semplice ed automatica da apposito pannello operatore; la serie Stratus è disponibile sia a singolo che a doppio ingresso, oppure con sistema modulare a manipolazione (Dynamic Box), a seconda della produzione richiesta.
Info: www.fipal.it - info@fipal.it.

GORTANI

L'innovazione secondo Gortani: fondi bombati brillantati e perfettamente lisci

La specializzazione di Gortani nella progettazione e produzione di autoclavi, serbatoi e vinificatori rappresenta il vero vantaggio competitivo per le aziende del vino che hanno bisogno di qualità, sicurezza e assistenza. Questa dell'azienda friulana è una scelta strategica che la caratterizza da sempre e che si traduce in un'incessante ricerca tecnologica per raggiungere elevati livelli di performance dei prodotti. Un caso rappresentativo dell'innovazione di Gortani è il processo di lavorazione al quale vengono sottoposti i fondi bombati, ovvero la base di serbatoi e autoclavi. È di importanza fondamentale che questi elementi strutturali presentino superfici perfettamente lisce e specchiate, caratteristiche irrinunciabili per chi vuole garantirsi operazioni di pulizia che eliminino ogni residuo, che non richiedano l'ingresso degli operatori nel serbatoio e più sostenibili per l'ambiente con un impiego di acqua inferiore, nonché un limitato uso di detergenti durante le operazioni di pulizia e sanificazione. Gortani conduce il processo di lavorazione dei fondi bombati con estrema perizia, grazie a un esclusivo macchinario interamente automatizzato e all'esperienza acquisita in anni di sperimentazione unita alla conoscenza approfondita dei materiali. I livelli di perfezione raggiunti sono eccezionali: la superficie della lamiera brillantata risulta specchiata, liscia al tatto e priva di rigature, schizzi di saldatura o qualsiasi irregolarità, con rugosità pari o inferiore a 0,05 µm. Un risultato paragonabile a quello dei dispositivi destinati all'uso farmaceutico.
Info: www.gortani.com

MAXIDATA

Soluzioni per una gestione aziendale sempre più semplice e Smart

Maxidata, software house con una lunga esperienza nell'ambito dello sviluppo di soluzioni specifiche per il settore vitivinicolo, propone, tra la gamma di prodotti, uno strumento dedicato alle aziende che vogliono ottenere tutti i vantaggi di un software gestionale ma in una versione essenziale, ancora più semplice e funzionale. Con uve2k.Blue Smart è possibile gestire le principali attività della propria azienda, sia dal punto di vista amministrativo, con la registrazione e l'emissione/stampa dei vari documenti (D.D.T., MVV, note di consegna, prima nota cantina, dichiarazione di giacenza, registri di commercializzazione, imbottigliamento e dei frizzanti...), sia dal punto di vista della gestione dell'intera operatività quotidiana. Il vantaggio di questa soluzione, oltre all'estrema facilità e usabilità che permette agli operatori di riuscire ad utilizzare immediatamente il software, è la possibilità di delegare al consulente o all'associazione il disbrigo di alcune pratiche (come ad esempio quelle legate alla vinificazione). uve2k.Blue Smart è infatti pensato per essere perfettamente interfacciato con le soluzioni uvemk.Blue Master del consulente o associazione di riferimento, consentendo ad entrambi di poter operare sui dati aggiornati in tempo reale. La collaborazione risulterà quindi agevole, comoda ed immediata. Così come prevede la mission di Maxidata: fornire strumenti che rappresentino una valida soluzione alle esigenze delle aziende, supportandole e rendendo semplice anche la gestione delle operazioni più complesse.

