



SEGUI LA TV DEL CORRIERE VINICOLO SU



Dopo il grande successo di pubblico dei primi mesi, prosegue l'avventura del nuovo spazio di web TV: con le ICV video news raccontiamo in modo diverso fatti e notizie che accadono dentro e attorno al nostro mondo. Continuate a seguire le nostre interviste e i video-racconti che completano l'informazione del Corriere Vinicolo con un format innovativo. Vi aspettiamo all'indirizzo [linkedin.com/company/corriere-vinicolo](https://www.linkedin.com/company/corriere-vinicolo) dove troverete tutti gli aggiornamenti sul settore vitivinicolo oltre alla preview scaricabile del numero in uscita.
BUONA LETTURA!



Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

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

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

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

IL PRONUNCIAMENTO DELLA CORTE DEI CONTI EUROPEA HA GENERATO UNA RISPOSTA FORTE E COMPATTA DELLA POLITICA E DEGLI OPERATORI

★ Corte Ue È SCONTRO SUI FONDI OCM PER I VIGNETI

Gli esperti contabili accendono i riflettori sulla misura Ocm "Riconversione e ristrutturazione", nonché sul sistema di autorizzazione per i nuovi vigneti. Competitività e sostenibilità nella gestione dei reimpianti sono le criticità evidenziate dallo studio, sulle quali la risposta della Commissione europea è stata puntuale e immediata. L'analisi della spesa in Italia nell'ultimo decennio sconfessa le conclusioni della Corte. Le reazioni della politica e del mondo associativo: si può sempre migliorare ma "nessun tocchi" la misura

DA PAGINA 2

» Le analisi



a pag. 8

A ROMA GLI STATI GENERALI DEL VINO

Politica Ue: l'autunno caldo dell'agenda vino



logistica & packaging



IL PARADOSSO DEL PACK SOSTENIBILE: SI PUÒ FARE, MA SOLO INSIEME



Inedito confronto tra mondo del vino e filiera del packaging ad Habitat 2023, promosso da Argea

A PAG. 12

COME CAMBIA IL MERCATO USA



CALANO LE VENDITE NELLE CATENE SPECIALIZZATE

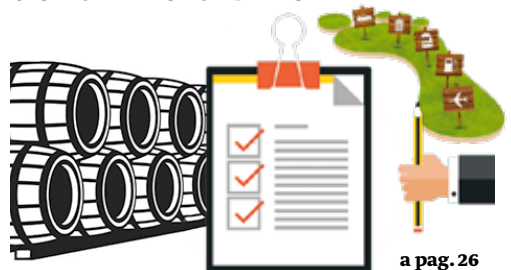
Poche le categorie che resistono: Prosecco, rosé e vini considerati "più salubri"

A PAG. 16

STUDI & RICERCHE

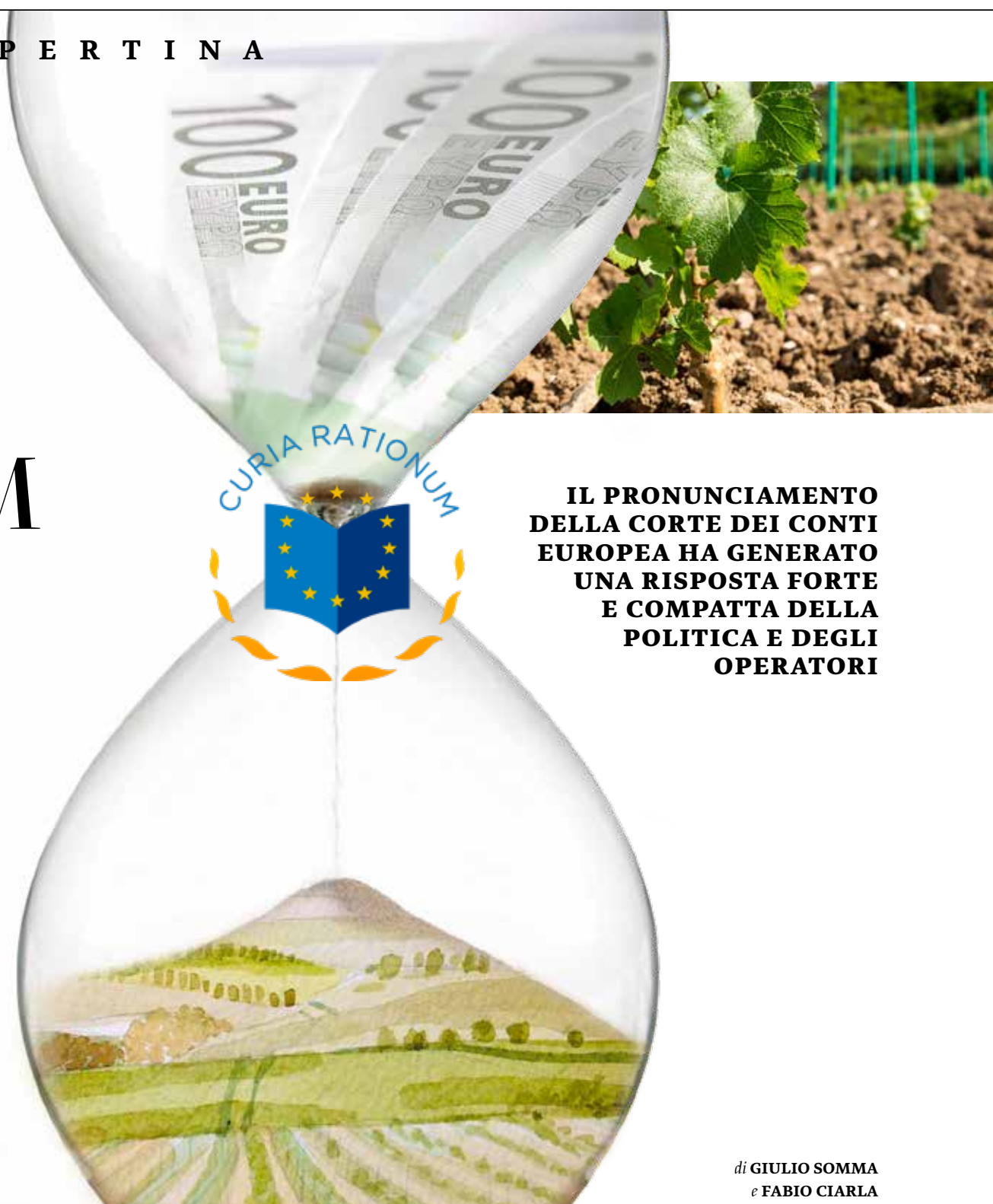
FOCUS TECNICHE LCA

Una revisione critica sugli studi di valutazione dell'impatto ambientale della filiera vino



CORTE UE: È SCONTRO SUI FONDI OCM PER I VIGNETI

Gli esperti contabili accendono i riflettori sulla misura Ocm “Riconversione e ristrutturazione”, nonché sul sistema di autorizzazione per i nuovi vigneti. Competitività e sostenibilità nella gestione dei reimpianti sono le criticità evidenziate dallo studio, sulle quali la risposta della Commissione europea è stata puntuale e immediata. L'analisi della spesa in Italia nell'ultimo decennio sconfessa le conclusioni della Corte. Le reazioni della politica e del mondo associativo: si può sempre migliorare ma “nessun tocchi” la misura



IL PRONUNCIAMENTO DELLA CORTE DEI CONTI EUROPEA HA GENERATO UNA RISPOSTA FORTE E COMPATTA DELLA POLITICA E DEGLI OPERATORI

di GIULIO SOMMA
e FABIO CIARLA



Herbert Dorfmann



Lamberto Frescobaldi



Luca Rigotti



Antonio Rallo

Il vigneto “giudicato” come una qualsiasi coltura intensiva, con un occhio forse poco attento al contesto complessivo dei dati e una conoscenza superficiale delle dinamiche del settore: potrebbero essere questi, in estrema sintesi, i motivi per capire la genesi delle contestazioni mosse dalla Corte dei Conti europea nella sua “Relazione speciale” datata 26 settembre 2023 (“Misure di ristrutturazione e autorizzazioni all'impianto di vigneti nell'Ue - Impatto poco chiaro sulla competitività e modesta ambizione ambientale”), al sistema di sostegno comunitario all'ammodernamento degli impianti viticoli continentali. Un'altra cornice di riferimento per contestualizzare questo attacco, a detta di alcuni, è invece l'avvicinarsi della campagna elettorale per le prossime elezioni europee, previste a inizio giugno 2024, con la propensione a inserire forzatamente nel dibattito temi fino ad ora esclusi, per raggiungere magari il più classico dei “parlare a nuora perché suocera intenda”. Quale che sia l'origine di un rapporto che Herbert Dorfmann, parlamentare europeo pacato e di lungo corso nonché membro della Commissione Agricoltu-

ra, si è spinto a giudicare “completamente fuorviante e su larga scala stupido”, il risultato finale è una critica generalizzata all'uso dei fondi Ocm per la ristrutturazione e riconversione dei vigneti, secondo un triplice asse: non ci sarebbero indicazioni chiare sull'effettivo aumento della competitività degli impianti oggetto di rinnovamento, mancherebbero specifici obiettivi di sostenibilità ambientale e, infine, sarebbe da rivedere anche il regime delle autorizzazioni per i nuovi vigneti. Mentre affidiamo ad altri due articoli nelle pagine successive l'approfondimento sulla relazione della Corte dei Conti europea, con relativa risposta della Commissione Ue, nonché l'esame di come e dove sono stati spesi nell'ultimo decennio questi fondi in Italia, non possiamo tralasciare alcune delle evidenze che tendono a mettere in dubbio i rilievi degli esperti contabili. Partendo dal fatto che l'approccio del “si può far sempre meglio” è ritenuto da tutti fondamentale, e che quindi sicuramente ci sarà occasione di programmare meglio le prossime campagne Ocm (frutto a loro volta di revisioni della Pac), seguendo linee guida aggiornate, abbiamo cercato di valutare innanzitutto alcune palesi contraddizioni

del documento della Corte dei Conti e, allo stesso tempo, abbiamo chiesto ad alcuni rappresentanti del settore e della politica una loro interpretazione della vicenda.

La competitività

Cominciamo dalla competitività, che è in effetti il cardine della misura oggetto di analisi. I fondi per riconversione e ristrutturazione sono stati pensati per rendere, appunto, il vigneto europeo più moderno e funzionale. La Corte dei Conti dice che non è chiaro se questo sia avvenuto o meno, ma ci sono almeno due dati di fatto che lo confermano. Limitandoci al nostro Paese possiamo infatti dar conto di un vigneto Italia che a oggi vale oltre 55mila miliardi, miliardo in più o miliardo in meno, con una variazione percentuale del valore fondiario dal 2000 al 2021 che si attesta a +58,2%. Una crescita incredibile anche volendo deflazionarla, soprattutto se messa a confronto con i valori fondiari nel loro complesso, cresciuti “solo” del 20,2%. Dando per scontato che non c'è un nesso causale diretto e che non tutta questa crescita è dovuta a misure di ammodernamento del vigneto, molto infatti dipende anche dalla promozione delle

produzioni (altro merito dei fondi Ocm), è innegabile che l'aumento della competitività c'è stato. E anche molto forte. Su questo si è concentrato uno dei commenti di **Herbert Dorfmann**: “Questo intervento (la misura Riconversione e ristrutturazione dei vigneti, ndr) non è mai stato pensato solo per obiettivi di sostenibilità ecologica. Anzi, deriva da un passato dove di focus specifici sull'ambiente non se ne parlava nemmeno. Ritengo il rapporto del tutto assurdo perché la Corte dei Conti valuta un intervento ampio come quello di sostegno al settore vitivinicolo guardando solo ed esclusivamente alla sostenibilità ambientale, mentre con questi fondi si vuole aiutare il settore dal punto di vista della sostenibilità economica”. Ad entrare ancor più nel dettaglio è **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia, che chiarisce: “Il vigneto siciliano aveva bisogno di manutenzione, doveva essere rinnovato e, sebbene ci sia ancora molto da fare, è innegabile che tramite gli investimenti realizzati in questi anni grazie al sostegno europeo, abbiamo potuto piantare selezioni clonali o biotipi che performano meglio a livello qualitativo ma anche quali-quantitativo. Sia-

mo diventati più competitivi anche ristrutturando vigneti vecchi e poco meccanizzabili, abbiamo reso più sostenibili economicamente tante aziende che hanno avuto la possibilità di crescere e svilupparsi, ampliando le superfici vitate e creando occupazione. Il tutto rafforzato da una promozione all'estero che ha dato una nuova e bella immagine della Sicilia vitivinicola sui principali mercati internazionali”. Concreta e chiara anche l'analisi del coordinatore settore Vino di Alleanza delle Cooperative Italiane e presidente del Gruppo di lavoro Vino Cogeca, **Luca Rigotti**: “La misura è stata finora molto importante, ha contribuito a far sì che il vigneto Italia potesse avere un patrimonio varietale conforme alle richieste di mercato, abbiamo potuto sostituire varietà che stavano perdendo appeal tra i consumatori, sostituire i vecchi vigneti che non avevano più le giuste caratteristiche di produttività e di resa a livello organolettico. Ci siamo potuti affidare a nuove varietà e a nuovi vigneti di varietà tradizionali che ci hanno permesso di essere sul mercato e rafforzare la nostra economia. Riteniamo quindi il sostegno alla riconversione e ristrutturazione decisamente importante: è

anche grazie a questa misura che la viticoltura a livello europeo sta dimostrando una grande dinamicità nonostante il momento difficile di crisi economica generale, che certo non dipende dal settore agricolo”.

La sostenibilità (ambientale)

Mentre l'aumento, a volte anche eccessivo, dei valori fondiari sarà oggetto di una ulteriore analisi sui prossimi numeri del Corriere Vinicolo, concentrando sul secondo appunto della Corte dei Conti, ovvero la mancanza di specifiche iniziative “green”, rileviamo che lo studio parla di carenza che “non consente di raggiungere gli obiettivi ambientali della politica agricola comune”. Qui probabilmente c'è lo snodo fondamentale per capire la limitata conoscenza del settore da parte degli esperti contabili, forse sottovalutata in fase di audit vista la scarsa partecipazione del mondo produttivo in fase di raccolta dati (monito per future occasioni simili). In effetti il vigneto europeo, e quello italiano più di altri, rappresenta di per sé stesso un elemento “green”. Come chiarito anche dal presidente UIV, **Lamberto Frescobaldi**, alla giornata degli “Stati Generali del Vino” tenutasi a Roma lo scorso 29 set-



tembre (vedi articolo a pagina 8), parliamo di un elemento che è “baluardo” a difesa del paesaggio: “Il 51% dei vigneti nazionali - ha precisato Frescobaldi - si colloca sopra i 300 metri di quota, con il 42% in collina (301-700 metri) e il 9% in montagna (sopra i 700 metri)”. Dati che rendono chiaramente l’idea di come la coltivazione della vite esuli dalle semplici regole economiche, che renderebbero più fruttuoso l’impianto in pianura, privilegiando aspetti qualitativi e appunto strettamente connessi alla salvaguardia di specifici ambienti naturali. D’altronde anche l’Unesco, con l’inserimento di Langhe - Roero - Monferrato e delle Colli del Prosecco nei Patrimoni dell’Umanità da tutelare, ha reso evidente che la buona viticoltura è fonte di bellezza e va sostenuta.

“Sulle politiche green la risposta della Commissione europea è stata ottima - ci ha detto ancora Dorfmann - perché giustamente si rileva come questa misura non è stata pensata per la sostenibilità ambientale, che invece va inquadrata nell’ambito di tutta la Pac. Gli obiettivi ecologici sono infatti presenti in altre parti della regolamentazione europea, come i programmi agroalimentari e lo specifico sostegno al biologico. Inoltre dobbiamo domandarci: cos’è sostenibilità? Perché esiste anche quella economica. Questo il vero problema del pensiero che, purtroppo, in questi ultimi anni ha preso piede a Bruxelles, ovvero che tutta la spesa debba andare

nella sostenibilità ambientale, come se fosse l’unico bene pubblico. Ma anche il lavoro è un bene pubblico, così come il paesaggio coltivato, l’economia di un Paese... Anche per questo trovo il rapporto della Corte dei Conti del tutto sbagliato”.

Apri ad ulteriori e nuovi investimenti il pensiero di Rigotti: “Sinceramente spero che questi fondi vengano mantenuti e se possibile rafforzati, possiamo perfezionarli forse, ma è importante che non si interrompa un lavoro di incentivazione allo sviluppo dell’innovazione in vigna che è strettamente connesso con la sostenibilità. Pensiamo solo alle varietà resistenti o tolleranti e ai loro vantaggi ambientali, è giusto pensare che nel futuro ci sarà sicuramente ancora bisogno di innovazione e di rinnovare una parte del vigneto per interpretare le necessità produttive e avere un minore impatto, arrivare quindi ad avere meno interventi in vigna con maggiori garanzie di resistenza delle varietà coltivate, che andrebbero a ridurre anche il nostro impatto sull’ambiente”.

Per Antonio Rallo, la Sicilia, tra le regioni italiane che hanno approfittato maggiormente dei fondi per la ristrutturazione dei vigneti, è un caso “unico” a livello mondiale per la viticoltura sostenibile, grazie a più di 26.000 ettari vitati in regime biologico e oltre 16.000 coltivate a lotta integrata. Un percorso ovviamente agevolato dai fondi europei ma che non può dirsi concluso. Per usare le pa-

role del presidente del Consorzio Doc Sicilia “il mondo non sta fermo”, e infatti “abbiamo grandi cambiamenti in essere - dice Rallo - e dovremo riuscire a portare la nostra viticoltura a essere sempre più produttrice di qualità, con quelle quantità che rendono sostenibile il sistema. In futuro sicuramente sarà utile poter contare sulle nuove selezioni, in fase di sperimentazione dei nostri vitigni autoctoni, frutto del lavoro del Consorzio Doc Sicilia, dei Vivai Paulsen, della Regione Sicilia e dell’Università di Palermo, più adatti a reggere l’urto dei picchi climatici che si stanno verificando sempre più di frequente”.

Le autorizzazioni per i nuovi impianti

Infine, l’accento alle politiche di autorizzazione ai nuovi impianti, che pure non ha a che fare direttamente con l’analisi di una “spesa” ma che la Corte dei Conti ha voluto inserire per evidenziare, ancora una volta, una scarsa programmazione. In particolare gli esperti contabili si sono concentrati sulla distribuzione “a pioggia” delle autorizzazioni, senza criteri di efficienza e quindi con l’impossibilità di valutare tale misura in termini di competitività. Sul tema, il più “esterno” ai compiti degli esperti contabili, c’è in effetti un dibattito in corso. Per quanto sia scontato che l’incremento delle superfici vitate avvenga lì dove ci sono imprese che ritengono di avere un utile negli anni futuri (basti pensare all’eccellenza della vite da

questo punto di vista, con l’inizio della produttività solo dopo tre anni dall’avvio dell’impianto), c’è in effetti il tema di una premialità che andrebbe inserita e, forse, indirizzata. In passato ci sono state regioni che non hanno raggiunto il limite massimo delle richieste, come il Lazio ad esempio, ma sembra plausibile per il futuro spingere affinché le superfici aumentino lì dove si prevedono per le produzioni livelli maggiori di valore aggiunto. Anche Lamberto Frescobaldi è convinto della necessità di una revisione del sistema: “In effetti bisogna capire che una distribuzione a pioggia di quasi 7 mila ettari di nuovi vigneti l’anno puramente proporzionale non è più funzionale. Bisogna inserire criteri di ammissibilità e priorità, anche con un occhio agli aspetti ambientali, concentrandosi sulle aree più competitive, ovvero quelle che non generano giacenze ma anzi spuntano valori maggiori”. Sulla stessa linea, pur se con alcuni distinguo, Luca Rigotti che sostiene come “siamo di fronte a una situazione complessa, nella quale si registra spesso uno squilibrio tra la domanda e l’offerta, quest’ultima spesso eccedentaria di fronte a un calo delle vendite e dei consumi che, in particolar modo per i vini rossi, ha contribuito a ridimensionare il mercato, generando negli ultimi anni un progressivo aumento delle giacenze. Occorre considerare i casi a livello territoriale e per questo motivo anche un incremento dell’1% all’anno di su-

perficie vitata può essere causa di problemi in termini di produzione. Uno strumento utile in questi casi potrebbe essere la sospensione temporanea da 1 a 3 anni, almeno nei territori in cui si chiede l’applicazione della distillazione di crisi o la vendemmia verde”.

La politica e il futuro

Se è pur vero che siamo di fronte a una “Relazione speciale”, mirata a una valutazione sull’efficacia della gestione correlata a specifiche misure, interventi e politiche Ue (in questo caso la misura Ristrutturazione e riconversione dei vigneti), ben diversa e più “soft” rispetto alla Das (Dichiarazione annuale di affidabilità), audit scrupolosi su casi presi a campione (che comportano anche rettifiche finanziarie) condotta acquisendo elementi probatori per accertare se i fondi siano stati spesi in conformità con le regole Ue, il report della Corte dei Conti europea potrà avere comunque un impatto anche “politico”, come chiarisce Herbert Dorfmann: “È bene ricordare che la Corte dei Conti Ue è un organismo diverso quello italiano e, quindi, questo rapporto non è stato redatto da ‘giudici’ ma da esperti chiamati a fare valutazioni sulla spesa dell’Ue. Dunque la loro relazione potrà, o meno, essere valutata dai legislatori e sinceramente, con la politica del settore comunque già indirizzata fino al 2027, spero proprio che venga messa in qualche cassetto e dimenticata. Non siamo in una fase di dibattito

sul tema e quindi non vedo rischi nell’immediato - ci ha detto il deputato europeo - ma è altrettanto chiaro che questi sono argomenti che tornano utili e vengono tirati fuori nei momenti di scontro da chi ritiene che il sostegno al settore vitivinicolo sia superfluo o addirittura dannoso. E sono purtroppo molti i miei colleghi che la pensano così”.

Si rischia insomma l’uso strumentale di una valutazione ampiamente discutibile su una materia che invece, secondo Dorfmann, è chiaramente positiva per la spesa Ue: “Guardando tutti gli interventi che abbiamo effettuato a livello comunitario con i fondi della Pac, quello vitivinicolo è stato finora uno dei più efficienti. Ha portato davvero il settore del vino europeo, e dell’Italia in primis, in una posizione importante a livello mondiale. Se l’export italiano è cresciuto in modo esponenziale, si deve anche al fatto che il settore è andato sui mercati con i giusti prodotti grazie al sostegno europeo. Sarebbe stato intelligente per la Corte dei Conti valutare anche questi aspetti”. Così come aveva fatto Rigotti, anche Rallo chiude con un messaggio alle istituzioni: “La misura non va toccata. Certo, l’esperienza può portare a perfezionamenti nell’emanazione dei bandi e nella gestione delle domande, con il fine però di non penalizzare gli investimenti, trovando soluzioni nuove e migliorative capaci di tenere insieme le esigenze del settore e la qualità della spesa”.

27 OTTOBRE 2023 – CONVEGNO TECNICO

Hotel Castelbrando, Cison di Valmarino - TV - Per info e prenotazioni convegno congresso@assoziazionemiva.it
Valido per attribuzione crediti della formazione professionale ordine agronomi ed enologi



PARTECIPAZIONE CONVEGNO INCLUSO PRANZO A BUFFET – €50
DEGUSTAZIONE DI OLTRE 10 VINI SELEZIONATI – €20

PROGRAMMA

09:00 Saluti delle autorità e avvio lavori

INTRODUZIONE – Il vino del futuro

INNOVAZIONE IN VITICOLTURA – Approcci tecnici, nuovi ibridi interspecifici, miglioramento genetico, recupero dei vitigni storici e di territorio

Pausa caffè

TECNICA VIVAISTICA – Focus sulla tecnica dell’innesto in verde, applicazioni tecniche e prospettive

SOSTENIBILITÀ – Presentazione dello standard Equalitas per il vivaismo viticolo, focus sui primi dati della Carbon Footprint

NORMATIVA – Nuova Normativa per il Vivaismo Viticolo

Fine lavori e dibattito

13:30 Pranzo a buffet

14:00 EVENTO FIERISTICO DEDICATO AL SETTORE DEL VIVAISMO VITICOLO

14:30 DEGUSTAZIONE VINI – da vitigni resistenti e vitigni antichi e di territorio

ELETTRODIALISI

La tecnica fisica che permette la stabilità tartarica dei vini, a temperatura ambiente e senza aggiunta di additivi. Questa tecnologia è predisposta per accedere ai requisiti industria 4.0 e assicura un **controllo sul risparmio energetico e sulla gestione idrica**.



+ SICUREZZA
stabilizzazione tartarica certa

+ RISPARMIO
energetico

+ TECNOLOGIA
tecnica fisica, no additivi,
integrità del vino

juclas.it



SCOPRI DI PIÙ



L'elettrodialisi è una tecnica fisica che sfrutta la "driving-force" di un campo elettrico che opera all'interno di un sistema di membrane di tipo selettivo. Le membrane non hanno la funzione di filtrare, ma solo di separare gli ioni responsabili dell'instabilità tartarica e del calcio, mantenendo inalterato il patrimonio colloidale del vino. **A differenza di altre tecniche, stabilizza il prodotto a temperatura ambiente, consentendo un importante risparmio energetico.**

JUCLAS
Advanced beverage systems

Contattaci per maggiori informazioni:
info@juclas.it

**L'ANALISI DELLA RELAZIONE SPECIALE SULLA MISURA
RISTRUTTURAZIONE E RICONVERSIONE DEI VIGNETI**

IMPATTO GREEN E SOSTENIBILITÀ: il “botta e risposta” tra Corte dei Conti e Commissione



Manca di mordente, ma soprattutto lascia poco spazio al green e non centra l'obiettivo della competitività. Il riferimento è alla politica vitivinicola dell'Ue finita sotto la lente della Corte dei Conti europea. Un parere molto critico, quasi una bocciatura, espresso al termine di un audit sull'impatto della misura dell'Ocm di Ristrutturazione e riconversione dei vigneti, mai finita finora nel radar degli esperti contabili. L'impianto giuridico appare in generale carente nell'impostazione di base e presenta diverse criticità anche sul piano applicativo, osserva la Corte. Un quadro normativo privo di una coerenza strategica e di adeguati strumenti per il monitoraggio e la valutazione dei risultati. Nella Relazione speciale “Misure di ristrutturazione e autorizzazioni all'impianto di vigneti nell'Ue”, che riporta i risultati dell'audit in cinque Stati membri, compreso il caso Toscana per l'Italia (gli altri Paesi sono Francia, Spagna, Grecia e Repubblica Ceca, ciascuno con sue specifiche realtà territoriali), i valutatori hanno rilevato, senza eccezioni, una scarsa efficacia degli interventi rispetto agli obiettivi dell'Ocm, nonostante l'ingente mole delle risorse finanziarie stanziata nell'intero arco programmatico.

LA COMPETITIVITÀ

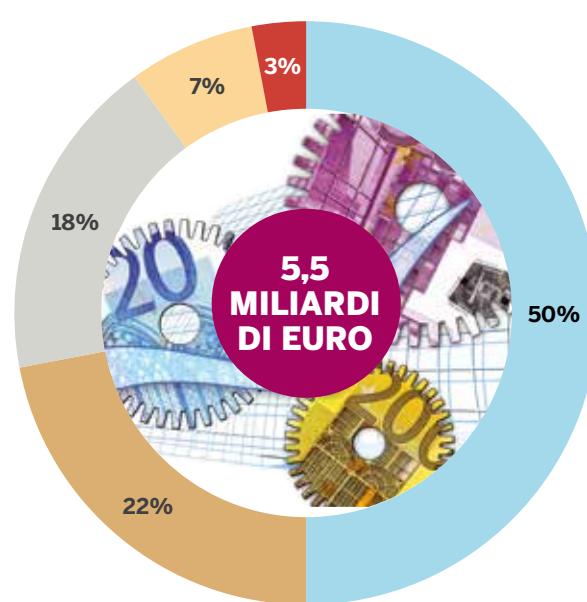
Nel periodo di attuazione della misura oggetto dell'audit (2014-2023), la Corte ha riscontrato, in particolare, contributi solo modesti e difficilmente quantificabili sul piano della crescita della competitività, evidenziando in generale una scarsa ambizione ambientale all'interno dei Programmi nazionali di sostegno (Pns). Il quadro che disciplina la misura di ristrutturazione - osserva la Relazione - manca anche di definizioni adeguate e di indicatori pertinenti. Gli Stati membri, di conseguenza, hanno finanziato pressoché tutte le richieste ammissibili, senza adottare criteri selettivi tarati sulle effettive potenzialità dei progetti in termini di miglioramento della competitività. I regolamenti dell'Ue e gli orientamenti della Commissione sui Pns, d'altro canto, non forniscono una definizione di competitività né indicano criteri di misurazione dei risultati. Con l'aggravante che dal 2006 né la Commissione europea né gli Stati membri hanno condotto studi o valutazioni ex ante utili a definire gli elementi di comparazione di supporto alle analisi ex post dei risultati.

LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Scarsa, come accennato, anche l'attenzione ai temi della sostenibilità ambientale in assenza di criteri green, salvo riferimenti - spiegano gli auditor - non sempre chiari allo sviluppo dei vigneti biologici, non corredati da informazioni ad hoc sugli effetti della misura. In sostanza - aggiunge la Relazione - le risorse dell'Ue non sono state indirizzate verso progetti in grado di attenuare l'impatto della viticoltura europea sul clima e l'ambiente. A contrario, la misura potrebbe addirittura aver sortito l'effetto opposto, per lo meno in talune situazioni, per esempio introducendo varietà meno resistenti alle condizioni siccitose in cui si trovano sempre più spesso a operare i viticoltori europei, in contrasto con l'esigenza di limitare, anche con l'introduzione di nuove cultivar, gli impieghi irrigui. Analogamente, l'aumento dell'1% annuo della superficie viticola, esteso per ulteriori tre lustri, non è mai stato valutato in termini di compliance con gli obiettivi del Green deal e della neutralità climatica, osservano i valutatori. Va tenuto conto che nei cinque Stati membri finiti sotto la lente della Corte sono stati riscontrati comunque miglioramenti nella conduzione dei vigneti anche in termini di sostenibilità, soprattutto con l'introduzione di tecniche di gestione conservativa dei suoli attraverso l'inerbimento interfilare. Approcci, tuttavia, sganciati dalla misura di ristrutturazione e non previsti tra i requisiti degli avvisi pubblici (gli inviti a presentare progetti), con il Fear, il Fondo europeo per lo sviluppo rurale, che resta, anche nel settore vitivinicolo, il principale veicolo finanziario per questo tipo di interventi.

