IL CORRIERE VINICOLO RIMANE
ON LINE GRATUITO PER TUTTI
WWW.CORRIEREVINICOLO.COM

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); 90,00 euro versione on-line (Iva inclusa); versione cartacea + on-line 150,00 euro - 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 Parlamento approva il Dl semplificazioni che modifica alcuni punti del Testo unico

RITORNO ALLA DOCG

Tra le diverse novità introdotte con il provvedimento, in primo piano il nuovo iter per ottenere la Docg. Si cambia, con l'introduzione di regole più stringenti per verificare maggiore rappresentatività e reale presenza sul mercato della denominazione che chiede il passaggio alla "garantita".

"Un passo avanti molto importante - sottolinea Paolo Castelletti, segretario generale di UIV - ma resta il nodo di come codificare la notorietà di una Doc". Novità anche in materia di periodo vendemmiale, chiusura dei contenitori e organismi di certificazione

A PAGINA 2

Addio a Diego Planeta

Patron e fondatore della Cantina Settesoli, Diego Planeta è mancato nei giorni scorsi. Sul prossimo numero del nostro giornale un ampio ricordo di un personaggio illustre, promotore e protagonista del rinascimento del vino siciliano

SAVE THE DATE
AUTOCHTONA
L'appuntamento con gli autoctoni italiani è il 19 e 20 ottobre alla Fiera di Bolzano
Info: www.autochtona.it

a pag. 4

Contaminazioni da fosfiti nel vino bio: cosa cambia con la nuova normativa

La modifica del DM 309/2011 aggiorna i limiti delle contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili da fosfiti e porrà fine a una situazione di ambiguità che danneggiava i produttori in buona fede. Nel webinar UIV-FederBio si è fatto il punto sulle novità introdotte e le loro ricadute sul comparto produttivo

a pag. 3

BREXIT: FRONTIERE INFUOCATE

Approfondimenti sui possibili scenari normativi per il vino in caso di "no deal"

ALL'INTERNO

DNews
IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO
Il numero di SETTEMBRE

Con il Dl semplificazioni arriva un pacchetto di modifiche al Testo Unico volute dalla filiera

DOCG, VENDEMMIA, CHIUSURE E ODC: SI CAMBIA

PAOLO CASTELLETTI
UIV

MICHELE ZANARDO
Comitato vini Mipaaf

FILIPPO GALLINELLA
Commissione Agricoltura

RICCARDO RICCI CURBASTRO
Federdoc

GIUSEPPE LIBERATORE
Valoritalia

di **GIULIO SOMMA**

Tra le diverse novità introdotte con il provvedimento, in primo piano il nuovo iter per ottenere la Docg. Si cambia, con l'introduzione di regole più stringenti per verificare maggiore rappresentatività e reale presenza sul mercato della denominazione che chiede il passaggio alla "garantita". "Un passo avanti molto importante – sottolinea Paolo Castelletti, segretario generale di UIV - ma resta il nodo di come codificare la notorietà di una Doc". Novità anche in materia di periodo vendemmiale, chiusura dei contenitori e organismi di certificazione

Il Dl semplificazioni è legge dal 10 settembre scorso dopo il via libera definitivo del Senato. La conversione del decreto 76 porta con sé una serie di sensibili modifiche al Testo unico del vino, secondo le indicazioni arrivate dalla filiera vitivinicola nazionale. La norma interviene a semplificare diversi ambiti della legge quadro 238 del 2016, dalle date vendemmiali alla figura degli agenti vigilatori, dalla chiusura dei contenitori al ruolo degli organismi di certificazione, fino all'introduzione di nuove regole per ottenere il riconoscimento della Denominazione d'origine controllata e garantita (Docg), con cui si introducono maglie più strette rispetto al passato e particolari vincoli che riguardano la rappresentatività e la notorietà di un prodotto a Dop. È certamente la novità più rilevante introdotta dal Dl semplificazioni, un argomento su cui l'Unione Italiana Vini ha lavorato da molto tempo, nella convinzione che per il sistema vitivinicolo italiano sia necessario disporre di una più severa modalità di attribuzione della Docg. "Il risultato raggiunto sulle Docg è molto positivo e riteniamo sia stato fatto un passo avanti rilevante verso una maggiore qualificazione del vertice della piramide del nostro sistema dei vini di qualità. È un passo necessario anche se ancora non del tutto sufficiente", fa notare il segretario generale dell'Unione Italiana Vini, **Paolo Castelletti** (anche presidente della Commissione Tecnica del Comitato Nazionale Vini).

Le nuove Docg

Secondo la nuova legge, possono ottenere la Docg i vini già riconosciuti a Doc da almeno sette anni, che siano di particolare pregio, per caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, rivendicati nell'ultimo biennio da almeno il 66% dei soggetti che conducono vigneti, che rappresentino almeno un altrettanto 66% della superficie totale dichiarata idonea alla rivendicazione e che, negli ultimi cinque anni, siano stati certificati e imbottigliati dal 51% degli operatori autorizzati che rappresentino almeno il 66% della produzione di quella Doc. Regole più restrittive tese a garantire l'effettivo utilizzo della Do da parte dei produttori, dunque, ma che lasciano aperto il nodo della notorietà: "Il criterio della rappresentatività stabilito per legge è condizione necessaria per soddisfare il primo requisito che deve avere una Do, cioè il reale utilizzo della denominazione da parte di un'ampia parte della base produttiva del territorio, ma non può considerarsi esaustivo di tutte le caratteristiche che deve avere un vino per acquisire la Docg", aggiunge Castelletti. Rappresentatività che, come ha chiaramente dimostrato l'indagine svolta dal nostro giornale oltre due anni fa (e pubblicata nel numero 05/2019) ma ancora oggi pienamente valida, rappresenta il "vulnus" del sistema italiano delle Do dove gli indici di rivendicazione sono nella media abbastanza bassi salvo alcune eccezioni. Ma oltre all'utilizzo effettivo della denominazione da parte dei produttori, nella partita della "garantita" al centro del gioco c'è il concetto base di "particolare pregio" e "rinomanza" di una denominazione, che costituisce il vero criterio di eccellenza alla base del riconoscimento della Docg.

In passato, le Commissioni regionali del Comitato Vini lavoravano a selezionare i prodotti attraverso degustazioni e incontri specifici per stabilire se, un determinato prodotto avesse uno standard qualitativo elevato e diffuso sul territorio tale da motivare la richiesta della Docg. Ma questa analisi qualitativa non rendeva pienamente conto del concetto di "notorietà", che identifica la percezione che il mercato ha della qualità e dell'eccellenza della denominazione, coinvolgendo pertanto aspetti di comunicazione e reputazione che fino ad oggi non sono stati adeguatamente considerati come "requisiti" per la richiesta della garantita, da un lato, e "criteri di valutazione" delle domande, dall'altro. Oggi, che il Comitato Vini svolge un lavoro limitato all'analisi documentale diventa, quindi, necessario, alla luce delle modifiche introdotte dal Dl semplificazioni, sviluppare nuove linee guida che aiutino i tecnici a definire (e valutare) al meglio il concetto di notorietà. "Il legislatore ha voluto stringere le maglie per qualificare ancora di più l'emblema dei prodotti vitivinicoli di eccellenza italiani - commenta il presidente del Comitato Vini Mipaaf, **Michele Zanardo** - introducendo il criterio della produzione effettivamente commercializzata. La logica è che il territorio stesso deve credere in modo importante nella denominazione tanto più se si chiede la 'garantita'".

La novità nel testo di legge dovrebbe dare una mano al lavoro dello stesso Comitato Vini: "A monte ci sarà una selezione maggiore delle domande - aggiunge Zanardo - e tendenzialmente saranno riconosciute denominazioni con grande riscontro nel loro utilizzo da parte dei produttori. Sono personalmente convinto che le eccellenze non siano individuabili solo nei numeri delle rivendicazioni. Ci sono territori dove minoranze di produttori investono in vini di altissima qualità, che diventano prodotti-immagine, ma spesso non sono seguiti dalla maggioranza degli altri operatori. In questo senso, con questo nuovo sistema i volenterosi potrebbero avere una possibilità in meno".

È chiaro che, sul tema delle eventuali linee guida, il Comitato Vini dovrà trovare necessariamente una sintesi: "Manifesterò la disponibilità ai competenti uffici ministeriali - annuncia Zanardo - e cercheremo di dare indicazioni di massima per una più fluida applicazione della norma. Credo che l'alto valore delle competenze espresse in Comitato sarà di sicuro aiuto per rendere efficace e puntualmente applicabile la modifica".

Il processo di semplificazione introdotto dall'entrata in vigore del Dl 74, fortemente voluto dalla filiera e apprezzato da Federdoc, come sottolinea il suo presidente, ha il merito di rafforzare il vertice della piramide qualitativa dei vini italiani. "Ma al Comitato Vini - fa notare **Riccardo Ricci Curbastro** - spetterà ora il compito di pensare a dei parametri e a delle regole specifiche per valorizzare la 'garantita'. Del resto, quantità o storia della rivendicazione non fanno la notorietà di una Doc, anche se rimangono un parametro importante perché esistono diverse denominazioni non sufficientemente rivendicate dai produttori che, evidentemente, non sempre dimostrano di avere fiducia nei loro prodotti. Ma per la Docg dobbiamo andare oltre".

Le altre modifiche al Testo unico

L'iter per l'ottenimento della Docg costituisce il nucleo del decreto-legge 16 luglio n.76 ma, come già anticipato, sono diverse le modifiche al Testo unico, arrivate dopo una fase di confronto tra istituzioni e filiera vitivinicola nazionale a cui l'Unione Italiana Vini ha contribuito in modo particolare. Lo spiega lo stesso presidente della Commissione Agricoltura alla Camera, **Filippo Gallinella**, che si dice soddisfatto del risultato ottenuto col Dl semplificazioni: "La proposta di legge partita due anni fa dai nostri uffici raccolse alla Camera molte indicazioni in materia di semplificazione - osserva Gallinella - che ci arrivarono anche dal comparto vitivinicolo. Quel lavoro, oggi, è stato fatto proprio e accolto dal Governo e dalle forze politiche. Quindi, ben venga questo risultato perché significa che siamo riusciti a lavorare in tempi rapidi e che lo sforzo fatto in Parlamento è stato molto utile, anche grazie un proficuo dialogo con la filiera, che dura tuttora".

▸ ***Periodo vendemmiale.*** Viene anticipata la data di inizio della campagna vendemmiale, dal 1° agosto al 15 luglio, in considerazione dei sensibili cambiamenti climatici che hanno costretto i produttori in questi ultimi anni a entrare tra i

IL CORRIERE VINICOLO
Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

DIRETTORE EDITORIALE
ERNESTO ABBONA

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI,
ALESSANDRA FARINA

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

PROMOZIONE & SVILUPPO
LAURA LONGONI, tel. 02 72 22 28 41, l.longoni@uiv.it
Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

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

Unione Italiana Vini
aderisce al progetto europeo
WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

LE MODIFICHE ALLA LEGGE 238/2016

- **Vendemmia:** operazioni di raccolta anticipate dal 1° agosto al 15 luglio
- **Le menzioni "Superiore" e "Riserva"** possono coesistere nella stessa etichetta dei vini a Do
- **Agente vigilatore:** diventa una facoltà e non un obbligo per i Consorzi di tutela
- **Chiusura dei contenitori:** decade l'obbligo di indicazione del nome, ragione sociale o marchio dell'imbottigliatore o del codice Icqrf
- **Organismi di certificazione e Camere di commercio** sono equiparati nelle regole di accreditamento
- **Passaggio da Doc a Docg:** si innalzano i criteri di rappresentatività della denominazione di partenza e viene introdotto un criterio che assicuri la reale presenza della Doc sul mercato

Altre modifiche introdotte con il Dl Semplificazioni:

- **Diffida:** si allunga da 20 a non oltre 90 giorni il tempo per adempiere in caso di ricezione dell'atto
- **Mosto cotto:** soppresso il termine dei 5 giorni per la comunicazione di produzione
- **Stabilimenti promiscui:** semplificati i tempi per comunicazione preventiva elaborazione di alcuni prodotti
- Serve apposita registrazione per detenere e confezionare prodotti come bevande spiritose, prodotti aromatizzati, succhi e nettari di frutta e altre bevande alcoliche o analcoliche, con l'eccezione di quelle elaborate da uve da tavola
- **Trasferimento e imbottigliamento fuori zona di produzione di partite di Dop e Igp:** possibile in caso di calamità naturali, condizioni meteo sfavorevoli o misure sanitarie o fitosanitarie che impediscano il rispetto del disciplinare

filari con netto anticipo rispetto alla data stabilita dal calendario.

▸ *Menzione Superiore e Riserva.* Inizialmente non ammesse assieme nel Testo unico del vino, per evitare di generare confusione nel consumatore, le menzioni "Superiore" e "Riserva" potranno coesistere nella medesima etichetta per i disciplinari dei vini a Do che prevedono entrambe le menzioni. Si tratta infatti di concetti differenti e la modifica al regolamento consente di superare questo ostacolo venendo incontro alle esigenze dei produttori.

▸ *Agente vigilatore.* Per i Consorzi di tutela, l'agente vigilatore diventa una facoltà e non più un obbligo. Di fatto, la nuova normativa evita una complicazione di carattere amministrativo che ricadeva soprattutto sulle spalle dei Consorzi più piccoli.

▸ *Chiusura dei contenitori.* Vengono introdotte norme semplificative in materia di chiusura dei contenitori. In particolare, viene eliminato l'obbligo di indicazione di nome, ragione sociale o marchio registrato dell'imbottigliatore o del codice Icqrf. Una modifica fortemente voluta da Unione Italiana Vini che da tempo aveva intravisto in questo una complicazione burocratica per le imprese. La tracciabilità della bottiglia e del prodotto resta comunque garantita attraverso le altre informazioni contenute in etichetta e nei registri di cantina.

▸ *Accreditamento Odc e Camere di commercio.* Organismi di certificazione di natura privata e Camere di commercio pubbliche saranno sottoposti alle stesse regole di accreditamento (UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012) da parte di Accredia, l'unico ente italiano di accreditamento.

L'emendamento al Testo unico del vino che li equipara, rappresenta un atto dovuto, come sottolinea **Giuseppe Liberatore**, direttore generale di Valoritalia, in adeguamento al Regolamento Ue 1306/2013 in cui si stabilisce che, in relazione ai controlli, il Mipaaf non può designare altre autorità ma solo delegare organismi di controllo (pubblici o privati) che possono essere autorizzati a operare solo previo accreditamento. "Del resto tale norma era stata già recepita nel Decr. Leg.vo n. 20/2018 sui controlli della produzione biologica – evidenzia Liberatore - che prevede, infatti, che gli organismi di controllo debbano essere previamente accreditati senza operare alcuna distinzione fra organismi pubblici e privati. Essere accreditati - aggiunge - significa garantire imparzialità e indipendenza, competenza, professionalità e assenza di conflitti di interesse rispetto al produttore o al fornitore di un prodotto da attestare. Accredia, unico ente italiano di accreditamento, verifica questi parametri sia in fase iniziale che dopo il rilascio del certificato con visite periodiche annuali". Con l'obbligo di accreditamento anche per gli enti pubblici "si elimina un problema di distorsione della concorrenza già a suo tempo sollevato dall'Antitrust che finora aveva caratterizzato il settore delle certificazioni regolamentate del mondo del vino", per cui solo gli enti privati (e non anche quelli pubblici) sostenevano i costi economici e burocratici nei confronti di Accredia.