NOVA STARK

Monitorare, prevedere e automatizzare la produzione del vino in ogni tipologia di cantina

Come andare incontro alle esigenze specifiche dei produttori e allo stesso tempo rispettare i principi di sostenibilità? La soluzione offerta da Nova Stark permette di sfruttare le potenti tecnologie IoT per servire entrambi questi bisogni. In particolare, il settore vitivinicolo deve rispondere tempestivamente alle problematiche imposte dal cambiamento climatico e alle opportunità del progresso tecnologico. In cantina, la necessità di avere sotto controllo umidità e temperatura è fondamentale, la soluzione tuttavia non è quella di climatizzare costantemente l'ambiente, in quanto l'impatto energetico e ambientale sono fattori altrettanto importanti e da tenere sempre in considerazione. Le stime riportano, inoltre, perdite di prodotto annue che arrivano fino al 10%. Offriamo la prima soluzione tecnologica accessibile per poter monitorare, prevedere e automatizzare la produzione del vino in ogni tipologia cantina. La molteplicità di sensori per la raccolta dei dati posizionati in punti diversi della cantina rende possibile monitorare temperatura, umidità e consumi energetici. In questo modo i dati vengono salvati ed elaborati nel tempo, in maniera tale da poter prendere le migliori decisioni data-driven e creare modelli previsioni in grado, ad esempio, di programmare dettagliatamente le colmature e allo stesso tempo climatizzare solo nei momenti e luoghi necessari.
Info: https://nova-stark.com/ - info@nova-stark.com

VASON GROUP

La tecnologia per la dealcolazione: Mastermind® Remove di Juclas

JU.CLA.S.
Juice Clarification Systems

Nell'annata in corso si è assistito alla raccolta di uve con eccessiva presenza di zuccheri e, di conseguenza, alla produzione di vini con alti tenori in alcol. Il fattore primario che ha influito su questo trend è il global warming, molto evidente in viticoltura e in generale nel settore agricolo. Dalle calorie ai costi di esportazione, sono diverse le ragioni per cui diventa sempre più importante produrre vini equilibrati e con tenori in alcol moderati. Per fare questo, una delle possibilità è ridurre il livello di etanolo nel vino.
La rimozione dell'alcol tramite Mastermind® Remove di Juclas risulta essere la tecnica più efficiente, nel rispetto dell'identità dei vini di partenza. Con Mastermind® Remove è possibile abbassare la quantità di alcol in un vino senza interferire con colore, struttura e corredo aromatico originari, secondo un processo brevettato. Il processo è condotto a pressione e a temperatura ambiente, tramite passaggio del vino su membrane contattore, dove si ha un'interfaccia idrofobica che permette la permeazione dell'alcol in forma gassosa verso il fluido estraente (in questo caso, acqua di rete). Rispetto ad altre tecniche, Mastermind® Remove consente un notevole risparmio energetico ed è economicamente sostenibile anche per piccole realtà, visto il costo e le dimensioni contenute. Per queste sue caratteristiche è una tecnica che risulta applicabile alla rifinitura di vini di qualità, nella ricerca dello "sweet spot", ovvero la presenza d'alcol più adeguata alla miglior espressività di ogni prodotto. In altre parole: "il giusto alcol per ogni vino".

OSSERVATORIO DEL VINO

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 scontistiche 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 4 NOVEMBRE 2021

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

MED.&A. ASSOCIAZIONE NAZIONALE MEDIATORI ED AGENTI VINI ALL'INGROSSO

rilevazioni a cura di **MED.&A.**

PIEMONTE

Alba — **Vino Dop** (litro)

Barbaresco	2018		5,20		5,50	
Barbera d'Alba	2020		1,80		2,30	
Barolo	2017		7,00		8,50	
Dolcetto d'Alba	2020		1,60		1,75	
Nebbiolo d'Alba	2019		2,20		2,50	
Roero Arneis	2020		1,70		2,00	

Alessandria — **Vino Dop** (litro)

Dolcetto del Monferrato	2020		0,90		1,00	
Dolcetto di Ovada	2020		0,90		1,00	
Piemonte Barbera	2020		nq		nq	
Piemonte Cortese	2020		0,65		0,75	

Asti — **Vino Dop** (litro)