Dall'audit emergono critiche per la mancanza di criteri green nell'utilizzo dei fondi che non avrebbero nemmeno contribuito al miglioramento della competitività. Per la Commissione europea, invece, la misura avrebbe sostenuto l'upgrade qualitativo e l'adattamento dei vigneti alle richieste del mercato. E con la nuova Pac cresce l'ambizione ambientale anche nel settore vitivinicolo

Misure di sostegno e finanziamento dei Pns nel periodo 2014-2018



- Ristrutturazione e riconversione dei vigneti
- Investimenti e immobilizzazioni materiali e immateriali
- Promozione nell'Ue e nei Paesi non Ue
- Distillazione dei sottoprodotti
- Assicurazione del raccolto, raccolta verde, fondi di mutualizzazione e innovazione

Fonte: Corte dei Conti europea, sulla base dei dati relativi alla spesa del Fondo europeo agricolo di garanzia

CRITICHE ANCHE SUL FUTURO

Pesante il giudizio anche sulle prospettive, tutt'altro che incoraggianti, della nuova politica agricola comune, con le propensioni ambientali che per il settore vitivinicolo restano limitate. I Piani strategici della Pac adottati dagli Stati membri per il periodo di programmazione 2023-2027 determinano, paradossalmente, anche alcune inopportune asimmetrie, destinando - riporta la Relazione - solo un modesto 5% delle risorse stanziata per il settore vitivinicolo agli interventi correlati agli obiettivi green, contro il 15% previsto per i prodotti ortofrutticoli e il 40% (obiettivo climatico) stabilito per la politica agricola comune nel suo approccio trasversale.

LA RISPOSTA DELLA COMMISSIONE EUROPEA

Alla Commissione europea la Corte dei Conti attribuisce la responsabilità della scarsa attenzione, posta dagli Stati membri nei Pns, ai metodi di produzione ecocompatibili e ai temi ambientali, dovuta anche alla mancanza di adeguate istruzioni e informazioni addebitata a Bruxelles. Una considerazione aggravata dallo spessore finanziario dei Programmi nazionali di sostegno, interamente a carico del bilancio UE - osservano ancora i valutatori - con gli Stati membri esentati da qualsiasi forma di cofinanziamento, ma dotati di ampia discrezionalità nel definire le strategie e gli obiettivi dei Pns. Per migliorare la governance e indirizzare i programmi verso target di competitività e sostenibilità condivisi, la Commissione - si legge nella Relazione - dovrà trasmettere agli Stati membri osservazioni puntuali sul conseguimento degli obiettivi, come previsto dal regolamento sui piani strategici della Pac e dai contenuti delle relazioni annuali sulla performance. Andrebbe inoltre valutato se il 5% della spesa vinicola destinata al clima e all'ambiente sia adeguata agli obiettivi generali della Pac sulla sostenibilità. Mentre ai fini di una migliore interazione tra gli addetti ai lavori la Commissione dovrebbe favorire, con opportune iniziative, la diffusione e la condivisione di buone pratiche.

La Commissione, nelle sue controdeduzioni, ha ricordato che gli Stati membri restano i soggetti responsabili dell'attuazione della politica Ue nel settore vitivinicolo, sia in termini di impostazione dei programmi a favore della competitività, sia di allineamento con gli obiettivi ambientali della Pac. Nelle due riforme del 2009 e del 2013 i co-legislatori non hanno inoltre inserito obiettivi ambientali obbligatori, definendo una base giuridica già carente su questo fronte. A parere della Commissione, la nuova Pac rafforza comunque l'ambizione ambientale del settore, nonostante appaia modesta, in termini sia assoluti che relativi, per le quote di bilancio assegnate agli obiettivi green. La misura di Ristrutturazione e riconversione consente inoltre ai viticoltori di adattare i propri vigneti alla produzione di uve di qualità superiore, maggiormente richieste dal mercato, contribuendo implicitamente a migliorare la competitività del settore. In relazione al sistema di “autorizzazioni” per gli impianti viticoli, rispetto al quale la Corte dei Conti ha evidenziato la mancanza di una valutazione d'impatto antecedente l'adozione della percentuale massima di crescita dell'1% annuo, l'obiettivo - ha replicato l'Esecutivo - è assicurare un aumento controllato del potenziale produttivo vinicolo nel medio periodo, favorendo la stabilità del mercato e attenuando il rischio di una sovrapproduzione strutturale. Lo strumento si è dimostrato efficace sin dalla sua introduzione nel 2016 e ha eliminato gli effetti collaterali negativi e gli svantaggi del precedente regime relativo ai diritti di impianto. Il sistema - sostiene ancora la Commissione - esercita soltanto un impatto indiretto sulla competitività e sulla sostenibilità, evitando un'eccessiva crescita del potenziale produttivo che andrebbe a impattare negativamente sulle dinamiche di mercato e sugli equilibri ambientali.

Infine, dai dati riportati nella Relazione della Corte dei Conti emerge che, a livello Ue, la dotazione annuale di bilancio per i Pns è di circa un miliardo di euro, con 5,5 miliardi stanziati nel 2014-2018 e 5,3 miliardi nel successivo quinquennio 2019-2023. I Programmi nazionali possono finanziare fino a otto misure di sostegno, ma nel periodo 2014-2018 il grosso del budget è stato impiegato per sole tre misure, con il 50% delle risorse destinate alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti, un altro 22% agli investimenti e il 18% alla promozione nei Paesi terzi (vedi grafico). p.f.



ANALISI DELL'ANDAMENTO DELLA SPESA REGIONE PER REGIONE DAL 2014 AL 2022



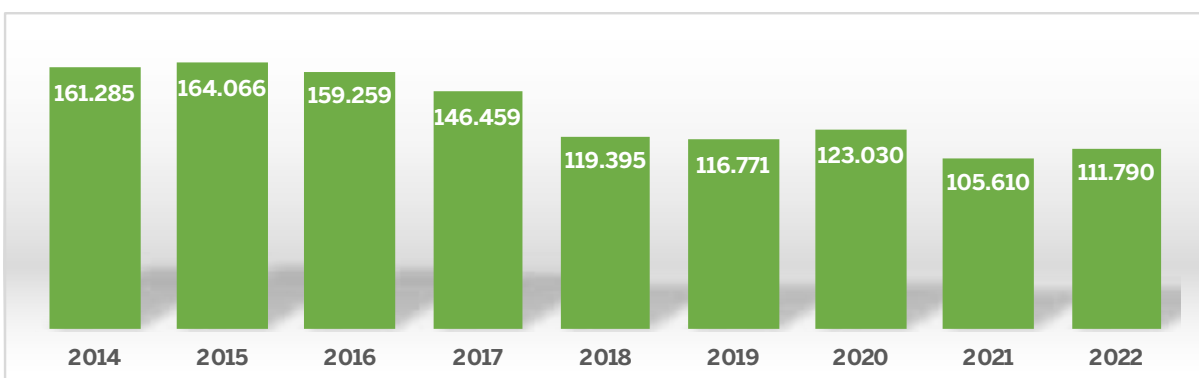
Ocm, alla Ristrutturazione e riconversione il 41% dell'erogato in Italia

Una misura a forte trazione finanziaria. Con lo spending che ha superato in nove anni di attuazione la soglia di un miliardo di euro. 80mila ettari coinvolti nel Nord-Est, 76mila nelle Isole e 59mila nelle regioni del Sud

Una misura a forte trazione finanziaria. Con lo spending che ha superato in nove anni di attuazione (2014-2022) la soglia di un miliardo di euro. Tra tutte le misure dell'Ocm vino, quella della Ristrutturazione e riconversione, che finanzia reimpianti, ricollocazioni e miglioramenti nella gestione dei vigneti, ha attirato in Italia le maggiori risorse, con il 41% della spesa complessiva. Oltre il doppio della misura Investimenti, una volta e mezzo l'erogato per la Promozione. I picchi di spesa risalgono ai primi anni della programmazione 2014-2018, con un assegno staccato nel biennio 2014-2015 superiore, in ciascuna delle annualità, ai 160 milioni di euro. La misura si è gradualmente "alleggerita" negli anni successivi, fino al 2019, registrando un minirimbasso nel 2020 e un successivo ripiegamento, con l'erogato che nel 2021 ha marcato il minimo (meno di 106 milioni di euro) degli otto anni considerati. Il bilancio di lungo termine dimostra quanto la misura sia stata attrattiva per i viticoltori italiani, considerato che in due decenni di applicazione - basandosi su un'analisi dell'Ismea su dati Agea/Masaf - ha riguardato un'estensione di 311mila ettari vitati, il 46% del vigneto Italia, con la più alta concentrazione degli interventi in Sicilia, seguita da Veneto e Toscana.

Macro-ripartizioni geografiche

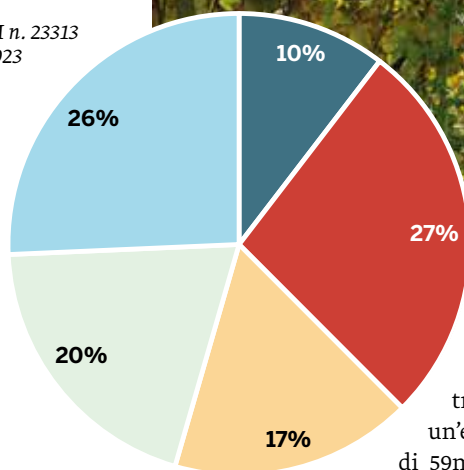
A livello di macro-ripartizioni geografiche, nel Nord-Est, dove a fare da traino oltre al Veneto è stata l'Emilia-Romagna, la misura ha coinvolto una superficie di oltre 80mila ettari, in assoluto la più elevata. Non molto distante il dato delle Isole, con più di 67mila ettari ristrutturati in Sicilia e 9mila in Sardegna, per un totale di oltre 76mila. Al blocco delle regioni



Fonte: Ismea su dati Agea/Masaf

SPESA OCM VINO:
misura Ristrutturazione e riconversione dei vigneti
(importi liquidati in .000 di euro)

Fonte: DM n. 23313 del 18/1/2023



Misura Ristrutturazione e riconversione dei vigneti
(ripartizione % dotazione finanziaria campagna 2023/24)

- Nord-Ovest
- Nord-Est
- Centro
- Sud
- Isole

del Sud i dati attribuiscono un'estensione di 59mila ettari, con la Puglia (oltre 29mila) che stacca di netto le altre regioni (la seconda è l'Abruzzo, seguita a distanza dalla Campania). Nel Centro Italia e nel Nord-Ovest gli ettari interessati dalla misura ammontano rispettivamente a 50 e 31mila, con Toscana e Piemonte nel ruolo di regione leader per ciascuna delle macroaree di appartenenza. L'intensità dei finanziamenti, che in Italia resta comunque

al di sotto di quella comunitaria, almeno in termini relativi (nell'Ue l'incidenza della misura di Ristrutturazione e riconversione dei vigneti, rispetto al budget complessivo dell'Ocm, si attesta al 50%), non avrebbe tuttavia favorito, a detta della Corte dei Conti europea, miglioramenti sul piano competitivo né tanto meno un approccio gestionale più sostenibile. Nel caso della Toscana, quello italiano finito sotto la lente dei valutatori, qualche attenzione ai temi ambientali c'è stata, basandosi se non altro sui criteri adottati dalla regione per l'accesso ai finanziamenti. La priorità riservata alle "superfici

caratterizzate da specifici vincoli naturali o di altro tipo", tra cui terrazzamenti e pendii scoscesi, costituisce, a detta della Commissione europea (lo riporta la stessa Relazione della Corte dei Conti), un elemento di attenzione a tutela dell'ambiente e al mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio.

Il caso Toscana

In Toscana, la misura della Ristrutturazione e riconversione dei vigneti è attiva dal 2000. A partire da quella data - riferiscono i servizi regionali - sono stati finanziati circa 14mila beneficiari, per un importo com-

lessivo, in termini di contributo concesso, pari a circa 310 milioni di euro. Una somma che ha consentito di ristrutturare e riconvertire oltre 31mila ettari di vigneto, più della metà della superficie vitata regionale e più di quanto osservato, per incidenza, su base nazionale. La presenza sul podio, sia pure sul più basso dei tre gradini, in compagnia della Sicilia e del Veneto, è confermata dalle tabelle finanziarie allegate all'ultimo decreto di ripartizione dei fondi per la campagna 2023-24 che alla Toscana assegna, per la ristrutturazione e la riconversione dei vigneti, un importo di 15,3 milioni di euro, contro i

IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
PAOLO CASTELLETTI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it
CARLO FLAMINI (Curatore pagine Osservatorio del Vino) c.flamini@uiv.it
HANNO COLLABORATO
Fabio Ciarla, Omar Bison, Liza B. Zimmermann, Patrizia Cantini, Matteo Perini, Francesco E. Benatti, Valentina Giovenzana, Roberto Beghi, Andrea Casson, Abhishek Dattu Narote, Alessia Pampuri, Sara Vignati, Alessio Tugnolo, Riccardo Guidetti

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
VALERIA VALENTINI, tel. 02 72 22 28 48
abbonamenti@corrierevinicolo.com

Questa testata è associata a
USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

UNIONE ITALIANA VINI
SERVIZI

aderisce al progetto europeo
WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Misura Ristrutturazione
e riconversione dei vigneti
(ripartizione dotazione
finanziaria
campagna 2023/24)

	Euro
Piemonte	9.196.167
Valle d'Aosta	-
Lombardia	5.729.349
Bolzano	721.089
Trento	1.296.603
Veneto	16.725.266
Friuli-V.Giulia	5.076.703
Liguria	88.297
Emilia R.	15.248.928
Toscana	15.304.108
Umbria	3.043.024
Marche	3.822.684
Lazio	2.281.281
Abruzzo	6.391.121
Molise	983.031
Campania	3.910.493
Puglia	14.268.623
Basilicata	921.115
Calabria	2.111.942
Sicilia	32.648.487
Sardegna	4.394.584
Totale	144.162.895

Fonte: DM n. 23313 del 18/1/2023

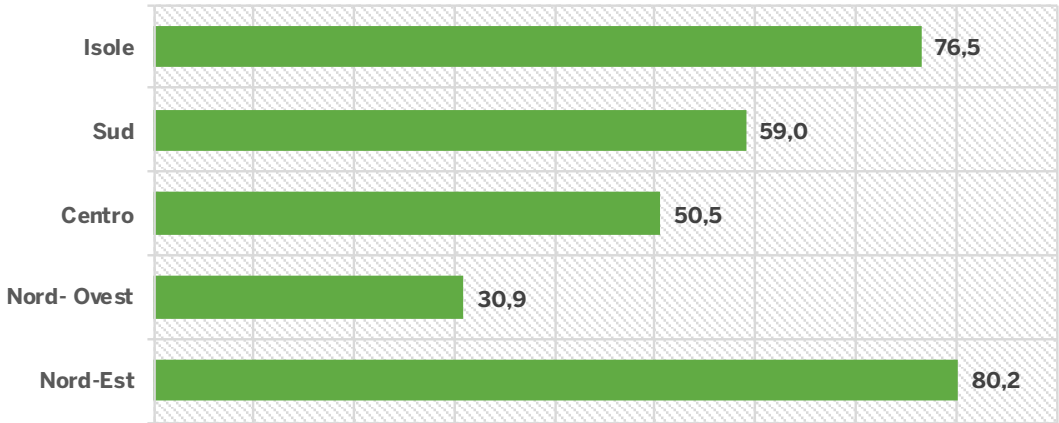


32,6 milioni della Sicilia e i 16,7 del Veneto. A livello nazionale il decreto Masaf del 18 gennaio scorso riserva a questa misura un ammontare complessivo di poco meno di 144,2 milioni di euro, corrispondenti a circa il 45% del totale delle risorse dell'Ocm per l'annualità considerata.

La nuova programmazione
Da rilevare che le scelte adottate dalle regioni nella modulazione dei finanziamenti tra le diverse misure restituiscono un quadro fortemente differenziato. Ristrutturazioni e riconversioni, basandosi sull'erogato degli ultimi nove anni, hanno

assorbito in Toscana il 60% della disponibilità regionale, appena sotto la Puglia (66%) e contro il 53% della Sicilia, il 42% della Lombardia, il 37% del Piemonte e il 33% del Veneto. Il Molise registra la quota più elevata, in proporzione alle sue risorse, destinando alla misura l'88% della dotazione totale, mentre sul fronte opposto la Provincia autonoma di Bolzano arriva appena al 13%. Per quanto attiene alla nuova programmazione, nel settore vitivinicolo gli interventi nazionali previsti dal Piano strategico della Pac dovranno contribuire - si legge nel documento - a rafforzare l'offerta,

Ristrutturazione e riconversione dei vigneti
Superfici coinvolte in 20 anni di applicazione della misura
(.000 ha)



Fonte: Ismea su dati Agea/Masaf

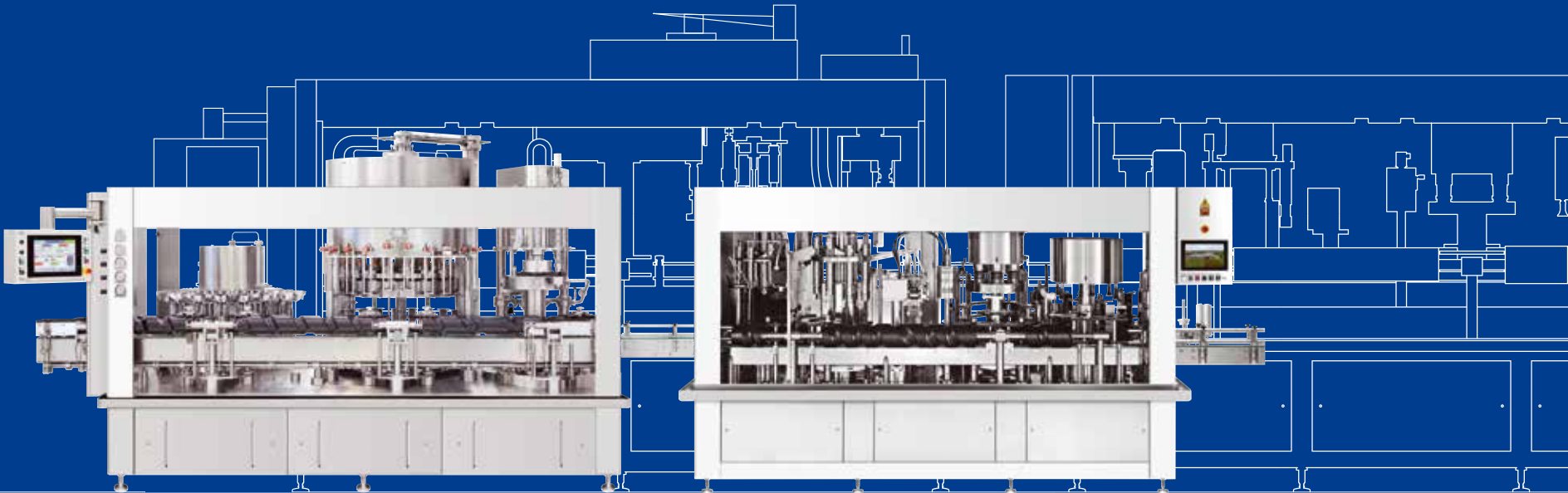
incrementando la competitività attraverso il miglioramento qualitativo, l'orientamento al mercato e le integrazioni tra imprese. La misura di ristrutturazione e riconversione, con una dote finanziaria, per il periodo 2023-2027, di 623 milioni di euro, avrà anche un volto più green favorendo, con criteri preferenziali, i vigneti nelle aree con particolari sensibilità ambientali (inclusa la viticoltura eroica) e con elevato valore paesaggistico, e incoraggiando l'introduzione di tecniche gestionali conservative per la salvaguardia dei suoli e per un impiego più razionale della risorsa idrica. *p.f.*



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 DA 1.000 A 20.000 B/H
frazione Cappelli 33/b - 12040 Ceresole d'Alba (Cn) Italia
tel. +39 0172 574416 gai@gai1946.com - www.gai1946.com

GAI

Scienze Studio / ph Paolo Marchisio



Qui a fianco, da sinistra: Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura; Luca Rigotti, presidente nazionale del settore vitivinicolo di Confindustria; Umberto Federico, eurodeputato membro della Commissione Agricoltura; Lambertino Frescobaldi, presidente UIV; il giornalista Alessio Romeo, moderatore del panel; Gianluigi Gallarati Scotti Bonaldi, presidente Federdoc; Nicola Procaccini, eurodeputato membro della Commissione Ambiente; Albiera Antinori, presidente del Gruppo Vini di Federvini

A ROMA GLI STATI GENERALI DEL VINO APERTI DAL MINISTRO LOLLOBRIGIDA

Politica Ue: l'autunno caldo dell'agenda vino

Sesso si tacciano le istituzioni, soprattutto quelle europee, di essere lente e arrivare sempre fuori tempo massimo rispetto ai cambiamenti della società o dell'economia. Al contrario, gli "Stati Generali del Vino" tenutisi a Roma lo scorso 29 settembre, sono stati concepiti con incredibile puntualità, svolgendosi sì in piena vendemmia ma proprio quando il settore comincia a vedere chiaramente i morsi di un mercato in contrazione a livello globale. Qualcuno pensa invece che la scelta del periodo sia più funzionale a lanciare la lunga campagna elettorale che ci porterà alle elezioni europee ad inizio giugno 2024. In questi casi, più che in altri, chi parte prima è avvantaggiato, si sa. C'è però da dire che, comunque la si pensi, la possibilità di mettere intorno a un tavolo i rappresentanti del Governo nazionale, e di alcune regioni, con gli operatori del settore, le associazioni di categoria, i Consorzi e alcuni esperti di marketing e comunicazione, alla fine ha portato comunque frutto. D'altronde tanti, e seri, sono i problemi che attanagliano il vino italiano ed europeo. A cominciare dalla stretta attualità, con il ministro dell'Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste, **Francesco Lollobrigida**, che si è soffermato, nei saluti iniziali, in particolare sui rimborsi per i danni causati dalla peronospora che arriveranno, a quanto pare, a una dotazione complessiva di 7 milioni di euro: "Siamo in prima linea per sostenere il settore vitivinicolo. Vogliamo dare ristoro alle aziende, ma anche premiare le buone pratiche riconoscendo il merito di chi si è preso cura della propria vigna e di chi si assicura". Altre indicazioni chiare sono poi arrivate in tema di promozione all'estero, "Fuori dai confini dobbiamo essere unica squadra" ha detto Lollobrigida, di sostenibilità e di etichettatura.

Nutriscore, etichette e dealcolati

Il tema più discusso e dibattuto, citato in quasi tutti i quattro panel in cui era diviso l'evento,

è stato comunque il rapporto speciale della Corte dei Conti europea sull'efficacia della spesa prevista dall'Ocm, in particolare per la misura Riconversione e ristrutturazione (vedi pagine precedenti). Ma in un contesto di scarsa, o nulla, euforia sui mercati, il settore ha riscoperto la voglia di lavorare insieme e ha potuto dare qualche buona notizia. In particolare, secondo le parole del deputato europeo **Herbert Dorfmann**, difficilmente in questa legislatura si affronterà il tema del Nutriscore, troppo vicine le elezioni e un tema così divisivo rischia di diventare puro e semplice terreno di scontro. Mentre "rimane sul tavolo" - ha detto l'eurodeputato irlandese. Lo ritengo un fatto positivo, cominciare a parlare ora sarebbe stato sbagliato, ma dobbiamo rimanere vigili". A preoccupare Dorfmann, ma non solo, è il rischio che il problema diventi più grande grazie ad altri Paesi che dovessero seguire l'idea dell'Irlanda, creando tuttavia problemi per l'immagine del vino e mettendo in pericolo il mercato unico. Le etichette sono state in realtà al centro anche di altri interventi, come quello di **Paolo De Castro** parlamentare europeo (S&D-PD) membro della Commissione per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale nonché relatore della Riforma delle Indicazioni geografiche. "Dopo un accordo faticosamente raggiunto - ha detto De Castro - sembrava ormai assodato che i produttori avrebbero dovuto inserire tutte le informazioni in un semplice e funzionale Qr code, invece nelle linee guida della Commissione è stato rimesso in discussione anche questo passaggio". A quanto pare chiedendo che altre informazioni siano inserite direttamente in etichetta. "C'è forte pressione sugli alcolici e sul vino, per questo è importante lavorare insieme e fare squadra - ha detto l'eurodeputato -, da plauso la velocizzazione in atto su Tea e Piwi". Per quanto riguarda la riforma delle Indicazioni geogra-

Confronto tra istituzioni e operatori all'incontro organizzato dalla Rappresentanza in Italia del Parlamento europeo e della Commissione europea. Dall'indagine della Corte dei Conti sulla spesa dei fondi Ocm al Nutriscore, passando per la sostenibilità e l'enoturismo, una giornata importante per il settore, alle prese con un momento per niente facile

di FABIO CIARLA



Nei toni dall'alto: Francesco Lollobrigida, Paolo De Castro e Mauro Poinelli

Il numeroso pubblico intervenuto nella Sala della Protomoteca, in piazza del Campidoglio

fiche, di cui De Castro è relatore, si conferma la forte "trazione italiana" della norma in discussione, con ben 140 cambiamenti proposti "per creare un sistema più forte, un sistema che funziona, proteggendo meglio il ruolo delle Ige in Europa, di cui Italia è primo attore". Attenzione, poi, è stata dedicata anche alla questione dealcolati, su cui si sono soffermati alcuni relatori, con un focus specifico del Capo unità Dg Agri - Unità Vino della Commissione europea, **Mauro Poinelli**: "Sono cosciente delle diverse sensibilità sul tema, tuttavia sappiamo che questo mercato è in espansione in più Paesi, con un ciclo di affermazione rapido, e

il mondo del vino non può permettersi di perderselo. Vogliamo lavorare per dare un quadro normativo di riferimento che difenda e salvaguardi la filiera e che, soprattutto, stabilisca un minimo di qualità, credo i vini dealcolati debbano distinguersi da altre bevande prive di alcol per un minimo di qualità garantita".

I panel e gli ospiti

Dopo l'intervento del ministro Lollobrigida e i saluti delle istituzioni locali, hanno preso la parola i promotori dell'evento, **Carlo Corazza** (direttore del Parlamento europeo in Italia) e **Antonio Parenti** (direttore della Rappresentanza della Commissione europea in Italia) per un saluto di benvenuto e un'introduzione alla giornata. L'evento si è sviluppato su più panel, con la partecipazione di numerosi ospiti in funzione degli argomenti al centro del focus specifico. Tra gli argomenti capaci di attirare di più l'attenzione, oltre a quelli già citati, sicuramente quello del riuso/riciclo degli imballaggi, le novità in tema di export e di accordi internazionali, la sostenibilità (e l'innovazione) di un vigneto sempre più spesso in lotta con i pannelli solari, infine l'enoturismo e le sue versioni "esperienziali" ormai sempre più premianti. Presente tutta la filiera italiana del vino, con le massime rappresentanze delle associazioni del settore tra cui **Lamberto**

Frescobaldi, presidente UIV, che ha affrontato diverse tematiche, concentrandosi in particolare su quella delle etichette e i riflessi del consumo divino sulla salute: "L'eccesso fa male? Siamo pronti a lavorare con la Commissione - ha detto Frescobaldi - per un claim unico a livello europeo, all'interno della norma vitivinicola, senza ricorrere a soluzioni allarmistiche, Nutriscore o - peggio ancora - lasciare che ogni Stato membro, decida da sé". Importante anche il richiamo, al quale hanno poi fatto seguito le posizioni di altri esponenti del mondo produttivo durante la giornata, alla necessità di completare l'iter dello standard unico della sostenibilità: "Sappiamo che la Commissione Ue sta lavorando a una norma quadro: è una buona notizia perché il nostro settore ha la maturità per poter disporre di una norma europea specifica in materia di sostenibilità. Al contempo - ha aggiunto il presidente UIV - vi è anche la necessità di veder armonizzate le regole attraverso uno standard unico e non definite secondo variegate norme e standard privati e altrettanto diversi loghi e certificazioni". L'evento si è chiuso poi con una degustazione sulla magnifica Terrazza Caffarelli con vista sulla Capitale, per un ultimo momento di confronto tra i prestigiosi partecipanti alla prima, si spera non ultima, edizione degli Stati Generali del Vino.





OMNIA TECHNOLOGIES, IL PARTNER TECNOLOGICO PER LA CANTINA COMPLETA E SOSTENIBILE

Fornire soluzioni automatizzate, innovative, chiave in mano e sostenibili: è questa la mission di Omnia Technologies, il gruppo attivo nella fornitura di tecnologia per l'industria del wine&beverage, del food processing e del farmaceutico-medicale.

Una leadership costruita sul servizio e sulla sostenibilità, oltre che sulle migliori competenze ed expertise dei brand che fanno parte di Omnia: da Della Toffola a Permeare, da Bertolaso a Ape passando per la neoacquisita TMCI Padovan, le soluzioni offerte dal gruppo sono molteplici e in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza.



CPA, il centro di pressatura automatico e intelligente

Prodotto apprezzato da clienti in tutta Europa (Spagna e Francia su tutti – è la pressa intelligente CPA, che oltre a garantire un'elevata automazione del processo di pressatura è dotata di un sistema di lavaggio automatico e di recupero dell'acqua che viene utilizzata nel processo di pressatura).