FRONTIERE INFUOCATE

Approfondimenti sui possibili scenari normativi per il vino in caso di "no deal"

Dopo il fallimento del round negoziale di metà settembre, di cui abbiamo parlato approfonditamente nell'ultimo numero del giornale, e mentre si attende (e ci si prepara) alla prossima tornata di incontri di fine settembre tra Ue e Uk che, insieme a quella di metà ottobre, dovrebbe essere decisiva per capire se si riuscirà a scampare il rischio del "no deal", si chiarisce ulteriormente lo scenario normativo-amministrativo che dovranno affrontare i produttori vitivinicoli per continuare ad esportare vino nel Regno Unito in caso di "hard Brexit". Nel coro di dichiarazioni pessimiste sull'esito delle trattative per la Brexit, che negli ultimi giorni abbiamo letto sulla stampa italiana e internazionale, e in un contesto di relazioni diplomatiche che rischiano di arrivare addirittura alla Corte di giustizia europea, va segnalata l'eccezione della presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen, che, nel corso di una recente intervista al Financial Times, ha riacceso una flebile speranza sulla possibilità di raggiungere un'intesa sul divorzio di Londra dall'Ue quando ha insistito sul fatto che occorre continuare a focalizzarsi sul raggiungimento di un'intesa perché, ha dichiarato, "Sono ancora convinta che si possa fare". Una voce fuori dal coro, ma di primaria autorevolezza, il cui vero significato, tattico o politico, si capirà nei prossimi giorni, mentre si fa sempre più chiaro il complicato quadro burocratico cui dovranno sottostare i produttori di vino italiano per continuare a vendere nel Regno Unito nel caso di "non accordo" tra le parti.

TABELLA 1 – LE TARIFFE "MFN" PREVISTE PER IL VINO DAL WTO

Tipologia di prodotto	Tariffa WTO
Vini spumanti (imbottigliati e sfusi)	32.00 EUR/hl (26.00 GBP/hl)
Vini frizzanti	32.00 EUR/hl (26.00 GBP/hl)
Vini fermi imbottigliati con titolo alcolometrico fino a 13%	13.10 EUR/hl (10.00 GBP / hl)
Vini fermi imbottigliati con titolo alcolometrico superiore a 13% e non superiore a 15%	15.40 EUR/hl (12.00 GBP/hl)
Vini in contenitori da 2 a 10 litri, con titolo alcolometrico fino a 13%	9.90 EUR/hl (8.20 GBP / hl)
Vini in contenitori da 2 a 10 litri, con titolo alcolometrico superiore a 13% e non superiore a 15%	12.10 EUR/hl (10.00 GBP / hl)
Vini sfusi con titolo alcolometrico fino a 13%	9.90 EUR/hl (8.20 GBP / hl)
Vini sfusi con titolo alcolometrico superiore a 13% e non superiore a 15%	12.10 EUR /hl (10.00 GBP/hl)

Oltre Manica, dal 1° gennaio 2021

Come si legge in una recente circolare di Unione Italiana Vini, la prima conseguenza di un eventuale "no deal", sarà l'introduzione nel commercio tra Ue e il Regno Unito delle tariffe "MFN" previste dall'Organizzazione mondiale del commercio per il vino *(vedi Tabella 1)*.

Per quanto concerne, invece, le procedure doganali, indipendentemente dall'esito del negoziato, dal 1° gennaio 2021 gli operatori che esportano in Uk dovranno predisporre obbligatoriamente una "dichiarazione di esportazione". Non sarà possibile per gli importatori presentare dichiarazioni doganali nell'Ue, in quanto il diritto comunitario richiede che sia un residente Ue a effettuare questo adempimento. Gli Incoterms per le spedizioni di vino dall'Europa al Regno Unito cambieranno da EXW (Ex Works) a FCA - Supplier Premises (Free Carrier Agreement).

Un altro adempimento che prescinde dagli esiti del negoziato Brexit riguarda il codice EORI (Economic Operators Registration and Identification - Numero di registrazione e identificazione degli operatori economici), combinazione alfanumerica necessaria per la registrazione e identificazione degli operatori economici nei rapporti con l'autorità doganale, introdotta dal 1° luglio per la compilazione delle dichiarazioni doganali e il suo utilizzo verso Uk e di cui dovranno continuare a dotarsi gli operatori per esportare verso Paesi extra Ue e verso Uk.

Sul tema controlli doganali, invece, dal gennaio 2021 i commercianti che importano merci dall'Ue nel Regno Unito dovranno dichiarare le loro merci alla dogana, dichiarazione che dovrà essere fatta prima della partenza della merce dall'Ue. Mentre, da luglio 2021, le autorità britanniche potranno effettuare controlli e valutazioni del rischio su qualsiasi merce che richieda controlli fisici o documentali (per importazioni, esportazioni e movimenti di transito).

Regole per l'etichettatura

Nello scenario post-Brexit, cambieranno anche le attuali regole per l'etichettatura, in presenza o meno di un accordo tra Ue e Uk. Sarà obbligatorio riportare il nome e l'indirizzo di un operatore inglese sull'etichetta, dove per "indirizzo" è da intendersi, come da disposizioni Ue del Regolamento 2019/33, che continueranno ad essere valide "il nome dell'unità amministrativa locale e dello Stato in cui sono situati i locali o la sede sociale dell'imbottigliatore, del produttore, del venditore o dell'importatore", mentre "l'importatore" è colui che si assume la responsabilità dell'immissione in libera pratica del vino nel Regno Unito (nello specifico, secondo la futura normativa Uk che riprende la definizione Ue: "la persona fisica o giuridica, o un gruppo di tali persone, stabilite nel Regno Unito, che si assumono la responsabilità dell'immissione in libera pratica di merci non britanniche"). Tale figura può non corrispondere con il cliente finale del prodotto e deve essere un'impresa con sede nel Regno Unito e che si assume la responsabilità di importare le merci da oltre confine, ovvero fare la dichiarazione doganale come importatore registrato (non lo spedizioniere doganale che effettua effettivamente la dichiarazione).

Il documento VI-1

Ma la novità di maggior rilievo per chi continuerà ad esportare nel Regno Unito dopo il 1° gennaio 2021 riguarda, come abbiamo anticipato nell'articolo pubblicato sullo scorso numero del giornale, il documento VI-1 attualmente utilizzato per importare prodotti vitivinicoli nell'Unione Europea che, in assenza di accordo tra Ue e Uk, potrà essere utilizzato da Uk per importare vini da Paesi extra Ue e Ue, compresa l'Italia. Unione Italiana Vini, insieme al Comité Vins, ha chiesto che, nel futuro accordo Ue/Uk, sia eliminato quest'obbligo, tenuto conto che il Regno Unito applica la normativa vitivinicola comunitaria e, pertanto, non vi è ragione per dimostrare la conformità dei prodotti italiani agli standard enologici condivisi nelle due sponde della Manica. Tuttavia, in assenza di un accordo entro fine anno, il rischio di obbligo dell'utilizzo del documento VI-1 anche per le imprese italiane è concreto, nonostante le forti pressioni anche dall'Associazione degli importatori inglesi (la Wsta – Wine and spirits trade association) che chiedono, nel peggiore degli scenari, almeno un'esenzione temporanea (12 mesi) per i vini europei.

Al momento, anche in virtù dello stallo dei negoziati, non ci sono indicazioni concrete da parte di Londra. Per questo motivo, UIV ha chiesto al Ministero delle Politiche agricole di lavorare al più presto possibile a una soluzione di emergenza, al fine di predisporre le modalità di rilascio di questo certificato.

CONTAMINAZIONI DA FOSFITI NEL VINO BIO

Cosa cambia con la nuova normativa

La modifica del DM 309/2011 aggiorna i limiti delle contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili da fosfiti e porrà fine a una situazione di ambiguità che danneggiava i produttori in buona fede. Nel webinar UIV-FederBio si è fatto il punto sulle novità introdotte e le loro ricadute sul comparto produttivo

L'attesa firma della ministra Teresa Bellanova, a fine luglio, ha dato il via libera al Decreto 7264 del 10 luglio di modifica del DM 309 del 13 gennaio 2011 ("Contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica"), pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 224 del 9 settembre, che aggiorna i limiti delle contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili da fosfiti in frutticoltura e viticoltura biologica, ponendo fine a una situazione di ambiguità normativa che danneggiava i produttori biologici in buona fede costretti a decertificare i loro prodotti pur non avendo impiegato sostanze attive non ammesse. Il provvedimento del Mipaaf fa seguito a specifiche attività di ricerca finanziate dal Ministero, condotte dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), avviate già nel 2016 con la collaborazione di FederBio e riprese nel 2018, specificamente per il comparto vitivinicolo, con la collaborazione di Unione Italiana Vini.

Con l'obiettivo di comprendere tutti gli elementi utili di questa novità normativa – i cui cambiamenti riguardano l'aggiunta di un allegato 2 specificamente dedicato alle contaminazioni di prodotti di origine vegetale da acido fosfonico e acido etilfosfonico in agricoltura biologica – e le loro ricadute sul comparto produttivo, si è tenuto di recente il webinar "LMR fosfiti nel biologico: i passi avanti del nuovo decreto" organizzato da Unione Italiana Vini e FederBio, alla presenza dei rispettivi segretari generali, **Paolo Castelletti** e **Paolo Carnemolla**.

Una questione molto complessa

I diversi aspetti di una questione molto complessa, sia dal punto di vista normativo che scientifico, sono stati affrontati in maniera esauriente grazie alla complementarità dei profili dei relatori che rappresentavano le diverse parti interessate. A **Daniele Fichera**, coordinatore del Comitato tecnico e normativo di FederBio, il compito di ricostruire la problematica generale e la sua evoluzione nel corso degli anni. "Tra il 2013 e il 2014 – ha raccontato Fichera - l'Unione europea ha riconosciuto come sostanze attive con attività fungicida i fosfonati di sodio e di potassio, che non sono ammessi in biologico, con la conseguenza che per la determinazione di queste sostanze negli alimenti si deve ricercare anche la presenza di acido fosforoso. Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha iniziato a ricevere numerose segnalazioni di irregolarità per la presenza di acido fosfonico nei prodotti ortofrutticoli biologici, non solo nel settore vitivinicolo ma in primis in quello ortofrutticolo. Per individuare le cause del problema il Mipaaf ha incaricato il CREA di realizzare due progetti sui fosfonati: Biofosf e Biofosf Wine".

Il contributo di Biofosf e Biofosf Wine

Se il progetto Biofosf (2016-2018) è stato dedicato a identificare le cause di contaminazione da fosfiti dei prodotti ortofrutticoli biologici, Biofosf Wine (2018-2020), che ha visto la partecipazione anche di Unione Italiana Vini, è stato specificamente incentrato sul vino biologico. "La presenza di questi residui – ha spiegato **Alessandra Trinchera**, ricercatrice del CREA e coordinatrice di entrambi i progetti - può infatti avere diverse origini. Può essere determinata dall'uso di prodotti per la difesa e fertilizzanti autorizzati in agricoltura convenzionale e non in agricoltura biologica, ma anche dall'applicazione inconsapevole di mezzi tecnici ammessi in biologico, ma non conformi per la presenza di fosfonati o di fosetil-derivati. Tale presenza può derivare da addizione volontaria di fosfonati/fosetil-derivati non dichiarata nel mezzo tecnico, oppure da contaminazione accidentale o da formazione spontanea entro alcune matrici organiche, causando così una contaminazione da fosfonati o etil-fosfonati prima del mezzo tecnico e poi nel prodotto biologico. Nelle colture arboree, e quindi anche nella vite, queste sostanze si possono accumulare nel tempo e quindi è possibile rilevare residui di acido fosfonico nelle uve e, di conseguenza, nei vini anche diversi anni dopo l'interruzione del loro utilizzo, come ad esempio in vigneti ancora in conversione biologica o appena convertiti in bio. Per le arboree esiste un rischio di contaminazione a lungo termine che deve essere preso in considerazione ed è necessario verificare se il tempo di conversione sia sufficiente alla decontaminazione completa dei diversi organi della pianta (tronco, rami, foglie e frutti). Per quanto riguarda il vino bio, anche gli adiuvanti enologici possono avere un'importanza nodale nella positività, in particolare i prodotti a base di fosfato biammonico e i lieviti. L'analisi di diversi campioni di vino – ha concluso - ha permesso di definire i limiti che, pur garantendo la qualità e la sicurezza del vino biologico, sono compatibili con i vincoli che devono rispettare i produttori. È risultato infatti evidente che il limite di 0,01 mg/kg, già fissato uniformemente per tutti i residui di fitofarmaci ammessi in agricoltura convenzionale e vietati in agricoltura biologica, non fosse coerente e che fosse opportuno incrementarlo".

Il contenuto normativo

Il nuovo Decreto di modifica del DM 309 rappresenta dunque un importante passo in avanti su un tema molto critico per il settore che rischiava di causare danni ingenti alla produzione biologica in agricoltura. Sono stati in particolare **Roberta Cafiero**, dirigente Ufficio PQAI Agricoltura biologica e sistemi di qualità alimentare nazionale e affari generali (Mipaaf), e **Giacomo Mocciaro** (Mipaaf) ad analizzare in dettaglio il contenuto normativo. "I limiti massimi di residui di acido fosfonico e di acido etilfosfonico – hanno specificato - sono stati considerati separatamente e per entrambi è stato stabilito un periodo transitorio fino al 31 dicembre 2022 che dovrà essere sfruttato dai produttori per monitorare la presenza di residui e cercare di ridurli nel corso del tempo. Nel vino, per quanto riguarda l'acido fosfonico, il valore ammesso a titolo transitorio è di 1,0 mg/kg ed il valore in assenza di deroga sarà di 0,05 mg/kg, mentre per l'acido etilfosfonico è di 0,05 mg/kg e diventerà 0,01 mg/kg. Inoltre, per i prodotti trasformati, il nuovo Decreto prevede la possibilità di applicare i fattori di trasformazione (concentrazione o diluizione) ai residui riscontrati nel prodotto finito, in modo da riportarli alla materia prima.

In conclusione, Mocciaro ha sottolineato che "L'obiettivo del nuovo decreto non è punitivo ma è di garantire la demarcazione tra il biologico e il convenzionale e i valori fissati attualmente potrebbero essere ulteriormente modificati. I due anni del periodo transitorio devono essere utilizzati per studiare i diversi aspetti particolari della problematica complessa della contaminazione che dovrebbe avere come conseguenza una revisione del testo attuale al 31 dicembre 2022".

Le ricadute sulle cantine

Quali dunque le ricadute per le cantine attive nella produzione biologica, nell'ambito della loro operatività, nell'implementazione e gestione ottimale dei sistemi di qualità? "La conoscenza da parte delle aziende dei contenuti di fosfiti nei loro prodotti biologici, così come la valutazione corretta degli esiti analitici – ha specificato **Katia Guardini**, responsabile del Laboratorio UIV di Verona – è fondamentale per poter attuare scelte aziendali oculate. L'orientamento da seguire è il miglioramento continuo, ovvero utilizzare il sistema qualità già in essere integrandolo con le attività da svolgere per raggiungere l'obiettivo della riduzione dei livelli. Per far questo, devono analizzare i processi aziendali per individuare le possibili fonti di contaminazione. È necessario uno screening dei mezzi tecnici e un'idonea qualifica dei fornitori, nonché l'analisi dei possibili inquinamenti generati dal processo di vinificazione, dovuti a materiali ausiliari contaminati. Infine, devono prevedere una fase di monitoraggio analitico periodico dei residui".

Ma non solo. Sarà essenziale che le cantine bio – spesso realtà con una forte propensione all'export - siano informate dell'impatto che i limiti massimi di residui (LMR) di fosfiti possono avere nei principali mercati internazionali. "Quando il vino biologico italiano arriva sul mercato statunitense – ha spiegato **Elisabetta Romeo-Vareille**, policy officer UIV - si applica infatti l'accordo di equivalenza, che prevede alcune restrizioni e alcuni requisiti specifici. Per quanto riguarda la tematica dei residui di sostanze fitosanitarie, i vini Ue certificati bio possono essere esportati in Usa come bio (organic) solo se sono stati prodotti in base ai seguenti criteri: le sostanze autorizzate sono soltanto quelle elencate nel § 205.605 del NOP (National Organic Programme); nel caso si trovi una sostanza fitosanitaria non autorizzata, la soglia tollerata da non oltrepassare è il 5% dell'EPA (Environmental Protection Agency); qualsiasi sia il livello di residui, il certificatore deve effettuare un'indagine per chiarire quali siano le cause di contaminazione. In Germania – ha proseguito - non esiste invece una legge che fissa dei limiti. Tuttavia esiste una linea guida, stabilita dalla Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) - Associazione federale tedesca dei trasformatori, grossisti e rivenditori al dettaglio di prodotti biologici – che ha fissato a 0,05 mg/kg il valore di riferimento per i livelli di acido fosfonico e per valori superiori riscontrati raccomanda che siano controllate in ogni caso le cause di contaminazione".