Barbera d'Asti	2020	13	1,00		1,10	
	2020	13,5	1,15		1,25	
Barbera del Monferrato	2020	12-13,5	0,95		1,05	
Grignolino d'Asti	2020		1,15		1,25	
Piemonte Barbera	2020		nq		nq	
Piemonte Cortese	2020		0,65		0,75	
Piemonte Grignolino	2020		1,00		1,10	

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	0,90		1,05		
Friuli Carbernet Sauvignon	12 - 12,5	0,90		1,05		
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	0,95		1,05		
Friuli Pinot grigio	12 - 12,5	1,15		1,25		
Friuli Pinot nero	12 - 12,5	1,90		2,10		
Friuli Refosco	12 - 12,5	0,90		1,05		
Friuli Ribolla	12 - 12,5	0,95		1,05		
Friuli Sauvignon	12 - 12,5	1,30		1,80		
Friuli Verduzzo	12 - 12,5	0,90		1,00		
Pinot grigio delle Venezie	12 - 12,5	1,10		1,20		

Vino Igp annata 2021 (litro)

Venezia Giulia Ribolla	12 - 12,5	0,80		0,90	-10,0%	
Venezia Giulia/Trevenezie Cabernet Sauvignon	12 - 12,5	0,80		0,85		
Venezia Giulia/Trevenezie Chardonnay	12 - 12,5	0,85		0,95		
Venezia G./Trevenezie Merlot	12 - 12,5	0,70		0,80		
Venezia G./Treven. Pinot bianco	12 - 12,5	0,85		0,95		
Venezia G./Trevenezie Pinot nero	12 - 12,5	1,20		1,30		
Venezia G./Trevenezie Refosco	12 - 12,5	0,75		0,85		
Venezia G./Trevenezie Sauvignon	12 - 12,5	1,00		1,50		
Venezia G./Trevenezie Verduzzo	12 - 12,5	0,70		0,80		

LOMBARDIA

Vino Dop annata 2021 (litro)

Oltrepò Pavese Barbera	12	0,90		1,05		
Oltrepò Pavese Bonarda	12,5	0,90		1,20		
Oltrepò Pavese Malvasia	11,5	nq		nq		
Oltrepò Pavese Moscato		1,15		1,20		
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		

EMILIA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Rossissimo desolforato	11,5-12,5	8,60	-2,3%	9,00	-2,2%	
Rossissimo desolforato mezzo colore	11-12,5	5,50		6,00		

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Emilia Lambrusco	10,5-11,5	5,60		6,00		
Emilia Lambrusco bianco	10,5-11,5	5,60		6,00		

Vino Igp annata 2021 (litro)

Emilia Malvasia		0,80		0,90		

Vino Igp annata 2021 (prezzi grado distillazione+zuccheri)

Emilia Lambrusco bianco frizzantato		6,00		6,40		
Emilia Lambrusco rosso frizzantato		6,00		6,40		

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0.6)

Mosto muto Lancellotta		7,80	-3,7%	8,20	-1,2%	

ROMAGNA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Bianco	9,5-11,0	4,80		5,00		
Bianco termocondiz.	10,5-12	5,00		5,30		
Bianco term. base spum.	9-10	5,10		5,40		

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Rosso	11-12	5,20		5,70		

Vino Dop annata 2021 (litro)

Romagna Sangiovese	12-13	nq		nq		
Romagna Trebbiano	11,5-12,5	0,65		0,70		

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	0,65		0,75		
Rubicone Trebbiano	11-11,5	5,30		5,60		

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0.6)

Mosto muto		4,50	-4,3%	4,70	-4,1%	

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

MCR		3,90		4,10		

UMBRIA

Vino Dop annata 2020 (litro)

Orvieto	12	0,70		0,80		
Orvieto Classico	12	0,75		0,85		

Vino Igp annata 2020 (ettogrado)

Umbria bianco	11-12	4,50		5,00		
Umbria rosso	12-12,5	5,00		5,60		

Vino Igp annata 2020 (litro)

Umbria Chardonnay	12-12,5	0,80		0,90		
Umbria Grechetto	12	0,80		0,90		
Umbria Pinot grigio	12	0,80		0,90		