Questo consente non solo di raggiungere un livello di igiene molto alto, ma anche di ottenere una consistente riduzione dell'impatto ambientale e un notevole risparmio economico per la cantina.

L'altro elemento decisivo per l'efficientamento del processo è la consulenza fornita del reparto engineering di Omnia Technologies per individuare il corretto dimensionamento e razionalizzare il consumo energetico degli impianti installati.

Un esempio concreto, pensando alla zona pigiatura, è la possibilità di sfruttare i dislivelli e la configurazione naturale per ridurre l'utilizzo di pompe e quindi il consumo energetico dell'impianto.

“Tutte le nostre macchine abbinano alla massima cura della qualità e degli aspetti enologici una grande attenzione alla sostenibilità e al risparmio energetico, in termini di eliminazione di materiali inquinanti e basso consumo di acqua” sottolinea Francesco Giacomazzi, tecnico commerciale ed enologo di Omnia Technologies.

Una gamma completa di filtri tangenziali

L'ultimo arrivato è il filtro tangenziale Omnia, capace di processare mosti filtrati senza uso di farine fossili, sostanze altamente inquinanti e che vanno smaltite. Progettato per ridurre al minimo l'utilizzo di acqua e l'impatto energetico, è l'evoluzione del filtro tangenziale Vino (doppiamente efficiente rispetto a un filtro tradizionale) e si affianca all'ampia offerta di filtri tangenziali per ogni tipo di esigenza: dai filtri PermaStone e PermaWine di Permeare al filtro Dynamos di Padovan, passando per il filtro tangenziale a membrane ceramiche CFK-N di Della Toffola.

Il tratto comune è la sostenibilità derivante dalla riduzione di consumi e di inquinanti e dalla riduzione dell'utilizzo di acqua, con un risparmio considerevole anche per il cliente finale.

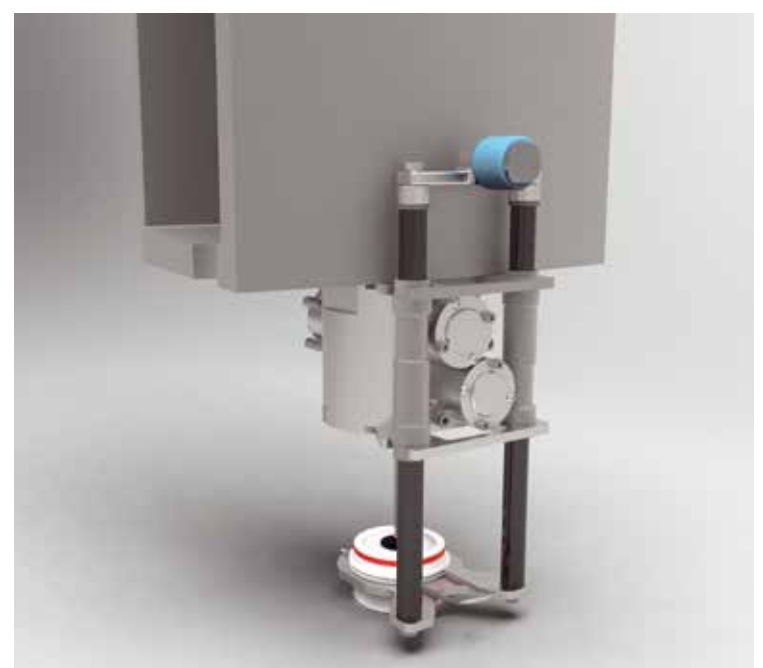


Tecnologie per l'imbottigliamento innovative e sostenibili

Grazie alla esperienza e alla continua ricerca, è nato il concetto di un nuovo modello di valvola di riempimento isobarica elettropneumatica, progettato e brevettato dall'ufficio tecnico Bertolaso.

Creato per il riempimento di vini spumanti a temperatura ambiente, questo nuovo modello è altamente flessibile e in grado di aumentare la produttività della macchina a parità di numero di rubinetti ed è totalmente intercambiabile con le valvole isobariche attualmente in uso. Inoltre, la nuova valvola isobarica elettropneumatica consente di ridurre significativamente le attività di manutenzione periodica e di ridurre drasticamente il consumo di gas nel processo di riempimento, contribuendo in modo sostanziale alla riduzione dell'impronta di carbonio.

Questa nuova soluzione conferma la vocazione di Bertolaso e Omnia Technologies a fornire prodotti e tecnologie personalizzate, innovative e sostenibili, in grado di apportare benefici reali agli utenti finali e di minimizzare il consumo di energia e di risorse ambientali coinvolte nel processo.



Da 50 anni costruiamo impianti tecnologici per realizzare la Tua visione del vino



Gestione Spumantizzazione in Autoclave

Sordato progetta, realizza e installa soluzioni per l'enologia automatizzata, sostenibile e performante.



Raccolta uva in cassette/bins



Ricevimento uva e mosto



Fermentazione in bianco



Fermentazione in rosso



Spumantizzazione e rifermentazione



Stoccaggio e affinamento



Imbottigliamento



Wine shop



Risparmio energetico



Automazione



Macchine e impianti

Per maggiori informazioni:
info@sordato.it



Una piattaforma di gestione delle spedizioni a cui si possono collegare in contemporanea più marketplace del cliente: parliamo di MBE eShip Web, nuova versione della suite firmata Mail Boxes Etc. per automatizzare la logistica e le spedizioni nei processi di vendita online. L'azienda ha inoltre sviluppato una soluzione integrata di logistica e spedizioni (MBE Fulfillment) ad alto livello di personalizzazione. E ulteriori sviluppi per il mondo del vino sono previsti per il prossimo futuro



Flessibilità e alta personalizzazione per un e-commerce senza ostacoli

In Italia l'e-commerce B2C, nel suo insieme, vale 48,1 miliardi di euro e il suo trend di crescita continuerà nei prossimi anni, secondo il recente studio realizzato da The European House - Ambrosetti in collaborazione con Amazon. Dall'indagine emerge che, a seguito dell'adozione del canale online, le imprese italiane hanno visto un incremento del fatturato (mediamente dell'8,8%) e della marginalità (8,1%), con 6 imprese su 10 che hanno ampliato la propria base clienti e 1 su 5 che ha incrementato l'export. La maggioranza degli intervistati considera la più ampia varietà di prodotti da scegliere come principale leva per gli acquisti online, seguita dall'accessibilità a prodotti altrimenti poco disponibili nella propria zona di residenza e, infine, dal risparmio. Guardando nello specifico al settore vinicolo, le stime di Iwsr Drinks Market Analysis confermano l'importanza dell'e-commerce per le vendite di vino: sebbene la crescita si sia di molto ridimensionata dopo l'impennata del periodo 2019-2021, comunque sta proseguendo a un ritmo che fino al 2026 sarà mediamente del +6% in valore. Nel processo di adozione e gestione dell'e-commerce non mancano le complessità (gestionali, doganali, fiscali e burocratiche), che per alcune imprese rappresentano un deterrente. MBE Worldwide,

attraverso il suo noto brand Mail Boxes Etc., si pone come piattaforma di riferimento per abbattere gli ostacoli che si possono incontrare, assistendo con competenza le imprese nei molteplici aspetti legati all'attività di vendita online, facendosi carico di adempimenti burocratici, spedizioni e marketing, e fornendo un adeguato supporto informatico e una logistica efficace. Gli ultimi prodotti sviluppati allo scopo sono MBE eShip Web, per quanto riguarda le soluzioni digitali, e MBE Fulfillment, per la parte più prettamente logistica.

Una piattaforma per facilitare il processo

Nel 2022 Mail Boxes Etc. ha introdotto MBE eShip, una suite di soluzioni per automatizzare la logistica e le spedizioni nei processi di vendita online. Proseguendo nel suo percorso di innovazione, all'inizio di quest'anno l'azienda ha lanciato la versione MBE eShip Web, piattaforma che gestisce in contemporanea più marketplace del cliente. Compatibile con più di 25 piattaforme CMS/marketplace, consente di mettere in connessione simultaneamente più canali di vendita con il gestionale di spedizioni MBE. Una volta installato MBE eShip Web, ogni ordine generato dall'e-commerce verrà automaticamente inviato ai sistemi del Centro MBE. Grazie all'import automatico delle informazioni relative agli ordini online, il Centro MBE avrà così

già tutti i dettagli relativi agli ordini da gestire e, in base agli accordi presi, sarà in grado di occuparsi della spedizione al cliente finale, della gestione del magazzino e dei resi. Di questa nuova piattaforma è disponibile anche la versione Advanced che permette, in aggiunta, di inserire un codice corriere dedicato, così che l'azienda venditrice possa gestire direttamente dalla piattaforma anche le spedizioni affidate a partner diversi da MBE.

Servizio completo per la logistica

Per quanto riguarda gli aspetti legati alla logistica, Mail Boxes Etc. propone MBE Fulfillment, un insieme di servizi che vanno dalla gestione dello stock di magazzino alle attività di evasione degli ordini fino all'allestimento delle spedizioni. "È la nostra soluzione integrata di logistica e spedizioni, che consente di gestire in maniera automatizzata lo stock dei prodotti dei nostri clienti e gli ordini di spedizione ai destinatari finali - dichiara **Andrea Arluna**, Shipping & Fulfillment Product Development Sr. Manager di MBE -. Nell'ambito vitivinicolo le aziende possono appoggiarsi a MBE per lo stoccaggio delle bottiglie e l'allestimento delle spedizioni. Grazie al nostro software gestionale, le cantine possono avere visibi-

lità delle giacenze a magazzino ed eventualmente integrare i loro siti e-commerce per velocizzare la gestione degli ordini". I servizi offerti sono flessibili e modulabili in base alle effettive esigenze e agli obiettivi di business. Le soluzioni di stoccaggio, imballaggio e spedizione sono altamente personalizzate, dalla gestione degli ordini fino al post-vendita (ad esempio, gestione dei resi), inclusa la realizzazione di customizzazioni strategiche per differenziare il

marchio dell'azienda. "MBE può anche offrire numerosi servizi di contorno, quali la consulenza sulle pratiche doganali per le spedizioni di vino all'estero, in particolare col servizio MBE Wine Usa, imballaggi personalizzati, copertura totale contro danni da trasporto - conclude il referente dell'azienda -. E, guardando al futuro, stiamo lavorando a una nuova soluzione per le spedizioni di vino a privati all'interno dell'Unione europea".



MAIL BOXES ETC.
#PeoplePossible

MBE WORLDWIDE

MBE Worldwide Spa, con sede in Italia, è un'azienda che facilita l'attività di imprenditori e privati a livello internazionale, operando attraverso una rete di distribuzione di servizi e prodotti e con soluzioni personalizzate e di facile accesso per la clientela. Nel 2009 ha acquisito dalla statunitense MBE Inc. (facente capo a UPS Inc.) tutte

le attività Mail Boxes Etc. a livello mondiale (con eccezione di Stati Uniti e Canada), diventando quindi titolare del marchio, del format di business e di tutti i contratti di Master Franchising. L'azienda è cresciuta costantemente negli anni anche grazie a numerose acquisizioni che ne hanno ampliato non solo il raggio d'azione, ma anche i servizi offerti. Oggi il gruppo MBE Worldwide è presente in 52 Paesi, con 10 brand, e conta oltre 3.190 Business Solutions Center, di cui 600 in Italia. Il fatturato raggiunto nel 2022 dal brand Mail Boxes Etc. in Italia è di oltre 247 mio di euro. Uno dei prodotti di punta è MBE Wine, servizio "chiavi in mano" pensato per produttori, ristoratori e proprietari di siti e-commerce che cercano una soluzione affidabile per la gestione della logistica, dell'imballaggio e della spedizione di bottiglie di vino, ma anche un supporto nella preparazione delle pratiche burocratiche necessarie per esportare il vino a livello internazionale.



Inedito confronto tra mondo del vino e filiera del packaging
ad Habitat 2023, promosso da Argea

Il paradosso del pack sostenibile: SI PUÒ FARE, MA SOLO INSIEME

Il 53% dell'impronta carbonica nella Lca di una bottiglia di vino è data dal packaging che, però, è un asset esterno all'azienda vinicola. Per praticare la sostenibilità, quindi, si è detto all'incontro di Milano, è necessario lavorare in termini di "sistema" tra fornitori e imprese produttrici, coinvolgendo gli operatori della distribuzione per informare e rendere partecipe il consumatore nel percorso. Bottiglia in Pet da fonti rinnovabili e vetro alleggerito tra le novità annunciate da Argea, che ha un ambizioso piano di risparmio "carbonico" che punta a tagliare 3.000 tonnellate di CO₂. "Lanciamo un grande 'patto per la sostenibilità' con i nostri partner-fornitori – ha detto l'ad Massimo Romani – per promuovere un innovativo ecosistema industriale dove metteremo a fattor comune la 'cura del nostro habitat'"

di OMAR BISON

Il paradosso del packaging sostenibile nel vino è racchiuso in una terna di fattori: sebbene rappresenti il 53% dell'impronta carbonica nella Lca (Life Cycle Assessment) di una bottiglia di vino, il packaging non è prodotto dall'azienda vinicola, che però risponde in prima persona della sostenibilità del prodotto vino agli occhi del consumatore e del mercato.

La provocazione, lanciata nel suo intervento introdotto dal direttore de Il Corriere vinicolo, **Giulio Somma**, ha tracciato il percorso lungo il quale si è sviluppato il dibattito della seconda edizione di Habitat, think tank promosso dal gruppo Argea e svoltosi un paio di settimane fa a Milano. Un'occasione di dialogo unica nel suo genere che ha portato a confrontarsi grandi player della filiera del packaging invitati da un gruppo imprenditoriale vinicolo dove la sostenibilità "è un principio guida della governance del gruppo - ha spiegato l'ad, **Massimo Romani** in apertura dei lavori - elemento del nostro Dna che riteniamo, ormai, essere un prerequisito per l'accesso al mercato".

Ma se il packaging è un asset esterno all'azienda vinicola, come si può spingere verso una progettualità sostenibile? Semplice, a parole, la risposta: lavorando in una logica di sistema dove la filiera del vino potrà diventare attore capofila solo se sarà in grado di mettere attorno a un tavolo i diversi anelli della catena produttiva del packaging. E dettare le regole, perché è nella cantina che il packaging conclude la sua prima fase del ciclo vitale e inizia la seconda "che arriva al mercato - ha sottolineato ancora Somma - per giocare la partita cruciale, quella con il consumatore, dove si vince o si perde tutti insieme". Motivo per cui il confronto ad Habitat 2023 si è articolato in due tavole rotonde distinte, sebbene collegate: nella prima si è parlato di packaging in senso stretto con Paolo

I protagonisti delle tavole rotonde che hanno animato il confronto a Habitat 2023. Da sinistra: Enrico Gobino, Giulio Somma, Alessandro Rossi, Eugenio Galbiati, Andrea Stella, Massimo Romani, Carlos Manuel Veloso dos Santos, Stefano Pistoni, Paolo Marco Tamborrini e Michael Isnardi



Alcuni momenti dell'incontro milanese. Qui a fianco, l'apertura dei lavori a cura dell'ad di Argea, Massimo Romani



Marco Tamborrini, docente di Disegno industriale presso l'Università di Parma e il Politecnico di Torino, Stefano Pistoni, senior manager, business development, Wine & Spirits, Beverage di UPM Raflatac, Carlos Manuel Veloso dos Santos, amministratore delegato di Amorim Cork Italia, e Andrea Stella, sales coordinator Nord Est Wine & Sparkling di Veralia Italia; nella seconda, invece, si è cercato di capire con Alessandro Rossi, national category manager Wine di Partesa, ed Eugenio Galbiati, titolare del Ristorante del Centro e del Nine Hotel di Monza, come le scelte del packaging sostenibile vengono vissute e gestite dall'anello terminale della Lca della bottiglia di vino, la distribuzione.

Logica sistemica

"Affrontare un approccio sostenibile oggi, vuol dire creare filiere in grado di mitigare gli impatti del nostro agire dall'inizio alla fine della vita dei prodotti - ha affermato **Michael Isnardi**, Sustainability director di Argea -. Chi è a valle del processo produttivo non può, da solo, compensare le mancanze di chi è a monte, ma al contempo deve contribuire agli sforzi di tutti i fornitori perché insieme si possa portare avanti un percorso virtuoso". Lavorando per cambiare la logica cliente-fornitore in una dinamica di partenariato. Ma si fa presto a dire filiera, ha ricordato **Paolo Marco Tamborrini**, invitando la platea a sostituire "al concetto monodi-

rezionale di filiera, dove si parla solo con chi sta a monte e a valle della 'fila', la dimensione della 'tavola rotonda' dove il dialogo è più libero ed è più semplice stabilire relazioni multilaterali, la modalità richiesta da una logica sistemica". Iniziando il percorso dalle materie prime per arrivare, attraverso le diverse fasi, all'utente finale. "E allora - ha precisato Tamborrini - l'aspetto più importante è lavorare sui comportamenti complessivi delle aziende ma anche delle persone. Ad esempio, pensando a processi e modalità di accesso alla sostenibilità che vanno indubbiamente migliorati". Quando progettiamo il packaging dobbiamo pensare a tutti i diversi passaggi che lo vedono protagonista compreso il suo "fine vita" che

viene gestito da persone. "Una scatola di cartone, ad esempio, che va compattata, ci obbliga a pensare dall'inizio del progetto a come supportare l'utente nel farlo, considerato che ci sono giovani, ma anche anziani o portatori di handicap che devono essere aiutati a gestire questa operazione".

L'impatto del packaging? Il peso esclusivo lo portano le imprese del vino

Etimologicamente, ha ricordato Giulio Somma, sostenibilità deriva dal latino "sustineo, sostenere", che significa resistere, sostenere, sopportare. Ma an-

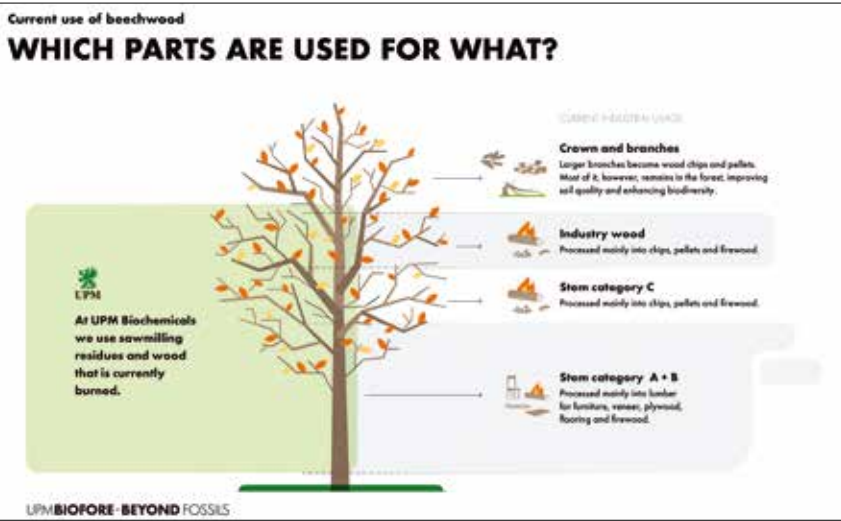
che durare, proteggere, nutrire e conservare. "È un obiettivo alto, di salubrità del Pianeta e di vivibilità per i suoi abitanti. Se guardiamo al mondo del vino e all'impatto ambientale e sociale del ciclo produttivo, scopriamo la centralità e il peso del packaging. È l'unico ambito del processo dove l'impresa del vino non può intervenire direttamente perché è un asset esterno, sebbene, agli occhi del mercato e dei consumatori ne porta il peso esclusivo in termini di sostenibilità del prodotto finito". Storicamente il connubio tra contenitore e vino, sia esso anfora, orcio o otre, oppure da qualche secolo botte e bottiglia, è inscindibile: "Il vino nasce come prodotto solo insieme al suo contenitore - ha ricordato Somma - per-



di fatturato e 2,4 milioni di ettari di foreste gestite), è convinto che aziende di una certa dimensione e leader di settore siano tenute a tracciare il percorso di un approccio di sistema al tema della sostenibilità, e fare da apripista. “Noi cerchiamo di farlo per carta ed etichette - ha raccontato Pistoni - anche se a livello pratico avere a che fare con il mondo degli etichettifici e studi di design significa confrontarsi spesso con realtà che progettano opere d’arte ma non hanno dimensioni e struttura adeguate ad affrontare il tema come invece hanno realtà strutturate come Argea. A monte troviamo grandi cartiere come la nostra, ma a valle ci sono tante aziende medie che forniscono il mondo del vino e non solo. Possiamo fare formazione ed educare e condividere obiettivi sul prodotto finito, ma quello che serve è una collaborazione più fattiva che non si riduca alla carta green che ogni tanto viene richiesta o al cosiddetto ecodesign”.

Pet da fonti rinnovabili

Insomma, uscire dal recinto della propria attività per interloquire tra tutti gli operatori e arrivare correttamente al consumatore finale. “Con questa logica abbiamo ripensato al packaging delle bottiglia di plastica e al poliestere utilizzato per produrre il Pet, ottenuto fino ad oggi solo con combustibili di origine fossile, portando avanti un progetto per sostituirla il 30% con il Bio Meg, Pet derivante esclusivamente da fonti vegetali di seconda generazione, ovvero da colture non destinate a produzioni alimen-

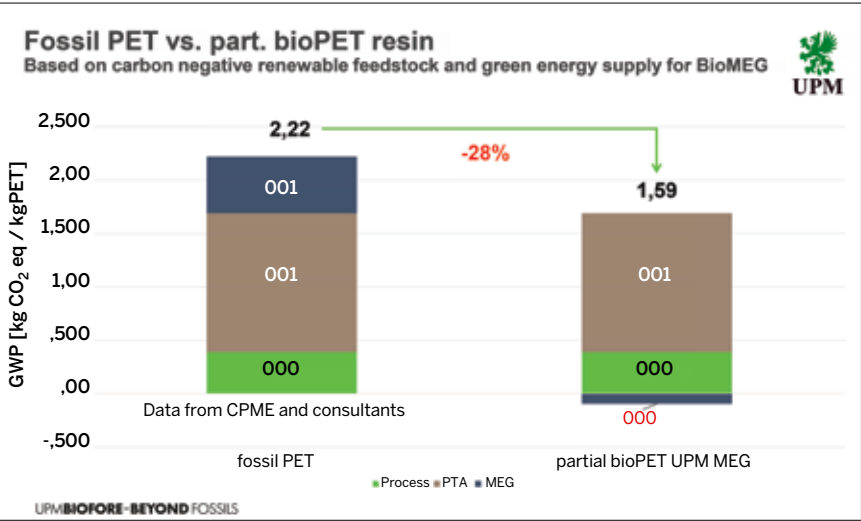


tari (scarti di legname recuperati dal taglio di faggete, ndr), che vedrà la luce entro il 2024”. Con una novità mondiale per il settore vinicolo annunciata, nel corso di Habitat, da **Enrico Gobino**, responsabile Innovazione e comunicazione corporate di Argea: “In questo nuovo progetto di ricerca condotto da UPM Raflatac in partnership con Argea - ha detto Gobino - realizzeremo in esclusiva mondiale la prima bottiglia di vino in Bio Meg che verrà presentata al prossimo Vinitaly. Nel 2024 arriveremo a produrre 2,5 milioni di bottiglie - che arriveranno a 5 milioni nel 2025 - con questa prima soluzione al mondo in Pet da fonte vegetale nell’ambito vitivinicolo, in grado di garantire una riduzione del 40% delle emissioni di CO₂ rispetto al tradizionale Pet fossile e che ci consentirà di conseguire ulteriori importanti risultati in termini di riduzione dell’impatto carbonico del Gruppo”.

Novità anche dal vetro

Il vetro è il contenitore principe, da secoli, del vino. È l’abito con cui il vino si distingue e si fa riconoscere, ma è anche il

principale imputato sul banco dei produttori di CO₂. E quindi i principali responsabili dell’impronta carbonica sulla bottiglia di vino. Come può contribuire il mondo del vetro all’evoluzione verso un sistema di packaging sostenibile? “Verallia è il primo operatore sul vetro a livello europeo e tra i principali protagonisti al mondo. Il tema della sostenibilità - ha ricordato **Andrea Stella** - lo portiamo avanti da tempo, consapevoli di rientrare nella categoria delle industrie energivore. E per questo ci stiamo muovendo, per contribuire alla riduzione delle emissioni di CO₂, con una serie di iniziative tra le quali l’emissione di due Sustainability-Linked Bond del valore di oltre 1 miliardo di euro. Come si sta muovendo il mondo vetro? Il vetro è infinitamente riciclabile ma stiamo lavorando sul rifacimento dei forni per sostituire il combustibile dal gas ad energia elettrica, ottenuta per quanto possibile da fonti rinnovabili, e per agevolare il trasporto su rotaia rispetto alla gomma. Inoltre, due sono gli asset su cui lavorare ‘a valle’ nel mondo del vino: recupero e utilizzo del rottame, sul quale siamo un’eccezione con tasso di recupero dell’80%, e favori-



Qui sopra, comparazione in termini di emissioni di carbonio tra il Pet di origine fossile e quello di origine vegetale, basato su materie prime rinnovabili e fornitura di energia verde

A sinistra, esemplificazione di come il Pet di origine vegetale progettato da UPM Raflatac derivi esclusivamente da fonti vegetali di seconda generazione



Esempi di alleggerimenti nelle bottiglie prodotte da Verallia

SPUMANTE
ATMOSPHERE
700 G → 600 G
-14,3%
del peso



SPUMANTE
CLASSICO
750 G → 700 G
-6,7%
del peso



SIAMO GREEN DA 248 ANNI

Le nostre Botti & Barriques sono realizzate solo con legno ecosostenibile certificato FSC e PEFC. Per i nostri primi 250 anni l’obiettivo è arrivare all’utilizzo di sola energia rinnovabile.

Noi siamo partiti dalle radici, quelle vere.





-100 g
Alleggerimento rispetto alla media delle
bottiglie decorate*

-43 ton Co2/anno**

972.534 bt in vetro – 50 g =
- 48,6 ton/anno vetro

* Fonte: Verallia
** Ricerca Isenhardt, - agli atti dell'Università di Milano - per produrre una bottiglina di 360 grammi consentendo alla nostra azienda 100 grammi in CO2 (sostenibilità)

A sinistra, il progetto “Albero della Vite”, che vede protagonista Argea con Verallia per la realizzazione di una nuova bottiglia per vini spumanti di qualità in vetro decorato “alleggerita”.

A destra, la sfida di Argea per un ulteriore “alleggerimento” delle proprie bottiglie consentirà una “economia carbonica” superiore alle 3.000 tonnellate di CO₂



re l'utilizzo di bottiglie scure, ottenibili più facilmente dai rottami, pur consapevoli che in alcune situazioni, i rosati ad esempio, un contenitore scuro può avere un impatto negativo sul mercato”. Un altro fronte sul quale si sta lavorando è l'alleggerimento dei contenitori. “Il vetro pesa - ha concluso Stella - ne siamo ben consapevoli e per questo come Verallia puntiamo a un alleggerimento complessivo della gamma bottiglie e vasi standard del 3% entro il 2025. Questo significa molto se parliamo di un mercato come quello italiano che consuma 6 milioni di tonnellate di vetro di cui 4 milioni sono dovute al vino. Il 3% significa circa 120.000 tonnellate di CO₂, che corrisponde a 9.000 camion in meno sulla strada ogni anno. Stiamo lavorando anche su alleggerimenti più importanti”. Un altro fronte su cui Argea ha annunciato la seconda novità di rilievo nel packaging sostenibile: il vetro alleggerito. “È un percorso che abbiamo avviato da tempo e su più formati di bottiglia, che ci ha portato nell'ultimo biennio a un risparmio di vetro pari a 731 tonnellate equivalenti a -650 tonnellate di CO₂ - ha spiegato Michael Isnardi - e che oggi segna un

altro passaggio importante: la realizzazione con Verallia di una bottiglia in vetro decorato per vini spumanti di qualità (Progetto “Albero della Vite”, disegnata da Gentlebrand), alleggerita di 100 grammi rispetto alla media del settore, pari al -11,76% del peso, che porterà a un risparmio di 43 tonnellate di CO₂ all'anno”. Ma le ambizioni sul vetro non finiscono qui: Argea nel prossimo biennio punta ad alleggerire di 60 grammi ben 57 milioni di bottiglie (12,5 milioni nel 2024 e 44,5 nel 2025) per un “alleggerimento” complessivo pari a 3.420 tonnellate di vetro, che equivalgono a una “economia carbonica” superiore alle 3.000 tonnellate di CO₂ risparmiate, pari alle emissioni prodotte dalle abitazioni di 1.000 famiglie italiane in un anno”.