La varietà dei quesiti posti dai numerosi partecipanti – sono stati infatti oltre 170 gli iscritti al webinar - nel dibattito finale ha permesso di misurare l'estremo interesse degli operatori verso le tematiche trattate e il bisogno di fornire alcuni chiarimenti interpretativi del testo in corso di pubblicazione. Il metodo basato su un fitto scambio di comunicazioni e di concertazione fra le parti interessate, su cui è stato improntato il lavoro di elaborazione del nuovo decreto, ha permesso di compiere progressi significativi. Il lavoro di squadra ha portato i suoi frutti e sarà proseguito in futuro per realizzarne altri su queste e altre tematiche.

a cura di **ELISABETTA ROMEO-VAREILLE** *- policy officer UIV*

N. 6 - ANNO 3 - MENSILE

SETTEMBRE 2020

Supplemento de
IL CORRIERE VINICOLO
n. 30 del 28 settembre 2020

IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO

DNEWS

ASSOCIAZIONE NAZIONALE LE DONNE DEL VINO

LE RICETTE DEL VINO e una nuova rubrica

Care Donne del Vino, la maggior parte di voi sarà impegnata nella raccolta dell'uva, quindi, come prima cosa, auguro a tutte le produttrici Donne del Vino una vendemmia spettacolare simbolo di ripartenza.
In questo numero di DNEWS scoprirete una nuova rubrica che diventerà quasi fissa: "Vino e salute" che nasce dall'idea di Emanuela Medi, firma prestigiosa del giornalismo medico scientifico.
Vi preannuncio poi il nuovo ambizioso progetto deciso dalla nostra assemblea nazionale e che vi coinvolgerà tutte: "Le Ricette del Vino" una raccolta di 900 piatti, uno per ogni socia, piatti locali e di antica tradizione, scelti in base all'abbinamento con i vini e vitigni della stessa zona. Sarà il primo ricettario al mondo che parte dal vino per arrivare al cibo e insegna a preparare piatti tipici più adatti a gustare il vino della stessa regione.
Le ricette raccolte saranno pubblicate sul sito delle Donne del Vino per poi approdare in libreria. Con questo inedito ricettario l'associazione intende dare un utile contributo alla salvaguardia della cultura italiana e alla conoscenza dei territori del vino attraverso la valorizzazione degli abbinamenti fra vino e cibo.

Donatella Cinelli Colombini

Il tema dell'anno "Donne, Vino e Ambiente" ci accompagnerà anche nel 2021

"Donne, vino e ambiente" sarà il tema che ci accompagnerà anche il prossimo anno. La decisione del Consiglio Direttivo dell'Associazione nasce dalla volontà di portare a termine tutte le iniziative, incontri, convention e tavole rotonde che erano state organizzate per la Festa delle Donne del Vino dell'8 marzo 2020 e sono state annullate a causa del Covid-19. Fra esse il Premio Enea Federesco e il Premio Amorim Cork. Il tema dell'anno "Donne vino e ambiente" è particolarmente caro all'universo femminile: il sondaggio effettuato nel 2017 sulle produttrici appartenenti all'associazione rivelò che le imprese in conversione, bio e biodinamiche erano il 16% in più della media nazionale, mentre un'indagine recente condotta da Wine Intelligence ha mostrato come il 53% delle consumatrici statunitensi preferisce le cantine che si impegnano nella sostenibilità e nell'etica. Le Donne del Vino intendono così mostrare e dimostrare il forte apporto delle donne alla sostenibilità, rispetto del territorio, risparmio energetico, riduzione degli sprechi, razionalizzazione dell'utilizzo dell'acqua.

DONNE VINO2020 AMBIENTE

Chi è Emanuela Medi, giornalista scientifica, responsabile della rubrica "Vino e Salute"

- a pag. 3 -

Emanuela Medi, in qualità di inviato speciale, ha seguito i più importanti appuntamenti e incontri scientifici in Italia e all'estero. Vice-caporedattore della redazione tematica del GR1 Le Scienze, oltre ad aver partecipato a numerose trasmissioni televisive, ha coordinato la prima Campagna europea per la lotta ai tumori, ha fatto parte del Comitato degli utenti del CNR per il progetto finalizzato "invecchiamento" e della Commissione Neuroscienze del Ministero della Ricerca scientifica. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti. "Vino e salute" vuole mettere l'accento sul valore del consumo moderato, Emanuela Medi ci spiegherà come e quando il bicchiere diventa un alleato prezioso per la nostra salute e quando invece non lo è.

Premiato dalle Donne del Vino "Uomo dell'Anno 2014"

Con gratitudine e affetto, le Donne del vino ricordano Philippe Daverio

Critico d'arte, intellettuale raffinato e intransigente, innovatore e anticonformista, grande comunicatore e docente, curatore di mostre e programmi Tv, Philippe Daverio è mancato, dopo una lunga malattia, a Milano il 2 settembre scorso all'età di 70 anni.
Desidero riproporre alle Donne del Vino un breve racconto della premiazione a Palazzo Venezia a Roma, nel 2014, quando le socie, allora presiedute da Elena Martuscello, lo festeggiarono come "Uomo dell'anno" e ascoltarono una sua spassosa e interessantissima conversazione.
Philippe Daverio arriva vestito color vino; gilet e pantaloni bordeaux, giacca a righe color prugna, camicia rigata con colletto bianco e, inevitabile, il papillon. Lo riconosceresti fra mille!
È in forma smagliante e ha una gran voglia di divertirsi a punzecchiare. Attacca spiegando la superiorità di Dioniso su Bacco – il primo era bello e magro, mentre il secondo era grasso e vecchio – ma soprattutto la superiorità delle sacerdotesse dionisiache sulle baccanti. Le greche dovevano suscitare entusiasmo, cioè entrare nelle grazie del dio, e ottenevano questo sentimento con il vino e il ballo di tacco che scatena la sensualità.
Daverio è un fiume in piena, citazioni, ricordi e commenti graffianti: "Smettiamo di bere il vino in ampolle da pesci rossi talmente grandi che impediscono di vedere chi siede davanti... ci vuole una crociata in favore dei bei bicchieri e della tavola elegante".
Ma le bordate più forti sono dirette all'ormai famigerato Pit – Piano di indirizzo territoriale del paesaggio della regione Toscana – che, in un primo tempo, aveva messo i vigneti fra le criticità: "La vigna contribuisce alla bellezza del paesaggio, la nostra è da secoli una campagna coltivata non una savana come crede chi ha una visione sbagliata dell'ecosistema, infatti le zone più preservate del paesaggio sono proprio dove si produce vino".
Su Palazzo Venezia Daverio racconta storie agrodolci: "Qui sono morti molti Papi e alcuni di loro di indigestione, Innocenzo VIII della famiglia genovese Cybo morì di indigestione di pesce, che è il massimo per un genovese", come dire andiamoci piano con le libagioni in questo palazzo! Ma il vino a Philippe Daverio piace davvero: "Ci sono cresciuto dentro", spiega, raccontando che "quando ero piccolo mio padre costruiva cantine".
Finale in bellezza con brindisi sulla terrazza e Philippe Daverio che riceve dall'orafo Gerardo Sacco la coppa di Pitagora, ideata dal filosofo e matematico della Magna Grecia per mantenere il consumo entro livelli moderati. **A sinistra Philippe Daverio con Elena Martusciello**.

Donatella Cinelli Colombini

DONNE DEL VINO
CAMPER FRIENDLY

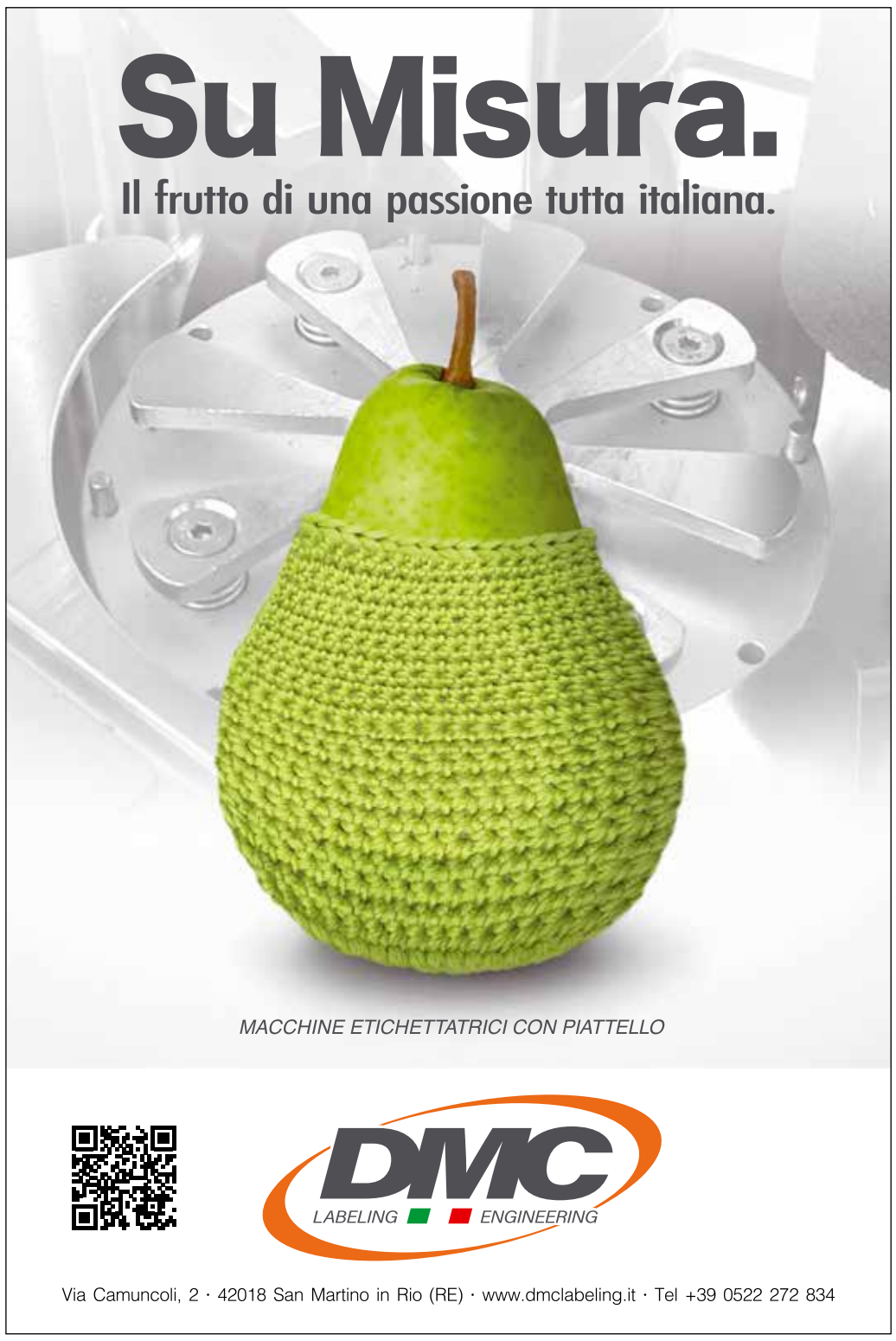
UNA NOTTE TRA LE VIGNE IN VENDEMMIA

Prosegue in autunno l'iniziativa lanciata dalle Donne del Vino con il Touring Club Italiano: in 57 cantine d'Italia si offrono soste tra i filari e sconti sullo shopping di vino, si organizzano visite e assaggi a chi fa viaggi in libertà

Sono stati oltre un milione i turisti che, quest'estate, hanno scelto il camper per viaggiare in libertà sulle strade italiane: di questi, almeno un terzo stranieri. A luglio le immatricolazioni di autocaravan hanno fatto segnare un +104% rispetto allo stesso mese del 2019. Quella del 2020 è stata senza dubbio l'"estate del camper", secondo l'APC – Associazione Produttori Caravan e Camper che ha diffuso i dati in occasione del Salone del Camper 2020, che si è svolto alla Fiera di Parma dal 12 al 20 settembre 2020. Anche le Donne del Vino avevano scommesso sul camper come il mezzo più sicuro per la ripartenza del turismo post Covid lanciando, a inizio estate, il progetto Donne del Vino Camper Friendly insieme al TCI – Touring Club Italiano. Una proposta di turismo eco-sostenibile raccolta da centinaia di camperisti che, da luglio, hanno approfittato dell'invito in oltre 50 aziende italiane con guida al femminile a dormire una notte fra i vigneti. Ora l'iniziativa prosegue anche in autunno, mentre tra i filari, da Sud a Nord, è in corso la vendemmia.

"I numeri diffusi dall'Associazione Produttori Caravan e Camper – dice Donatella Cinelli Colombini, presidente dell'Associazione nazionale Le Donne del Vino – confermano la validità della nostra intuizione di offrire ospitalità al femminile a chi intende il viaggio come una scoperta emozionante a contatto con la natura, l'autenticità dei territori e delle persone. Un'idea che è stata lanciata dalla nostra Elena Roppa, socia friulana. Ora le Donne del Vino rinnovano l'invito a vivere un'esperienza unica in un momento dell'anno importante per tutte le cantine italiane: la raccolta dell'uva".

Sono 57 le cantine Camper Friendly delle Donne del Vino che apriranno le loro porte in vendemmia: l'elenco completo è riportato in questa pagina oppure consultabile sul sito www.ledonnedelvino.com.



LE DONNE DEL VINO CAMPER FRIENDLY

L'elenco completo si trova anche su **www.ledonnedelvino.com**

› VALLE D'AOSTA
Eleonora Charrère, Les Cretes, Aymavilles (AO) **www.lescretes.it**

› PIEMONTE
Alessandra Bodda, Tenuta La Pergola, Cisterna d'Asti (AT) **www.tenutalapergola.it**

Francesca Rabino, Azienda Agricola Fratelli Rabino, Santa Vittoria d'Alba (CN) **www.fratellirabino.com**

Elisa Semino, La Colombera, Tortona (AL) **www.lacolomberavini.it**

Anna Sertorio, Podere ai Valloni, Boca (NO) **www.podereaivalloni.wine**

Cinzia Travaglini, Travaglini Giancarlo, Gattinara (VC) **www.travaglinigattinara.it**

Laura Zavattaro Bertone, Az. Agr. La Scamuzza, Vignale Monferrato (AL) **www.lascamuzza.it**

› LOMBARDIA
Sabrina Gozio, Borgo Antico San Vitale, Borgonato (BS) **www.borgoanticosanvitale.it**

Laura Torti, Azienda Agricola Torti L'Eleganza del Vino, Montecalvo Versiggia (PV) **www.tortiwinepinotnero.com**

Giovanna Prandini, Perla del Garda, Lonato del Garda **www.perladelgarda.it**

› TRENTINO ALTO ADIGE
Valentina Togn, Maso Poli SS, Lavis (TN) **www.masopoli.com**

› FRIULI VENEZIA GIULIA
Alberta Bulfon, Bulfon, Pinzano al Tagliamento (PN) **www.bulfon.it**

Antonella Cantarutti, Cantarutti Alfieri, San Giovanni al N. (UD) **www.cantaruttialfieri.it**

Maria Cristina Cigolotti, Azienda del Poggio, Villalta di Fagagna (UD) **www.aziendadelpoggio.it**

Elisabetta Missoni Foffani, Azienda Vinicola Foffani, Clauiano di Trivignano Ud. (UD) **www.foffani.it**

Valentina Gregoul, Borgo Veritas, Maron di Brugnera (PN) **www.borgoveritas.com**

Emilia Sellan, I Magredi, San Giorgio della Richinvelda (PN) **www.imagredi.com**

› EMILIA ROMAGNA
Iryna Balim, Cantina del Frignano, Serramazzoni (MO) **www.cantinadelfrignano.it**

Silvia Corazza, Lodi Corazza, Zola Predosa (BO) **www.lodicorazza.com**

Milena Falcioni, Podere dell'Angelo, Rimini (RN) **www.vinidellangelo.it**

Anna Maria Garuti, Cantina Garuti Dante, Elio e Romeo, Sorbara di Bonporto (MO) **www.garutivini.it**

› TOSCANA
Donatella Cinelli Colombini, Donatella Cinelli Colombini, Trequanda (SI) **www.cinellicolombini.it**