PUGLIA - 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	4,20		4,60		
Rosso da Lambrusco	12,5-13,5	6,00		6,50		
Rosso da Montepulciano	11-12	4,70		5,20		

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Daunia Sangiovese	11-11,5	4,70		5,10		
Puglia Lambrusco	10-11,5	nq		nq		
Puglia Lambr. frizzantato	10-11	nq		nq		
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	0,75		0,80		
Puglia Pinot bianco	11-12,5	0,70		0,75		
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	0,90		1,00		
Puglia Primitivo	13-15	1,50		1,70		
Puglia Primitivo rosato	11,5-13	1,35		1,45		

Mosto annata 2021 (gr. Bé q.le)

Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM	33-35	4,30		4,50		
Mosto concentrato bianco	33-35	4,30		4,50		
Mosto concentrato rosso	33-35	4,80		5,00		
Mosto muto bianco	10-11	3,20		3,40		
Mosto muto rosso	11-12	3,30		3,60		

Mosto annata 2021 (gr. Bé q.le)

Mosto muto rosso Lambrusco vino comune	12-13	5,20		5,70		

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

MCR	65-67	3,90		4,10		

Mosto annata 2021 (kg)

Mosto da uve aromatiche Moscato		0,80		0,90		

PUGLIA - Lecce, Brindisi, Taranto

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Rosso	12-13	5,00		5,50		

Vino comune annata 2021 (litro)

Rosso strutturato	14-16	nq		nq		

Vino Dop annata 2021 (litro)

Primitivo di Manduria	14-15	2,90		3,10		
Salice Salentino	13-14	1,00		1,10		

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	1,00		1,10		
Salento Malvasia nera	12-14,5	1,00	-13,0%	1,20	-14,3%	
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	-25,0%	1,00	-28,6%	

VENETO

VERONA

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2020	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)

Amarone e Recioto della Valpolicella	2016		nq		nq	
	2017		nq		nq	
	2018		8,80		9,00	
Amarone e Recioto della Valpolicella Classico	2016		nq		nq	
	2017		nq		nq	
	2018		8,80		9,20	
Bardolino	2021		0,95		1,00	
Bardolino Chiaretto	2021		1,00		1,05	
Bardolino Classico	2021		1,50	**42,9%**	1,10	
Custoza	2021		0,85		0,90	
Delle Venezie bianco	2021	12	0,80		0,90	
Garda Chardonnay	2021		0,90		0,95	
Garda Garganega	2020	11,8	nq		nq	
Garda Pinot grigio	2021	11-12,5	1,10		1,20	
Lugana	2020		2,90		3,10	
Lugana	2021		3,00	**3,4%**	3,30	**3,1%**
Pinot grigio d.Venezie	2021	12-12,5	1,10		1,15	
Soave Classico	2021	12-13			1,15	
Valdadige Pinot grigio	2021	12-12,5	1,40	**3,7%**	1,45	
Valpolicella	2021		1,70	**6,3%**	1,80	**2,9%**
Valpolicella atto Ripasso	2020	13-13,5	3,00		3,20	
Valpolicella Classico	2019		nq		nq	
	2020		nq		nq	
Valpol. Cl. atto Ripasso	2020	13-13,5	3,00		3,20	

Vino Igp (ettogrado)

Merlot	2020	11-12,5	nq		nq	
Provincia di VR bianco	2021	10-13	5,50	**-1,1%**	5,80	

Vino Igp (litro)

Chardonnay	2021	12	0,80		0,90	

TREVISO

Vino Dop annata 2021 (litro)

Delle Venezie bianco	12	0,80		0,90		
Piave Cabernet	12-12,5	0,90		1,00		
Piave Merlot	11,5-12	0,85		0,95		
Pinot grigio delle Venezie	10-12	1,10		1,20		
Pinot nero atto taglio Prosecco rosé		1,90	**2,7%**	2,10	**5,0%**	
Prosecco Valdobbiadene Cartizze Docg	9-10	9,00	**5,9%**	10,00	**5,3%**	
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Rive Docg	9,5-10	2,75	**1,9%**	2,85	**1,8%**	
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg	9-10	2,65		2,75		
Prosecco Asolo Docg	9,5-10	2,20		2,30		
Prosecco Doc	9-10	2,00		2,10		
Venezia Pinot grigio	11-12	1,10		1,20		