Bottiglie da distribuire e da bere

Ma cosa succede a valle di tutto il percorso del nostro pack? Se non riusciamo a comunicarlo in modo adeguato al consumatore, tutti questi sforzi rimangono incompiuti, è stata la risposta del mondo distributivo interve-

nuto ad Habitat. La progettazione del packaging deve iniziare a pensare al consumatore finale, perché è lì che i nodi vengono al pettine. Anche perché la sensibilità del consumatore pare cambiata: se nel 2022, riferiva una ricerca di Nomisma, il 28% degli italiani affermava di scegliere un prodotto in base alla sostenibilità del packaging, un'indagine dell'Osservatorio Immagino di GS1 Italy presentata a metà settembre - condotta su 36.000 referenze in Gdo che riportano sulle confezioni almeno un riferimento all'impegno in tema di sostenibilità -, afferma che “i prodotti sostenibili (food and non food) non reggono al taglio della spesa” e nell'ultimo anno hanno perso complessivamente il 4,3% dei volumi venduti. Dati che legittimano una domanda? Siamo alla fine di un percorso (durato ben poco) o solo di fronte a una sua importante battuta d'arresto? L'inflazione ha tagliato le gambe alla sensibilità ambientale? “Siamo tra la montagna e il mare. Subiamo i contraccolpi della sostenibilità - ha detto **Alessandro Rossi** di Partesa - e cerchiamo di farcene carico come azienda: implementiamo la digitalizzazione, lavoriamo per aumentare l'utilizzo di ma-

teriali riciclabili e, per quanto riguarda il trasporto, di razionalizzarli e favorire l'elettrico per quanto possibile. Questo possiamo fare a livello aziendale, tenuto conto che il distributore ha un bel compito ma ingrato, ma in un discorso complessivo è solo una parte. Dobbiamo convincere il consumatore che per un bene generale deve spendere qualcosa in più, perché nel breve periodo può sembrare che favorire i processi di sostenibilità ambientale abbia costi maggiori ma nel medio lungo termine si tratta di una scelta vantaggiosa. Aspetto difficile, certo, in un momento storico in cui i carrelli della spesa diventano sempre più onerosi”. Posizione riflessa anche da **Eugenio Galbiati**: titolare di diversi locali tra cui il Ristorante del Centro e del Nine Hotel a Monza, che il contatto con il cliente finale lo vive tutti i giorni: “È di primaria importanza oggi comunicare adeguatamente al consumatore e raccontare non solo la propria storia e tradizione, ma anche cosa facciamo concretamente per rendere sostenibili le nostre imprese. Oggi il cliente guarda di più all'economia, anche nel settore cibi e bevande, e all'impatto sull'ambiente. Il ri-

ciclo è una cosa importantissima e per questo mi sono appoggiato a società che acquistano il vetro, la plastica e il cartone non solo sgravandomi di costi, ma diventando addirittura un introito. Dobbiamo raccontarlo non per autocelebrarci. È una catena che deve chiudersi ed è necessario che ci facciamo carico di un consumatore che va istruito”.

E, nel futuro, un “patto per la sostenibilità” e attenzione alle persone

Nelle conclusioni dei lavori, è stato l'ad di Argea, Massimo Romani, a lanciare un ambizioso progetto per il futuro. “Oggi abbiamo capito che la sostenibilità si costruisce a livello di sistema, è un obiettivo che non può dipendere più solo dallo sforzo di una singola impresa ma appunto dal sistema di relazioni industriali che è in grado di costruire attorno a sé. Lo scopo finale di tutti noi deve diventare la creazione di un ecosistema industriale che ponga al centro del proprio agire la responsabilità non solo delle

single aziende, ma piuttosto delle aziende come parte di un patto di sostenibilità. Quindi - ha concluso - voglio raccogliere il senso di questa edizione di Habita lanciando un ‘patto per la sostenibilità’ con i nostri partner-fornitori, dove Argea si farà promotrice di un innovativo ecosistema industriale costruito sulla prospettiva di un futuro diverso, dove metteremo a fattor comune la ‘cura del nostro habitat’”. Un Habitat che il prossimo anno sposterà l'attenzione su un altro asset centrale della sostenibilità, per Argea ma non solo: le persone. Anticipando i temi del prossimo report di sostenibilità previsto nel 2024, Isnardi, infatti, ha spiegato: “Svilupperemo tre direttrici: CO₂, sicurezza sul lavoro, persone. Contiamo entro quest'anno di diventare net zero sia su Scope 2 (emissioni indirette generate dall'energia acquistata), che su Scope 1 (emissioni dirette generate dall'azienda), mentre il prossimo anno ci focalizzeremo sull'aspetto sociale. Al centro metteremo le persone, i territori e le filiere aprendo un confronto nuovo che ci porterà alla prossima edizione di Habitat”.

Omar Bison



Vino metodo classico: monitoraggio non distruttivo della qualità delle singole bottiglie attraverso la spettroscopia laser

DA ANTARES VISION GROUP LA SOLUZIONE PER GARANTIRE QUALITÀ E SHELF-LIFE

Monitorare la fermentazione in ogni singola bottiglia del vino metodo classico e dello champagne è oggi possibile grazie a un'innovativa applicazione della spettroscopia laser che consente la misurazione della concentrazione di uno specifico gas o della pressione totale o parziale all'interno di un contenitore chiuso. Nel metodo classico viene misurata la concentrazione di CO₂ nel tempo indice dello sviluppo della fermentazione.

PERCHÉ APPLICARE QUESTA ISPEZIONE NELLA FASE DELLA SECONDA FERMENTAZIONE

Nel mondo del vino spumante metodo classico, questa ispezione consente ai produttori di monitorare il 100% delle bottiglie durante tutto il processo di seconda fermentazione. Il monitoraggio viene effettuato nello spazio di testa della bottiglia attraverso la misura diretta della concentrazione di CO₂ indice del grado di fermentazione dopo l'aggiunta dei lieviti e degli zuccheri. La misura può essere effettuata con lo strumento da laboratorio per monitorare l'andamento della singola bottiglia oppure attraverso una macchina di ispezione in linea per monitorare nella fase finale tutta la



produzione. È così possibile selezionare le bottiglie di più alta qualità da quelle in cui la rifermentazione non è ancora finita per poterne allungare i tempi.

COME FUNZIONA LA SPETTROSCOPIA LASER

Il raggio laser attraversa lo spazio di testa della bottiglia e misura la concentrazione della CO₂ e la pressione totale e parziale. La soluzione sfrutta la proprietà fisica di alcune molecole che, allo stato gassoso, assorbono la luce solo per lunghezze d'onda specifiche e definite. Questo consente di identificare la molecola da monitorare e di ottenere misurazioni molto rapide, precise e accurate della concentrazione dei gas in contenitori chiusi. La semplicità di applicazione rende possibile l'integrazione della tecnologia sia in uno strumento da laboratorio che in linea.

PERCHÉ UTILIZZARE LA TECNOLOGIA SIA NELLO STRUMENTO DA LABORATORIO CHE IN LINEA

Nella fase in cantina, dove il vino viene addizionato di lieviti e zuccheri, è importante monitorare la singola

bottiglia per valutare il grado di fermentazione. Ad oggi i metodi in uso sono distruttivi: oltre a distruggere il prodotto da analizzare, permettono solo una verifica a campione, senza garanzie su tutta la produzione. Lo strumento di laboratorio basato sulla spettroscopia laser evita di dover distruggere la bottiglia per effettuare le analisi e permette di monitorare cosa sta accadendo nella bottiglia stessa decidendo, in base ai risultati, se proseguire nel processo o aspettare il tempo necessario perché la fermentazione faccia il suo corso. L'ispezione in linea viene invece solitamente applicata alla fase finale, dopo la sboccatura, l'aggiunta della liqueur d'expédition e la ritappatura con il tipico tappo a fungo e gabbietta, per garantire che tutte le bottiglie abbiano completato il processo di fermentazione previsto dallo standard di qualità.

BENEFICI PER IL PRODUTTORE

La soluzione garantisce il monitoraggio della qualità del prodotto, evita lo spreco della parte di produzione che ha registrato ritardi nella fermentazione consentendo la rilavorazione e il recupero del prodotto stesso durante il processo produttivo. La tecnologia consente quindi di evitare sprechi di prodotto in produzione per controlli qualità a campione garantendo così la qualità, la shelf life e la reputazione del brand.

COME CAMBIA
IL MERCATO USA



★ Le ultime novità,
le analisi di mercato
e le tendenze in crescita
(o in calo) nel più grande
mercato del mondo
per il vino.



POCHE LE CATEGORIE CHE RESISTONO: PROSECCO, ROSÉ E VINI “PIÙ SALUBRI”

Calano le vendite nelle catene specializzate

Inflazione e incertezza sul futuro, insieme ad una serie di altri fattori di più difficile generalizzazione, stanno influenzando in modo vistoso il commercio del vino negli States. L'onda lunga della pandemia si sta facendo ancora sentire tramite l'aumento di interesse per bevande a basso contenuto alcolico e calorico

di LIZA B. ZIMMERMANN

Mentre le vendite di vino nel canale off-trade sono fiorite durante la pandemia, ad oggi si nota un forte rallentamento, mentre stanno riprendendo il loro giro d'affari ristoranti e bar. A rendere più complessa la situazione il fatto che un'economia debole ha incoraggiato a scegliere più frequentemente i brand entry level del vino, magari per un consumo quotidiano facilitato dalla possibilità di reperire in un solo luogo, e a prezzi convenienti come nel caso della grande distribuzione, i pasti e le bevande per accompagnarli. Anche alcuni alcolici hanno contribuito a rubare la scena ad un mercato del vino un tempo solido e remunerativo, perché spesso si può spendere meno facendo un buon cocktail o due, a casa, come molti americani hanno imparato a fare durante la quarantena. Infine, i consumatori più giovani, quelli nella fascia tra i 20 e i 30 anni, non sono mai rimasti davvero affascinati dal mercato del vino tradizionale e, per loro, molte bevande “pronte da bere” (ready to drink, o più semplicemente Rtd) con sapori esotici e magari confezionate in comode

lattine, continuano ad avere un maggiore successo per occasioni di consumo leggero o all'aperto. Nel frattempo si è assistito anche al sorpasso dei wine club sulle tasting-room, con un passaggio dal modello walk-in puro a quello su appuntamento per le degustazioni, sempre sulla scorta dell'esperienza positiva nell'epoca dell'emergenza Covid e con una forte spinta da parte dell'attività digital e sui social delle cantine (vedi prima puntata sul mercato Usa su Cv 29-2023). Secondo diversi operatori, e l'istituto di ricerca Nielsen (Niq) con sede a Chicago, solo una manciata di categorie di vini rimane resiliente nel settore off-trade definito “multi-unit” (grandi catene specializzate con diversi, a volte centinaia, punti vendita sparsi su più Stati). Queste includono sicuramente il Prosecco, che ha un solido vantaggio nei volumi e rimane una scelta conveniente nella categoria dei vini spumanti; poi il rosé, per il quale molti punti vendita hanno creato una ampia sezione dedicata, dato che ormai la tipologia si vende bene indipendentemente dalla stagione; infine quei vini che rientrano nel segmento “a basso contenuto di alcol e zucchero”, con molti consumatori sempre più interessati a questi temi per problemi di

salute ma anche curiosità verso il movimento che promuove uno stile di vita sobrio.

I TREND DI MERCATO STANNO CAMBIANDO.

Dal grande punto vendita “Union Square Wine & Spirits”, situato nel centro di New York City, il direttore generale **Jim English** conferma che “Le bevande Rtd, i vini naturali, i Pét-Nat e i rossi da bere anche freddi sono tutti segmenti che hanno ‘mangiato’ parte del business dei vini tradizionali. Questo bevono tutti i ragazzi (che sono maggiorenni)”. Altri importanti rivenditori concordano

sul fatto che le tendenze del mercato stanno cambiando radicalmente quando si tratta di acquisti di vino al dettaglio: “Sembra che l'industria del vino stia vivendo i postumi di una sbornia post-pandemia” condivide **Cathy Strange**, vicepresidente della sezione dedicata all'innovazione e allo sviluppo dei prodotti, vino compreso, di Whole Foods Markets, catena con sede ad Austin e 535 punti vendita in tre Stati che si è fatta conoscere negli ultimi decenni continuando a offrire un'ampia selezione di vini biologici e sostenibili prima di molte altre realtà concorrenti. “Sembra ci sia una combinazione di fattori dietro alla situazione che stiamo vivendo - ha aggiunto la Strange -, compreso il fatto che molti consumatori stanno tornando alle loro abitudini di consumo pre-pandemia e/o a scegliere di bere meno in generale oppure, quando lo fanno, guardano con più attenzione

al ‘better for you’ (con l'acronimo Bfy si intendono quei cibi, o bevande, che vengono promossi come apportatori di elementi utili alla salute delle persone, ndr)”. **James C. Barlow**, uno dei buyer di vini pregiati della catena Spec's Wine, Spirits and Finer Food di Houston, con 200 sedi in tutto il Texas, è d'accordo con i colleghi: “La pandemia ha cambiato le abitudini e i modelli di acquisto. In più bisogna aggiungere che con l'aumento dell'inflazione il cliente è dovuto diventare più accorto nelle proprie scelte”.

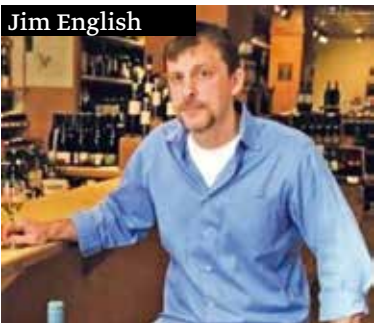
I DATI GENERALI, IL CALO GIÀ NEL 2022.

Secondo un portavoce Nielsen IQ, il prestigioso istituto che fornisce i dati di tracciamento del settore off-trade, le vendite complessive di vino sono in calo, in particolare quelle “delle bottiglie da 750 ml, probabilmente a causa dell'inflazione che ha visto aumentare i prezzi unitari medi di questa tipologia del tre per cento. In pratica però ogni segmento ha visto una diminuzione delle vendite negli ultimi mesi, si tratta di una tendenza più ampia che stiamo osservando e che si concretizza nel fatto che i consumatori cambiano più spesso del passato i negozi e i canali dove approvvigionarsi per ottenere prezzi migliori”. Questo dopo un 2022 già difficile per il vino, come dicono i dati Niq per l'anno scorso, con le vendite totali di alcolici nel settore off-trade arrivate a 89,6 miliardi di dollari, in aumento dello 0,9% rispetto all'anno precedente. Dodici mesi nei quali però la birra, le bevande aromatizzate al malto, il sidro e il seltzer sono cresciuti del 2,2%, così come positivo è anche il dato complessivo degli alcolici a +1,3%, mentre il vino ha registrato un calo del 2,4% sul totale delle vendite.

LE PREOCCUPAZIONI ECONOMICHE FRENANO GLI ACQUISTI.

Di certo una parte del calo del mercato del vino nel settore off-trade può essere attribuito a preoccupazioni di tipo economico: “Le nostre vendite di vino sono nella migliore delle ipotesi piatte, ma le categorie e i prezzi stanno cambiando radicalmente negli ultimi mesi” afferma **Charles Sonnenberg**, proprietario di tre grandi enoteche a marchio “Frugal MacDoogal” nella Carolina del Sud e nel Tennessee. Sonnenberg aggiunge inoltre che i consumatori della fascia di ingresso, concentrati quindi su acquisti inferiori a 10 dollari a bottiglia, vogliono acquistare vini ai prezzi più bassi che possono e, osserva, “questi prodotti sono diventati ormai delle commodities”. Il fenomeno Rtd ha preso piede anche nel territorio di Sonnenberg, che conferma come “l'esplosione delle bevande Ready to drink, soprattutto a base di malto, ha allontanato i bevitori principianti dal vino”. Inoltre con la riapertura del on-trade in un'economia ancora traballante, molti rivenditori si sono accorti che gli appassionati evitano di fare spese importanti per accaparrarsi vini prestigiosi, così come - nota ancora Sonnenberg - anche al ristorante la spesa si sta spostando su altri alcolici a scapito del vino. Da parte sua la grande distribuzione generalista continua a dare del filo da torcere agli indipendenti. Le principali catene della





JIM ENGLISH
UNION SQUARE WINE & SPIRITS
NEW YORK



CATHY STRANGE
WHOLE FOODS MARKETS
AUSTIN



JAMES C. BARLOW
SPEC'S WINE,
SPIRITS AND FINER FOOD
HOUSTON



CHARLES SONNENBERG
FRUGAL MACDOOGAL
SOUTH CAROLINA / TENNESSEE



DAVID BENTLEY
ARGONAUT LIQUOR
DENVER

Gdo statunitensi parlano raramente con la stampa, infatti i vari Target, Walmart, Costco, Total Wine & More, Safeway e Albertson hanno tutti rifiutato di rispondere alle domande per questo articolo. Ma è anche vero che i rivenditori indipendenti in molti Stati, come nel caso di New York che approfondiremo a breve, si sono battuti per impedire la vendita di vino da parte di catene e grandi supermercati nei loro territori. Tenere le vendite di vino fuori dalla Gdo ha creato tuttavia un mercato del vino molto dinamico tra gli indipendenti, spesso dominato da negozi con selezioni vibranti e specializzate e non offuscato dalla limitata convenienza dei set principali nei supermercati. Il Colorado è uno degli Stati che ha combattuto una lunga battaglia per tenere il vino fuori dai supermercati, dovendosi arrendere alle richieste della distribuzione organizzata a marzo scorso. **David Bentley**, direttore generale del grande Argonaut Liquor da 3.000 metri quadrati con sede a Denver, in Colorado appunto, che lavora 10.000 bottiglie l'anno, afferma che i suoi più grandi avversari sono ora i negozi di alimentari, osservando come la concorrenza sia aumentata in modo esponenziale dato il fattore convenienza delle vendite nei supermercati. "Se il prezzo è lo stesso, perché i consumatori dovrebbero attraversare la città?" si chiede Bentley provocatoriamente, aggiungendo di assistere

a una tendenza in crescita per alcolici vari e birra, con la maggior parte delle vendite del negozio destinata a queste categorie, fino a toccare quota 44% sul fatturato totale, rispetto al solo 35% del vino. Un fenomeno, conferma Bentley, che ha però una storia lunga alle spalle, con le bevande alcoliche diverse dal vino che hanno iniziato a superare il nettare di Bacco già cinque anni fa.

LA CATEGORIA "SOPRAVVISSUTI". Prosecco, rosé e vini considerati più salubri sono gli unici prodotti che hanno continuato a fare particolarmente bene in un mercato in evoluzione. La salute è ormai al primo posto per i consumatori statunitensi, anche quando si tratta di alcol. Negli ultimi due anni, le vendite dei prodotti vinicoli Bfy sono cresciute del 35% secondo un rapporto Niq del 12 gennaio 2023. L'istituto conferma inoltre come la spesa per vino Bfy nel mercato off-trade nelle 52 settimane terminate il 3 dicembre 2022 sia stata di 685,9 milioni di dollari. L'ultima categoria comprende i vini a bassa gradazione alcolica con un ridotto contenuto di zucchero ma anche i vini naturali. Categorie che, ironicamente, gravitano però sui due lati opposti nella preferenza del consumatore e nello spettro di vendita: i molto ben informati sono il target di riferimento per i vini naturali così come gli inesperti sono quelli

che badano di più al contenuto di zucchero, che è generalmente basso per i vini secchi. Alcuni dei fattori che definiscono la categoria Bfy non hanno necessariamente senso, o legami, con il vino, mentre sono interessanti altri elementi che ne fanno parte, come la certificazione per lagricoltura biologica dell'Unione europea. All'Argonaut, Bentley dedica un enorme corridoio e un'intera cella frigo al vino rosato e non è il solo a provare questo amore per la tipologia. Molti punti vendita hanno creato sezioni separate per le vendite di rosé, oltre a presentarli in frigoriferi strategicamente posizionati vicino alle casse. Tornando a Bentley, arrivano conferme di come in Argonaut si siano notati anche un aumento dei vini "sani" con meno zucchero, come il nuovo marchio LightHearted Cupcake, dei Pét-Nat e dei vini naturali in particolare tra i consumatori più giovani.

PROSECCO ANCORA IN BOLLA, MA NON BASTA. "A livello demografico è evidente che i Millennial e i Gen Z bevono complessivamente meno alcolici delle altre fasce di età, ma stiamo assistendo anche a un significativo passaggio alla birra analcolica e ai cocktail pronti da bere (Rtd) da parte di tutte le generazioni", osserva Cathy Strange di Whole Foods Market. "Questi clienti - ha aggiunto la Strange - si stanno orientando verso altre sottocategorie

di vino come gli spumanti, gli orange wine, il bag in box e altre tipologie di Rtd". I dati del rapporto Niq 2022 Year in Review confermano le sensazioni degli operatori, rivelando la forte presenza di preferenze per prodotti più sani e un grande desiderio di trasparenza da parte del mercato. Nello stesso documento si legge che "i consumatori vogliono vivere e consumare in modo sostenibile, mentre le aziende cercano occasioni per aumentare la loro responsabilità sociale". Focalizzandosi su Whole Foods, in generale il Prosecco rimane una scelta di grande valore e un apripista nel mondo dello spumante. Barlow di Spec's Wine, Spirits and Finer Food osserva che "lo spumante sta andando particolarmente bene, con il Prosecco che continua a crescere. Anzi il mercato è ormai 'invaso' dal Prosecco, quindi i rivenditori devono essere attenti a individuare buoni partner per non interrompere il modello di business. Anche lo Champagne sta vendendo ancora bene, tuttavia gli aumenti di prezzo probabilmente appiattiranno parte di questa crescita". In generale, il settore off-trade ha subito qualche battuta d'arresto, continuando a perdere quote di mercato. Tuttavia, puntando su una manciata di nuove categorie di vini che vanno bene, i grandi operatori potrebbero essere in grado di fare un passo avanti, dedicando loro più spazio da una parte e, dall'altra, formando gli appassionati su altre categorie.

Checkpoint®

DIGITALIZZAZIONE DELLE BOTTIGLIE

Sei pronto a sfruttare i benefici dell'RFID?

BottleID®

Identità digitale

Fornisce un'unica identità digitale ad ogni bottiglia in un processo rapido e automatico.

Tracciabilità del prodotto

Registra un codice digitale univoco per ottenere la piena tracciabilità, a livello di bottiglia, nei tuoi processi di produzione, logistica e canali di distribuzione.

Esperienza d'acquisto unica

La tecnologia innovativa che avvicina il tuo prodotto al consumatore finale

L'INFLAZIONE IN ITALIA DI ALIMENTI E BEVANDE (variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)

Mese	Generale <i>(con tabacchi)</i>	Alimentari e bevande analcoliche	Pane e cereali	Pasta	Carni	Pesci e prodotti ittici	Latte formaggi e uova	Oli e grassi	Frutta	Vegetali	Generale bevande analcoliche	Acque minerali	Generale bevande alcoliche	Alcolici	Vini	Birre
ago-22	8,4%	10,5%	13,3%	25,8%	8,5%	9,3%	11,7%	19,9%	8,0%	11,0%	9,1%	12,7%	4,3%	3,2%	4,3%	4,6%
set-22	8,9%	11,7%	14,3%	24,6%	9,2%	9,6%	13,7%	21,5%	7,7%	14,3%	9,7%	12,5%	5,3%	4,1%	4,9%	6,7%
ott-22	11,8%	13,5%	16,1%	26,8%	10,2%	9,8%	16,3%	22,5%	6,6%	20,2%	11,1%	13,3%	6,3%	4,9%	5,6%	8,6%
nov-22	11,8%	13,6%	16,3%	23,6%	10,5%	10,0%	18,4%	24,3%	7,0%	15,2%	12,5%	15,2%	7,0%	5,8%	6,0%	9,8%
dic-22	11,6%	13,1%	16,4%	22,0%	10,8%	10,1%	19,3%	25,7%	4,5%	10,9%	12,8%	15,5%	7,2%	6,3%	6,0%	9,6%
gen-23	10,0%	12,6%	16,3%	18,8%	10,7%	10,0%	19,5%	27,1%	5,0%	5,9%	12,4%	14,5%	7,1%	6,4%	5,4%	10,5%
feb-23	8,7%	13,2%	16,9%	19,5%	9,8%	10,3%	19,8%	29,4%	5,0%	9,5%	13,1%	15,0%	7,8%	6,9%	5,5%	13,0%
mar-23	7,6%	13,2%	16,1%	18,2%	9,2%	9,0%	19,6%	28,2%	5,3%	12,0%	13,2%	15,2%	7,8%	7,3%	5,3%	13,2%
apr-23	8,2%	12,1%	14,5%	16,1%	7,8%	9,1%	18,1%	19,5%	7,3%	10,9%	12,3%	13,6%	7,9%	7,4%	5,3%	13,6%
mag-23	7,6%	11,8%	13,7%	12,8%	7,3%	8,2%	16,2%	16,0%	6,3%	14,6%	12,3%	12,6%	7,4%	6,5%	4,3%	13,9%
giu-23	6,4%	11,0%	11,8%	10,5%	6,4%	6,1%	13,7%	15,5%	7,8%	16,8%	11,4%	11,9%	7,0%	6,5%	4,1%	13,2%
lug-23	5,9%	10,7%	10,2%	6,8%	6,2%	5,4%	11,8%	17,3%	12,5%	17,5%	10,7%	10,7%	6,4%	6,0%	3,4%	12,6%
ago-23	5,4%	9,9%	9,5%	7,6%	5,8%	5,2%	9,9%	21,4%	8,7%	17,3%	9,7%	8,9%	6,3%	6,2%	3,4%	12,3%



Agosto

VINI ANCORA A PASSO MODERATO

Si conferma il trend di luglio, con +3,4% in ragione d'anno. L'inflazione "flat" convalida, nelle sottocomponenti dell'indice elaborato dall'Istat, una dinamica in significativa decelerazione per gli spumanti (dal +6,8% di luglio al 6,1%), mentre recuperano 3 decimi le etichette di pregio, con tendenziale salito al +2,2%

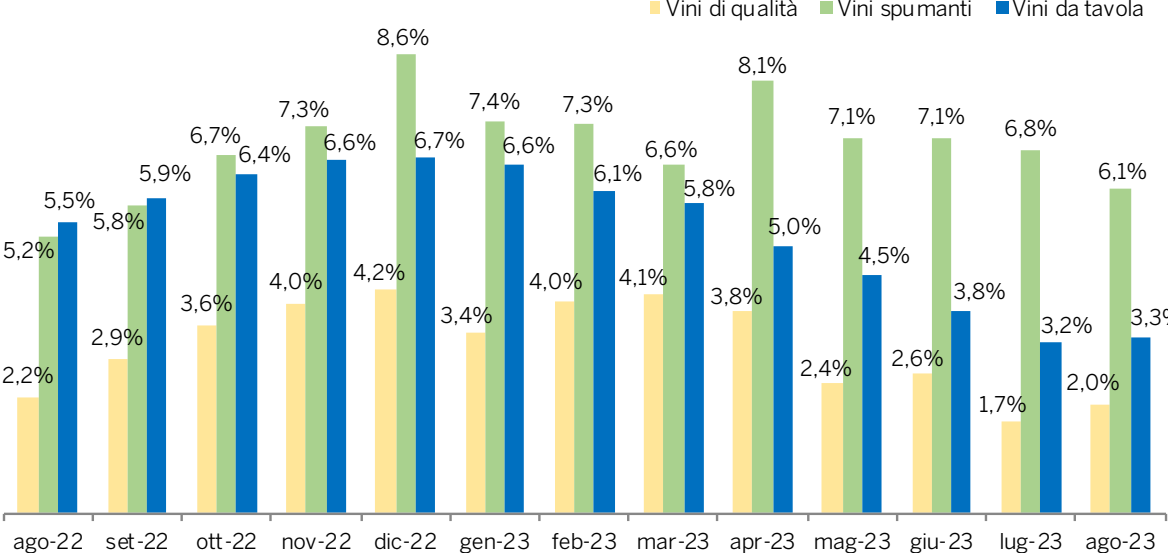
L'estate dei record, con temperature africane, non scalda l'inflazione, scesa ad agosto al +5,4%, dal 5,9% di luglio. Una frenata che ha coinvolto anche la componente di fondo, quella al netto degli energetici e degli alimentari freschi, ora al più 4,8%. La decelerazione su base annua dei prezzi al consumo, che conferma il processo di allentamento del caro-vita in atto da quattro mesi, riflette ancora l'effetto della dinamica (adesso deflattiva)

dei beni energetici, che hanno ceduto lo 0,2% su dodici mesi. Seppure in frenata, restano invece in tensione i prezzi al dettaglio dei prodotti alimentari, comprensivi delle bevande analcoliche, la cui crescita tendenziale è scesa per la prima volta sotto le due cifre (+9,9% ad agosto), dopo 13 mesi in versione double digit, con un picco del +13,6% toccato a novembre dell'anno scorso. In questa cornice di graduale allentamento dell'inflazione, il comparto vinicolo ha confermato il passo moderato di luglio, con un più 3,4% in

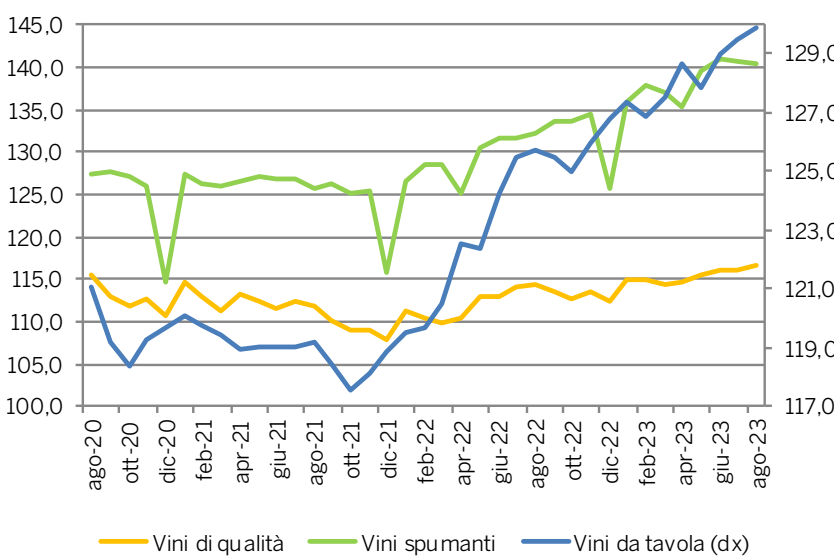
ragione d'anno. Un primo segnale di assestamento, dopo tre mesi di progressiva riduzione dell'inflazione di reparto, che ha permesso se non altro di ridurre il differenziale con il resto del beverage alcolico. Per l'aggregato birre, spirits & wine, le rilevazioni di agosto hanno indicato solo una mini correzione al +6,3%, rispetto al 6,4% tendenziale di luglio. Con dinamiche però divergenti, piatte (come detto) per i vini, in aumento per liquori, superalcolici e aperitivi (+6,2%, dal 6% di luglio) e in frenata per le birre (+12,3%).