Elisabetta Geppetti, Fattoria Le Pupille, Grosseto **www.fattorialepupille.it**

Antonella Manuli, Fattoria La Maliosa, Manciano (GR) **fattorialamaliosa.it**

Veronica Passerin d'Entreves, Fattoria Dianella, Vinci (FI) **www.dianella.wine**

Annalisa Rossi, Terradonnà, Suvereto (LI) **www.terradonna.it**

Caterina de Renzis Sonnino, Castello Sonnino, Montespertoli (FI) **www.castellosonnino.it**

Maria Giulia Frova, Tenuta Il Corno, San Casciano in Val di Pesa (FI), **www.tenutailcorno.com**

Anna Lisa Rossi, Terradonnà, Suvereto (LI) **www.terradonna.it**

› MARCHE
Nazzarena Ceci Togni, Az Agr. Ceci Enrico, San Paolo di Jesi (AN) **www.cecienrico.it**

Paola Cocci Grifoni, Tenuta Cocci Grifoni, San Savino di Ripatransone (AP) **www.relaiscoccigrifoni.it**

Loretta Di Maulo, Le Vigne di Clementina Fabi, Montedinove (AP) **www.levignediclementinafabi.it**

Stefania Palazzesi, Tenuta Mattei, Corinaldo (AN) **www.tenutamattei.com**

Maria Giuditta Politi, Cantine Politi, Arcevia (AN) **www.cantinepoliti.it**

Daniela Sorana, Colonnara, Cupramontana (AN) **www.colonnara.it**

› UMBRIA
Chiara Lungarotti, Lungarotti, Torgiano (PG) **www.lungarotti.it**

› ABRUZZO
Stefania Pepe, Azienda Agri Bio Vitivinicola S. Pepe, Torano Nuovo (TE) **www.montepulcianodabruzzo.it**

› CAMPANIA
Valentina Carputo, Cantine Carputo, Quarto (NA) **www.carputovini.com**

Lomea Garofano, Masseria Vigne Vecchie, Solopaca (BN) **www.masseriavignevecchie.com**

Ester Grosso, Cantina del Vesuvio, Trecase (NA) **www.cantinadelvesuvio.it**

› PUGLIA
Anna Gennari, Produttori Vini Manduria, Manduria (TA) **www.produttorivinimanduria.it**

Sabrina Soloperto, Solopertovini, Manduria (TA), **www.soloperto.it**

› BASILICATA
Elena Fucci, Elena Fucci, Barile (PZ) **www.elenafuccivini.com**

› CALABRIA
Maria Amalia Antonia Baccellieri, Baccellieri, Bianco (RC) **www.baccellieri.it**

Susy Ceraudo, Soc. Agr. Ceraudo Roberto, Strongoli (KR) **www.ceraudo.it**

› SICILIA
Valeria Agosta, Palmento Costanzo Soc. agr., Castiglione di Sicilia (CT) **www.palmentocostanzo.com**

Vincenza La Fauci, Tenuta Enza La Fauci, Venetico (ME) **www.tenutaenzalafauci.com**

Dominique Marzotto, Baglio di Pianetto, Santa Cristina Gela (PA) **www.bagliodipianetto.it**

Flora Mondello, Gaglio Vignaioli, Oliveri (ME) **www.gagliovignaioli.com**

Silvana Raniolo, Tenuta Bastonaca, Vittoria (RG) **www.tenutabastonaca.it**

Annamaria Sala, Tenuta Gorghitondi, Mazara del Vallo (TP) **www.gorghitondi.it**

› SARDEGNA
Maria Grazia Deiana Perra, Az Vitivinicola Ferruccio Deiana, Settimo San Pietro (CA) **www.ferrucciodeiana.it**

Nicoletta Pala, Audarya, Serdiana (CA) **www.audarya.it**

Valeria Pilloni, Su' Entu Cantine, Sanluri (CA) **www.cantinesuentu.com**

Daniela Pinna, Tenute Olbios, Olbia (OT) **www.tenuteolbios.com**

Alessandra Seghene, Cantina Nuraghe Cabrioni, Sorso (SS) **www.nuraghecabrioni.com**

Angelica Tani, Cantina Tani, Monti (OT) **www.cantinatani.it**

VINO & SALUTE
Tema discusso e a volte contestato: ma la ricerca va avanti e scopre che...

di EMANUELA MEDI
Giornalista scientifica

In un tutorial recentemente pubblicato sui social e sul sito de Le Donne del Vino (https://www.ledonnedelvino.com/vino-e-salute-video-tutorial-delle-donne-del-vino/) ho messo in evidenza quanto ancora il pubblico è rimasto legato solo alla convinzione che il vino fa bene: ma per chi e per quali malattie è protettivo? Quali sono le dosi raccomandate in base a cui la dimostrazione scientifica è inoppugnabile?
Il bere responsabile giova maggiormente in rapporto agli astemi e ai grandi bevitori?
Come e quando il bicchiere diventa un alleato prezioso per la nostra salute e quando invece non lo è?
Diciamo che da molti anni la ricerca si è impossessata del vino sdoganandolo dall'essere la causa numero uno di tutti gli incidenti automobilistici, e peggio omicidi, percosse. Certo fanno bene l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e le numerose Organizzazioni Internazionali a ribadire e confermare la linea del "less is better", visto che non esistono soglie – anche molto basse – che sono esenti dal rischio per la salute individuale e collettiva. Ma questa posizione può e deve essere declinata anche secondo i costumi, le usanze dei vari Paesi come l'Italia, dove il vino è parte integrante della nostra convivialità, dell'alimentazione, insomma del nostro stile di vita.

Principali indicazioni ed evidenze

Riassumerò i punti principali, già detti nel tutorial, sui cui si basano le principali indicazioni, ampliando il già citato report con altre evidenze. Ma premetto che la discussione su vino e salute è aperta, fonte di molte contestazioni anche ideologiche di cui prendiamo atto e che riportiamo, non solo per dovere di cronaca.
Quindi, le dosi da non superare sono di 2-3 bicchieri di vino al giorno per gli uomini (pari a non più di 40 g/die di alcool) e a non più di 1-2 per le donne (pari a non più di 15 g/die di alcool).
I valori di consumo ai quali si rileva la migliore performance di salute sono un po' inferiori, e pari ad un bicchiere al giorno. Il vino non è un farmaco, del quale sono prescritte le dosi precise, ma un alimento inserito in uno stile di vita adeguato e in una dieta preferibilmente mediterranea. Quindi va consumato entro i limiti suggeriti, ma con varietà e libertà di assunzione.
Si raccomanda l'assunzione regolare, preferibilmente ai pasti. È assolutamente da evitare il cosiddetto *binge drinking*, il bere in una sola occasione, in poco tempo, una quantità eccessiva di alcol.
Confermato il valore protettivo dell'alcol nei bevitori moderati sia rispetto agli astemi che ai grandi bevitori.
Studi osservazionali hanno dimostrato che la mortalità per tutte le cause, soprattutto cardiovascolare, è superiore del 20/25% negli astemi che nei bevitori moderati (dimostrata dalla famosa curva a U che troveremo in molti studi – *Vedi Grafico 1*). L'alcol moderato non è controindicato nel diabete di tipo 2 *(vedi Grafico 2)*
Alcol e tumore al seno: gli studi sembrano confermare che nelle donne con storia familiare (ma non nelle altre) l'alcol in effetti aumenterebbe il rischio *(Vedi Grafico 3)*.

Consumo di alcool e mortalità per tutte le cause: una metanalisi di 34 studi

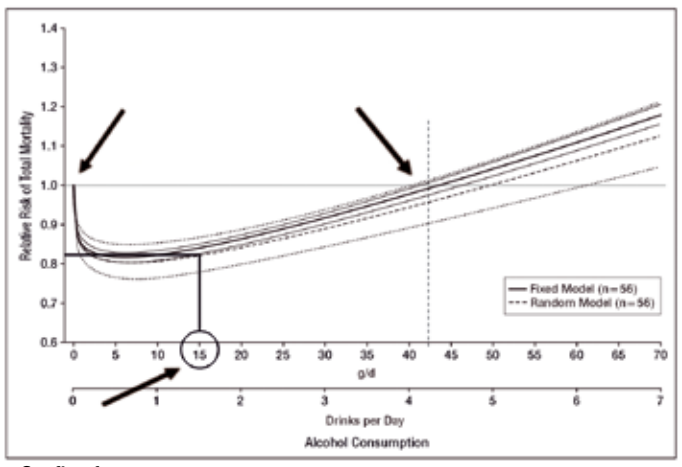


Grafico 1 — Di Castelnuovo A et al, Arch Int Med 2006

Alcool e rischio di diabete di tipo II: una metanalisi
(700k soggetti, da 26 studi, 30k casi di diabete)

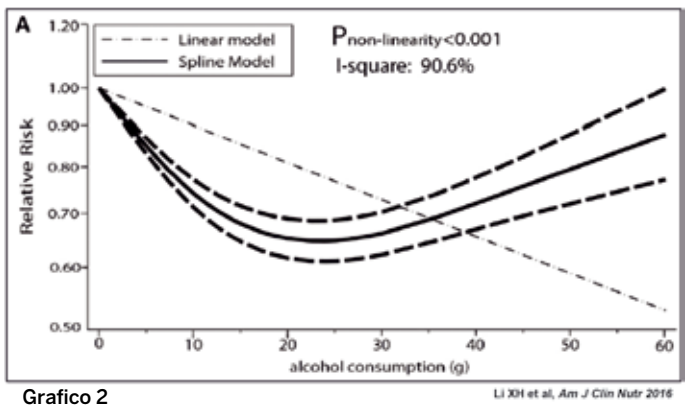


Grafico 2 — Li XH et al, *Am J Clin Nutr 2016*

Alcohol and Breast Cancer Risk in Younger Women According to Family History of Breast Cancer and Folate Intake

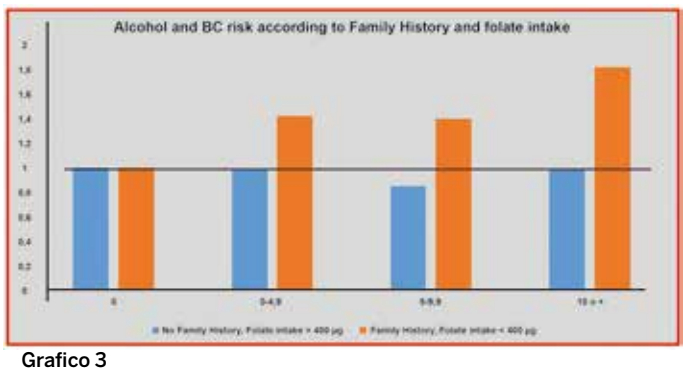


Grafico 3

Alcol e cancro al seno e alle ovaie: uno studio

Ma sul rapporto alcol e cancro al seno e alle ovaie riportiamo uno studio pubblicato su Cancer Genetics. Gli autori di questo ambizioso studio hanno utilizzato un approccio di randomizzazione mendeliana (MR), analizzando gli effetti di cambiamenti geneticamente determinati (familiari), nel tentativo di comprendere se il consumo di alcol è associato al rischio di tumori femminili ormono-dipendenti. I ricercatori hanno utilizzato dati genetici del più grande studio (GWAS) finora condotto sul consumo di alcol (N = ~ 1,5 milioni di individui), cancro al seno (N casi = 122.977) e cancro ovarico (N casi = 25.509). Hanno esaminato tre diverse modalità di assunzione di alcol: numero di bevande a settimana, disturbo da consumo di alcol (AUD) e test di identificazione del disturbo da consumo di alcol per età (AUDIT-C).
Il risultato principale di queste analisi è stato che i ricercatori non hanno trovato alcuna prova che l'assunzione di alcol, geneticamente determinata, aumentasse il rischio di cancro al seno. Per il cancro ovarico, un'associazione inversa iniziale con l'assunzione di alcol è diventata nulla quando sono state effettuate correzioni per i fattori confondenti. Mentre i membri del Forum (International Scientific Forum on Alcohol Research) hanno identificato una serie di punti deboli delle analisi. Ad esempio, erano disponibili dati molto limitati sul modello di consumo o sul tipo di bevanda consumata, e nessun dato sul fumo e altre abitudini di vita, dieta e molti altri fattori ambientali correlati agli effetti del consumo di alcol. Inoltre, gran parte dei dati utilizzati provenivano da uomini, piuttosto che da donne, sebbene le due condizioni studiate siano presenti solo nelle donne. I membri del Forum hanno evidenziato con gli autori dello studio la necessità di combinare i dati delle analisi della MR con i dati degli studi osservazionali e sperimentali, prima di trarre conclusioni sulla relazione tra il consumo di alcol, la salute e la malattia.
In conclusione, data la rapida espansione degli studi genetici, è probabile che le analisi della MR saranno sempre più importanti, e che sono ancora necessarie prove che escludano la relazione causale tra consumo di alcol geneticamente previsto (familiare) e il rischio di cancro al seno o alle ovaie, in rapporto alle tre diverse esposizioni alcol-correlate, come invece altri studi confermerebbero.

Riferimenti
International Scentific Forum on Alcohol Research
www.alcoholresearchforum.org

Zhu J,Jang ,X,Niu Z. Consumo di alcool e rischio di cancro al seno e alle ovaie. Studio randomizzato Mendeliano.

LA NUOVA SFIDA EDITORIALE DI PAMELA RAELI

WINE AND TRAVEL: *the place to be, per tutti coloro che amano il vino e le sue storie*

Il vino rappresenta storia, scienza, arte, agricoltura, economia, ma è anche sinonimo di tradizione, territorio, famiglia, convivialità, passione, divertimento, formazione, crescita, lifestyle e molto altro ancora. "Wine and Travel" ha l'obiettivo di unire tutti questi ambiti e di raccontarli in modo diretto, semplice e attento

Imprenditrice astigiana di origini salentine, Pamela Raeli lancia, in tempo di Covid-19, una nuova sfida editoriale "Wine and Travel", il nuovo magazine enologico on line. Non solo un prodotto editoriale ma, come spiega in questa intervista: "Una grande piazza, *the place to be*, in grado di aggregare tutti coloro che hanno in comune la medesima, grande passione per il vino e le sue storie".

Cinque anni fa è iniziata la sua avventura con "Food and Travel". Ci racconta come si è avvicinata a questo mondo?

Ho studiato Giurisprudenza, ma non era la mia strada. Avevo una grande passione per le case, e per vari anni mi sono occupata di mediazione di immobili di lusso. L'editoria è stata un'idea in età adulta: mi sono innamorata della carta stampata. Può sembrare folle, ma non lo è. Con una società, la "+39 Mediacom" – tutta al femminile, "perché le donne sono punto di forza del mondo" – ho deciso di dare vita all'edizione italiana di "Food and Travel", 600mila copie in 18 Paesi differenti: cibo, vino, viaggi gourmet e lifestyle. Le pubblicazioni sono iniziate alla fine del 2015, e dopo due numeri abbiamo organizzato la presentazione al pubblico della rivista, divenuta una guida e un'ispirazione per tutti gli appassionati di viaggi ed enogastronomia, nonché il punto di partenza di un progetto molto più ampio: raccontare il made in Italy e valorizzare territorio ed eccellenze.

Com'è nata invece la nuova sfida editoriale di "Wine and Travel"?

Dal 13 aprile 2020 – nel Lunedì dell'Angelo, risvolto molto laico della rinascita – è on line "Wine and Travel", magazine enologico e spin-off di "Food and Travel", concettualmente concepito nel Salento, a Guagnano, dopo una chiacchierata con Riccardo Cotarella, presidente mondiale degli Enologi. Ho dedicato infatti questo progetto a lui, che ringrazio non solo per aver accettato questa sfida al mio fianco, ma anche per avermi condotto per mano nel mondo del vino. Il vino rappresenta storia, scienza, arte, agricoltura, economia, ma è anche sinonimo di tradizione, territorio, famiglia, convivialità, passione, divertimento, formazione, crescita, lifestyle e molto altro ancora: è ciò che rende grande la nostra Italia nel mondo. "Wine and Travel" ha infatti l'obiettivo di unire tutti questi ambiti e di raccontarli in modo diretto, semplice e attento grazie alla collaborazione di numerosi esperti del settore: enologi, agronomi, formatori, sommelier, restaurant manager, imprenditori, giornalisti e comunicatori. Non si tratta insomma di un semplice prodotto editoriale, ma di una sorta di tour operator digitale che conduce il lettore – curioso appassionato o addetto ai lavori che sia – in un luogo di incontro, informazione, comunicazione e opportunità rispetto a molteplici settori del made in Italy. Una grande piazza, *the place to be*, in grado di aggregare tutti coloro che hanno in comune la medesima, grande passione per il vino e le sue storie.