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Cabernet Franc	10-12	6,80		7,50		
Cabernet Sauvignon	10-12	6,50		7,00		
Chardonnay	10-12	6,30		7,00		
Glera	9,5-10	6,00	**3,4%**	6,30	**1,6%**	
Marca Trevigiana Tai	10,5-12	6,30	**1,6%**	7,00		
Marca Trevigiana/Veneto/ Trevenezie rosso	10-11	5,00		5,50		
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/Trevenezie bianco	10-11	5,50		6,00		
Verduzzo	10 - 11	6,20		6,50		

Vino Igp annata 2021 (litro)

Pinot nero	10,5-12	1,20		1,40		

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

Mosto concentrato rettificato Bx 65/68° (origine Italia)	65-68	3,70		3,90		

TRENTINO - ALTO ADIGE

Vino Dop (litro)

Lago di Caldaro	2020	1,60		1,85	
Teroldego Rotaliano	2020	1,80		2,00	
Trentino Cabernet Sauvignon	2020	1,65		2,10	
Trentino Chardonnay	2021	1,70		2,00	
Trentino Lagrein	2020	1,80		2,20	
Trentino Lagrein rosato Kretzer	2020	1,60		1,95	**8,3%**
Trentino Marzemino	2020	1,45		1,80	
Trentino Merlot	2020	1,25		1,70	
Trentino Moscato	2020	1,90		2,20	**4,8%**
Trentino Müller Thurgau	2020	1,45	**3,6%**	1,75	**6,1%**
Trentino Nosiola	2020	1,80	**12,5%**	2,15	**10,3%**
Trentino Pinot bianco	2021	1,80		2,15	
Trentino Pinot grigio	2020	1,90	**2,7%**	2,20	**4,8%**
Trentino Pinot nero	2020	2,70		3,50	
Trentino Riesling	2020	2,00	**5,3%**	2,35	**4,4%**
Trentino Sauvignon	2020	2,20		3,20	**6,7%**
Trentino Sorni bianco	2020	1,70	**6,3%**	2,00	**2,6%**
Trentino Sorni rosso	2020	1,80		2,00	
Trentino Traminer	2020	3,60		4,30	**4,9%**
Trento	2021	2,20		2,50	
Trento Pinot nero base spumante	2021	2,80		3,20	
Valdadige Schiava	2020	1,45		1,65	

Vino Igp (litro)

Vigneti Dolomiti Chardonnay	2020	nq		nq	
Vigneti Dolomiti Merlot	2020	0,80		1,00	
Vigneti Dolomiti Müller Thurgau	2020	1,00		1,20	
Vigneti Dolomiti Pinot grigio	2020	1,40		1,90	
Vigneti Dolomiti Schiava	2020	1,30		1,50	
Vigneti Dolomiti Teroldego Novello	2021	1,90		2,10	

MARCHE

Vino comune (ettogrado)

Rosato	2020	11-12,5	nq		nq	
Rosso	2020	12-12,5	4,00		4,00	

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.	2020	12-13	1,15		1,20	
Verdicchio di Matelica	2020	12-12,5	1,00		1,00	

Vino Igp (litro)

Marche bianco	2020	11,5-12,5	0,40			
Marche Passerina	2020	12-13	0,70		0,95	
Marche Sangiovese	2020	11-12	0,70			
Marche Sangiovese Bio	2020	12-13,5	0,84			
Marche Trebbiano	2020	12-12,5	nq		nq	

TOSCANA

Vino Dop (litro)