Nel reparto vinicolo, l'inflazione "flat" di agosto, ora ai minimi da oltre un anno, conferma, nelle sottocomponenti dell'indice elaborato dall'Istat, una dinamica in significativa decelerazione, per gli spumanti (dal +6,8% di luglio al 6,1%), mentre recuperano un decimale i vini da tavola e 3 decimi le etichette di pregio, con tendenziali saliti rispettivamente al +3,3% e al +2,2%. Il divario negativo tra l'inflazione vinicola e l'headline (quella generale) è sceso, per la prima volta da oltre un anno, a 2 punti

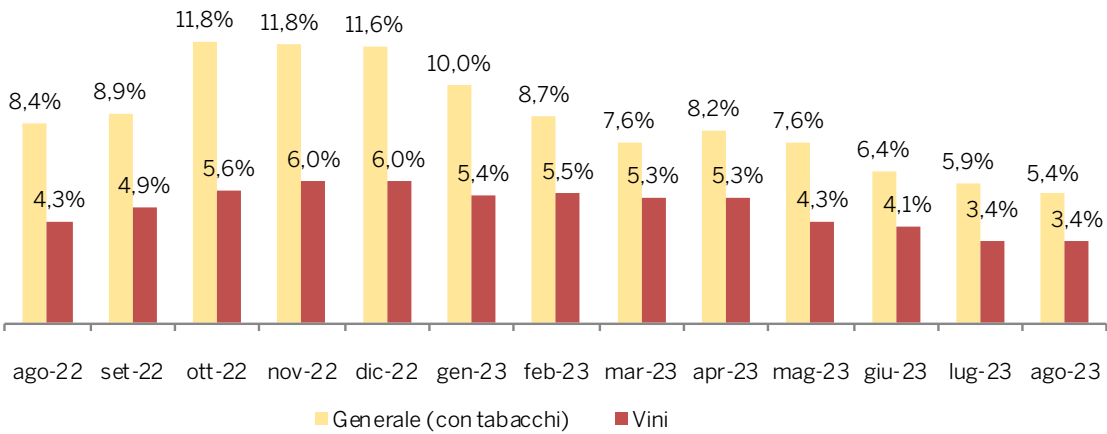
VINI, INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO PER TIPOLOGIA (Variazioni tendenziali)



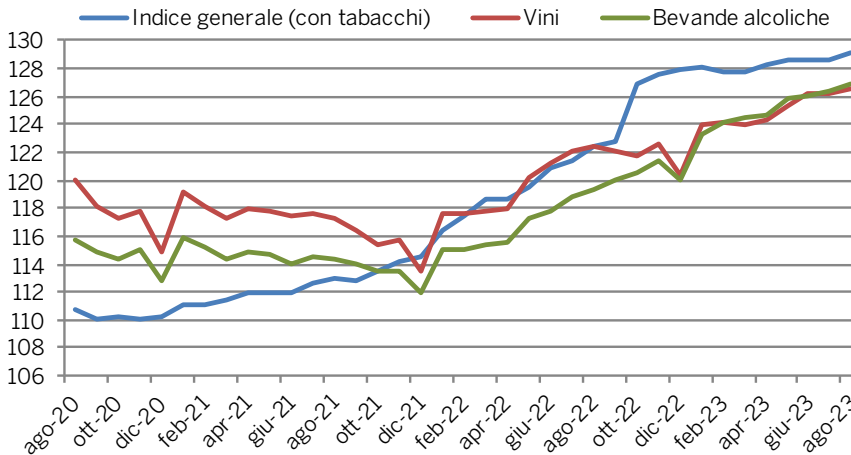
VINI, INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO PER TIPOLOGIA



DINAMICA TENDENZIALE DEI PREZZI AL CONSUMO (variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)



TRE ANNI DI INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO (Nic)



L'INFLAZIONE IN ITALIA DEL NON FOOD (variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)

Mese	Abbigliamento e calzature	Abitazione acqua, elettricità e combustibili	Mobili, articoli e servizi per la casa	Servizi sanitari e spese per la salute	Trasporti	Comunicazioni	Ricreazione, spettacoli e cultura	Istruzione	Servizi ricettivi e di ristorazione	Altri beni e servizi
ago-22	1,8%	31,5%	6,0%	0,8%	10,3%	-3,7%	1,9%	-0,4%	6,5%	2,4%
set-22	2,5%	32,1%	6,5%	0,9%	9,5%	-3,0%	1,9%	0,1%	8,0%	2,8%
ott-22	3,0%	57,0%	7,0%	0,8%	8,1%	-2,4%	2,0%	1,0%	7,6%	3,0%
nov-22	3,1%	56,6%	7,5%	0,9%	6,9%	-2,1%	2,3%	0,9%	7,9%	3,3%
dic-22	3,2%	54,5%	7,8%	1,0%	6,2%	-1,3%	3,4%	0,9%	8,1%	3,5%
gen-23	3,2%	34,8%	8,7%	1,4%	7,4%	-0,1%	3,3%	0,9%	7,2%	3,9%
feb-23	3,2%	24,5%	8,2%	1,6%	6,6%	1,5%	3,3%	0,9%	8,1%	4,0%
mar-23	3,2%	15,1%	7,8%	1,6%	2,6%	0,9%	3,9%	0,9%	8,0%	3,8%
apr-23	3,3%	16,9%	7,4%	1,5%	5,1%	0,4%	4,9%	0,9%	8,4%	4,4%
mag-23	3,3%	15,2%	7,1%	1,6%	3,0%	0,4%	4,8%	1,0%	7,9%	4,5%
giu-23	3,4%	10,1%	6,5%	1,6%	0,2%	0,4%	4,9%	0,9%	7,6%	4,4%
lug-23	3,4%	9,0%	6,1%	1,7%	-1,0%	0,4%	4,3%	0,9%	8,0%	4,2%
ago-23	3,4%	2,1%	5,4%	1,6%	2,9%	1,2%	3,7%	0,9%	6,8%	4,1%

Fonte grafici e tabelle: elaborazioni Corriere Vinicolo su dati Istat



Circana.

VENDE
IN GDO
4 settimane
al 27/8/2023

percentuali, da picchi di oltre 6 punti toccati a ottobre del 2022. Da rilevare che per l'intero aggregato degli alcolici lo stesso differenziale, grazie soprattutto alle birre, è positivo da tre mesi, segnalando un'inflazione media di categoria più sostenuta rispetto alla dinamica dei prezzi al consumo misurata per l'intera collettività nazionale. In prospettiva, il persistere delle tensioni sul mercato del greggio, con il Brent (petrolio di riferimento europeo) lanciato verso quota 100 dollari/barile, potrebbe rialzare la temperatura dei prezzi già a settembre. Una seconda ondata inflazionistica avrebbe effetti dirompenti sulle aspettative di crescita in Europa, provocando nuovi aumenti dei tassi da parte delle banche centrali e condizioni di stagnazione diffuse. *p.f.*

Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	Litri	Var. % rispetto anno prec.	Euro	Var. % rispetto anno prec.	Euro/litro	Var. % rispetto anno prec.
Totale vino confezionato	33.033.040	-3,5	143.269.570	2,0	4,34	5,7
Totale fino a 0,75	18.538.606	-3,1	115.728.184	2,6	6,24	5,9
Vetro 0,375	49.054	-1,7	501.226	3,0	10,22	4,7
Vetro 0,75	18.446.640	-3,1	114.859.205	2,6	6,23	5,9
da 0,76 a 2	2.174.829	-7,6	6.222.597	-3,2	2,86	4,7
altri formati	1.085.392	-9,0	2.113.297	-5,7	1,95	3,6
brik	8.499.385	-4,7	13.944.597	-1,3	1,64	3,5
Bag In Box	1.592.380	4,6	3.537.657	12,0	2,22	7,1
plastica	1.142.448	2,1	1.723.239	2,7	1,51	0,6
Vermentino 0,75	954.321	-11,1	7.964.899	-4,1	8,35	8,0
Chardonnay 0,75	623.666	-13,5	3.522.154	-4,1	5,65	10,8
Chianti 0,75	515.448	-17,3	3.117.514	-7,5	6,05	11,8
Traminer 0,75	247.219	5,4	2.625.755	7,7	10,62	2,1
Primitivo 0,75	339.080	10,7	2.336.529	12,8	6,89	1,9
Montepulciano d'Abruzzo 0,75	477.681	0,2	2.201.846	2,1	4,61	1,9
Pinot grigio 0,75	272.898	4,9	2.012.782	9,9	7,38	4,8
Lugana 0,75	165.787	7,1	1.944.845	16,7	11,73	9,0
Muller Thurgau 0,75	291.678	4,6	1.931.014	6,9	6,62	2,2
Altro 0,75	5.670.322	-5,3	34.105.847	1,1	6,01	6,8
Totale frizzante	4.334.597	-6,7	18.119.079	0,8	4,18	8,0
Prosecco	261.938	-0,9	2.076.094	3,1	7,93	4,1
Lambrusco	1.114.046	-6,5	4.174.927	0,9	3,75	8,0
Totale private label	4.672.394	0,7	12.894.531	6,2	2,76	5,5
Totale spumanti	5.795.806	1,1	45.516.477	6,4	7,85	5,2
Prosecco	3.009.425	-1,0	25.054.567	5,5	8,33	6,5
Asti	92.191	-4,5	750.672	0,7	8,14	5,5
Metodo Classico italiano	339.691	0,3	7.052.320	4,9	20,76	4,6
Totale spumanti private label	415.044	3,7	3.118.617	6,9	7,51	3,1

FIPAL®

Felegara (PR) Italy
Tel. +39 0525431199
info@fipal.it
www.fipal.it



Soluzioni per inizio e fine linea



Linee complete "chiavi in mano"



Industria 4.0



Supervisione AI



TERZO INCONTRO DEL TOUR DI



PER VALORIZZARE LE ECCELLENZE MADE IN ITALY

VINO, IN UNO SCENARIO COMPLESSO NUOVE OPPORTUNITÀ DA COGLIERE

Tra consumi stabili ed export che sta rallentando, si aprono comunque per il vino italiano nuove prospettive, legate soprattutto a diverse tendenze che stanno emergendo e diventeranno una realtà nel giro di due-tre anni. Tutte all'insegna di prodotti con attributi "green" e attenti ai temi salutistici.

Il punto sui dealcolati, crociate anti-alcol e costo del denaro con il presidente UIV, Lamberto Frescobaldi



NELLA FOTO DA SINISTRA: LAMBERTO FRESCOBALDI, GUIDO FOLONARI, EMANUELE DI FAUSTINO, DANIELE ROSSI, SARA FARNETTI E FEDERICO CASTELLUCCI

di PATRIZIA CANTINI

Dopo Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, il tema del terzo incontro del tour organizzato da Agronetwork e dedicato alla promozione dei prodotti agroalimentari e dei territori - svoltosi lo scorso 27 settembre al Castello di Nipozzano, di proprietà della famiglia Frescobaldi - si è incentrato sul vino e sulle prospettive di quello italiano. Agronetwork, come ci spiega il direttore **Daniele Rossi**, che ha moderato l'incontro "è un'associazione fondata nel 2017 da Confagricoltura, Nomisma e dall'Università Luiss per favorire una maggiore collaborazione tra mondo agricolo e mondo industriale. Questi mondi in effetti in passato confliggevano - soprattutto in materia di commodities - quando invece ormai la richiesta di qualità e di italianità dei prodotti impone la necessità di scelte collaborative e non più conflittuali. Oggi abbiamo 65 soci tra aziende agricole e industrie, sia di medie che di grandi dimensioni. In questi sei anni di vita abbiamo realizzato molti progetti importanti. Per restare in ambito vinicolo posso citare le reti di impresa per gestire la stagionalità occupazionale così che i lavoratori possano via via essere presi in carico da più aziende e distribuiti nell'arco dell'anno su più territori evitando in tal modo il rischio di perderli. Oggi invece siamo ospiti della famiglia Frescobaldi per il terzo incontro dell'iniziativa che abbiamo chiamato 'Loro in bocca' e che intende creare momenti di riflessione che possano poi tradursi in strategie".

Uno scenario complesso

L'incontro è stato aperto da **Emanuele Di Faustino**, responsabile Industria Retail & Servizi

di Nomisma che ha presentato i risultati della ricerca sul vino italiano nel mondo. I consumi globali sono sostanzialmente stabili, solo che tendono a spostarsi da un punto di vista geografico e sono in correlazione con l'andamento demografico di ogni singolo Paese. In quelli tradizionalmente produttori i consumi sono in calo e non a caso il ruolo dell'Europa per l'export di vino italiano si è ridimensionato nell'ultimo decennio. Ma il problema principale oggi per i produttori italiani è rappresentato dall'inflazione e non a caso i dati relativi ai primi sei mesi del 2023 parlano di una perdita dell'1,4% dell'export in volume e dello 0,4% in valore. E per la prima volta cala anche l'export dei vini spumanti (-3,9% in volume ma +3,3% in valore) che come ben sappiamo aveva mostrato un trend di crescita che sembrava infinito. Le sofferenze del vino italiano sul mercato Usa invece vanno in parte attribuite a quell'overstocking fatto nel 2022, e lo stesso vale per il Canada. In questo scenario complesso, le tendenze che stanno emergendo e che diventeranno una realtà nel giro di due-tre anni tutte all'insegna dei vini con attributi green. Nell'ordine, ecco le caratteristiche che stanno più a cuore ai consumatori italiani: certificazione sostenibile, marchio biologico, vitigni autoctoni, piccoli produttori, territorialità, bassa gradazione alcolica, limited edition (magari in collaborazione con importanti brand di altri settori, moda soprattutto), vini adatti alla mixology, premixati, dealcolati, in lattina. All'estero le cose appaiono abbastanza simili e fa riflettere la differenza di percentuali tra coloro che cercano ancora vini dalla gradazione alcolica importante (20%) e coloro che al con-

trario preferiscono vini a basso tenore alcolico (48%). Va anche notato che la ricerca di vini green riguarda consumatori appartenenti a tutte le fasce di età e non solo a quelle dei giovani e giovanissimi. Casomai caratteristiche come territorialità e vitigni autoctoni sono più ricercate (probabilmente perché più note) dai consumatori adulti, mentre la sostenibilità mostra un picco del 49% di preferenze tra gli under 24.

Vini dealcolati e battaglia anti-alcol

Viste le sempre maggiori richieste di vini a bassa gradazione, non pochi di conseguenza sono gli operatori della filiera che ritengono sia arrivato il momento anche in Italia di riaprire la strada alla possibilità di produrre vini dealcolati. Così per esempio la pensa **Federico Castellucci**, oggi presidente di Confagricoltura Marche ma con alle spalle tanti anni come direttore Oiv, secondo il quale il nostro Paese dovrebbe poter produrre sia vini dealcolati che a bassa gradazione. Inoltre, secondo Castellucci, dovremmo soprattutto imparare a fare sistema e a metterci in grado di intercettare tutti i canali, a partire da quello del vino sfuso che in alcuni paesi come la Danimarca rappresenta una fetta importante dell'import. La questione dei vini dealcolati o comunque con basso tenore alcolico è in stretta connessione con la crociata anti alcol portata avanti da alcuni Paesi europei come l'Irlanda e che ha reso impossibile la creazione di specifici bandi Ocm vino per la promozione all'interno dei confini comunitari. La presidente di Agronetwork, **Sara Farnetti** - medico ed esperta di nutrizione funzionale medica - sottolinea come la comunità scientifica internazionale spinga sempre

di più per abbassare i consumi di alcol e allora noi dovremmo inserirci nel dibattito rivedendo le differenze tra vino e alcolici. Allo stesso tempo la centralità acquisita dalla tematica relativa alla sostenibilità riguarda, secondo la Farnetti, anche il tema del consumo di vino e di alcol: un consumo moderato e consapevole significa anche un consumo sostenibile per l'ambiente e per la società. Insomma, bisognerebbe essere in grado di orientare il pubblico attraverso informazioni corrette e chiare, al contrario di quanto troppo spesso accade soprattutto all'interno delle piattaforme social. Una strada da percorrere l'ha indicata **Guido Folonari**, vicepresidente di Agronetwork, che sostiene che dovremmo tornare a parlare di vino come alimento e quindi come uno dei caposaldi della dieta mediterranea al pari di pasta e verdure. E pensare che solo trent'anni fa, negli anni Novanta, il binomio vino-alimento veniva visto come fumo negli occhi dai produttori impegnati a innalzare la qualità del vino italiano. È uno dei tanti esempi dei corsi e ricorsi della storia.



RIFLESSIONI A MARGINE CON LAMBERTO FRESCOBALDI

Tra crociate anti-alcol e dealcolati

Nel suo intervento all'incontro il presidente UIV, **Lamberto Frescobaldi**, ha toccato diversi aspetti che oggi preoccupano il settore. Li abbiamo riassunti in questa breve intervista raccolta al termine dei lavori

Lo scenario descritto dall'indagine Nomisma è abbastanza complesso. Quale è per lei la maggior fonte di preoccupazione? La battaglia anti-alcol messa in campo in Europa o forse il cambiamento climatico?

Il cambiamento climatico in realtà per molte zone è stata un'opportunità. Senza dubbio porterà a dei mutamenti, ma noi possiamo gestirli, abbiamo le tecniche per farlo. Per quanto riguarda la battaglia anti-alcol qualche preoccupazione c'è anche perché, come ci ha detto la presidente di Agronetwork, **Sara Farnetti**, la comunicazione oggi spesso è banale e passa attraverso i social con tutte le fake news che comporta. Ma quello che mi fa più paura almeno per i prossimi due anni è il costo del denaro, con il conseguente abbassamento dello stile di vita di molte persone. Questo inevitabilmente porterà alla sovrapproduzione di vino e di tanti altri prodotti che non fanno parte delle prime necessità.

E in merito al vino dealcolato quale è il suo pensiero?

Da noi è proibito produrlo, mentre alcuni Paesi del Nord Europa possono farlo perché hanno recepito un regolamento comunitario del 2016. Quindi noi al massimo possiamo andare a comprare i vini dealcolati in questi Paesi e poi rivenderli sul mercato interno. In Italia c'è stata una forte discussione sul tema che ha portato un blocco da parte del Ministero e la situazione ormai è così da anni. Invece secondo me questa sarebbe una strada da percorrere, pur tenendola nell'ambito del vino in modo da poter continuare con le consuete denunce di produzione e poi eventualmente destinare una parte del vino prodotto a essere dealcolato. Se l'Italia attuasse il regolamento del 2016 sono sicuro che ci sarebbe anche un miglioramento qualitativo proprio del vino dealcolato che oggi certo non brilla in quanto a qualità. Non vedo ragione per proibire a quei produttori italiani che lo vogliano di seguire un trend di mercato che oramai sappiamo bene che esiste.

A Bordeaux, ma sembra che la discussione si sia aperta anche nella Loira e in Provenza, si pensa a espianare vigneti. Dovremmo cominciare a rifletterci anche noi?

Se noi pensiamo che ad aprile scorso c'erano cinque regioni italiane che chiedevano la distillazione forse qualche riflessione dovremmo farla.

IL TAGLIO

La rubrica dedicata alla comunicazione del vino

E se il vino fosse diventato un'industria creativa?



Le regole del gioco sono cambiate, ora dovrebbe cambiare anche l'approccio alla comunicazione

di FRANCESCO MINETTI*

L'azienda vinicola è adibita alla produzione, confezionamento e commercializzazione di una bevanda alcolica ottenuta dall'uva. Eppure, alcune caratteristiche emerse negli ultimi anni distanziano il settore dalla mera produzione agricola e lo avvicinano a dinamiche dell'industria del design, della musica, del cinema, della moda, dell'arte e dell'editoria. Apparentemente queste imprese hanno poco in comune, ma in realtà ognuna di queste utilizza un modello basato sulla generazione di idee (creatività) che, applicate a un prodotto, assumono un valore commerciabile.

La transizione in atto

Come possiamo affermare che questa transizione stia in effetti avvenendo? In primo luogo, il valore intangibile della marca ha superato il valore intrinseco del prodotto: bottiglie che superano i mille euro sono l'evidente rappresentazione dello scollamento tra valore d'uso e valore di scambio. La differenziazione di marche e prodotti, poi, è diventata estrema: nascono nuove denominazioni, nuove aziende che investono sul segmento del prodotto confezionato, nuovi formati e varianti di prodotti, fino al no-alcol. Nessun altro seg-

mento agricolo come quello del vino può inoltre testimoniare un'analoga proliferazione di premi e critica che guidano le scelte del consumatore. E nessun altro settore ha trasformato agronomi, winemaker e sommelier in thought leader della comunicazione, con migliaia di follower sui social e partecipazione alle trasmissioni pubbliche. Pochi altri prodotti agroalimentari come il vino vantano implicazioni di segnalazione sociale così permeanti. Come dimostrato da un questionario realizzato in collaborazione con Iulm e Università di Verona, chi acquista vini francesi, a differenza ad esempio di vini spagnoli o australiani, è riconosciuto come una persona di alto status socio-economico, competente e narcisista. Investitori provenienti dal mondo del lusso e della moda, infine, stanno concludendo importanti transazioni nel mondo del vino, acquisendo aziende vitivinicole e inserendole nel loro portfolio diversificato. I fine wines infine stanno diventando beni da collezionare e si stanno caratterizzando come asset class di investimento matura.

Governare il cambiamento

Quali sono le implicazioni di questa evoluzione per la comunicazione del vino? Innanzitutto, bi-

sognerebbe iniziare a modulare i contenuti e il tono di voce. I produttori parlano ancora troppo di prodotto in modo tecnico ed esoterico, cosa che poco importa al consumatore. Se si vuole arrivare a quelli che il vino lo bevono, o lo collezionano, bisogna tenere in considerazione i loro bisogni e i loro interessi. Che sono prettamente sociali, non tecnici. Un po' come un disco, a chi importa davvero con che tipo di mixer è stato post prodotto il suono? A pochissimi, spesso professionisti del settore. Bisognerebbe governare il processo di creazione e consolidamento della marca. Non delegarlo interamente alla distribuzione e alla critica: quante aziende hanno protocolli di cantina dettagliatissimi ma non hanno neanche un piano marketing definito o processi di comunicazione condivisi?

La critica aiuta ma non è tutto. Prima c'è il mercato. O meglio, i mercati, con le varie nicchie di consumatori. Un regista alle prime armi non può pensare di poter puntare agli Oscar e uno scrittore al primo romanzo al premio Strega. Chiaramente, i premi aiutano, anzi, sono decisivi per la consacrazione di artisti e creativi al pari di un 100 punti su Wine Spectator o Wine Advocate. Ma questo non può essere il primo obiettivo, perché

porta a una sicura frustrazione.

La chiave di volta, però, è nella distribuzione. Come l'impatto della lobby delle major sull'attribuzione dei Grammy è evidente, così accade per i punteggi nel mondo del vino. La distribuzione di film e dischi è stata sconvolta dalla digitalizzazione, quella dei libri si è concentrata drasticamente nelle mani di grandi attori, quella del design ha adottato strategie di negozi monomarca. Quella del vino è a metà del guado. Chiaramente non si potrà assistere a fenomeni di dematerializzazione completa, anche se interessanti esperimenti si stanno conducendo sul metaverso, in cui è possibile comprare bottiglie iconiche solo come elemento di status, senza ovviamente poterle consumare. Ma se dovessimo investire risorse temporali ed economiche, il nostro principale obiettivo sarebbe quello di cercare partner commerciali adeguati, allineati alla propria essenza di marca, con un portafoglio prodotti coerente e con cui realizzare attività di co-marketing frequenti e strutturate. Dopotutto, non dimentichiamoci che i principali marchi di design sono stati costruiti grazie all'instancabile lavoro di acquisto, vendita e comunicazione da parte di architetti e interior designer.

*Francesco Minetti è ceo di Well Com, agenzia italiana specializzata nella comunicazione internazionale del vino italiano.

Omnia Technologies.
Il Gruppo che unisce le competenze dei migliori specialisti nelle tecnologie per il settore del vino, distillati e bevande.

Siamo un team di specialisti delle tecnologie integrate: dal processo al confezionamento finale. Un unico partner al servizio del cliente per fornire soluzioni chiavi in mano e linee di automazione sostenibili.

PROCESSING

DELLA TOFFOLA**TMCI PADOVAN**
Food & Beverage Technologies**parmeare****SIRIO ALIBERTI****CIMAR****F2****G. FRILLI****Primo**
FOOD TECHNOLOGIES**Progema**
engineering

BOTTLING & PACKAGING

bertolaso**AV****mi** MAR.CO.**INNOTECH****Zitalia****omb****APE**
packaging & palletizing**COMAS**
The Liquid Filling Company**TECNO TREND**
Aspiric Powder Machines

Omnia Technologies
Enabling Evolution

omniatechnologiesgroup.com



IL LABORATORIO UIV
AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

Il supporto alle imprese vitivinicole nel controllo dei prodotti e nel delicato processo degli acquisti da parti terze: è questa la mission che guida i laboratori di Unione Italiana Vini. Le più moderne tecnologie disponibili e la qualificata esperienza dei tecnici specializzati nel settore viticolo che vi lavorano, fanno del laboratorio di Verona una struttura all'avanguardia per le analisi chimico-enologiche. Garantiamo ogni giorno la genuinità e la qualità dei prodotti in particolare nei confronti della Gdo – presso la quale siamo accreditati come partner strategico e super partes nella fase di scelta e monitoraggio della costanza qualitativa delle forniture – e dei soggetti deputati al controllo delle produzioni a denominazione di origine e indicazione geografica. L'eccellenza delle analisi: Isotopiche - Agrofarmaci - Igiene e qualità - Sussidiari - Sensoriale - Ring Test - Consulenza peritale
Info: Tel 045.4851.408 (tasto1/lab.) - Fax 045.8231.805 - commerciale.lab@uiv.it

Nuove strategie analitiche per garantire l'origine geografica e l'autenticità dei prodotti di origine vitivinicola

di **MATTEO PERINI** - Unità chimica vitienologica e agroalimentare
Dipartimento Sperimentazione e servizi tecnologici
Centro Trasferimento Tecnologico - Fondazione Edmund Mach

Dalla sinergia tra i laboratori Unione Italiana Vini e Fondazione Edmund Mach è stata implementata la metodica di caratterizzazione dei mosti concentrati basata sulla misura del meso- e scillo- inositolo ed è stato sviluppato un nuovo approccio analitico per la tracciabilità del mosto grazie all'analisi degli isotopi stabili

L'arricchimento è una pratica enologica volta ad aumentare il grado alcolico naturale di un vino. Quando il mosto d'uva non ha un contenuto zuccherino sufficiente per raggiungere la concentrazione di etanolo di almeno 8,5% v/v richiesta per la stabilità del vino è necessario aumentare la sua concentrazione di zucchero aggiungendo saccarosio, mosto concentrato (MC) o mosto concentrato rettificato (MCR). Mentre nel MC oltre ai componenti principali glucosio e fruttosio sono presenti quantità non trascurabili di acidi organici (tartarico, malico...) e composti fenolici, minerali, composti azotati e vitamine, nell'MCR essi vengono eliminati mediante resine a scambio ionico e successiva concentrazione sotto vuoto così da ottenere un prodotto a 68-70 Brix. L'estrema pulizia compositiva dell'MCR lo rende il prodotto di arricchimento ideale dei mosti d'uva, capace di rispettarne l'identità varietale, senza alterarne le caratteristiche organolettiche. Mentre l'aggiunta di MC e MCR è sempre consentita in tutti i Paesi europei, l'uso del saccarosio è legale solo per specifiche regioni vinicole europee (es. Francia, Germania, Austria, Polonia, Inghilterra e Ungheria) e per Paesi extra-europei (ad es. Australia). In Italia, come in Spagna, Portogallo e Grecia, l'aggiunta di zucchero esogeno è vietata e costituisce frode alimentare. Gli alti costi della materia prima uvica e del processo produttivo incoraggiano purtroppo l'a-

dulterazione del MCR con saccarosio invertito, ottenuto a basso costo in particolare da barbabietola o canna da zucchero. L'Unione europea con il Regolamento (UE) n.1308/2013 è intervenuta definendo le caratteristiche di un mosto MC e MCR e indicando i due polialcoli caratteristici del mosto d'uva meso- e scillo- inositolo come necessariamente presenti. In altri zuccheri commerciali o sciroppi di diversa origine botanica (es. saccarosio di barbabietola, canna o sciroppo di zucchero di frutta, ecc.) essi non sono infatti rilevabili. Purtroppo il contenuto minimo di meso- inositolo e scillo- inositolo o il loro rapporto non sono stati definiti nel regolamento e questo limita l'applicabilità di questo metodo.



L'importanza della tracciabilità e il lavoro di UIV e FEM

Lo stesso regolamento recita che "nell'Unione il concetto di vino di qualità si fonda sulle specifiche caratteristiche attribuibili all'origine geografica del vino" e che "i consumatori possono individuare tali vini grazie alle denominazioni di origine protetta e alle indicazioni geografiche protette". È quindi sempre più necessario sviluppare innovative metodiche analitiche che consentano la tracciabilità geografica dei prodotti di origine vitivinicola. Dal 1990, l'Oiv ha adottato metodi ufficiali per consentire di risalire alla provenienza del mosto (ora OIV MA-AS-311-05, MA-AS-312-06), basati sull'analisi del rapporto isotopico stabile dell'idrogeno (D/H, espresso in ppm) e carbonio (¹³C/¹²C, espresso come δ¹³C) dell'etanolo ottenuto dopo la fermentazione del mosto.

	CONCENTRAZIONE (mg/kg zucchero)			mediana	SD	Q1	Q3
	media	min	max				
Scillo-inositolo	161	34	806	136	98	97	199
Meso-inositolo	1472	645	3932	1346	565	1055	1764
Sorbitolo	120	< 0.7	1207	77	144	26	156
Saccarosio	65	< 0.7	534	37	82	11	94
Lattosio	130	21	390	116	69	79	169
Maltosio	232	< 0.7	2222	107	332	22	299
Isomaltosio	89	< 0.7	1639	42	156	5	110

TABELLA 1. Intervallo di concentrazione (valore medio, valore massimo e valore minimo), mediana, deviazione standard (DS), primo quartile (Q1) e terzo quartile (Q3) dei composti target rilevati nei campioni di mosto (n = 450)

LAFFORT® - Non-Saccharomyces

Lieviti naturali al servizio dell'enologia di precisione



Metschnikowia pulcherrima

BIOProtezione in fase pre-fermentativa a bassa temperatura con una forte capacità di consumare ossigeno.