Quali sono gli ingredienti del successo di questa nuova testata?

Il claim di "Wine and Travel" è "Un gruppo di persone che condividono un obiettivo comune può raggiungere l'impossibile". Mai come quest'anno abbiamo bisogno di sognare e di credere nella grandezza del nostro Paese. Iginio Ugo Tachetti, un grande scrittore, poeta e giornalista italiano, diceva che la grandezza è solitaria, e che anzi la solitudine sia condizione della grandezza: "Tutte le intelligenze superiori, tutte le nature superiori sono isolate – l'aquila vive sola, il leone solo". Il mio intento è invece quello di dimostrare che la vera grandezza si raggiunge solo essendo una grande squadra: una squadra Italia, una squadra Mondo. Quindi credo che il successo di "Wine and Travel" sia proprio la scelta di un grande team che va da Riccardo Cotarella a Donatella Cinelli Colombini, presidente nazionale delle Donne del Vino, passando per grandi comunicatori come Luca Gardini, molti sommelier e giornalisti. Un viaggio esperienziale in Italia ad adeguata gradazione alcolica, insomma.

Il 2 ottobre ci sarà la premiazione degli Awards 2020 di "Food and Travel Italia". Come nasce questo premio giunto alla sua terza edizione?

Questo evento nasce con un format simile a quello di "Food and Travel Uk" – l'editore inglese Gregor Ranking ha ideato il magazine negli anni '90 – ma ho deciso di apportare alla festa molta italianità, mi piace dire: la terza edizione degli Awards "Food and Travel Italia" riunirà infatti ancora una volta l'Italia intera, da Nord a Sud, in un format che valorizza cibo, vino, turismo, imprenditoria e cultura territoriale. Saremo al San Barbato Resort Spa&Golf di Lavello, in provincia di Potenza. I riconoscimenti da assegnare ricoprono tutti gli ambiti della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. Oltre al Ristorante dell'anno, con le sottocategorie Classico, Emergente, Osterie/Trattorie e Stellato, e all'Hotel dell'anno, con le sottocategorie In città, Fuori Città, Agriturismo e B&B, Resort, gli Awards premieranno i professionisti distintisi nel 2020 per le categorie Maître, Sommelier, Enologo, Cantina, Chef, Maestro Gelatiere, Pizzaiolo e molti altri. Riconoscimenti andranno inoltre ai prodotti e alle aziende/organizzazioni di eccellenza nelle categorie vino, materia prima, pasticceria, scuola, compagnia aerea, compagnia di crociera, agenzia viaggi, location, destinazione, regione, territorio e borgo dell'anno. A completare questo spettacolare palmarès saranno i premi speciali conferiti dal board di "Food and Travel" a professionalità e personalità che hanno dato particolare lustro ai settori di appartenenza.

Pamela Raeli

Come sarà il futuro nel turismo del vino per il prossimo anno?

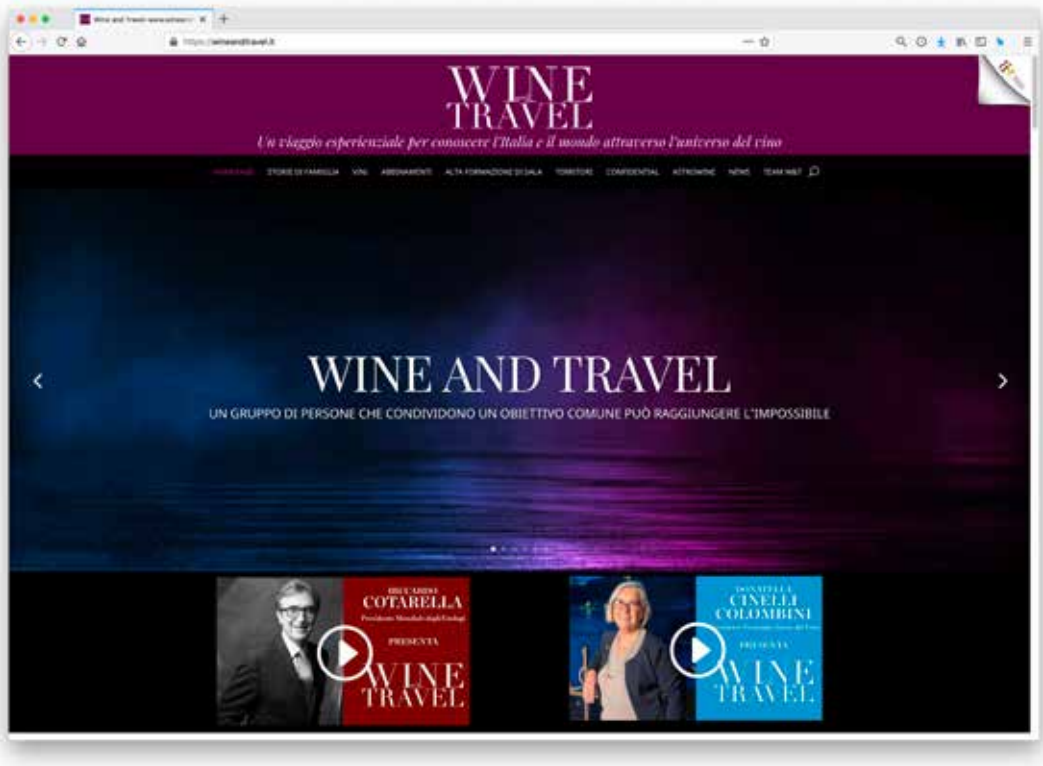
La pandemia ha ridimensionato le ambizioni di tutti. Stiamo ripartendo quasi da zero, ma occorre tenere duro. Il mondo intero, ora più che mai, ha voglia di tornare a emozionarsi. Amo ripetere che il vino rappresenta storia, scienza, arte, agricoltura, economia ma è sinonimo anche di tradizione, territorio, famiglia, convivialità, passione, divertimento, formazione, crescita, lifestyle: tutto ciò che ci rende grandi nel mondo, quindi, sono convinta che presto l'Italia vivrà un nuovo boom economico ed esploderà a livello mondiale. Il 2021 ci appartiene: alle regioni il compito di lavorare per innalzare il target, con più servizi e di qualità migliore. Il turista ben accolto ritorna e, soprattutto, ne parla. E a tal proposito "Food and Travel Italia" e "Wine and Travel" hanno stretto un accordo con il Robintour Travel Group – uno dei maggiori network di agenzie di viaggi in Italia, parte del Gruppo Coop Alleanza 3.0 – per vendere pacchetti turistici in tutto il mondo.

Secondo lei quale è l'apporto della donna nel mondo del vino?

Per troppi anni il vino è stato ambito di appartenenza esclusivamente maschile, ma per fortuna oggi lo scenario è cambiato. Abbiamo sempre più donne produttrici, venditrici e consumatrici. Le donne sono determinate, passionali, curiose ed estremamente serie in ambito lavorativo. E poi sono comunicatrici nate, riescono a trasmettere emozioni... e il vino deve emozionare, per arrivare al consumatore finale.

Nata in Piemonte, ma con salde radici pugliesi. Due terre di grandi vini: se dovesse descriversi, che vino sarebbe?

Non mi piace descrivermi da sola, ma posso citare Riccardo Cotarella, che mi paragona ad un Nerello Mascalese dell'Etna perché è un vino di grande carattere, inconfondibile con altri, orgoglioso, territoriale, morbido ma con spigoli, o Luca Gardini, che mi accosta ad un grande bianco di Borgogna, con tensione, profondità, impronta stilistica, unicità e grande vena frizzante, croccante e salina. PB



CHIARA GIORLEO

WORLD'S BEST VINEYARDS 2020 IL TRICOLORE ARRIVA NELLA TOP 10

Nel concorso che premia le migliori 50 destinazioni al mondo rispetto all'offerta enoturistica, l'Italia quest'anno ha guadagnato tre posizioni, In particolare, la realtà toscana Antinori nel Chianti Classico, si è posizionate al 9° posto assoluto. Motivo di orgoglio anche per le Donne del Vino, di cui Albiera Antinori è socia

A testimonianza della crescita di attrattività del turismo del vino, a Londra, nel 2019, nasce il concorso World's Best Vineyards che premia le migliori 50 destinazioni al mondo rispetto all'offerta enoturistica, ideato e organizzato dalla William Reed. Siamo alla seconda edizione e il 13 luglio scorso è stata finalmente svelata la Top 50 2020, lanciata nel corso di una cerimonia virtuale tenutasi su YouTube.

Prima in classifica, per il secondo anno consecutivo, è la Zuccardi Valle de Uco (Argentina) che si aggiudica anche il premio di migliore destinazione del Sud America. Resta invariato anche il secondo posto con Bodega Garzón (Uruguay), mentre al terzo posto troviamo Domäne Wachau (Austria) che si assicura, così, anche il premio di migliore destinazione in Europa.

La top 50 del 2020 include, per la prima volta, vincitori in India, Bulgaria e Giappone.

Ulteriori premi di rilievo sono i seguenti: Robert Mondavi Winery in Napa, California (5° e Migliore destinazione in Nord America); Rippon in Nuova Zelanda (13° e Migliore destinazione in Australasia); Delaire Graff Estate in South Africa (14° e Migliore destinazione in Africa). Château Mercian Mariko Winery rappresenta il primo ingresso in classifica per il Giappone (30° e Migliore destinazione in Asia).

I successi italiani

L'Italia ha guadagnato 3 posizioni con aziende ben note al pubblico internazionale. In ordine crescente di posizionamento troviamo subito le piemontesi Gaja, al 36° posto, e Ceretto al 21°. Non solo, torna a rappresentarci per il secondo anno consecutivo la realtà toscana Antinori nel Chianti Classico, che balza dal 18° posto dello scorso anno alla top 10 posizionandosi al 9° posto assoluto; motivo di orgoglio anche per l'associazione italiana Donne del Vino che annovera un membro della famiglia Antinori, Albiera Antinori, tra le proprie socie. "Siamo onorati e orgogliosi – commenta Albiera Antinori – di essere tra le tre aziende italiane presenti in classifica in rappresentanza dell'Italia enoturistica, specialmente in un periodo particolare come questo in cui la parola 'turismo' è stata messa a dura prova. Per questo simili classifiche ricoprono un ruolo importante, aiutando a far conoscere le eccellenze dell'enologia sparse nel mondo da un punto di vista diverso, ma altrettanto fondamentale: quello dell'ospitalità e dell'accoglienza. In un momento complesso come quello che stiamo attraversando, dare visibilità a un settore strategico come quello dell'enoturismo è fondamentale per il nostro futuro. Se a ciò uniamo il risultato raggiunto da Antinori nel Chianti Classico, questo ci dà grande soddisfazione per il lavoro svolto finora e stimoli per il futuro".

Antinori nel Chianti Classico

Ed ecco la descrizione dettagliata dell'azienda da parte del WBV: la cantina è una vera meraviglia architettonica – postmoderna, industriale, sacra e invisibile. Sì, praticamente invisibile, tanto sottile è il design di questa struttura a tre livelli, per lo più sotterranea. Appare da lontano con due eleganti fessure orizzontali che attraversano la collina toscana, la sua composizione richiama i profili sinuosi delle colline circostanti, costellate di viti di Sangiovese, uliveti e chiese storiche.

I tre livelli dell'edificio sono collegati da una spettacolare scala a chiocciola, caratteristica distintiva della cantina. Sotto terra, la cantina è stata progettata per la vinificazione per gravità – un metodo che consente una lavorazione delicata delle uve e la conservazione degli aromi unici – mentre le volte in terracotta, con i loro toni bruno-rossastri che evocano le tonalità terrose del terreno della zona, custodiscono i vini di famiglia come tesori sacri.

Albiera Antinori

Sebbene attentamente progettato per garantire la qualità dei vini ineguagliabili di Antinori, è anche finemente adattato a una ottimale esperienza del visitatore. Gli spazi sono infatti personalizzati per soddisfare le esigenze dei visitatori dalle degustazioni ai tour dello splendido museo – sede del progetto artistico Antinori, che completa la storica collezione d'arte della famiglia con opere selezionate di importanti artisti contemporanei. Il tutto è completato dalla cucina raffinata del ristorante Rinuccio 1180 – così chiamato in onore dell'antenato della famiglia Antinori, Rinuccio degli Antinori – situato sul tetto con una vista da sogno sul paesaggio toscano.

L'edizione 2020 è stata organizzata in partnership con Sonoma County Winegrowers. Durante la premiazione del concorso sia Andrew Reed, il fondatore, sia la presidente della Sonoma County Winegrowers, Karissa Kruse, hanno sottolineato quanto siano stati colpiti "dalla capacità di adattamento delle aziende vitivinicole alla situazione corrente".

Come responsabile del panel Italia non posso che testimoniare il prestigio di una competizione di tale portata. L'augurio è che possa crescere sempre più al fine di esaltare quella diversità che ciascun Paese e ciascuna singola realtà sono in grado di sviluppare anche grazie al confronto internazionale.

Per quanto riguarda il meccanismo di votazione, il World's Best Vineyards si basa sulle preferenze di un panel (Voting Academy) di oltre 500 esperti nel mondo, sommeliers e giornalisti nel settore viaggi. Il mondo è diviso in 18 Paesi per assicurare la massima rappresentatività. Ciascun Paese ha un responsabile, un capo panel, selezionato sulla base dell'esperienza internazionale. Ciascun Academy Chair recluta 36 esperti che restano anonimi per evitare conflitti di interesse. Ogni esperto esprime 7 preferenze, di cui almeno 4 al di fuori del proprio Paese. Non è prevista alcuna lista da cui attingere. Per ulteriori dettagli: www.worldsbestvineyards.com

WORLD'S BEST VINEYARDS 2020

La classifica completa

1. The World's Best Vineyard & The Best Vineyard in South America: **Zuccardi Valle de Uco** (Argentina)
2. **Bodega Garzón** (Uruguay)
3. & The Best Vineyard in Europe: **Domäne Wachau** (Austria)
4. **Montes** (Chile)
5. & The Best Vineyard in North America: **Robert Mondavi Winery** (United States)
6. **Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal** (Spain)
7. **Château Smith Haut Lafitte** (France)
8. **Quinta do Crasto** (Portugal)
9. **Antinori nel Chianti Classico** (Italy)
10. **Vik Winery** (Chile)
11. **Catena Zapata** (Argentina)
12. **Fürst von Metternich-Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg** (Germany)
13. & The Best Vineyard in Australasia: **Rippon** (New Zealand)
14. & The Best Vineyard in Africa: **Delaire Graff Estate** (South Africa)
15. **Weingut Dr. Loosen** (Germany)
16. **Ridge Vineyards Monte Bello** (United States)
17. **Craggy Range** (New Zealand)
18. **González Byass – Bodega Tio Pepe** (Spain)
19. **Château Pichon Baron** (France)
20. **Opus One Winery** (United States)
21. **Ceretto** (Italy)
22. **Château Margaux** (France)
23. **Bodegas Salentein** (Argentina)
24. **Penfolds Magill Estate** (Australia)
25. **Henschke** (Australia)
26. **Bodega Bouza** (Uruguay)
27. **Clos Apalta** (Chile)
28. **Champagne Taittinger** (France)
29. **Champagne Billecart-Salmon** (France)
30. & The Best Vineyard in Asia: **Château Mercian Mariko Winery** (Japan)
31. **Château d'Yquem** (France)
32. **Bodegas RE** (Chile)
33. **Château Mouton Rothschild** (France)
34. **d'Arenberg** (Australia)
35. **Viña Errázuriz** (Chile)
36. **Gaja** (Italy)
37. **Domaine Sigalas SA** (Greece)
38. **Château Oumsiyat** (Lebanon)
39. **Wine Cellar Villa Melnik** (Bulgaria)
40. **Viña Casas del Bosque** (Chile)
41. **Bodegas Vivanco** (Spain)
42. **Familia Torres** (Spain)
43. **Viu Manent** (Chile)
44. **Maison Ruinart** (France)
45. **Domaine Marcel Deiss** (France)
46. **Krsma Estates** (India)
47. **Stag's Leap Wine Cellars** (United States)
48. **Château Heritage** (Lebanon)
49. **Quinta do Noval** (Portugal)
50. **Traciche** (Argentina)

IN PILLOLE

NON TUTTI SANNO CHE...