Chianti	2018		1,50		2,00	**5,3%**
	2019		1,50		2,00	**5,3%**
	2020		1,40		2,00	**5,3%**
Chianti Classico	2017		2,60		3,20	
	2018		2,60		3,10	
	2019		2,70		3,10	
	2020		2,70		3,15	

Vino Igp (litro)

Toscana bianco	2020		0,90		1,15	
Toscana rosso	2020	12-13	0,80		1,25	
Toscana Sangiovese	2020	12-13	0,95		1,30	

LAZIO

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2020	11-12	4,20		4,80	
Rosso	2020	11-12	4,50		5,00	

Vino Dop (litro)

Castelli Romani bianco	2020	11	0,55		0,65	
Castelli Romani rosso	2020	12	0,60		0,70	
Frascati	2020	12	0,85		0,90	
Roma bianco	2020	12	0,95		1,15	
Roma rosso	2019	13	1,00		1,40	
	2020	13	1,00		1,40	

Vino Igp (ettogrado)

Lazio bianco	2020	12	4,00		4,59	
Lazio rosso	2020	12	4,50		5,00	

Vino Igp (litro)

Lazio Chardonnay	2020	12	0,85		0,90	
Lazio Pinot grigio	2020	12	0,85		0,95	

ABRUZZO - MOLISE

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2021	10-11,5	4,00		4,10	
Bianco termocondiz.	2021	9,5-13,5	4,40		4,80	
Rosso	2021	11-12	4,50		5,00	
Rosso	2021	12,5-13,5	5,20		6,00	

Vino Dop (ettogrado)

Trebbiano d'Abruzzo	2021	11-12,5	nq		nq	

Vino Dop (litro)

Montepulciano d'Abruzzo	2020	12-13,5	0,65		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	

SARDEGNA

Vino Dop annata 2020 (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	

SICILIA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Bianco	10,5-12	3,70		3,90		
Bianco termocondizionato	12-12,5	4,20		4,50		
Rosso	12,5-14,5	0,85		1,20		

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	11-12,5	4,70		4,90		
Inzolia	11,5-12,5	4,70		4,90		

Vino Igp annata 2021 (litro)

Cabernet	13-14,5	1,00		1,20		
Chardonnay	12,5-13,5	0,95		1,05		
Merlot	13-14,5	0,95		1,20		
Pinot grigio	12-13	0,90		1,00		
Syrah	13-14,5	0,85		1,20		
Zibibbo	11,5-13,5	0,90		1,10		

Mosto annata 2021 (gr. Babo x q.le)

Mosto muto bianco 16-17°	15-17	1,90		2,00		

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

MCR		3,90		4,10		

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.

PIEMONTE
Carlo Miravalle (Miravalle 1926 sas)

LOMBARDIA
Federico Repetto (L'Agenzia Vini Repetto & C. srl)

VENETO
VERONA: **Severino Carlo Repetto** (L'Agenzia Vini Repetto & C. srl)
TREVISO: **Fabrizio Gava** (Quotavini srl)

TRENTINO-ALTO ADIGE
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

FRIULI-VENEZIA GIULIA
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

ROMAGNA ED EMILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

TOSCANA
Federico Repetto (L'Agenzia Vini Repetto & C. srl)

LAZIO E UMBRIA
Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl)

MARCHE
Emidio Fazzini

ABRUZZO-MOLISE
Andrea e Riccardo Braconi (Braconi Mediazioni Vini sas)

PUGLIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SICILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SARDEGNA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