Torulaspora delbrueckii
Metschnikowia pulcherrima

BIOProtezione su attrezzature di vendemmia, mosto ed uva in una strategia di diminuzione o eliminazione della SO₂.



Lachancea thermotolerans

BIOAcidificazione per promuovere la freschezza e l'equilibrio dei vini.



Torulaspora delbrueckii

Aumento della complessità aromatica (aromi varietali e fermentativi) e volume in bocca (alta produzione di polisaccaridi).



LABORATORI DEL CENTRO TRASFERIMENTO TECNOLOGICO DELLA FONDAZIONE MACH

Il Centro Trasferimento Tecnologico è la struttura a maggiore vocazione territoriale della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige per le attività di sperimentazione, i servizi e la consulenza a favore delle imprese del settore viti-enologico, alimentare, agro-forestale e ambientale. I nostri laboratori sono accreditati ISO 17025 dal 1998 per la certificazione analitica e forniscono servizi a imprese ed enti pubblici nei settori della chimica agraria, alimentare ed enologica, della microbiologia e della diagnosi fitopatologica. I nostri tecnologi e tecnici, oltre ad applicare metodiche ufficiali quali quelli OIV, AOAC o UNI, sviluppano costantemente nuove tecniche strumentali avanzate al fine di confermare la genuinità e la tracciabilità geografica e valutare gli aspetti compositivi, sensoriali e microbiologici di molteplici prodotti agroalimentari. Decine di tecnici esperti offrono inoltre quotidianamente servizi di consulenza a migliaia di aziende nei settori agro-alimentare, viticolo, frutticolo e zootecnico.

Info: Tel 0461.615255 - segreteria.laboratorio@fmach.it - <https://ctt.fmach.it/Servizi>

Queste tecniche analitiche sono normalmente utilizzate per costruire specifiche banche dati di riferimento europee secondo le linee guida della Comunità europea. Le banche dati sono utilizzate principalmente per la tracciabilità geografica di mosti e vini in quanto i due parametri investiti ($\delta^{13}\text{C}$ e D/H) non dipendono solo dalla fonte vegetale (uva, barbabietola o canna), ma anche dall'origine geografica dell'uva. Le diverse condizioni climatiche delle zone di produzione, che dipendono da parametri geografici quali latitudine e altitudine, determinano una variabilità isotopica nelle piante e, quindi, nell'etanolo ottenuto dalla fermentazione del mosto d'uva.

Sfortunatamente, i metodi descritti presentano alcuni problemi che sono difficili da superare. I campioni di mosto d'uva possono essere analizzati solo dopo che sono stati fermentati per ottenere etanolo. Il processo deve essere condotto sotto attento controllo della fermentazione per evitare la presenza di sottoprodotti indesiderati derivanti da un'interruzione prematura della fermentazione. Inoltre se i mosti sono stati preservati mediante l'aggiunta di anidride solforosa (SO_2), devono subire un ulteriore passaggio per la sua eliminazione, che pregiudicherebbe la fermentazione. Una volta che il prodotto è stato fermentato, l'etanolo deve essere separato utilizzando apposite colonne di distillazione (come quelle Cadiot) che consentono di ottenere etanolo privo di frazionamento isotopico con un grado alcolico minimo di 95% vol. Poiché queste fasi richiedono un elevato investimento di persone e di tempo e richiedono l'uso di attrezzature specifiche, è necessario sviluppare metodi meno dispendiosi in termini di tempo e denaro per la tracciabilità geografica del mosto.

Dal 2017 Unione Italiana Vini e Fondazione Edmund Mach collaborano, oltre che per la costituzione della prima banca dati isotopica

del vino e del mosto di tipo privatistico, anche per implementare nuove metodiche a tutela del settore vitivinicolo. Da questa proficua collaborazione sono nati due lavori di recente pubblicazione che hanno cercato di rispondere a queste problematiche.

Definizione dei limiti per i parametri meso- e scillo-inositolo e zuccheri minori del mosto uvico

Grazie alla significativa numerosità campionaria (oltre 400 campioni), alla capillare distribuzione geografica, alla disponibilità di diverse varietà e annate i campioni della banca dati privatistica UIV-FEM sono stati utilizzati per definire i limiti massimi e minimi non solo di meso/scillo inositolo ma anche di diversi zuccheri minori. Sono state inoltre condotte misure di confronto interlaboratorio seguendo due diversi metodi di derivatizzazione e utilizzando due diversi rivelatori gascromatografici: uno spettrometro di massa (MS) e un rivelatore a ionizzazione di fiamma (FID). I risultati dei due laboratori sono stati confrontati per verificare la riproducibilità e attendibilità del metodo.

Contenuti di meso- e uno scillo-inositolo al di sotto dei limiti riportati in **Tabella 1** potrebbero indicare una diluizione o sostituzione del mosto d'uva con altri prodotti zuccherini naturalmente privi di questi due polialcoli. Concentrazioni di zuccheri minori superiori a quelle naturali identificate in questo studio nel mosto uvico (Tabella 1) potrebbero indicare l'eventuale aggiunta di sciroppi zuccherini contenenti come componenti questi zuccheri minori. La stabilità dimostrata dei polialcoli durante la fase di concentrazione a MC o MCR conferma l'utilizzo dei limiti individuati per il mosto italiano per il controllo anche dei prodotti concentrati. Le concentrazioni di meso- e scillo-inositolo non sono correlate tra loro e variano a seconda della provenienza geografica del prodotto, con contenuti tendenzialmente più elevati nelle regioni meridionali italiane, probabilmente per le diverse condizioni climatiche (**Figura 1**). È stato infine dimostrato che il metodo analitico applicato (GC-FID vs. GC-MS) non ha avuto alcun effetto sui risultati, e una revisione del metodo ufficiale dell'OIV è quindi auspicabile.

FIGURA 1. BOX PLOT DELLA CONCENTRAZIONE DI MESO-INOSITOLO E SCILLO-INOSITOLO

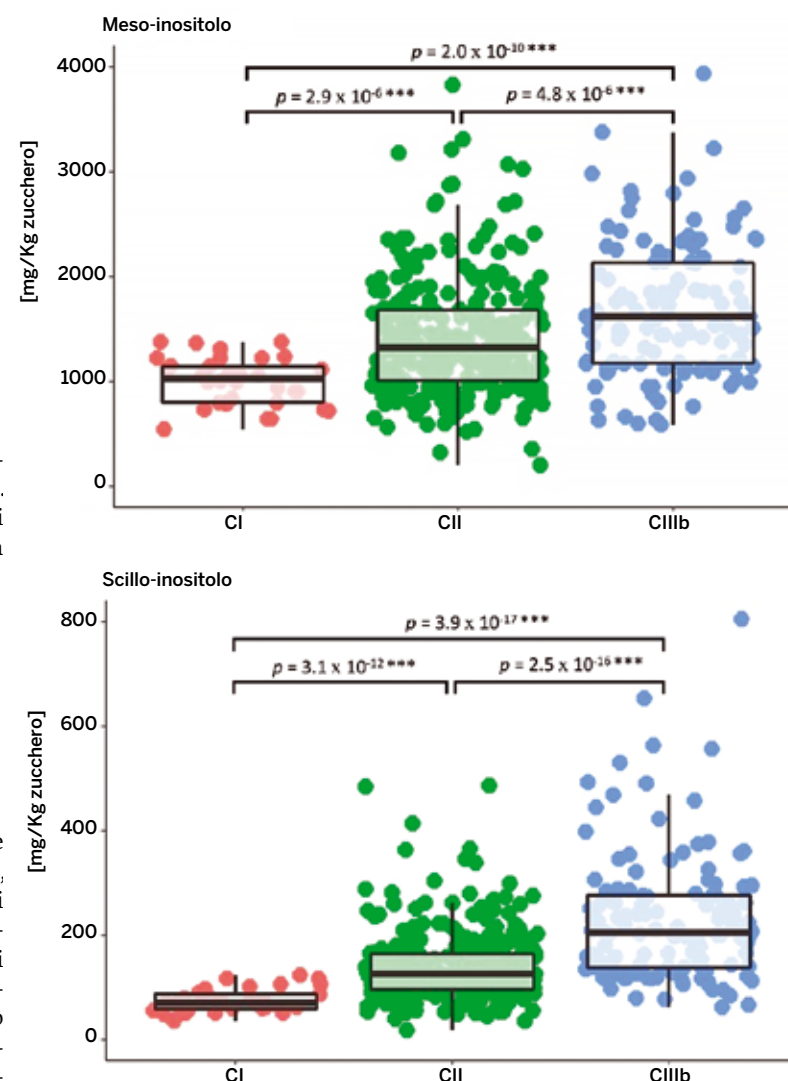
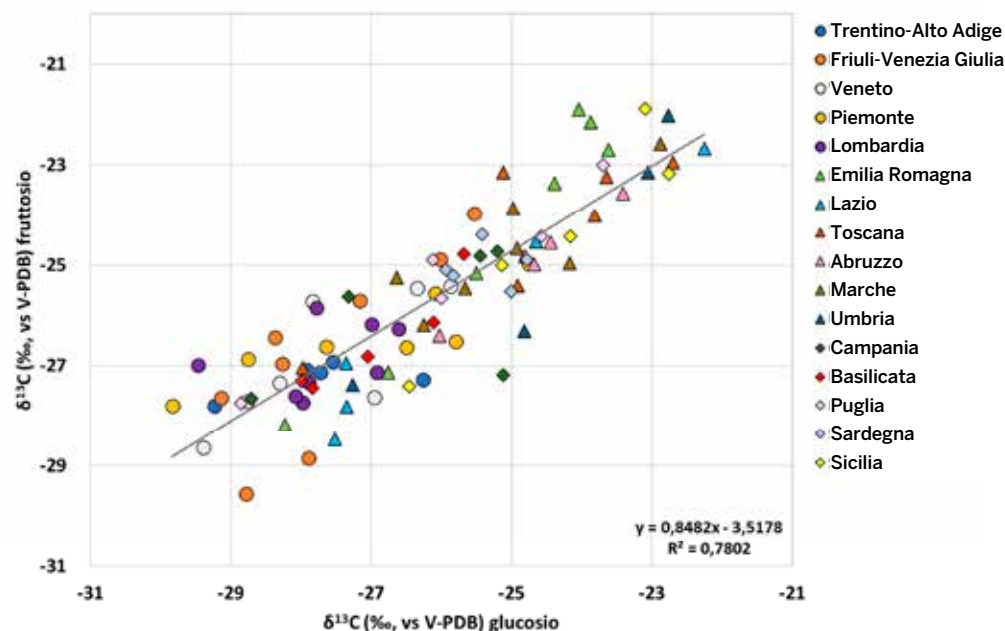


FIGURA 2. CORRELAZIONE TRA $\delta^{13}\text{C}$ DI FRUTTOSIO E $\delta^{13}\text{C}$ DI GLUCOSIO



Analisi isotopica del $\delta^{13}\text{C}$ del glucosio e del fruttosio per la tracciabilità geografica del mosto

La tecnica di cromatografia liquida accoppiata all'analisi degli isotopi stabili (LC-IRMS) è stata applicata allo studio dei principali zuccheri in campioni di mosti d'uva italiani provenienti dalla banca dati UIV-FEM. L'uso di questa tecnica ha dimostrato di essere una potente alternativa ai metodi ufficiali OIV per l'analisi della composizione isotopica $\delta^{13}\text{C}$ degli zuccheri del mosto d'uva al fine della sua tracciabilità geografica e senza procedere alla fermentazione e distillazione dell'alcol. È stata effettuata una buona discriminazione tra campioni di uva provenienti da diverse regioni italiane in base al $\delta^{13}\text{C}$ di glucosio e fruttosio (**Figura 2**). Valori statisticamente più elevati sono stati riscontrati nelle regioni del centro-sud rispetto a quelle del nord ($p < 0,01$). Questo dataset preliminare potrebbe rappresentare la base di una banca dati che consentirà di discriminare mosti uvici provenienti da diverse regioni italiane.

Staff che ha partecipato a questi studi:

per FEM Roberto Larcher, Silvia Pianezze, Mauro Paolini, Loris Tonidandel;
per UIV Katia Guardini, Letizia Allari, Fabio Finato

I lavori sono disponibili in forma estesa in:

Paolini, M. et al. *Molecules* 2023, 28, 3609
(10.3390/molecules28083609)
Perini, M. et al. *Molecules* 2023, 28, 1411
(10.3390/molecules28031411)

La cantina sostenibile, la scelta del futuro



**Gortani. Tecnologie evolute
per cantine di successo**

Scopri le soluzioni Gortani per la sostenibilità
ambientale, economica e sociale della tua cantina

www.gortani.com



GORTANI



GRANDI IMPEGNI AMBIENTALI PER I TAPPI DI SUGHERO DIAM

DIAM



UN PROCESSO AMBIENTALE AVVIATO PIÙ DI 15 ANNI FA

Dal 2009 Diam Bouchage ha adottato una politica ambientale totalmente integrata in tutti i suoi siti industriali, oggi tutti certificati ISO 14001. Questo processo impegna l'azienda a migliorare continuamente le performance dei suoi strumenti di produzione attenendosi a 4 principali criteri:

- Il controllo dei consumi di energia e materiali, e quindi dell'impronta di carbonio.
- L'inserimento in un processo di economia circolare attraverso il recupero dei sottoprodotti del sughero e dei suoi scarti.
- La gestione dei rischi industriali dei suoi impianti tecnici.
- Lo sviluppo di prodotti più rispettosi dell'ambiente, in un approccio di progettazione ecocompatibile durante il loro ciclo di vita.

UN'AMBIZIOSA TRAIETTORIA DI CARBONIO

L'impronta di carbonio di DIAM Bouchage per il 2022 si attesta a 67.720 tonnellate di CO2e. Nonostante una notevole crescita della produzione, l'azienda registra un calo del 2% rispetto al bilancio 2019, grazie al controllo delle emissioni direttamente legate alla sua attività (Scope 1 e 2).

A metà del 2021 Diam Bouchage ha intrapreso un percorso ambizioso che comporta una riduzione del 15% della sua impronta di carbonio entro il 2025. Il raggiungimento di questo obiettivo necessita un'importante riduzione del 55% delle emissioni Scope 1 e 2 e un controllo delle emissioni Scope 3 (materiali e merci in particolare).



Quest'estate, con la pubblicazione del DPEF del Gruppo Oeneo, l'azienda Diam Bouchage, leader mondiale dei tappi tecnologici in sughero, ha concretizzato i propri impegni sostenibili e i risultati ambientali per il 2022

AZIONI A LUNGO TERMINE CON UN IMPATTO SIGNIFICATIVO

Tra i tanti impegni assunti dalla governance dell'azienda, ricordiamo quelli che non solo avranno un forte impatto sull'impronta di carbonio di Diam Bouchage nei prossimi anni, ma che rappresentano anche un vero e proprio cambiamento nella cultura dell'azienda.

"Il sughero che lavoriamo ogni giorno è un materiale nobile, naturale... sappiamo quanto sia importante preservare il nostro meraviglioso pianeta. Il desiderio di lavorare per il futuro, oltre al rispetto delle normative, è al centro di tutti i nostri sviluppi".

Dominique Tourneix,
Direttore Generale di Diam Bouchage

La **rivitalizzazione delle foreste** di querce da sughero è uno dei pilastri delle azioni condotte da Diam Bouchage. Tra il 2020 e il 2021 ha infatti sovvenzionato la piantumazione di 5.934 querce da sughero in Provenza (Altre piantumazioni sono attualmente in programma in Francia e in Spagna). Dopo diversi mesi di attesa, di discussioni, di scambi tecnici e di pratiche da compilare, uno degli appezzamenti piantati ha ottenuto, a fine 2022, la certificazione francese Label Bas Carbone per la "ricostituzione dei popolamenti forestali degradati". La prima volta per una messa a dimora di querce da sughero al 100% locali che non era mai stata certificata prima!

"Oggi la foresta è al centro dei dibattiti sociali e ambientali. In qualità di parte coinvolta in questo ecosistema, Diam Bouchage ha posto la foresta

al centro dei suoi impegni di RSI e desidera andare ancora oltre nell'esemplarità della sua impronta di carbonio, attraverso l'innovazione e la certificazione dei suoi progetti".

Fabien Nguyen,
acquirente di sughero presso
Diam Bouchage.

Un'altra leva chiave adottata dall'azienda per ridurre la propria impronta di carbonio è il **miglioramento delle emissioni del traffico stradale**. Per poter attuare il piano d'azione associato, Diam Bouchage ha aderito al dispositivo FRET21, che si basa sulla riduzione delle distanze percorse, sull'ottimizzazione dei volumi di carico e sulla scelta di mezzi di trasporto meno inquinanti. La richiesta, presentata il 20 luglio scorso al comitato di convalida, formalizza quindi l'obiettivo di Diam Bouchage di ridurre di almeno il 5% le sue emissioni di GES legate al trasporto merci nei prossimi tre anni.

"Poiché il trasporto merci rappresenta circa il 10% delle nostre emissioni, ovviamente volevamo individuare le azioni più appropriate per ridurre le emissioni derivanti dal trasporto merci tra i nostri stabilimenti e verso i nostri clienti. Era quindi fondamentale disporre di uno strumento di controllo periodico e standardizzato, nonché di una valutazione dell'impatto dei nostri progetti e delle nostre azioni. Il dispositivo FRET21 ci ha fornito questo strumento".

Caroline Forgeue,
responsabile RSI di Diam Bouchage

Nell'ambito del suo **vasto progetto di gestione energetica**, Diam Bouchage ha anche effettuato un importante investimento per il recupero del calore generato dagli impianti di pulizia del sughero nella sua sede spagnola. Dallo scorso giugno, il risparmio ottenuto è già pari al 60% del suo consumo di gas e dovrebbe raggiungere il 100% dopo una seconda fase di lavori alla fine dell'anno. L'azienda ha inoltre avviato diversi progetti per l'installazione di pannelli fotovoltaici. Nei prossimi mesi verranno installate pensiline fotovoltaiche in tutti i parcheggi della sua sede francese, mentre è in fase di convalida un importante progetto di centrale fotovoltaica in Spagna.

I dipendenti di Diam Bouchage, circa 740, vengono regolarmente sensibilizzati sulle questioni ambientali. Nel 2022 è stato organizzato un importante numero di incontri e workshop formativi per la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti. Quest'anno l'azienda si è posta l'obiettivo di coinvolgere tutto il personale nel laboratorio l'Affresco del Clima.

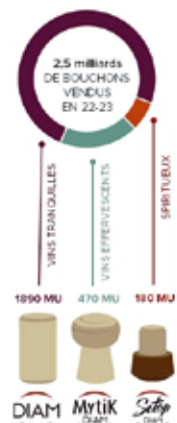
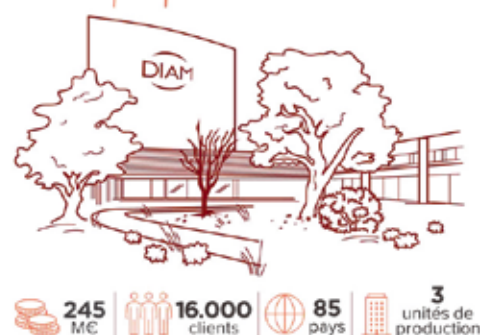
"In Diam Bouchage vogliamo sviluppare una cultura comune a tutti i dipendenti incentrata sulla comprensione del mondo del vino e sulla sensibilità verso le questioni climatiche. L'Affresco del Clima è un efficace strumento di sensibilizzazione sulle relazioni causa-effetto dei meccanismi del cambiamento climatico e, soprattutto, sulla necessità di ridurre drasticamente le nostre emissioni di GES".

Dominique Tourneix

IMPEGNI RESPONSABILI E CHE NON RIGUARDANO SOLO L'AMBIENTE

Diam Bouchage è sempre più impegnata in iniziative di sviluppo sostenibile e di responsabilità sociale d'impresa. Lo sviluppo delle vendite del tappo Origine by Diam, di origine biologica, e il rilancio della filiera del sughero francese ne sono un esempio perfetto. Questo approccio sia ambientale che sociale è stato riconosciuto nel 2022 con l'assegnazione della medaglia d'oro EcoVadis, uno degli organismi di valutazione della RSI più esigenti al mondo.

Diam Bouchage en quelques chiffres



OENEO
CA 22-23 : 348 M€



Azienda francese con sede nei Pirenei Orientali, Diam Bouchage produce e vende ogni anno più di 2 miliardi di tappi. Quale inventore della pulizia dei tappi con CO2 supercritica, all'inizio degli anni 2000, Diam Bouchage mette a disposizione il suo know-how e l'affidabilità del suo processo DIAMANT® per garantire la tranquillità ai viticoltori, con tappi senza rischio di "sentore di tappo" da oltre 20 anni (TCA ≤ al limite di quantificazione di 0,3 ng/l). Offre una gamma di tappi in sughero in grado di soddisfare le diverse esigenze del mercato in termini di apporto di ossigeno, per un invecchiamento ottimizzato dei vini.



distributore
per l'Italia:

Belbo
SUGHERI

tel. 0141/75793 - info@belbosugheri.it - www.belbosugheri.it

PAOLOARALDO

tel. 0141/769153 - info@paoloaraldo.com - www.paoloaraldo.com



**CONGRESSO
SCIENTIFICO
INTERNAZIONALE
DAL 18 AL 20
OTTOBRE**

Stile di vita, dieta, vino e salute IL MONDO DELLA RICERCA SI RIUNISCE A TOLEDO

Poco più di una settimana al via del Congresso “Lifestyle, Diet, Wine & Health”, evento scientifico internazionale che riunirà a Toledo, in Spagna, dal 18 al 20 ottobre esperti, scienziati e accademici da tutto il mondo per presentare le loro ultime ricerche sui benefici di uno stile di vita sano e aiutare i partecipanti a comprendere meglio le connessioni tra le scelte di vita quotidiana, il cibo e le bevande e come queste influiscono sulla salute. “Scienziati eccellenti provenienti da tutto il mondo e con background diversi metteranno in evidenza le ultime ricerche su stili di vita, dieta, vino e problemi di salute”, ha annunciato **Ramon Estruch**, consulente senior presso il Dipartimento di Medicina in-

terna della Clinica ospedaliera di Barcellona e presidente del Comitato scientifico del Congresso. Sono infatti attesi trenta importanti relatori provenienti da Europa, Nord America, Sud Africa e Australia, che illustreranno le loro ultime analisi su come condurre uno stile di vita sano con l'esercizio fisico, una dieta equilibrata di tipo mediterraneo e il consumo moderato di vino. Il programma scientifico, nel corso delle diverse giornate, prevede diverse sezioni: “La salute cardiovascolare”, “Implicazioni di salute delle scelte di stile di vita: abitudini alimentari e legate al bere”, “Gastronomia: il matrimonio tra cibo e vino” (Tavola rotonda), “L'importanza del contesto: stili di vita, benessere e salute”, “Le chiavi della longevità”,

“Come la scienza può essere trasferita alla società”.

Il Congresso di Toledo, di cui l'Unione Italiana Vini è tra gli sponsor, è organizzato in collaborazione con Wine Information Council e Fivin, sotto il patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino.

Per maggiori informazioni sul congresso, il programma, i relatori e i dettagli per la registrazione:

www.lifestylewine2023.com



TRA GLI EVENTI IN CALENDARIO
ANCHE GLI INCONTRI UIV/AGIVI

TORNA A NOVEMBRE WINE2WINE BUSINESS FORUM

Spegne le sue prime 10 candeline wine2wine Business Forum, l'evento internazionale organizzato da Vinitaly e Veronafiere dedicato alla wine industry, pensato apposta per incoraggiare – attraverso una due giorni con oltre 70 seminari nell'ambito di diverse tematiche – il networking tra gli operatori della filiera. L'appuntamento 2023 è per i prossimi 13 e 14 novembre presso il Palaexpo di Veronafiere e il focus sarà “Italian Wine Ambassador: celebrare il passato, comprendere il presente, affrontare il futuro”. Al centro l'esperienza del programma per la formazione di Italian Wine Ambassador, che ha dato vita a una community internazionale di ambasciatori certificati responsabili della promozione del vino italiano in tutto il mondo, una piattaforma per osservare e sfruttare il loro talento, la loro esperienza e la loro competenza. Anche quest'anno UIV/Agivi hanno rinnovato la partnership istituzionale con wine2wine e saranno protagoniste in alcune sessioni, come l'appuntamento di **lunedì 13 novembre ore 17.00** con il talk Agivi dedicato al trend dei consumi e alla percezione dei vini no-low alcol in Italia e all'estero, e il wine bar allestito nella lounge sempre a cura dell'Associazione Giovani Imprenditori Vinicoli. *Per i soci UIV/Agivi è stata riservata una tariffa agevolata di partecipazione.*

IL PROGRAMMA DI WINE2WINE È IN CORSO DI DEFINIZIONE ED È POSSIBILE CONSULTARNE ALCUNI TOPIC SUL SITO: [HTTPS://WINE2WINE.NET](https://wine2wine.net)

in libreria



Il sogno del Prosecco, vita e “pensiero” di Giuliano Bortolomiol

“Porco can! Dobbiamo fare qualcosa”. Queste poche parole, decise e perentorie, dichiarano in estrema sintesi la sistematica convinzione che ha guidato la vita, o per essere più leggeri “il sogno”, di Giuliano Bortolomiol (1922 - 2000), pioniere e tra i massimi promotori della tutela e valorizzazione del Prosecco. Una sua biografia, “Il sogno del Prosecco di Giuliano Bortolomiol”, scritta da Ettore Gobbato, ora con prefazione di Attilio Scienza, è stata recentemente pubblicata per i tipi di Giunti, quale aggiornamento di un precedente volume dallo stesso titolo e dello stesso autore, edito nel 2008 da Veronelli Editore. Vi si leggono aneddoti e testimonianze che insieme formano uno scritto, piacevole e appassionante per il lettore, capace di tracciare molte fasi cruciali delle vicende che hanno portato il Prosecco a essere oggi una delle più importanti realtà del vino italiano nel mondo, in termini qualitativi, volumici ed economici. Vivono tra le pagine la caparbia e l'impegno per la promozione del prodotto, delle tecniche di spumantizzazione e del territorio che Bortolomiol, insieme alla moglie Ottavia Scagliotti scomparsa il 7 agosto scorso all'età di 95 anni, ha profuso con spirito di coinvolgimento di tanti altri viticoltori, facendosi protagonista della nascita di realtà quali la Confraternita del Prosecco prima e del Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene poi.

Francesco Emanuele Benatti



**IL SOGNO DEL PROSECCO
DI GIULIANO BORTOLOMIOL**
AUTORE: Ettore Gobbato,
prefazione di Attilio Scienza
EDITORE: Giunti 2023
PAGINE: 157
PREZZO: € 17,00

**MIB Trieste
School of
Management**

Wine Business Management

NOVEMBRE 2023 - LUGLIO 2024
1 WEEKEND AL MESE

Un percorso manageriale in gestione d'impresa per condurre l'azienda vinicola nel suo sviluppo sui mercati internazionali:

- Marketing e Vendite del vino
- Gestione dell'azienda vinicola

Sconto 20% per Soci UIV, AGIVI, Ass. Donne del Vino, Consorzi DOP.

Alta formazione dal 1988

www.mib.edu/wine

Impatto ambientale della filiera vino

A cura di VALENTINA GIOVENZANA, ROBERTO BEGHI, ANDREA CASSON, ABHISHEK DATTU NAROTE, ALESSIA PAMPURI, SARA VIGNATI, ALESSIO TUGNOLO, RICCARDO GUIDETTI

Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA), Università degli Studi di Milano

Una revisione critica sugli studi di valutazione

Spesso tali studi si rifanno a tecniche LCA - Life Cycle Assessment, applicate però in maniera differente da caso a caso, con una conseguente mancanza di omogeneità e confrontabilità dei risultati. Tale variabilità rischia quindi di rendere i risultati non sempre pienamente descrittivi del livello di sostenibilità della filiera e suggerisce la necessità di linee guida per sviluppare analisi di LCA

CHE COS'È IL LIFE CYCLE ASSESSMENT?

È un metodo standardizzato e riconosciuto a livello mondiale attraverso cui è possibile quantificare il potenziale impatto ambientale derivante dalla produzione di un prodotto o dalla fornitura di un servizio lungo tutto il suo ciclo di vita. Per condurre lo studio LCA è necessario seguire le quattro fasi che lo compongono (Figura 1):

- 1) Definizione dell'obiettivo e del campo di applicazione,
- 2) Analisi dell'inventario;
- 3) Valutazione dell'impatto
- 4) Interpretazione dei risultati.