Riflettori accesi sul mondo del vino e i suoi protagonisti. Flash news e curiosità

SUMMERWINE 2020

Un pic-nic speciale a Locorotondo per l'evento estivo delle Donne del Vino Puglia capitanate da Marianna Cardone

Un'atmosfera unica e un coinvolgimento all'insegna della leggerezza sono state le cifre distintive dell'edizione 2020 di Summerwine, l'evento annuale estivo delle Donne del Vino Puglia, che da sei anni coinvolge imprenditrici del vino, sommelier, operatrici di settore, giornaliste e appassionati.

È stata la prima iniziativa che la delegazione pugliese delle Donne del Vino ha messo in calendario, lo scorso 27 agosto, dopo i mesi di lockdown, in una formula molto particolare: un pic-nic in piena regola ma declinato al mondo dell'alta ristorazione e del vino, in collaborazione con WalkingWine, progetto di Graziana Maiorano, una delle socie pugliesi. Eleganti postazioni distanziate tra loro si sono incastonate perfettamente nella natura, con un menu elaborato ad hoc da Vincenzo Digiuseppe, chef di Ottolire Resort. Questo il nome della struttura che ha ospitato l'evento, una vera oasi di bellezza e meraviglia, immersa nel cuore della campagna incontaminata della Valle d'Itria, con la caratteristica struttura che richiama le "cummerse", le tipiche costruzioni in pietra locale. In degustazione i vini delle socie produttrici, dalla Daunia al Salento, presentati dalle socie sommelier Lucia Leone e Francesca Distaso, bollicine, bianchi, rosati e rossi, per raccontare la produzione tutta femminile della regione: Caiaffa Vini, Cantina La Marchesa, Cantina Terribile, Cantine Cardone, Cantine PaoloLeo, Claudio Quarta Vignaiolo, Garofano Vigneti e Cantine, Mottura Vini del Salento, Produttori di Manduria, Soloperto Vini, Tenute Rubino, Vetrére, Vignaflora.

DONNE DEL VINO DELL'EMILIA ROMAGNA E LE MARIETTE INSIEME PER LA SFOGLIA PIÙ LUNGA DEL MONDO

Alla 24° festa Artusiana che si è svolta a Forlimpopoli lo scorso agosto, le Donne del Vino dell'Emilia Romagna sono state coinvolte dall'Associazione Mariette, costituita nel 2007 in onore di Marietta Sabatini, governante della casa fiorentina di Pellegrino Artusi, in una grande sfida: battere il record della sfoglia di pasta più lunga del mondo che, lo scorso anno era di 130 metri. Capitanate dalla delegata Antonietta Mazzeo, hanno partecipato all'impresa le socie Francesca Marastoni di Scandiano, Paola Poli, Livia Elena Laurentino, Beatrice Calia, Neria Rondelli, Elena Borghi, Antonella Breschi e Enrica Nicolini che, armate di farina e mattarello, hanno aiutato le Mariette a vincere il Guinness World Record 2020 con una sfoglia lunga quasi 177,32 metri. Obiettivo raggiunto per la delegazione Emilia Romagna che ha partecipato indossando l'inconfondibile maglia "Scarpa Rossa" per denunciare la violenza sulle donne.

Francesca Negri e il vino diventa sexy

Wine Passport approda su Amazon Prime Video

La più innovativa wine expert del vino italiano, Francesca Negri, è produttrice e conduttrice del format televisivo Wine Passport su Amazon Prime Video. Conosco Francesca da molti anni e da molti anni il suo approccio glamour e sexy al vino (è la blogger Geisha Gourmet) mi diverte moltissimo. Nel 2015 l'ho invitata a San Giovanni d'Asso, in occasione di una cena di gala dedicata al tartufo bianco delle Crete senesi che è rimasta memorabile. Francesca Negri parlò de "L'altra metà del vino", un approccio nuovo e trasgressivo giocato sulle virtù afrodisiache dei vini Orcia Doc e del pregiato tubero.

La fama sexy del tartufo è consolidata da secoli, mentre per il vino si tratta di scoperte più scientifiche e più recenti, fatto sta che gli uomini astemi appaiono meno attraenti di quelli capaci di apprezzare un buon calice. Come ha scritto Francesca Negri nel suo libro "Sex and Wine", noi donne "viviamo il vino come se fosse un uomo". La wine lover in rosa cerca nelle buone bottiglie la soddisfazione del suo bisogno di emozioni, di incontri, di esaltazione della buona tavola. Vino "che sappia raccontare una storia, sua o tua non importa. L'importante è che sia piena di passione". Un taglio decisamente cool che ha portato Francesca a diventare protagonista di "Wine Passport TV Series", programma sul vino prodotto in Italia e visualizzato sul web da oltre 2 milioni di spettatori. Ora Wine Passport passa da YouTube alla piattaforma Amazon Prime Video Usa e Uk, il canale on demand del gigante dell'e-commerce di Jeff Bezos. Parliamo di più di 100 milioni di abbonati e potenziali consumatori. in due dei maggiori mercati del vino italiano.

Un enorme passo avanti per Wine Passport che si trasforma in un grande strumento per raccontare il vino italiano al mercato internazionale. Francesca Negri è la conduttrice e produttrice del format che è in lingua inglese. In ogni puntata, Francesca (che è sommelier ha il titolo Wset) realizza il sogno di un wine lover estero. Questo le permette di effettuare una sorta di viaggio nell'Italia del vino visitando vigneti e antiche cantine, curiosando tra sagre e feste di paese, andando a conoscere i più famosi produttori e i top brand del vino italiano. La prima serie si è svolta in Trentino, Soave, Valpolicella e Franciacorta. Ma Francesca sta già lavorando alla seconda serie che andrà sempre in onda su Amazon Prime Video Usa e Uk anche se lei spera di trasmetterla anche su Amazon Prime Germania e Giappone. *DCC*

INIZIATIVA SOCIAL

#winewindow continua

L'iniziativa social #winewindow per far conoscere le nostre realtà ai turisti del vino continua!

Dal 1° agosto ad aggi sono arrivate, da tutta Italia, tantissime splendide immagini di quello che Le Donne del Vino vedono dalla loro finestra. Le foto, postate sui social dell'Associazione, hanno permesso ai winelovers di "affacciarsi" alle finestre delle aziende vitivinicole e ammirare le meraviglie del nostro territorio dove nascono alcuni dei migliori vini italiani. Visto il successo dell'iniziativa è stato creato il gruppo Facebook Wine Window – in viaggio con le Donne del Vino che sta raggiungendo, in pochissimo tempo, otre 600 membri (se non l'avete ancora fatto potete iscrivervi qui: https://www.facebook.com/groups/3909709139101386). Sul gruppo è possibile postare in autonomia foto, video e informazioni sulle proprie aziende e sulla vostra vendemmia. Al gruppo possono iscriversi anche i wine lovers e, attraverso uno scatto, dare testimonianza delle loro visite nelle cantine e dei luoghi che hanno visitato. Cosa vedete dalla vostra finestra? Vigne, laghi, alberi, giardini, un bellissimo panorama, uno scorcio di vendemmia? Scattate una foto e/o fate un video che abbia come tema cosa vedi dalla finestra.

Gli scatti possono anche essere inviati tramite mail a: donne@ledonnedelvino.com e noi le posteremo sui nostri canali social. Importante scrivere nome, cognome e il luogo.

In alto: Patrizia Chiari - Tenuta L'Impostino (Toscana)
Qui sotto: Valentina Cubi - Azienda Agricola Valentina Cubi (Veneto)

LE DONNE DEL VINO DELLA SICILIA INCONTRANO L'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA EDY BANDIERA

Lo scorso 30 luglio, presso l'Assessorato Agricoltura della regione Sicilia, si è svolto il tavolo tecnico -che si era interrotto nei mesi scorsi a causa di Covid-19 – tra le Donne del Vino della delegazione Sicilia e le istituzioni. Una nuova occasione per discutere delle criticità che le Donne del Vino siciliane fronteggiano giornalmente nello svolgimento delle loro attività, criticità che erano state riassunte nel "Manifesto" inviato alla Regione lo scorso giugno. Presenti all'incontro Roberta Urso, delegata regionale e le Donne del Vino Francesca Planeta, Giusy Messina, Sabrina Giacalone, Marisa Leo, Enrica Spadafora, l'assessore all'Agricoltura Edy Bandiera, il dirigente Pietro Miosi, responsabile del Dipartimento regionale interventi strutturali, e il capo di gabinetto dell'assessore, Rosy Pennino. Sono stati approfonditi i temi principali come la programmazione del corso di alta formazione per "Sicilian Wine Ambassador" e la creazione del portale dell'Enoturismo delle Donne del Vino di Sicilia. Le Donne del vino hanno sottolineato la necessità di interventi immediati da parte delle istituzioni sul tema dell'enoturismo, che potrebbe essere volano dell'economia dell'intera isola e che ha subito una evidente battuta d'arresto, necessitando di rilancio e promozione strutturata e organica. Altro tema all'ordine del giorno, l'agevolazione dell'accesso al credito e la necessità di prevedere contributi per sostenere la cassa integrazione in deroga.

Nella foto Roberta Urso

Dwine

Dalle cantine al femminile
le proposte di punta
delle nostre socie

"PONTE ROSSO PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA BRUT 2019

CONTE COLLALTO / www.cantine-collalto.it

ISABELLA COLLALTO DE CROY

Questo Prosecco rappresenta la versione più moderna e innovativa della D.O.C.G. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, il perlage risulta fine e persistente ed esplode in una spuma cremosa e vivace. Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano la compresenza di note di mela Pink Lady pienamente matura e di pere di San Pietro, su un delicato fondo floreale. In bocca risulta ampio ed armonico e allo stesso tempo minerale, caratteristiche che gli conferiscono vigore e persistenza e consentono di identificare le stesse note fruttate che si percepiscono al naso. Ottimo in abbinamento ai classici frutti di mare e crostacei, pesci grassi e carni. È dal 2007 che la Principessa Collalto de Croy segue personalmente i vigneti e la cantina ricevuti in eredità dal padre con lo stile che ha caratterizzato questo lungo racconto di famiglia. Spiccano l'attenzione per le innovazioni sostenibili e la ricerca qualitativa applicata alle caratteristiche del prodotto e del territorio. Dei 164 ettari dei vigneti coltivati, ben 94 sono dedicati alla produzione di Prosecco Superiore Collalto; l'Azienda costituisce una delle più rappresentative realtà vitivinicole private dell'area del Prosecco Superiore, con una qualificata produzione annua di bottiglie.

GIGI RIZZI COLLECTION N° 01 LUGANA SUPERIORE DOC 2018

SEITERRE / www.seiterre.com

ANNA RIZZI

La linea "Gigi Rizzi - Collection" rappresenta il risultato di oltre 40 anni di esperienza nel settore vinicolo-enologico di Luigino Rizzi, detto "Gigi Rizzi", in aggiunta al sapere derivante dal fatto di essere la quarta generazione di una Famiglia sempre molto impegnata e innamorata del vino. Gigi Rizzi Collection N° 01 è un Lugana Superiore Doc 2018, un vino ottenuto partendo da una accurata selezione della produzione di uno dei migliori vigneti dell'Azienda, posizionato nella zona storica di produzione del Lugana. Il risultato è un meraviglioso prodotto dal colore giallo brillante con qualche riflesso verdognolo, profumo intenso agrumato che fa percepire la maturazione avvenuta in legno, un sapore pieno, vellutato, equilibrato che dona la sensazione di un vino bianco completo in tutti i sensi. Temperatura consigliata tra i 12-14 °C. Si adatta a molteplici utilizzi, dall'aperitivo fino ad antipasti o primi piatti importanti, non piccanti, secondi di pesce. Lascia una bocca pulita e una piacevole sensazione di perfetto abbinamento con il cibo. Seiterre è una storica Azienda di produttori di vini veneti e italiani di qualità con oltre 100 anni di storia. Nata nel 1877 in Trentino per poi estendersi in Veneto, Piemonte, Toscana, Friuli V.G. e Lombardia. Sei regioni, sei territori: da qui Seiterre.

DEGUSTARE LA VALLE D'AOSTA

Giro d'Italia nel bicchiere...

di Camilla Guiggi, giornalista, sommelier

La viticoltura valdostana è caratterizzata da una grande frammentazione della superficie coltivata. Il **Petit rouge** è considerato il vitigno autoctono per eccellenza; regala vini di pronta beva, floreali, fruttati con tannini piacevoli e abbastanza freschi. I vini a base Nebbiolo, localmente chiamato **Picotendro**, hanno profumi eleganti con note di frutti di bosco e marasca, a cui seguono quelle terziarie come balsamico, cuoio, tabacco e frutta secca; il tannino è ben presente, morbido e dona strauttura e persistenza. I vini ottenuti dal **Fumin** sono austeri, presentano un naso di piccoli frutti rossi e neri, speziato e con qualche nota verde, ma sempre con un'ottima beva. Il **Prié blanc** trova la sua massima espressione nei comuni di Morgex e di La Salle. Nella versione ferma il vino sprigiona sentori di frutta a polpa bianca e di mandorla, in bocca è fresco, sapido e minerale. Grazie alle caratteristiche del vitigno si possono ottenere degli interessanti spumanti Metodo Classico e dei vini dolci prodotti con la tecnica degli Eiswein. Il **Moscato bianco** è un vitigno coltivato in Valle d'Aosta da tempo immemorabile. La tradizione vuole che il vino prodotto sia secco e fermo. Il bouquet è intenso con note di rosa e frutta a polpa gialla, con spiccati sentori vegetali di salvia e timo e qualche nota balsamica. Il **Pinot grigio** è presente in Valle d'Aosta già in epoca medievale; conosciuto soprattutto nella versione dolce e prende il nome di Malvoisie. Nella versione ferma regala vini eleganti, floreali e lievemente fruttati, in cui spiccano i fiori bianchi e la mandorla dolce; in bocca sono dotati di buona acidità e di un'ottima persistenza. Nella versione passita, sia al naso che al gusto, troviamo sensazioni di frutta disidratata, spezie e miele. Perfetto per accompagnare la Fontina, formaggi freschi di capra, quiche di verdure e zuppe leggere.

...e nel piatto

con abbinamento vino a cura di Cinzia Mattioli, ristoratrice, sommelier

Ecco la ricetta della Valle d'Aosta che nasce dalla ricerca di un percorso enogastronomico regionale a cura di Cinzia Mattioli con la collaborazione delle Donne del Vino ristoratrici e la proposta dei loro piatti tipici. La Favô è un piatto tipico valdostano che ha origine proprio ad Aymavilles, questa ricetta è stata suggerita dalla delegata della Valle d'Aosta Eleonora Charrere, **Società Agricola Les Cretes** www.lescretes.it

LA FAVÔ

Ingredienti per 4 persone:
2 pomodori maturi tagliati a dadini, 100 gr. di fave sbucciate, 1 scalogno, 2 dl di salsa al pomodoro, 300 gr. di pasta corta (ditalini), 150 gr. di pane nero tagliato a dadini piccoli , 100 gr. di burro chiarificato, 100 gr. di Fontina tagliata a scaglie

Procedimento
In una pentola fate bollire le fave. Quando saranno abbastanza morbide, scolatele e tenete l'acqua di cottura nella quale farete cuocere la pasta corta che, in questo modo, prenderà sapore. In una pentola fate appassire lo scalogno tagliato a rondelle con un po' di burro. Aggiungete i pomodori a dadini e la salsa di pomodoro, mescolate. Unite le fave alla salsa e aggiungete la pasta al dente, la Fontina a scaglie, mescolate energicamente affinché la fontina si amalgami bene con gli altri ingredienti. In un altro pentolino fate chiarificare il burro e quando sarà ben caldo unite il pane nero che avrete precedentemente tagliato a dadini affinché frigga bene. Il burro deve diventare color nocciola e il pane deve essere ben fritto e croccante. Versate questo composto sulla pasta, mescolate e servite ben caldo.