enoplastic

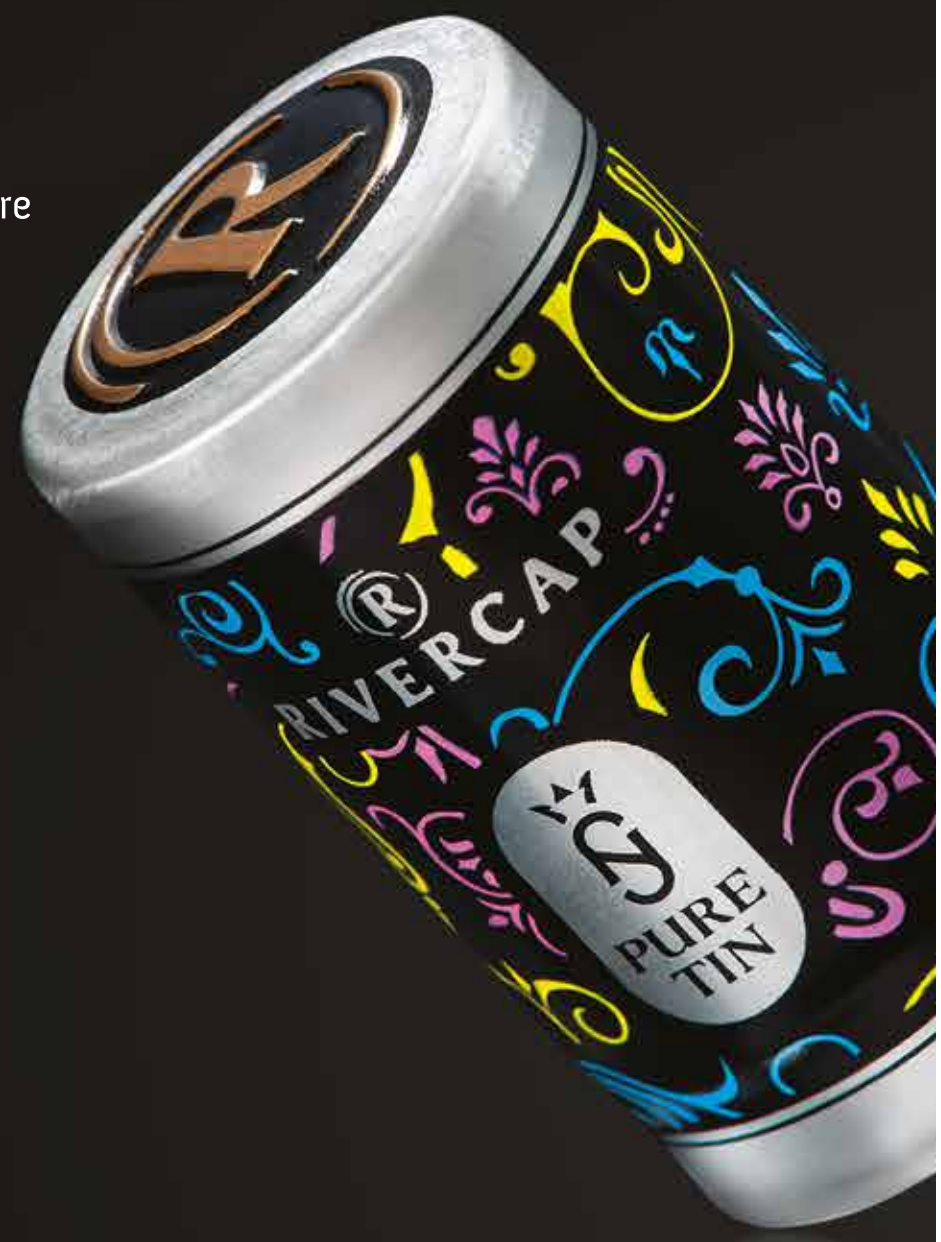
RIVERCAP

Capsule in stagno, un segno distintivo

Le capsule in stagno accompagnano da sempre i migliori vini del mondo

I principali vantaggi : Autenticità ed eleganza

- Lo stagno è un materiale altamente malleabile in grado di vestire qualsiasi bottiglia di ogni forma e dimensione
- La capsula è composta da un pezzo unico evitando giunte in parete e in testa
- Le tecniche decorative per la personalizzazione offrono colori profondi e di qualità
- In testa è possibile avere delle raffinate stampe a rilievo



"Lo stagno è il materiale
con le migliori caratteristiche
per chiudere una bottiglia:
unicità, purezza, pesantezza e spessore
per adattarsi a tutti i tipi di bottiglie."

enoplastic.com/capsulestagno