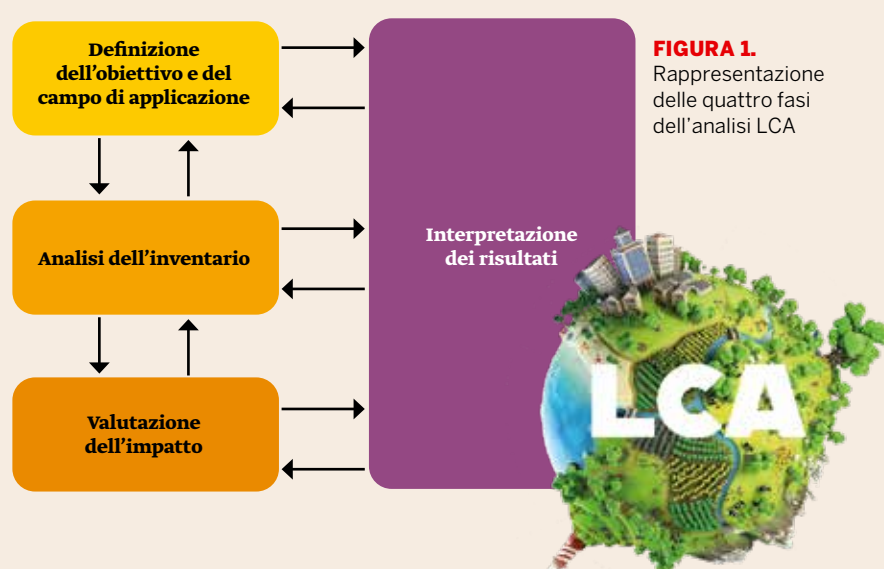


FIGURA 1.
Rappresentazione delle quattro fasi dell'analisi LCA

CHE COS'È UNA REVISIONE BIBLIOGRAFICA SISTEMATICA?

Una revisione bibliografica sistematica è uno studio metodologico e accurato della letteratura scientifica disponibile su un determinato argomento, che segue una procedura sistematica per identificare, raccogliere, valutare e sintetizzare in modo oggettivo tutte le ricerche pertinenti. Scopo principale è fornire una panoramica completa e affidabile delle evidenze scientifiche esistenti su un determinato argomento, riducendo al minimo le interpretazioni soggettive. La revisione sistematica della letteratura scientifica è spesso utilizzato per prendere decisioni basate sull'evidenza in campo scientifico, clinico o di ricerca.

Come è stata condotta la revisione bibliografica

La presente revisione bibliografica è stata condotta seguendo il protocollo denominato "Preferred Reporting Items for Systematic Review and meta-Analysis" (PRISMA), un documento che contiene una lista di 27 punti fondamentali per organizzare e scrivere una revisione sistematica. Per condurre questo studio, è stata eseguita una ricerca bibliografica accurata di articoli scientifici che riflettessero l'argomento da analizzare. Una volta completata la ricerca, è stata effettuata una selezione iniziale basata su criteri specifici, e al termine di questo processo di selezione, solo pochi articoli, quelli realmente utili per l'argomento in esame, sono stati utilizzati per sviluppare la revisione. Il settore tematico oggetto della presente revisione è stato identificato nell'analisi del ciclo di vita (LCA) nel settore vitivinicolo, senza limitazioni relative ai processi coinvolti (per esempio, coltivazione o vinificazione). La ricerca è stata condotta attraverso la raccolta di articoli da tre diverse banche dati di pubblicazioni scientifiche: Science Direct, Scopus e Web of Science. Nelle ricerche effettuate nelle diverse banche dati è stata utilizzata la stessa combinazione di parole chiave: "vino" E "Life Cycle Assessment" O "LCA"; "vino" E "Carbon footprint" O "Water footprint". La revisione della letteratura è stata condotta tra marzo 2022 e

Il sistema alimentare è una delle cause primarie del riscaldamento globale, rappresentando fino al 30% delle emissioni di gas serra e rappresentando quasi il 70% di tutto il consumo umano di acqua.

Se focalizziamo l'attenzione sulla filiera del vino, questa è composta da diverse fasi, ognuna delle quali può avere un impatto sul livello di sostenibilità del prodotto finito. Queste fasi iniziano con le operazioni in campo (l'impianto del vigneto e le varie pratiche viticole per la crescita dell'uva), continuano attraverso il processo di vinificazione nelle cantine e terminano con la distribuzione, il consumo e gli scenari di smaltimento del packaging. È chiaro, dunque, che con tutti questi processi, la viticoltura e l'enologia non siano immuni da potenziali effetti negativi sull'ambiente. L'utilizzo di fertilizzanti, pesticidi e carburante durante le attività in vigneto, il processo enologico di trasformazione in vino e la creazione della bottiglia di vetro, che il più delle volte oltretutto non viene riutilizzata, possono rappresentare dei fattori significativi di impatto all'interno del sistema.

In questo contesto, sta diventando sempre più importante condurre valutazioni per determinare l'impatto ambientale della produzione di vino e il metodo Life Cycle Assessment (LCA) si è dimostrato un valido strumento per quantificare i potenziali impatti. Sfortunatamente, quando si parla di studi LCA dell'industria vitivinicola ci si imbatte in un'ampia gamma di scelte metodologiche utilizzate che si traducono in ampi gradi di imprevedibilità nei risultati, che contribuiscono a consolidare la percezione dello strumento come non totalmente affidabile.

Partendo da queste considerazioni, è stata condotta una revisione bibliografica sistematica degli studi LCA relativi alla filiera produttiva dell'uva e del vino fornendo un'analisi critica delle scelte metodologiche utilizzate e dei risultati proposti.

giugno 2022, senza restrizioni relative a lingua, periodo o stato di pubblicazione, e i duplicati sono stati esclusi dai risultati finali ottenuti. Sono stati inclusi tutti gli articoli riguardanti studi LCA nel settore vitivinicolo, mentre sono stati scartati quelli non rilevanti poiché non focalizzati principalmente sull'analisi del ciclo di vita, l'impronta di carbonio e l'impronta idrica.

Nella fase di identificazione sono stati ottenuti complessivamente 448 elementi iniziali, di cui 158 identificati tramite Scopus, 76 tramite Science Direct e 214 tramite Web of Science. Dalla fase di screening (lettura solo di abstract e titoli), il numero di articoli è diminuito a 183, di cui 60 da Scopus, 44 da Science Direct e 79 da Web of Science. Infine, tutti questi articoli sono stati letti completamente (fase di idoneità), e sono stati considerati solo gli studi sull'analisi del ciclo di vita, l'impronta di carbonio e l'impronta idrica: libri, capitoli, relazioni sono stati esclusi, così come gli articoli non in lingua inglese, ottenendo un totale di 117 articoli. Sempre durante la fase di idoneità, sono stati rimossi i duplicati che erano stati inclusi due o tre volte a causa della presenza nelle tre banche dati. Alla fine, è stato selezionato un totale di 55 articoli per l'inclusione, coprendo un intervallo temporale dal 2010 al 2022.



Risultati

L'analisi ha mostrato una forte variabilità tra gli studi, a partire dall'impostazione dello studio attraverso le scelte metodologiche utilizzate fino alla modalità di rappresentazione e interpretazione dei risultati. Focalizzando l'attenzione sulla categoria di impatto più conosciuta e utilizzata relativa al riscaldamento globale (espressa in kg CO₂ eq) è stato possibile classificare gli studi attraverso l'unità funzionale e utilizzare la rappresentazione di *Figura 1* e *2*, definita boxplot, per quantificare la variabilità dei risultati identificando i valori medi, mediani e i potenziali valori anomali.

Analizzando gli studi relativi alle sole operazioni di campo che riportano risultati di impatto per kg di prodotto uva raccolta, sono stati identificati 40 diversi casi studio. L'analisi dei risultati ha portato a identificare una variabilità limitata tra gli stessi, non identificando valori anomali (*Fig. 2*). Considerando invece quegli studi che analizzano tutta la filiera produttiva e che di conseguenza propongono i risultati per 0,75 L di vino imbottigliato, sono stati selezionati 71 casi studio. In *Figura 3*, partendo dal processo di campo (definita fase Up), il boxplot identifica un valore medio di 0,48 kg CO₂ eq/bottiglia e un valore mediano di 0,30 kg CO₂ eq/bottiglia. Alcuni studi sono stati identificati come anomali, uno di que-

sti fa riferimento ad un valore di impatto negativo in quanto nell'impostazione dello studio è stato assunto il vigneto come un sistema di sequestro del carbonio. Nel contempo un outlier positivo deve i suoi valori all'elevato consumo di fitosanitari, fertilizzanti e gasolio durante le operazioni in campo.

Se si analizzano le operazioni di vinificazione (definita fase Core), queste identificano un valore medio di 0,73 kg CO₂ eq/bottiglia e una mediana pari a 0,678 kg CO₂ eq/bottiglia. I risultati hanno mostrato in questo caso una variabilità molto bassa, le fasi di vinificazione e di imbottigliamento sono processi standardizzati che non differiscono molto l'uno dall'altro. L'unico outlier presente considera nello studio l'invecchiamento del vino per 1 anno. L'ultimo processo analizzato è la fase di distribuzione e di utilizzo (definita fase Down), dove è identificato un valore medio di 0,38 kg CO₂ eq/bottiglia e una mediana pari a 0,20 kg CO₂ eq/bottiglia. Gli outlier di questa fase dipendono fortemente dai sistemi di trasporto che sono stati considerati nello studio.

FIGURA 2
Boxplot relativo alla variabilità dei kg CO₂ eq/kg di uva raccolta

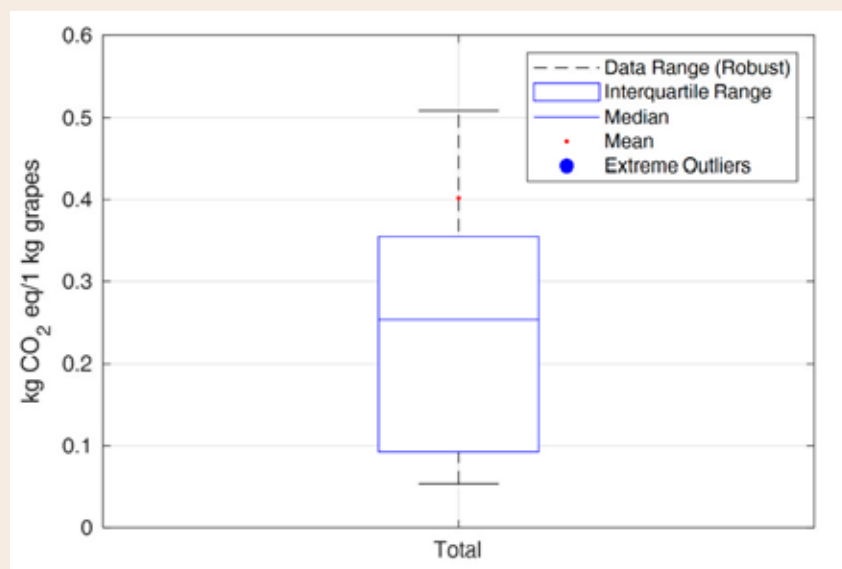
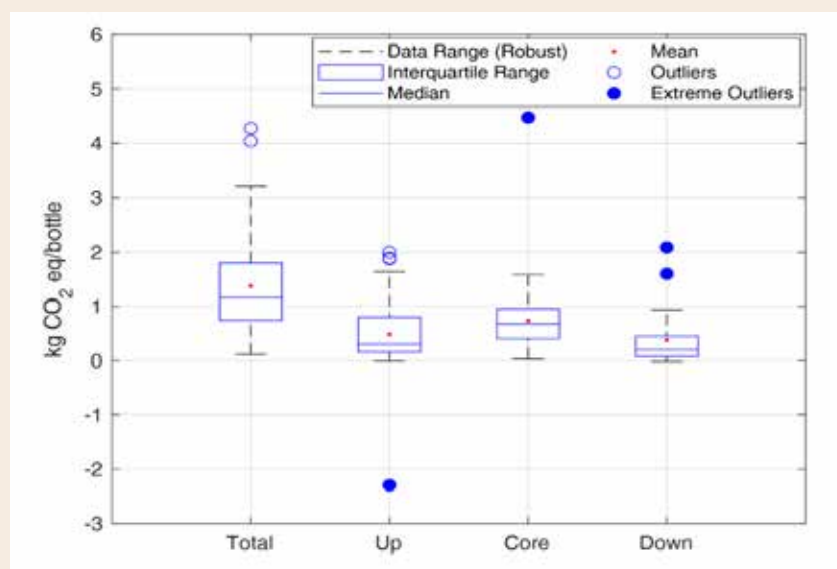


FIGURA 3
Boxplot relativo alla variabilità dei kg CO₂ eq/0,75 L di vino imbottigliato nella fase totale, per le fasi Up, Core e Down.



L'influenza delle scelte metodologiche

La variabilità del risultato oltre che dipendere per natura dai diversi sistemi analizzati, è fortemente influenzata dalle differenze nelle scelte metodologiche, in particolare per esempio l'unità funzionale, la procedura di allocazione, la tipologia e qualità dei dati, il riferimento temporale e le modalità di stima delle emissioni da fertilizzanti e agrofarmaci.

Se scelte di impostazione dello studio possono far variare i risultati, anche il modo di rappresentarli e di interpretarli costituisce un fattore di variabilità, per esempio l'utilizzo di un unico indicatore di impatto ambientale comporta alcune limitazioni non offrendo una fotografia ampia e completa dello scenario analizzato.

Un altro aspetto che sicuramente rappresenta un fattore determinante, se non addirittura il più importante fattore di variabilità, è l'influenza della persona che effettua lo studio LCA. Il livello di conoscenza e di esperienza nell'esecuzione di studi LCA nel settore possono infatti portare lo stesso operatore a prendere decisioni che impattano in modo significativo sui risultati attesi.

La mancanza di una metodologia condivisa e riconosciuta infatti non aiuta il professionista LCA a ridurre la variabilità tra gli studi, ma contribuisce ad aumentare la variabilità del risultato rendendo lo stesso non pienamente descrittivo del livello di sostenibilità della filiera vitivinicola.

La creazione di una linea guida per sviluppare analisi di LCA risulta fondamentale al fine di migliorare pertanto l'affidabilità dei risultati. Queste regole metodologiche dovrebbero essere scritte e riconosciute globalmente in modo che ci siano reali possibilità di confrontare realtà molto distanti senza pregiudizi per garantire maggiore affidabilità ai diversi studi LCA.



In conclusione

Studi comparativi di questo tipo possono essere utili per definire nuove ed emergenti opportunità per il settore, riconoscendo l'importanza di valutare l'impatto ambientale della produzione di vino per sviluppare piani d'azione appropriati. L'utilizzo di tecniche di revisione sistematica aiutano a promuovere l'accumulo di conoscenze relative ai valori ottenuti dalle impronte ambientali, aumentando il valore aggiunto del prodotto vinicolo. Inoltre, analisi di questo genere servono come punto di partenza oggettivo per lo sviluppo di strumenti che consentano l'applicazione di uno studio di analisi del ciclo di vita in modo pratico e comprensibile, utile sia per gli stakeholders, per gli stessi esperti di analisi del ciclo di vita, ma potenzialmente anche per i decisori politici. Infine, studi come questo potrebbero rappresentare l'inizio della creazione di un indice di riferimento da utilizzare a livello regionale, nazionale ed internazionale per rappresentare in modo il più possibile rigoroso gli attributi ambientali di una bottiglia di vino al fine di determinare se possa essere considerata realmente una produzione sostenibile.

SE SEI UN PROFESSIONISTA DEL VINO, QUESTO È QUEL PERIODO DELL'ANNO IN CUI COMINCI A CHIEDERTI...

Dovrei andare ad Amsterdam a novembre per partecipare al WBWE?

IL WBWE 2023 SI SVOLGE IL 20 E 21 NOVEMBRE AD AMSTERDAM.

Ecco qui alcuni validi motivi per rispondere alla tua domanda...

Scegli le tue battaglie: Viviamo tempi frenetici, troppi cambiamenti, distrazioni e svolte inaspettate nella nostra attività. Anche le fiere sono troppe. È importante dare priorità a quelle che offrono il miglior rapporto qualità-prezzo per la nostra attività. Al WBWE ci siamo specializzati nell'offrire il massimo nel minor tempo possibile. Due giorni in cui potrai conoscere il raccolto mondiale, tastare il polso al mercato (e ai tuoi concorrenti), analizzare prezzi e tendenze, e incontrare di persona i principali decision maker internazionali.

Noi riuniamo i migliori del settore per due giorni, e tu tutto ciò che devi fare è raccogliere quante più informazioni possibili per poi una volta tornato a casa lavorarci su.

Agisci in anticipo: Alla WBWE siamo stati tra i primi a parlare di private label, imbottigliamento sul posto, imballaggi alternativi, sostenibilità e logistica quando nessun altro prestava attenzione a questi temi. Ora sono al centro del

dibattito nelle principali fiere internazionali. E sono proprio gli imprenditori che sono stati attenti al cambiamento che oggi guidano le trasformazioni del settore con le loro aziende. Vieni alla fiera che ti parla del futuro per iniziare a essere futuro.

Ri-disegna la tua strategia: le vendemmie muovono il mercato e la WBWE è probabilmente la fiera che più risente degli alti e bassi annuali delle vendemmie in ogni emisfero. Ma a prescindere da nevicate, mufte o sovrapproduzione, è ad Amsterdam che produttori, broker e importatori si ritrovano per analizzare i prezzi e le strategie con cui prendere le migliori decisioni per i loro vini. Indipendentemente da ciò che è accaduto sul campo, la WBWE è la fiera che ti aiuterà a migliorare i tuoi prezzi.

Espandi il tuo network: La WBWE è piccola nelle dimensio-

ni e grande nelle ambizioni, il che significa che non starai in attesa che qualcuno si occupi di te, né passerai ore a parlare con decine di persone che non hanno alcun interesse per i tuoi vini. Qui ogni conversazione è importante. Non possiamo garantirti che troverai il partner della tua vita, ma sicuramente troverai nuovi contatti utili e forse nuovi amici.

Ispirati: La WBWE è una fiera per fare business, networking, imparare e avviare operazioni commerciali, ma se c'è una cosa su cui chi viene ogni anno è d'accordo è che qui troverai l'ispirazione per decidere i tuoi prossimi passi. Che tu sia produttore, broker, operatore logistico o distributore, l'ispirazione è ciò che fa crescere il nostro business.

E infine, parliamo di Amsterdam! Forse la migliore città d'Europa da visitare in qualsiasi periodo dell'anno, ma particolarmente vivace a novembre.



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

WBWE 15TH World Bulk Wine Exhibition



Se ti abbiamo convinto, scrivici a info@worldbulkwine.com e ti aiuteremo a organizzare la tua visita. Oppure acquista il tuo biglietto on line: www.worldbulkwine.com/en/visitors/. Il biglietto ti dà accesso all'intero programma della fiera (www.worldbulkwine.com/en/conferences/). Incontra in prima persona i professionisti che stanno plasmando il corso del business del vino.

Per informazioni: Cristina V Miranda - marketing@worldbulkwine.com - www.worldbulkwine.com



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

AMORIM CORK ITALIA
SOSTENIBILITÀ CERTIFICATA
CON AMORIM



L'importanza di un vino passa sempre più, anche, da come si racconta. Se da un lato il valore tangibile, infatti, è quello della degustazione che deve rimanere impeccabile dal punto di vista sensoriale, dall'altro lato il valore intangibile più importante è quello della strada che ha percorso e delle scelte che quel vino ha fatto per arrivare a noi. Ecco perché Amorim Cork Italia ha dotato tutti i suoi tappi in sughero, già ineguagliabili per tecnologia ed esperienza di tutela del prodotto, della possibilità di certificazione Fsc® (Forest Stewardship Council). Solo un'azienda che detiene, infatti, il controllo di tutta la filiera può permettersi di rilasciare questa ulteriore precisazione per i suoi sigilli. In un mondo in cui il packaging è, quindi, sempre più veicolo alla dimostrazione (e non solo alla narrazione) della sostenibilità, avvalersi di un tappo in sughero certificato Fsc® fa la differenza competitiva, sul mercato e per l'ambiente. Significa scegliere fornitori caratterizzati da processi produttivi che rispettano l'ambiente e garantire anche ai clienti che i propri vini sono protetti da cartoni, capsule, etichette e, quindi, tappi realizzati in materiale da foreste coltivate responsabilmente. Questo significa, a sua volta, proteggere le specie vegetali e animali, i diritti dei popoli indigeni, la sicurezza dei lavoratori forestali e molto altro, in un circolo virtuoso che restituisce un plusvalore di sostenibilità. Info: www.amorimcorkitalia.com



SOSTENIBILITÀ
E INNOVAZIONE
ICONICA:
VINOLOK, LA
CHIUSURA IN
PURO VETRO DI
BOEMIA

Vinolok, il sigillo in puro vetro di Boemia, è molto più di una semplice chiusura per le bottiglie di vino. È un'esperienza funzionale ed esclusiva, che riflette il nostro impegno verso una maggiore sostenibilità e un nuovo concetto

di confezionamento. *Preservazione del gusto e dell'aroma:* Vinolok non compromette mai l'aroma e il sapore del vino imbottigliato. La purezza del vetro di Boemia assicura che il contenuto della bottiglia rimanga intatto, garantendo un'esperienza gustativa autentica. *Stabilità a lungo termine:* dopo l'imbottigliamento, le condizioni rimangono stabili nel tempo. Questo significa che ogni sorso è una scoperta piacevole, anche dopo anni di conservazione. *Facilità d'uso:* l'apertura e la chiusura di Vinolok sono un gioco da ragazzi, garantendo una comodità senza pari per i consumatori. Questo significa che ogni degustazione è un momento di piacere, senza fastidi legati alla chiusura o all'apertura della bottiglia. *Totalmente riciclabile:* Vinolok è un'opzione ecologica al 100%. Il vetro è riciclabile all'infinito, riducendo significativamente l'impatto ambientale delle chiusure tradizionali. Queste caratteristiche esaltano la freschezza aromatica dei vini con una shelf-life inferiore a 36 mesi e si integrano perfettamente con l'obiettivo di sostenibilità. Ogni bottiglia sigillata con Vinolok è un passo verso una produzione di vino più rispettosa dell'ambiente. Vinolok è la quintessenza di stile e alta qualità. Trasforma ogni bottiglia in un pezzo unico e lussuoso, che il consumatore avrà piacere a riutilizzare, contribuendo a ridurre gli sprechi e il consumo eccessivo di materie prime.

I N V E T R I N A

soluzioni per la cantina sostenibile

ANTARES VISION GROUP

L'INNOVATIVA APPLICAZIONE DELLA SPETTROSCOPIA LASER PER IL METODO CLASSICO

Monitorare la fermentazione del vino metodo classico e dello champagne, in ogni singola bottiglia, è oggi possibile attraverso l'innovativa applicazione della spettroscopia laser messa a punto da Antares Vision Group che consente di misurare la concentrazione di uno specifico gas o la pressione totale o parziale all'interno di un contenitore chiuso. Nel mondo del vino spumante metodo classico, tale ispezione consente ai produttori di monitorare il 100% delle bottiglie durante l'intero processo della seconda fermentazione. Il monitoraggio - effettuato nello spazio di testa della bottiglia attraverso la misura diretta della concentrazione di CO₂, indice del grado di fermentazione dopo l'aggiunta di lieviti e zuccheri - può essere effettuato con lo strumento da laboratorio per l'andamento della singola bottiglia oppure attraverso una macchina di ispezione in linea per monitorare tutta la produzione nella fase finale. È quindi possibile selezionare le bottiglie di più alta qualità rispetto a quelle in cui la rifermentazione non è ancora terminata e necessitano di rilavorazione e recupero. Questo garantisce la qualità del prodotto, e permette di evitare sprechi nella parte di produzione che ha ritardato la fermentazione. La tecnologia è non distruttiva e non invasiva e consente quindi di evitare sprechi di prodotto in produzione per controlli qualità a campione. La spettroscopia laser, come tutte le soluzioni d'ispezione di Antares Vision Group, è parte della suite di Diamind Line di Diamind, l'ecosistema di soluzioni più intelligente e integrato che funziona a livello di linea, stabilimento, magazzino, azienda e supply chain qualificando un percorso personalizzabile e data-driven verso l'innovazione digitale.



BELBO SUGHERI

DIVERSE SOLUZIONI DI CHIUSURA SEMPRE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Con uno stabilimento di oltre 7.000mq, 24 macchine timbratrici ad induzione, 2 macchine a stampa laser, un laboratorio analisi interno ed una produzione di 3.000.000 di tappi di sughero al giorno, Belbo Sugheri, oltre ai tappi microtecnici, produce anche tappi in sughero naturale monopezzo la cui produzione, per scelta aziendale, è limitata al fine di garantire standard qualitativi sempre al vertice. I tappi monopezzo, in particolare, sono realizzati con sughero proveniente da una specifica zona della Sardegna e questo aspetto rende controllata tutta la filiera produttiva, dalla decortica fino alla spedizione al cliente. Belbo Sugheri e Diam



Bouchage, aziende partner da oltre vent'anni, sono entrambe certificate ISO 14001 e FSC: la prima certificazione prevede delle linee guida per attuare un metodo di lavoro ed una produzione che siano il più possibile rispettose dell'ambiente, mentre la seconda promuove la buona gestione delle foreste in tutto il mondo. L'obiettivo è quello di migliorare continuamente - di anno in anno - le performance degli strumenti di produzione attenendosi ad alcuni criteri seri e rigorosi quali: il controllo dei consumi di energia e dei materiali e quindi dell'impronta di carbonio. Inoltre, le aziende hanno strutturato un processo di economia circolare attraverso il recupero degli scarti di sughero e la rivitalizzazione delle sugherete. In un momento storico come il nostro in cui il tema green è molto importante e sentito, Belbo Sugheri e Diam si impegnano in modo concreto per rispettare l'ambiente circostante.

FIPAL

UNA NUOVA SOLUZIONE PER UN FINE LINEA
OTTIMIZZATO IN OGNI DETTAGLIO

Combinline, la vera svolta nel concetto di flessibilità di una macchina. Il tuo fine-linea in poco spazio, affidabile e al giusto prezzo. Fipal presenta il monoblocco di confezionamento Combinline che consente di realizzare il confezionamento e la pallettizzazione in pochissimo spazio, garantendo affidabilità, flessibilità e semplicità di utilizzo. Sono sei i moduli che possono essere inseriti per avere una configurazione completa: formatrice scatola, incartonatrice, inseritrice alveari, chiuditrice scatola, pallettizzatore e avvolgitore. Tutti i moduli che compongono la macchina sono indipendenti gli uni dagli altri per essere uniti a formare una soluzione performante, affidabile, versatile e flessibile. Le macchine Fipal sono poi dotate del modulo di teleassistenza remota e di predisposizione per l'Industria 4.0. La produzione massima della macchina è di 9 scatole/1', indipendentemente dalla configurazione di bottiglie all'interno della scatola e indipendentemente dalla configurazione dei moduli scelti. La sigillatura della scatola può essere a colla, a nastro oppure alternata. Il monoblocco di confezionamento Combinline si presenta con una struttura estremamente compatta e garantisce ottimi spazi per le operazioni di regolazione e manutenzione. Grazie al pannello HMI si possono inserire illimitati formati di lavoro, in modo semplice e veloce. I sistemi meccanici, elettronici e informatici utilizzati, sono di alto standard qualitativo e il progetto e la realizzazione avvengono nel rispetto del minor consumo di energia possibile. Info: +39 0525431199 - www.fipal.it



GARBELLOTO

GREEN DA 248 ANNI, SOSTENIBILI DA SEMPRE

Le nostre botti sono green da sempre: sono costruite in legno stagionato naturalmente e dal 2009 utilizziamo esclusivamente legname, soprattutto rovere europeo (Francia, Slavonia, Germania), proveniente da foreste ecosostenibili certificate Fsc e Pefc, questo comporta che ogni passaggio produttivo sia tracciato, certificato e sempre verificabile, ciò significa, su tutto, la nostra responsabilità ed il nostro rispetto per l'ambiente. L'antico mestiere del bottaio, ancora fortemente legato all'artigianalità, oggi è affiancato da tecnologie innovative in grado di alleggerire la fatica fisica dell'uomo e anche di migliorare le caratteristiche



qualitative del prodotto. Nello stabilimento inaugurato nel 2020, sono presenti i robot per analizzare l'aromaticità del legno e regolare il processo di tostatura. Tra meno di due anni festeggeremo il 250° anniversario e per questo importante traguardo porteremo la nostra azienda, con il piano "Emissioni Zero", all'indipendenza energetica, autoproducendo il 100% del fabbisogno mediante pannelli fotovoltaici e cogenerazione che già oggi è green ed autoprodotta per il 65%. Nello stabilimento denominato "Intelligenza Artigianale" si utilizzano macchinari a basso consumo e gli scarti di legno si riutilizzano per la tostatura di botti e barriques, i nuovi pannelli fotovoltaici installati vanno ad aggiungersi a quelli già presenti per una capacità complessiva di 500 mila chilowattora annui. La nostra sostenibilità parte dalle radici, quelle vere.