IL VINO. LE PETITE ARVINE .
Vitigno autoctono a bacca bianca della Valle d'Aosta, così chiamato per via della dimensione dei suoi acini. Ha una particolare predisposizione alla coltivazione in quota, e per questo viene anche soprannominato "vite dei ghiacciai". All'olfatto è delicato, elegante, con note floreali di fiori bianchi, con aromi fruttati di pompelmo, agrumi e frutto della passione. Al gusto prevale la frutta matura, soprattutto esotica, a cui si lega una piacevole nota minerale e una bella sapidità finale. Non da meno si percepisce una vivace acidità. È un bianco dal buon potenziale di invecchiamento, con interessanti evoluzioni dei profumi e degli aromi.

LUNGO LE STRADE DELL'ENOTURISMO

di Cinzia Tosetti – giornalista

La Valle d'Aosta, la più piccola e meno popolata tra le regioni d'Italia, ha anche la caratteristica di avere un territorio completamente montano, attraversato in senso latitudinale – da ovest verso est – dalla Dora Baltea, importante affluente del fiume Po. E in questa valle, dove sono presenti temperature continentali, si è sviluppata una coltivazione "eroica", fatta di importanti terrazzamenti che hanno strappato piccoli lembi, solo circa 500 ettari di terra vitata, alle dure montagne basaltiche. In questo difficile territorio, dove la produzione enologica è raccolta in un'unica Doc denominata Valle D'Aosta o Vallée d'Aoste, si insediano tre nostre brave produttrici. Nel capoluogo regionale, e lungo il percorso della valle che si snoda ad ovest in Regione Bioula, troviamo **Daniela Dellio**, della Maison Agricole D&D, che oltre a produrre ottime etichette, con vitigni a bacca rossa Pinot Noir, Fumin, Torrette, Gamay e Syrah, e a bacca bianca, Petite Arvine, Moscato bianco e Müller Thurgau, produce anche un delicato miele, assolutamente da assaporare nella piccola cantina ammirando i vigneti. Inoltrandoci nella valle che porta alle montagne più alte d'Europa, a nord della Dora Baltea, l'azienda Di Barrò, con la produttrice e nostra associata **Elvira Stefania Rini.** I vigneti sono coltivati dalla famiglia già all'inizio del secolo scorso, e la realtà è rimasta a conduzione familiare. La terza produttrice è anche la delegata regionale, parliamo di **Eleonora Charrere**, dell'azienda Les Cretes di Aymavilles. Eleonora è giovane e deve coadiuvare l'attività lavorativa con il ruolo di mamma, ma è ben supportata dal papà Costantino e la mamma Imelda. La cantina è attrezzata per gli enoturisti: la grande sala ricevimenti, che si affaccia sulla statale ed oltre in ammirazione ai vigneti, è pronta a ricevere gli ospiti. Eleonora e la sorella Elena sono anche dedite all'accoglienza che in questi ultimi anni ha registrato numeri sempre più importanti.

ALLA MIB SCHOOL OF MANAGEMENT

La formazione sul vino fa nascere start-up innovative: LA CASE HISTORY VITINERA

Come è nata la piattaforma web che si propone di cambiare il futuro dell'enoturismo, offrendo un'ampia scelta di "esperienze" da vivere direttamente in cantina o lungo i filari

Nella foto, i fondatori di Vitinera. Da sinistra: Mario Arnoldo, Enrico Codognini, Luca Buccino, Fabrizio Lesca, Francesco Bacarini

A volte basta poco per avere un'idea innovativa... basta l'incontro casuale di 5 persone alla MIB School of Management di Trieste, unite tutte da un unico filo conduttore: la voglia di mettersi in gioco provando a cambiare il futuro dell'enoturismo avvalendosi della propria decennale esperienza lavorativa a livello dirigenziale.

Lo scopo che attualmente la start-up Vitinera (www.vitinera.com) vuole perseguire è quella di mettere l'appassionato del vino al centro della piattaforma web. Il sito offre infatti un'ampia scelta di "esperienze" da vivere direttamente in cantina o lungo i filari. Le proposte spaziano tra degustazioni, cultura, storia, gastronomia, natura e anche sport. La start-up con sede in Friuli-Venezia Giulia permette ai winelover di scoprire nuove realtà, partecipare a esperienze col vino come protagonista, scoprire attività sul territorio. Allo stesso tempo regala alle cantine una visibilità completa, mettendo a disposizione tutti gli strumenti per raccontarsi, mostrare la propria produzione e pubblicizzare le proprie esperienze.

L'idea della start-up è nata nel 2018, grazie alla comune frequenza al master Executive MBA del MIB. "Ma a darci la possibilità di entrare nel mondo del vino e della gestione delle aziende vitivinicole - spiega uno degli ideatori e ora ceo di Vitinera, **Luca Buccino** - è stata la partecipazione mia e di Fabrizio Lesca al Corso in Wine Business Management come parte di specializzazione del master. Abbiamo potuto conoscere da vicino le best practice e le dinamiche gestionali corrette per essere competitivi in questo mercato e gestire l'innovazione in un ambito, specialmente in quello italiano, che ha ampi miglioramenti". Dopo la stesura del business plan, Vitinera ha debuttato lo scorso luglio. Ora disponibile solo in Friuli-Venezia Giulia, presto allargherà il servizio anche alle restanti regioni del Nord Italia. E in breve tempo raggiungerà l'intero territorio italiano.

In pratica

Grazie all'incontro alla MIB Trieste School of Management e alla comune passione per l'enoturismo, nasce il project work finale del master. La squadra di Vitinera è composta, oltre a Luca Buccino, da Francesco Bacarini (Chief Operating Office), Mario Arnoldo (Chief Marketing Officer), Fabrizio Lesca (Chief Financial Officer), Enrico Codognini (Chief Technology Officer). Al team poi si aggiungono poi collaboratori e agenzie esterne.

Se Fabrizio Lesca aveva precedenti esperienze nel settore, gestendo un'azienda di famiglia, gli altri soci provengono tutti da altre realtà. "Un'altra cosa importante per noi è stato condividere e confrontarsi con persone che lavorano e vivono le aziende vitivinicole in maniera diversa - prosegue Buccino -. Il Corso in Wine Business Management ci ha dato la possibilità di capire come aiutare le aziende nell'estendere il brand attraverso l'attività di enoturismo, trovando le soluzioni migliori per supportare questa attività".

Grazie alla geolocalizzazione su Vitinera si possono scegliere le cantine per prenotare le proprie visite o prendere parte alle iniziative promosse dalle diverse aziende vitivinicole. L'adesione a Vitinera, oltre ad essere facile, è completamente gratuita per utenti e cantine. I vantaggi garantiti da Vitinera per le cantine sono molteplici: la possibilità di aprire un dialogo diretto con il consumatore, di creare un legame che si mantiene e cresce nel tempo; un flusso omogeneo di visite, controllato e gestito in totale sicurezza e autonomia; l'opportunità di presentare e promuovere in prima persona il proprio prodotto, la propria storia e il proprio territorio, quindi di vendere direttamente al consumatore finale; gestione online, semplice e intuitiva, dei servizi e delle attività offerte ai visitatori.

Al via la VIII edizione del Corso in Wine Business Management

L'VIII edizione del Corso in Wine Business Management, programma di formazione manageriale per gestire al meglio l'azienda vinicola, la distribuzione e le vendite del vino, prenderà avvio il 26 novembre 2020 in modalità part-time weekend. Il percorso è suddiviso in 5 corsi, per un totale di 28 giornate d'aula, che possono essere seguiti anche singolarmente e approfondisce i principali temi della gestione organizzativa e economica dell'azienda vinicola, del marketing e della comunicazione, della vendita e distribuzione del vino sui mercati internazionali. Il programma prevede lezioni in presenza nella sede della Scuola a Trieste (1 weekend al mese), nel pieno rispetto della sicurezza e delle norme di contenimento del Coronavirus, con successivi approfondimenti online attraverso 6 webinar, di cui 5 in collaborazione con l'agenzia Wine Intelligence di Londra, al fine di focalizzare ulteriormente i principali trend di consumo e acquisto dei principali mercati vinicoli internazionali, anche in relazione alla situazione creata dalla pandemia Covid-19.

La convenzione MIB - UIV

Anche quest'anno MIB e UIV hanno definito una convenzione che prevede la disponibilità di alcuni posti riservati ad associati ordinari UIV, Agivi e Ass. Donne del Vino, con una quota di partecipazione scontata del 20% rispetto al prezzo previsto (5.200€ invece di 6.500€ + Iva). Il termine per le pre-iscrizioni è il 31 ottobre 2020.

Per informazioni: https://mib.edu/it/programmi/formazione-executive/wine-business-management

Nuovo sito per Gruppo Caviro
"QUI, DOVE TUTTO TORNA": PROTAGONISTA LA SOSTENIBILITÀ
Caviro si mostra con una nuova immagine volutamente più inclusiva, più trasparente, più diretta e di respiro "globale". Il nuovo sito www.caviro.it si inserisce in un piano di comunicazione sviluppato per raccontare la complementarietà delle diverse anime che fanno parte del Gruppo dove ogni società rappresenta un tassello per la costruzione di un modello di economia circolare. Il claim "Qui, dove tutto torna" sintetizza e racchiude l'approccio in termini di sostenibilità economica, sociale e ambientale che caratterizza il modello di economia circolare del Gruppo.

Mercati vinicoli

QUOTAZIONI E ANDAMENTI DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 17 SETTEMBRE 2020

NORD

PIEMONTE
Asti

Piemonte Barbera Dop 2019 80,00 - 90,00
Piemonte Cortese Dop 2019 70,00 - 80,00
Piemonte Grignolino Dop 2019 100,00 - 110,00
Barbera d'Asti Docg 2019 13,5° 115,00 - 125,00
Barbera d'Asti Docg 2019 13° 100,00 - 110,00
Barbera del Monferrato Dop 2019 12-13,5° 95,00 - 105,00
Grignolino d'Asti Dop 2019 115,00 - 125,00
Mosto da uve aromatiche Moscato 2019 50,00 - 60,00
Prezzi q.le partenza.

Alessandria

Monferrato Dolcetto Dop 2019 90,00 - 100,00
Piemonte Barbera Dop 2019 80,00 - 90,00
Piemonte Cortese Dop 2019 70,00 - 80,00
Ovada Dolcetto Docg 2019 90,00 - 100,00
Prezzi q.le partenza.

Alba

Barbaresco Docg 2018 540,00 - 580,00
Barbera d'Alba Dop 2018 n.q.
Roero Arneis Docg 2018 n.q.
Barolo Docg 2017 640,00 - 810,00
Nebbiolo d'Alba Dop 2018 240,00 - 270,00
Dolcetto d'Alba Dop 2019 160,00 - 175,00
Prezzi q.le partenza.

LOMBARDIA
Vino Igp:

Chardonnay Pv 2019 11,5° 0,80 - 0,85
Croatina Pv 2019 12° 0,70 - 0,75
Barbera Pv 2019 11,5° 0,75 - 0,80
Pinot grigio Pv 2019 0,85 - 0,90
Pinot nero 2019 vinific. in rosso 12° 0,90 - 0,95
Prezzi kg partenza.
Lambrusco Mn. 2019 11,5° 4,60- 4,80
Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Barbera O.P. 2019 12° 0,85 - 0,90
Pinot nero 2019 vinific. in rosso 12° 0,90 - 0,95
Pinot nero 2019 vinific. in bianco 11,5° 0,95 - 1,00
Pinot grigio O.P. 2019 1,00 - 1,05
Moscato O.P. 2019 1,20 - 1,30
Malvasia O.P. 2019 11,5° 0,80 - 0,85
Buttafuoco-Sangue di Giuda O.P. 2018 11,5° 1,10 - 1,20
Bonarda O.P. 2019 12,5° 0,80 - 0,85
Prezzi kg partenza.

CENTRO

EMILIA
Vino comune:

Rossissimo desolforato 2019 7,50 - 8,00
Rossissimo desolforato mezzo colore 2019 4,80 - 5,30
Prezzi gr. q.le partenza.
Mosto muto Ancellotta 2019 n.q.
Prezzi gr. q.le Fehling peso x0,6
Filtrato dolce di Ancellotta Emilia 2019 n.q. (Prezzi grado Bé.)

Vino Igp:

Rosso Lambrusco Emilia 2019 4,30 - 4,50
Bianco Lambrusco Emilia 2019 4,30 - 4,50
Prezzi gr. q.le partenza.
Lambrusco rosso Emilia frizzantato 2019 4,70 - 4,90
Lambrusco bianco Emilia frizzantato 2019 4,70 - 4,90
Prezzi grado distillazione+zuccheri.
Malvasia Emilia 2019 65,00 - 75,00
Prezzi q.le partenza

ROMAGNA
Vino comune:

Bianco 2019 9,5-11° 3,50 - 3,70
Bianco TC base spumante 2019 9-10° 3,50 - 3,70
Bianco TC 2019 10,5-12° 3,50 - 3,70
Rosso 2019 11-12° 4,00 - 4,50
Prezzi gr. q.le partenza.
Mosto muto 2019 n.q. (pr. Fehling peso x 0,6)
MCR 2019 3,40 - 3,50
Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo

Vino Igp:

Rosso Sangiovese Rubicone 2019 11-12° 4,50 - 5,00
Bianco Trebbiano Rubicone 2019 11-11,5° 3,80 - 4,20
Merlot Rubicone 2019 5,00 -5,50
Chardonnay/Pinot Rubicone 2020 5,50 - 6,00
Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Romagna Sangiovese 2019 12-13° 70,00 - 80,00
Romagna Trebbiano 2019 11,5-12,5° 50,00 - 55,00
Prezzi hl partenza.

SUD

ABRUZZO - MOLISE
Vino comune:

Bianco 2019 n.q.
Bianco TC 2019 3,00 - 3,50
Mosto bianco TC 2020 2,85 - 3,00
Mosto muto 2019 n.q. (gr. compless. in peso)
Rosso 2019 11-12° 3,50 - 4,00
Rosso 2019 12,5-13,5° 4,20 - 5,50
Prezzi grado hl partenza.

Vino Igp:

Sangiovese 2019 4,00 - 4,20
Chardonnay 2019 4,70 (**+17,50**) - 5,00
Prezzi gr.hl partenza.

Vino Dop:

Montepulciano d'Abruzzo 12-13,5° 2019 5,00 - 5,50
Trebbiano 2019 11-12,5° 3,50 - 4,00
Prezzi gr.hl partenza.

PUGLIA - FOGGIA, CERIGNOLA, BARLETTA, BARI
Vino comune:

Bianco 2020 10,5-11,5° 2,70 (**+3,85**) - 2,90 (**+3,57**)
Bianco termovinif. 2020 10-11,5° 2,90 - 3,20
Rosso 2020 10,5-12° 2,90 (**+3,57**) - 3,30 (**+3,13**)
Rosso da uve Montepulciano 2020 11-12° n.q.
Rosso da uve Lambrusco 2020 12,5-13,5° n.q.
Prezzi gr. q.le partenza.
Mosto muto bianco 2020 10-11° 2,10 - 2,20
Mosto muto rosso 2020 11-12° 2,30 (**+4,55**) - 2,50 (**+4,17**)
Mosto muto rosso da uve Lambrusco 2020 12-13° n.q.
Mosto concentrato bianco 2020 33-35° 3,30 - 3,50
Mosto concentrato rosso 2020 33-35° 3,70 (**+5,71**) - 4,00 (**+5,26**)
Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM 2020 33-35° 3,40 - 3,60
Prezzi gr. Bé x q.le partenza.
MCR 2020 65-67° 3,40 - 3,50 (Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.)

Vino Igp:

Pinot Bianco 2020 11-12,5° 50,00 - 60,00
Chardonnay Puglia 2020 11-12° 50,00 - 60,00
Prezzi hl partenza.

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.