► soluzioni per la cantina sostenibile



GORTANI

AUTOCLAVI, LE SOLUZIONI PER UNA CANTINA SOSTENIBILE

Trasferire i benefici di una scelta di sostenibilità direttamente alla cantina. È questa la scelta di Gortani per soddisfare le richieste dei propri clienti, sempre alla ricerca del miglioramento. Al centro del tema l'efficienza energetica: tutte le autoclavi sono dotate di tasche di raffreddamento che ricoprono almeno l'80% del fasciame, a cui si abbina un sistema di coibentazione in poliuretano espanso ad alta densità, che ottimizza l'isolamento e limita al massimo la dispersione termica, consentendo alla cantina di migliorare le sue performance energetiche. *Solo acciaio certificato*: materiale rinnovabile per eccellenza, Gortani seleziona ed utilizza acciaio inossidabile di prima qualità, acquistato entro i confini europei e certificato dai migliori fornitori. *Finiture a prova di sprechi*: i fondi e le virole delle autoclavi Gortani sono sottoposti a un accurato processo di lucidatura attraverso un esclusivo macchinario automatizzato, ideato e costruito appositamente per Gortani. Questo processo di brillantatura "a specchio" consente di ottenere un notevole risparmio di acqua e di prodotti chimici, con tempi di pulizia più rapidi e minore quantità di sostanze immesse nel ciclo di rifiuti, per una maggiore sostenibilità ambientale. *Un viaggio che prosegue...* nel 2023 Gortani ha raggiunto un'autosufficienza energetica quasi totale, grazie al suo secondo impianto fotovoltaico. Nell'immediato futuro, due progetti ambiziosi: l'eliminazione totale della carta e un progetto innovativo di riciclo dell'acqua nel ciclo della produzione. Info: www.gortani.com

LAFFORT ITALIA

BIOCONTROLLO IN CANTINA CON L'UTILIZZO DEI NON-SACCHAROMYCES

Uno degli aspetti maggiormente critici nella produzione vinicola sotto il profilo della sostenibilità è quello legato al consumo d'acqua. Si calcola infatti che, per ciascuna bottiglia di vino, vengono mediamente utilizzati, a seconda dei casi, tra i 2 ed i 20 litri di acqua, ripartiti tra vigneto (principalmente irrigazione e distribuzione degli agrofarmaci) e cantina, ove viene impiegata per la pulizia dei contenitori, delle attrezzature e delle superfici. La materia prima lavorata nel corso della vinificazione, l'uva, è infatti un substrato che purtroppo ben si presta, così come il mosto da essa derivato, ad ospitare e favorire una proliferazione microbica capace di ingenerare gravi problematiche sanitarie ed alterazioni organolettiche al prodotto ottenuto se non adeguatamente controllata. Le operazioni di lavaggio devono essere condotte utilizzando necessariamente acqua potabile, poiché in diretto contatto con un prodotto destinato al consumo umano. È stato verificato come, sostituendo nei lavaggi di routine gli interventi con detergenti e neutralizzanti classici ed i successivi risciacqui con l'utilizzo di specifici bioprotettori i volumi d'acqua passano da 2.155 a 810 L (- 60% circa). Un bioprotettore di grande efficacia è ad esempio Zymaflore Egide® di Laffort, che affianca in sinergia funzionale *Torulaspora delbrueckii* (dotata di una proteina killer attiva sui microrganismi concorrenti sensibili) e *Metschnikowia pulcherrima* (immobilizza il ferro ferrico) rendendo così il substrato minimamente idoneo ad ospitare lo sviluppo di altri microrganismi.



packaging finale. Sm@rtline si compone di vari elementi, a partire dalla fase di imbottigliamento: Sm@rtdepal, depallettizzatore capace di cambiare formato rapidamente, Sm@rtblock, sistema per l'imbottigliamento per vino che si compone di una sciacquatrice, una riempitrice e un sistema di tappatura sia per tappi in sughero che per tappi a vite in alluminio, e Sm@artcapsuler, capsulatrice che distribuisce automaticamente le capsule sul collo delle bottiglie, rulla le capsule in polilaminato o termoretra le capsule in PVC. Completano la Sm@rtline i moduli dedicati al confezionamento e al packaging: Sm@rtlabbeller, costituita da varie unità per la perfetta etichettatura delle bottiglie in uscita dalla capsulatrice, Sm@rtpacker, il monoblocco automatico per la formatura del cartone, il prelievo e l'inserimento delle bottiglie nello stesso e la chiusura della confezione, e Sm@rtpal, unità progettata per la realizzazione di soluzioni flessibili di pallettizzazione automatica.

OMNIA TECHNOLOGIES

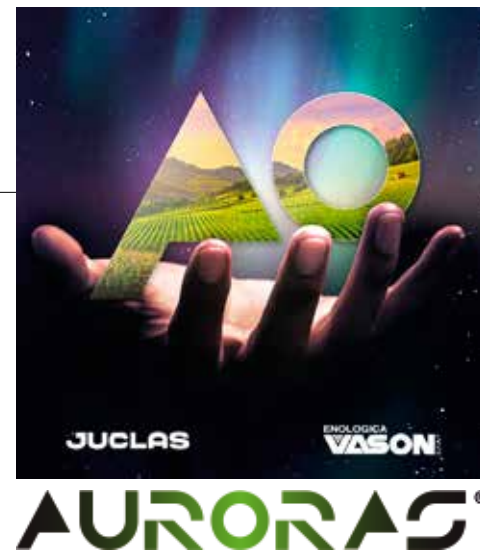
SM@RTLIN, LA SOLUZIONE SOSTENIBILE PER LE CANTINE DI PICCOLE E MEDIE DIMENSIONI

Semplice da installare e da utilizzare, eco friendly, efficiente e affidabile: sono le caratteristiche principali di Sm@rtline, la prima linea completa chiavi in mano sviluppata dal team di R&S di Omnia Technologies, ideata per unire in un unico setup il meglio delle tecnologie attualmente a disposizione per il bottling&packaging del mondo vino. Nata per soddisfare le esigenze delle cantine di piccole e medie dimensioni, Sm@rtline è una linea composta da moduli interconnessi, pensati per realizzare tutte le fasi di imbottigliamento e confezionamento, a partire dalla depallettizzazione delle bottiglie in entrata, fino al packaging finale.



SISTEMI ENOLOGIA, SOFTWARE E SERVIZI PER LE IMPRESE VITIVINICOLE

Adottare strumenti digitali per automatizzare la produzione in cantina sta diventando fondamentale per raggiungere i sempre più richiesti obiettivi di sostenibilità, sia ambientale che economica. Tecniche e buone prassi che favoriscono una sempre maggiore sostenibilità permettono di valorizzare il brand e questo è importante soprattutto all'interno di un contesto economico complesso e competitivo. In questo senso si può dire che il controllo di gestione e l'approccio sostenibile sono strettamente connessi. La digitalizzazione dei processi produttivi e distributivi, con un software gestionale come ENOLOGIA di Sistemi (www.sistemi.com/enologia), in vigna come in cantina, in magazzino come nella commercializzazione, consente di migliorare l'organizzazione e le performance aziendali. Quando la gestione tecnica della cantina è digitalizzata e integrata in modo nativo con un sistema di controllo di gestione aziendale, i benefici per la cantina sono evidenti, sia per ottenere una migliore sostenibilità economica sia per garantire la tracciabilità di filiera. Sistemi Spa ha un'esperienza di 40 anni nel settore vitivinicolo, ed oltre 800 aziende clienti (fra aziende agricole e industriali, cantine private e cooperative sociali). Grazie alle proprie soluzioni gestionali, ai servizi a supporto dei propri prodotti e a una Rete di Partner altamente qualificata e diffusa su tutto il territorio italiano, accompagna quotidianamente le aziende vitivinicole nel loro percorso di crescita.



VASONGROUP

AURORAS®, PER UN'ENOLOGIA ILLUMINATA

Auroras® è un marchio di VasonGroup che raggruppa una selezione di prodotti Juclas ed Enologica Vason, creati per diminuire l'impatto della pratica enologica nel vino, restituendo un prodotto capace di abbracciare le pretese di trasparenza e responsabilità richieste dal consumatore e dal legislatore internazionale. I prodotti Auroras® sono tutti pensati e progettati per restituire un prodotto più autentico, che rispetta il lavoro in vigna, oltre a rispondere al bisogno di trasparenza e responsabilità sia del cliente che delle nuove normative europee ed internazionali. Auroras® è una grande opportunità di innovazione tecnologica nel mondo del vino e ad essa dedichiamo know-how e passione. Il progetto Auroras® si basa su quattro principi fondamentali: *meno additivi* - raggiungendo la stabilità tartarica attraverso l'elettrolisi, a temperatura ambiente e senza aggiunta di additivi; *meno solfiti*: con la corretta gestione dei gas nel vino, grazie a MMR Plus, è possibile ridurre la concentrazione di ossigeno disciolto; *più equilibrio*: sfruttare la dealcolazione per ridurre il tenore in alcol, senza interferire con colore, struttura e corredo aromatico originari con Mastermind® Remove; *più identità*: grazie alle gamme di prodotti X-Pro® e X-Tan®, che esaltano e proteggono l'identità dei vini. VasonGroup è impegnato nell'evoluzione di prodotto e attenzione al fattore umano, attraverso rispettivamente il Dipartimento di R&D e il supporto della rete commerciale specializzata, che affiancano ogni giorno gli enologi e le cantine di tutto il mondo nella scelta delle migliori tecnologie.

SORDATO

SOLUZIONI TECNOLOGICHE INNOVATIVE PER CANTINE SOSTENIBILI

La sostenibilità e l'efficienza sono due concetti fondamentali per le cantine che vogliono produrre vino nel rispetto dell'ambiente. Perciò, per Sordato Srl è importante proporre soluzioni tecnologiche innovative che permettano ai clienti di ridurre l'impatto ambientale e i costi di gestione della cantina, grazie ad impianti ad alta efficienza, studiati per consentire anche lo sfruttamento di energia derivante da fonti rinnovabili. Infatti, l'energia elettrica o il calore prodotti, rispettivamente, dai pannelli solari fotovoltaici o termici possono essere utilizzati per il raffreddamento, il riscaldamento e il funzionamento delle macchine. Installiamo, inoltre, sistemi di recupero del calore e dell'acqua, che permettono di riutilizzare le risorse termiche e idriche provenienti dai processi produttivi, riducendo così gli sprechi e i consumi. Per di più, tramite il nostro sistema di Supervisione Wine Controller, l'operatore può caratterizzare ciascuna utenza (serbatoi, autoclavi, scambiatori, condizionamenti, ecc.) con un profilo di funzionamento personalizzato. Considerando che il 50% dell'energia consumata dal processo produttivo enologico è legata alla produzione e distribuzione del freddo, risulta evidente come una gestione accorta di tali impianti consenta risparmi molto elevati. Queste sono solo alcune delle possibili soluzioni tecnologiche che dimostrano la sensibilità dell'azienda al rispetto dell'ambiente e la nostra volontà di migliorare l'efficienza delle cantine, per una maggiore soddisfazione dei clienti.





PER TUTTA LA VENDEMMIA
I PREZZI DELLE UVE

Sul sito dell'Osservatorio del Vino – www.osservatoriodelvino.it – per tutto il periodo vendemmiale vengono quotate ogni giorno le principali uve italiane, dalle piazze di Treviso-Verona alla Romagna, per arrivare ad Abruzzo, Puglia Nord e Sud. Un servizio esclusivo, unico in Italia, reso possibile dalla collaborazione con gli agenti di Med.&A., che forniscono anche le quotazioni dei vini e mosti, sempre consultabili sull'Osservatorio con lo storico dei prezzi dal 2010 e la possibilità di costruire ricerche personalizzate, elaborare tabelle e grafici.

Per informazioni sulle tariffe di abbonamento,
consultare il sito o inviare una mail a
segreteria.osservatoriodelvino@uiv.it

MERCATI
VINICOLI

QUOTAZIONI E ANDAMENTI
DEL VINO SFUSO
SITUAZIONE AL 28 SETTEMBRE 2023

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

Le quotazioni dei vini di Trentino Alto Adige non hanno evidenziato variazioni rispetto alla precedente pubblicazione; riprenderanno nelle prossime settimane.



rilevazioni a cura di MED.&A.

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

PIEMONTE

Alba		Vino Dop (litro)				
Barbaresco	2020		nq		nq	
Barbera d'Alba	2022		3,00		3,20	
Barolo	2019		nq		nq	
Dolcetto d'Alba	2022		2,00		2,20	
Nebbiolo d'Alba	2022		3,00		3,20	
Roero Arneis	2022		3,00		3,10	

Alessandria		Vino Dop (litro)				
Dolcetto del Monferrato	2022		1,20		1,30	
Dolcetto di Ovada	2022		1,20		1,30	
Piemonte Barbera	2022		1,10		1,25	
Piemonte Cortese	2022		nq		nq	

Asti		Vino Dop (litro)				
Barbera d'Asti	2022	13	1,35		1,45	
	2022	13,5	1,45		1,75	
Barbera del Monferrato	2022	12-13,5	1,20		1,30	
Grignolino d'Asti	2022		1,30		1,40	
Piemonte Barbera	2022		1,10		1,25	
Piemonte Cortese	2022		nq		nq	
Piemonte Grignolino	2022		1,20		1,30	

Asti		Mosto (kg)				
Mosto uve aromatiche Moscato DOP	2023		0,95		1,15	

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Vino Dop annata 2023 (litro)					
Friuli Cabernet Franc	12-12,5	nq		nq	
Friuli Carbernet Sauvignon	12-12,5	nq		nq	
Friuli Chardonnay	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Friulano	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Merlot	12-12,5	nq		nq	
Friuli Pinot bianco	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Pinot grigio	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Pinot nero	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Refosco	12-12,5	nq		nq	
Friuli Ribolla	12-12,5	1,00	25,0%	1,10	
Friuli Sauvignon	12-12,5	1,20		1,50	
Friuli Verduzzo	12-12,5	0,80		0,90	
Pinot grigio delle Venezie	12-12,5	1,05		1,15	

Vino Igp annata 2023 (litro)					
Venezia Giulia Ribolla	12-12,5	0,80		1,00	-9,1%
Venezia Giulia/Trevenezie Cabernet Sauvignon	12-12,5	nq		nq	
Venezia Giulia/Trevenezie Chardonnay	12-12,5	0,75		0,85	
Venezia G./Trevenezie Merlot	12-12,5	nq		nq	
Venezia G./Treven. Pinot bianco	12-12,5	0,75		0,85	
Venezia G./Trevenezie Pinot nero	12-12,5	0,85		0,95	
Venezia G./Trevenezie Refosco	12-12,5	nq		nq	
Venezia G./Trevenezie Sauvignon	12-12,5	0,90		1,30	
Venezia G./Trevenezie Verduzzo	12-12,5	0,65		0,70	

LOMBARDIA

Vino Dop annata 2023 (litro)					
Oltrepò Pavese Bonarda	12,5	1,00		1,10	
O. Pavese Pinot nero vinif. bianco	11,5	1,10		1,30	
O. Pavese Pinot nero vinif. rosso	12	1,20		1,40	
Oltrepò Pavese Riesling	11,5-12,5	1,00		1,20	
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda-Buttafuoco	11,5	1,10		1,25	

Vino Igp annata 2023 (litro)					
Provincia di Pavia Barbera	11,5	0,85		1,05	
Provincia di Pavia Croatina	12	0,90		1,10	
Provincia di Pavia Moscato	11-11,5	0,90		1,15	
Provincia di Pavia Pinot grigio	11-12,5	0,95		1,10	

EMILIA

Vino comune annata 2022 (ettogrado)					
Rossissimo desolforato	11,5-12,5	5,20		5,50	
Rossissimo desolforato mezzo colore	11-12,5	4,00		4,50	

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)					
Emilia Lambrusco	10,5-11,5	3,70		3,90	
Emilia Lambrusco bianco	10,5-11,5	4,20		4,40	

Vino Igp annata 2023 (litro)					
Emilia Malvasia	11-13	nq		nq	

Vino Igp annata 2022 (prezzi grado distillazione+zuccheri)					
Emilia Lambrusco bianco frizzantato	10,6-11,5	4,60		4,80	
Emilia Lambrusco rosso frizzantato	10,6-11,5	4,10		4,30	

Mosto annata 2023 (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto Lancellotta	11-12	5,50		6,00	

ROMAGNA

Vino comune (ettogrado)					
Bianco	2023	9,5-11	nq	nq	
Bianco termocondiz.	2023	10,5-12	5,50	5,8%	6,00
Bianco term. base spum	2023	9-10	5,80		6,20
Rosso	2023	11-12	nq	nq	

Vino Dop (litro)					
Romagna Sangiovese	2022	12-13	0,78		0,88
Romagna Trebbiano	2022	11,5-12,5	0,58		0,65

Vino Igp (ettogrado)					
Rubicone Chardon/Pinot	2023	11-12,5	6,50		7,00
Rubicone Merlot	2022	11,5-12,5	4,80		5,20
Rubicone Sangiovese	2022	11-12,5	5,00		5,50
Rubicone Trebbiano	2023	11-11,5	5,80		6,20

Mosto (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto	2023	9-11	4,70		5,00

Mosto (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	2023	65-67	5,30	1,9%	5,50

MARCHE

Vino comune (ettogrado)					
Bianco	2022	13-13,5	6,50		7,00
Rosato	2022	11-12,5	nq		nq
Rosso	2022	13,5-14	6,00		6,50

Vino comune (litro)					
Montepulciano	2022	14-15	0,70		0,80

Vino Dop (litro)					
Falerio Pecorino	2022	13-14	1,00		1,10
Lacrima di Morro d'Alba	2022	12,5-13	1,55		1,60
Rosso Conero	2021	13-14	nq		nq
Rosso Piceno	2021	13-14	0,80		1,00
Verdicchio Castelli Jesi C.	2022	13	1,30		1,40
Verdicchio Castelli J.C. sup	2022	13	1,40		1,50
Verdicchio di Matelica	2022	12,5-13	nq		nq

Vino Igp (litro)					
Marche bianco	2022	12-13,5	nq		nq
Marche Passerina	2022	12-13	0,90		1,00
Marche Sangiovese	2022	13	0,70		0,80

PUGLIA - Foggia, Cerignola, Barletta, Bari

Vino comune (ettogrado)						
Bianco	2023	10,5-12	4,80	4,3%	5,00	4,2%
Bianco termovinificato	2023	10,5-12	5,20	4,0%	5,50	5,8%
Rosso	2023	10,5-12	4,80		5,00	
Rosso da Lambrusco	2022	12,5-13,5	nq		nq	
Rosso da Montepulciano	2022	11-12	4,50		5,00	

Vino Igp (ettogrado)						
Daunia Sangiovese	2023	11-11,5	5,00		5,20	
Puglia Lambrusco	2022	10-11,5	nq		nq	
Puglia Lamb. frizzant.	2022	10-11	nq		nq	
Puglia Malvasia bianca	2023	10,5-12	6,00		6,50	
Puglia rosato	2022	11-12,5	4,10		4,60	
Puglia Sangiovese	2023	11-11,5	5,00		5,20	
Puglia Trebbiano	2023	11-12	5,20		5,40	

Vino Igp (litro)					
Puglia Chardonnay	2023	11-12	0,62		0,65
Puglia Pinot bianco	2023	11-12,5	0,62		0,75
Puglia Pinot grigio	2023	11,5-12,5	0,85		0,95
Puglia Primitivo	2022	13-15	0,75		1,05
Puglia Primitivo rosato	2022	11,5-13	0,85		0,95

Mosto (gr. Bé q.le)					
Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM	2023	33-35	5,20		5,50
Mosto conc.bianco	2023	33-35	5,30		5,50
Mosto conc. rosso	2023	33-35	5,30		5,50
Mosto muto bianco	2023	10-11	4,30		4,40
Mosto muto rosso	2023	11-12	4,00		4,20
Mosto muto rosso Lambrusco	2023	12-13	4,80		5,20

Mosto (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	2023	65-67	5,30	1,9%	5,50

Mosto annata 2023 (kg)					
Mosto da uve aromatiche Moscato	2023	11-12	0,80		0,85

PUGLIA - Lecce, Brindisi, Taranto

Vino comune annata 2022 (ettogrado)					
Rosso	12-13	4,30	16,2%	5,00	13,6%

Vino comune annata 2022 (litro)					
Rosso strutturato	14-16	0,85		1,40	

Vino Dop annata 2022 (litro)					
Primitivo di Manduria	14-15	1,50	-21,1%	1,70	-19,0%
Salice Salentino	13-14	0,80		0,95	

Vino Igp annata 2022 (litro)					
Salento Cabernet	13-14	0,75		0,85	
Salento Chardonnay	13-13,5	0,75		0,85	
Salento Fiano	13-13,5	0,90		1,00	
Salento Malvasia nera	12-14,5	0,75		1,05	
Salento Negroamaro	12-13,5	0,70		0,80	

(segue) Vino Igp annata 2022 (litro)					
Salento Primitivo	14-15	0,75		1,05	
Salento rosato	13-14	0,65		0,75	
Tarantino Merlot	13-14	0,80		0,90	

V E N E T O									
V E R O N A									
Vino comune (ettogrado)									
Bianco	2023	9,5-12	5,00		5,50				
Vino Dop (ettogrado)									
Soave	2022	11,5-12,5	6,50		7,50				
Vino Dop (litro)									
Bardolino	2022		nq		nq				
Bardolino Chiaretto	2022		nq		nq				
Bardolino Classico	2022		nq		nq				
Custoza	2022		nq		nq				
Delle Venezie bianco	2023	12	0,70		0,75				
Garda Bianco	2022	12-12,5	nq		nq				
Garda Chardonnay	2022		nq		nq				
Garda Garganega	2022	12-12,5	nq		nq				
Garda Pinot grigio	2022	11-12,5	nq		nq				
Lugana	2022		nq		nq				
Pinot grigio d.Venezie	2023	12-12,5	1,00		1,15				
Soave Classico	2022	11,5-12,5	1,00		1,15				
Valdadige Pinot grigio	2022	12-12,5	nq		nq				
Vino atto Amar. e Recioto	2020		nq		nq				
Vino atto Amar. e Recioto	2021		nq		nq				
Vino atto Amar.Cl.e Recioto	2020		nq		nq				
Vino atto Amar.Cl.e Recioto	2021		nq		nq				
Valpolicella	2022		nq		nq				
Valpolicella Classico	2022		nq		nq				
Valpolicella Ripasso	2020	13-13,5	nq		nq				
Valpolicella Ripasso	2021	13-13,5	nq		nq				
Valpolicella atto Super.	2022		nq		nq				
Valpol. Classico Ripasso	2020	13-13,5	nq		nq				
Valpolicella Classico Ripasso	2021	13-13,5	3,60		3,90				
Valpol. Cl. atto Super.	2022		nq		nq				
Vino Igp (ettogrado)									
Merlot	2022	11-12,5	nq		nq				
Provincia di VR bianco	2022	10-13	nq		nq				
Provincia di VR Merlot	2022	11,5-12,5	nq		nw				
Provincia di VR rosso	2022	10-12	nq		nq				
Vino Igp (litro)									
Chardonnay	2022	10-12	0,85		0,90				
Durello	2022		nq		nq				
T R E V I S O									
Vino Dop annata 2023 (litro)									
Delle Venezie bianco		12	0,70		0,75				
Piave Cabernet		12-12,5	nq		nq				
Piave Merlot		11,5-12	nq		nq				
Pinot grigio d.Venezie		10-12	1,05		1,15				
Pinot nero atto taglio Prosecco rosé			1,10		1,20				
Prosecco Valdobbb. Cartizze Docg		9-10	nq		nq				
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Rive Docg		9,5-10	nq		nq				
Prosecco C.Vald.Docg		9-10	2,70		2,80				
Prosecco Asolo Docg		9,5-10	nq		nq				
Prosecco Doc		9-10	1,90		2,00				
Venezia Pinot grigio		11-12	1,05		1,15				
Vino Igp annata 2023 (ettogrado)									
Cabernet Franc		10-12	nq		nq				
Cabernet Sauvignon		10-12	nq		nq				
Chardonnay		10-12	6,20		6,50				
Glera		9,5-10	6,30	5,0%	6,80	4,6%			
Marca Trevigiana Tai		10,5-12	5,80		6,20				
Marca Trevig./Veneto/ Trevenezie rosso		10-11	nq		nq				
Merlot		10-12	nq		nq				
Pinot bianco		10-12	6,20		6,50				
Raboso rosato		9,5-10,5	nq		nq				
Raboso rosso		9,5-10,5	nq		nq				
Refosco		10-12	nq		nq				
Sauvignon		10-12	8,00		12,00				
Veneto/ Trevenezie b.		10-11	5,20		5,80				
Verduzzo		10-11	5,80		6,20	3,3%			
Vino Igp annata 2023 (litro)									
Pinot nero		10,5-12	0,80		0,90				
Mosto annata 2023 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)									
Mosto concentrato rettificato Bx 65/68° (origine Italia)		65-68	5,30		5,50				

VINI BIO ITALIA									
Vino Dop (litro)									
Rosso Piceno	2021	13-14	0,90		1,10				
Rosso Piceno Sup.	2021	13,5-14	1,00		1,20				
Montepulciano d'Ab.	2022	13-14,5	1,30		1,40				
Trebbiano d'Abruzzo	2022	11,5-12,5	nq		nq				
Sicilia Grillo	2022	12-13	0,70		0,75				
Sicilia Nero d'Avola	2022	12,5-14,5	0,95		1,15				
Pinot gr. delle Venezie TV	2023		1,20	4,3%	1,30				
Pinot gr. delle Venezie VR	2022		1,50		1,60				
Prosecco Doc	2023		2,15		2,25				
Soave	2022	11,5-12,5	nq		nq				
Bardolino Chiaretto	2022		nq		nq				
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	nq		nq				
Valpolicella	2022		nq		nq				
Valpolicella Classico	2022		nq		nq				
Vino Igp (litro)									
Marche Sangiovese	2022	13,5-14,5	0,90		1,00				
Terre di Chieti Passerina	2023	11-12,5	nq		nq				
Terre di Chieti Pecorino	2023	12-13	nq		nq				
Terre di Chieti Pinot gr	2023	11,5-13	nq		nq				
Puglia Chardonnay	2022	11-12,5	nq		nq				
Puglia Pinot grigio	2022	11,5-12,5	nq		nq				
Puglia Primitivo	2022	13-15	0,95		1,35				
Puglia Sangiovese	2022	11-12,5	nq		nq				
Salento Primitivo	2022	13-15	1,05		1,35				
Chardonnay (Sicilia)	2023	12-13	1,00		1,20				
Terre Siciliane Pinot g	2023	12-13	1,10		1,20				

T O S C A N A									
Vino Dop (litro)									
Chianti	2020		1,55		1,95				
	2021		1,55		1,90				
	2022		1,20		1,60				
Chianti Classico	2019		3,10		3,45				
	2020		3,10		3,50				
	2021		3,10		3,50				
	2022		3,10		3,50				
Vino Igp (litro)									
Toscana bianco	2022	12-12,5	0,90		1,00				
Toscana rosso	2021	12-13	1,00		1,45				
Toscana rosso	2022	12-13	0,85		1,30				
Toscana Sangiovese	2021	12-13	1,10		1,55				
Toscana Sangiovese	2022	12-13	0,90		1,35				

U M B R I A									
Vino Dop annata 2023 (litro)									
Orvieto		12	0,70		0,80				
Orvieto Classico		12	0,80		0,90				
Vino Igp annata 2023 (ettogrado)									
Umbria bianco		11-12	5,00		5,50				
Umbria rosso		12-12,5	5,00		5,50				
Vino Igp annata 2023 (litro)									
Umbria Chardonnay		12-12,5	0,80		0,90				
Umbria Grechetto		12	0,70		0,80				
Umbria Pinot grigio		12	0,75		0,80				

L A Z I O									
Vino comune annata 2023 (ettogrado)									
Bianco		11-12	5,00		5,50				
Rosso		11-12	4,80		5,00				
Vino Dop annata 2023 (litro)									
Castelli Romani bianco		11	0,55		0,60				
Castelli Romani rosso		12	0,65		0,70				
Frascati		12	0,75		0,80				
Roma bianco		12	0,80		1,00				
Roma rosso		13	1,20		1,40				
Vino Igp annata 2023 (ettogrado)									
Lazio bianco		12	5,00		5,50				
Lazio rosso		12	5,50		6,00				
Vino Igp annata 2023 (litro)									
Lazio Chardonnay		12	0,75		0,85				
Lazio Pinot grigio		12	0,80		0,85				

A B R U Z Z O - M O L I S E									
Vino comune (ettogrado)									
Bianco	2023	10-11,5	nq		nq				
Bianco termocondiz.	2023	9,5-13,5	nq		nq				
Rosso	2022	11-12	4,50		5,00				
Rosso	2022	12,5-13,5	5,20		6,50				
Vino Dop (ettogrado)									
Trebbiano d'Abruzzo	2022	11-12,5	nq		nq				
Vino Dop (litro)									
Montepulciano d'Abruzzo	2022	12-13,5	0,65		0,70				
Vino Igp (ettogrado)									
Chardonnay	2023	10,5-13	5,50		5,70				
Sangiovese	2022	11-12,5	nq		nq				
Vino Igp (litro)									
Terre di Chieti Passerina	2023	11-12,5	nq		nq				
Terre di Chieti Pecorino	2023	12-13	0,90		0,95				
Terre di Chieti Pinot gr	2023	11,5-13	1,00		1,05				

S I C I L I A

Vino comune (ettogrado)						
Bianco	2023	10,5-12	4,40	4,8%	4,60	2,2%
Bianco termocondizi.	2023	12-12,5	4,80	4,3%	5,00	4,2%
Rosso	2022	12,5-14,5	5,00		7,00	

Vino Dop (litro)						
Sicilia Cabernet	2022	13-14,5	1,00		1,20	
Sicilia Grillo	2022	12,5-13,5	0,60		0,70	
Sicilia Merlot	2022	13-14,5	0,90		1,10	
Sicilia Nero d'Avola	2022	13-14,5	0,80		1,10	
Sicilia Syrah	2022	13-14,5	0,70		1,00	

Vino Igp (litro)						
Cabernet	2022	13-14,5	1,00		1,20	
Chardonnay	2023	12,5-13,5	0,90		1,10	
Merlot	2022	13-14,5	0,85		1,05	
Pinot grigio	2023	12-13	0,90		1,00	
Syrah	2022	13-14,5	0,68		0,95	
Zibibbo	2023	11,5-13,5	nq		nq	

Mosto annata 2023 (gr. Babo x q.le)						
Mosto muto bianco 16-17°	2023	15-17	2,50		2,60	

Mosto annata 2023 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)						
MCR	2023	65-67	5,30	1,9%	5,50	

Vino Igp (ettogrado)						
Catarratto	2023	11-12,5	5,00		5,50	
Grecanico	2023	11-12,5	5,00		5,50	
Inzolia	2023	11,5-12,5	5,00		5,50	



L'INNOVAZIONE CI AVVICINA SEMPRE DI PIÙ ALLA NATURA

Con ogni soluzione Origine by Diam, scegli l'apporto di ossigeno ideale e la durata ottimale dell'affinamento in bottiglia in base al profilo e alla storia del tuo vino. Offrendo tutte le garanzie dei tappi Diam, questa gamma bio-based ti permette di soddisfare con precisione le aspettative sempre più esigenti dei tuoi clienti e le problematiche ambientali.

Origine by Diam, il potere di scegliere

www.diam-cork.com



SUGHERI

tel. 0141/75793 · fax 0141/75734 · info@belbosugheri.it