PIEMONTE
Carlo Miravalle
(Miravalle 1926 sas)
LOMBARDIA
a cura di Med.&A.
VENETO
VERONA: Severino Carlo Repetto
(L'Agenzia Vini Repetto & C. srl)
TREVISO: Fabrizio Gava
(Quotavini srl)
TRENTINO ALTO ADIGE
Fabrizio Gava (Quotavini srl)
FRIULI VENEZIA GIULIA
Fabrizio Gava (Quotavini srl)
ROMAGNA ED EMILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)
TOSCANA
Federico Repetto (L'Agenzia
Vini Repetto & C. srl)
LAZIO E UMBRIA
Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl)
MARCHE
Emidio Fazzini
ABRUZZO-MOLISE
Andrea e Riccardo Braconi
(Braconi Mediazioni Vini sas)
PUGLIA
Domenico Colucci, Andrea
Verlicchi (Impex srl)
SICILIA
Antonino Panicola
(Rappresent. Enot. Salvatore
Panicola sas)
Andrea Verlicchi (Impex srl)
SARDEGNA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

ANDAMENTO DEI MERCATI
I simboli riportati accanto alle regioni indicano la percezione dell'andamento dei mercati espressa dagli operatori di Med.&A., che hanno modo di osservare dal vivo e rilevare puntualmente le tendenze di ciascuna piazza, determinate dall'interesse e dal fabbisogno dei clienti, dalla disponibilità e dalla qualità dei prodotti, dal rapporto fra la domanda e l'offerta e l'andamento degli scambi, indipendentemente dal rialzo o dalla diminuzione dei prezzi dei singoli prodotti.

▲ Mercato attivo / scambi sostenuti
◆ Mercato stazionario / scambi regolari
▼ Mercato debole / scambi ridotti

NOTA: tutti i prezzi sono espressi in euro. Tra parentesi sono riportate le variazioni percentuali rispetto alle precedenti rilevazioni.

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

Dal 3 all'11 ottobre nei padiglioni 18 e 20
FIERA DEL LEVANTE: DEBUTTA BE WINE
Si chiama Be Wine e sarà ospitato dal 3 all'11 ottobre nei padiglioni 18 e 20, nell'ambito della 84ˆ edizione della Fiera del Levante. Be Wine si pone l'obiettivo di accogliere i produttori vinicoli del Mezzogiorno che metteranno in vetrina le loro produzioni tra masterclass e degustazioni per farli incontrare con intermediari e consumatori. Nello spazio del padiglione 20 saranno allocate le cantine e nel padiglione 18, sarà realizzata l'Enoteca dei vini del Mediterraneo, attrezzata con servizio di mescita a cura dei sommelier dell'Ais. Saranno inoltre realizzati workshop, masterclass, incontri con i buyer.

VENETO - VERONA E TREVISO

Vino comune:

Bianco 2019 (rilev. Verona) 9,5-12° 3,50 - 4,00 (ettogrado partenza)
Rosso 2019 (rilev. Verona) 3,20 - 4,00 (ettogrado partenza)
Mosto concentrato rettificato 2019 65/68 Bx 3,50 - 3,60 (**-1,37**)
Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.

Vino Igp:

Bianco Veneto/Trevenezie 2020 (rilev. Tv) 10-11° 4,00 (**+8,11**) - 4,30
Rosso Marca Trev./Veneto/Treven. 2020 (rilev. Tv) 10-11° 4,70 - 5,20
Bianco Verona 2019 10-13° n.q.
Rosso Verona 2019 10-12° n.q.
Pinot bianco (rilevaz. Verona) 2019 12° n.q. (pr./litro)
Pinot bianco (rilevaz. Treviso) 2020 10-12° 5,80 - 6,20 (**+3,33**)
Chardonnay (rilevaz. Verona) 2019 12° n.q. (pr./litro)
Chardonnay (rilevaz. Treviso) 2020 10-12° 5,80 - 6,00
Verduzzo (rilevaz. Treviso) 2020 10-11° 5,00 - 5,50
Sauvignon (rilevaz. Treviso) 2020 10-12° 7,00 - 10,00
Durello 2019 n.q. (pr./litro)
Tai Marca Trevigiana 2020 10,5-12° 5,00 - 5,50
Glera 2020 9,5-10° 4,20 (**+5,00**) - 4,50 (**+7,14**)
Merlot (rilevaz. Verona) 2019 n.q.
Merlot (rilevaz. Treviso) 2020 10-12° 5,20 (**+4,00**) - 5,80 (**+5,45**)
Cabernet Franc 2020 10-12° 6,00 - 6,50
Cabernet Sauvignon 2020 10-12° 6,00 - 6,50
Raboso rosso 2020 9,5-10,5° 6,00 - 6,50
Raboso rosato 2020 9,5-10,5° 6,20 - 6,70
Refosco 2020 10-12° 5,50 - 6,00
Prezzi ettogrado partenza.
Pinot nero 2020 10,5-12° 0,90 - 1,00 (pr./litro)

Vino Dop:

Soave 2019 11-12,5° 6,50 - 8,00 (ettogrado partenza)
Soave Classico 2019 12,5-13° 1,00 - 1,15
Soave classico superiore 2017 12,5-13° n.q.
Bardolino 2019 0,95 - 1,05
Bardolino Chiaretto 2019 n.q.
Bardolino Classico 2019 n.q.
Valpolicella 2019 1,10 - 1,50
Valpolicella Classico 2019 n.q.
Valpolicella 2019 n.q.
Valpolicella Classico 2019 n.q.
Valpolicella atto a superiore 2018 n.q.
Valpolicella Classico atto a superiore 2018 n.q.
Valpolicella atto a ripasso 2018 2,20 - 3,00
Valpolicella Classico atto a ripasso 2018 2,20 - 3,00
Amarone e Recioto Docg 2016 7,00 - 7,50
Amarone e Recioto Classico Docg 2016 n.q.
Amarone e Recioto Docg 2017 7,00 - 7,50
Amarone e Recioto Classico Docg 2017 n.q.
Amarone e Recioto 2018 7,00 - 7,50
Lugana 2019 1,50 (**+15,38**) - 1,80 (**+12,50**)
Garganega Garda 2019 n.q. (prezzi ettogr. partenza)
Pinot grigio Garda 2019 n.q.
Valdadige rosso 2019 n.q.
Valdadige bianco 2019 n.q.
Pinot grigio Valdadige 2019 11-12° 1,40 - 1,50
Custoza 2019 n.q.
Prosecco 2019 9-10° 1,55 - 1,65
Prosecco 2020 9-10° 1,55 - 1,65
Pinot Nero atto al taglio di Prosecco Rosé 2020 1,30 - 150
Conegliano V. Prosecco Docg 2019 9-10° 1,95 (**+2,63**) - 2,05 (**+2,50**)
Conegliano V. Prosecco Docg 2020 9-10° 1,95 (**+2,63**) - 2,05 (**+2,50**)
Conegliano V. Prosecco Docg Sup. Cartizze 2019 9-10° n.q.
Bianco delle Venezie 2020 12° 0,65 - 0,75
Pinot grigio delle Venezie 2019 10-12° 0,80 - 0,95
Pinot grigio delle Venezie 2020 10-12° 0,80 - 0,95
Pinot grigio Venezia 2020 11-12° 0,80 - 0,95
Merlot Piave 2020 11,5-12° 0,75 - 0,85
Cabernet Piave 2020 12-12,5° 0,85 - 0,95
Prezzi al litro.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vino Igp Venezia Giulia e Igp delle Venezie:

Chardonnay 2019 12-12,5° 65,00 - 75,00
Pinot bianco 2019 12-12,5° 70,00 - 75,00
Sauvignon 2019 12-12,5° 90,00 - 130,00
Verduzzo 2019 12-12,5° 60,00 - 70,00
Ribolla 2019 12-12,5° 65,00 - 75,00
Pinot nero 2019 12-12,5° 85,00 - 100,00
Merlot 2019 12-12,5° 65,00 - 70,00
Cabernet Sauvignon 2019 12-12,5° 70,00 - 75,00
Refosco 2019 12-12,5° 75,00 - 85,00
Prezzi ettolitro partenza

Vini Friuli Dop:

Friulano 2019 (Tocai) 12-12,5° 100,00 - 110,00
Pinot bianco 2019 12-12,5° 80,00 - 90,00
Chardonnay 2019 12-12,5° 80,00 - 90,00
Ribolla 2019 12-12,5° 80,00 - 90,00
Pinot grigio delle Venezie 2019 12-12,5° 80,00 - 90,00
Pinot grigio 2019 12-12,5° 90,00 - 100,00
Sauvignon 2019 12-12,5° 100,00 - 130,00
Verduzzo 2019 12-12,5° 70,00 - 80,00
Merlot 2019 12-12,5° 75,00 - 85,00
Cabernet Franc 2019 12-12,5° 90,00 - 100,00
Cabernet Sauvignon 2019 12-12,5° 85,00 - 95,00
Refosco 2019 12-12,5° 85,00 - 95,00
Pinot nero 2019 12-12,5° 90,00 - 110,00
Prezzi ettolitro partenza

TRENTINO ALTO ADIGE

Vino Igp Vigneti delle Dolomiti:

Chardonnay 2019 n.q.
Müller Thurgau 2019 1,20 - 1,38
Pinot grigio 2019 1,45 - 1,90
Merlot 2019 0,80 - 1,00
Teroldego novello 2019 n.q.
Schiava 2019 1,30 - 1,50

Vini Trentino Dop:

Chardonnay 2019 1,55 - 1,85
Pinot bianco 2019 1,60 - 1,95
Riesling 2019 1,90 - 2,25
Müller Thurgau 2019 1,50 - 1,65
Pinot grigio 2019 1,85 - 2,10
Traminer 2019 3,60 - 4,10
Moscato 2019 1,90 - 2,10
Sauvignon 2019 2,20 - 3,00
Nosiola 2019 1,60 - 1,95
Sorni Bianco 2019 n.q.
Sorni Rosso 2019 1,85 - 2,00
Cabernet Sauvignon 2019 1,70 - 2,10
Marzemino 2019 1,50 - 1,80
Pinot nero 2019 2,70 - 3,50
Lagrein 2019 1,80 - 2,20
Merlot 2019 1,30 - 1,70
Prezzi litro partenza.

Altre Dop:

Trento 2019 2,00 - 2,30
Pinot nero base spum. Trento 2019 2,60 - 2,90
Lago di Caldaro 2019 1,60 - 1,85
Valdadige Schiava 2019 1,45 - 1,65
Teroldego Rotaliano 2019 1,85 - 2,00
Lagrein rosato Kretzer 2019 1,60 - 1,80
Prezzi litro partenza.

TOSCANA

Vino Igp:

Rosso toscano 2019 12-13° 0,70 - 0,95
Bianco toscano 2019 0,80 - 1,00
Sangiovese Toscana 2019 2019 litro 0,95 - 1,10
Vermentino Toscana 2019 litro 1,20 - 1,50

Vino Docg:

Chianti 2019 0,90 - 1,40
Chianti 2018 1,05 - 1,38
Chianti 2017 1,25 - 1,60
Chianti Classico 2017 2,65 -3,20
Chianti Classico 2018 2,50 - 3,10
Chianti Classico 2019 2,30 - 3,10
Prezzi al litro.

UMBRIA

Vino Igp:

Bianco Umbria 2019 12° 3,00 - 4,00
Rosso Umbria 2019 12-12,5° 4,00 - 4,50
Prezzi ettogrado partenza.
Chardonnay Umbria 2019 12-12,5° 65,00 - 75,00
Grechetto Umbria 2019 12° 70,00 - 80,00
Pinot grigio Umbria 2019 65,00 - 75,00
Prezzi q.le partenza.

Vino Dop:

Orvieto 2019 70,00 - 80,00
Orvieto classico 2019 75,00 - 85,00
Prezzi quintale partenza.

LAZIO

Vino comune:

Bianco 2019 11-12° 3,00 - 3,50
Rosso 2019 11-12° 3,80 - 4,50
Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Igp:

Bianco 2019 3,50 - 4,00
Rosso 2019 4,00 - 4,50
Prezzi gr. q.le partenza.
Chardonnay Lazio 2019 13° 65,00 - 75,00
Pinot grigio Lazio 2019 65,00 - 75,00
Prezzi q.le partenza.

LAZIO (segue)

Vino Dop:

Frascati 2019 80,00 - 90,00
Roma bianco 2019 95,00 - 115,00
Roma rosso 2018 100,00 - 130,00
Roma rosso 2019 100,00 - 140,00
Prezzi q.le partenza
Castelli Romani bianco 2019 11-11,5° 3,60 - 4,00
Castelli Romani rosso 2019 11,5° 4,20 - 4,50
Prezzi ettogrado partenza.

MARCHE

Vino comune:

Tutti i vini non quotati per scarsità di trattative

Bianco Fiore 2017 n.q.
Bianco fermentazione controllata 2018 10,5-11° n.q.
Bianco fermentazione controllata 2018 11,5-12,5° n.q.
Rosato 2018 11-12,5° n.q.
Prezzi ettogrado partenza.
Rosso Sangiovese 2019 12,5° n.q.
Montepulciano 2019 14-15° n.q.
Prezzi al litro.

Vino Igp:

Marche Sangiovese 2019 11-12° n.q.
Marche Sangiovese Bio 2019 13-13,5° n.q.
Marche Trebbiano 2018 12-12,5° n.q.
Marche Bianco 2018 12-12,5° n.q.
Marche Passerina 2019 12-13° n.q.
Prezzi al litro.

Vino Dop:

Verdicchio Castelli Jesi cl. 2018 12-13° n.q.
Verdicchio Matelica 2017 12-12,5° n.q.
Rosso Conero 2018 13° n.q.
Falerio Pecorino 2019 12-13° n.q.
Offida Pecorino 2019 14-15° n.q.
Offida Passerina 2019 12,5-13° n.q.
Rosso Piceno 2019 12-13° n.q.
Rosso Piceno Bio 2019 13-14° n.q.
Rosso Piceno superiore Bio 2018 13,5-14° n.q.
Rosso Piceno superiore Bio 2019 13,5-14° n.q.
Lacrima di Morro d'Alba 2016 12,5-13° n.q.
Prezzi al litro.

PUGLIA - FOGGIA, CERIGNOLA, BARLETTA, BARI (segue)

Vino Igp:

Sangiovese Daunia 2020 11-11,5° 3,20 (**+6,67**) - 3,60 (**+5,88**)
Sangiovese Puglia 2020 11-11,5° 3,20 (**+6,67**) - 3,60 (**+5,88**)
Trebbiano Puglia 2020 10-11° 3,00 (**+3,45**) - 3,30 (**+3,13**)
Lambrusco Puglia 2020 10-11,5° n.q.
Lambrusco Puglia frizzantato 2020 10-11° n.q.
Prezzi gr. q.le partenza.
Pinot grigio Puglia 2020 11,5-12,5° 75,00 (**-6,25**) - 85,00 (**-5,56**) (q.le partenza)
Primitivo Puglia 2020 13-15° n.q. (hl partenza)
Mosto varietale di uve Moscato 2020 60,00 - 70,00 (pr. q.le partenza)

LECCE, BRINDISI, TARANTO

Vino comune:

Bianco 2019 10-10,5° 3,00 - 3,20
Rosato 2019 12-13° 4,00 - 4,20
Rosso 2019 12-13° 4,00 - 4,20
Prezzi gr. q.le partenza.
Rossi strutturati 2019 14-15° 150,00 - 160,00 (q.le partenza)
Mosto muto 2019 10-10,5° 2,70- 3,00 (prezzi gr. Bé x q.le partenza)

Vino Igp:

Bianco Malvasia Puglia 2019 12-12,5° 4,50 - 4,60
Rosso Sangiovese Puglia 2019 12-12,5° 4,50 - 5,00
Rosato Puglia 2019 12,5-13° 4,50 - 5,00
Rosato Salento da Negroamaro 2019 13-14° 7,20 - 7,30
Negroamaro Salento 2019 12-12,5° 6,80 - 7,00
Prezzi gr. q.le partenza.
Primitivo Salento 2019 13,5-14° 140,00 - 150,00
Fiano Salento 2019 13-13,5° 110,00 - 115,00
Chardonnay Salento 2019 13-13,5° 110,00 - 115,00
Prezzi q.le. partenza
Merlot Tarantino 2019 13-14° 5,00 - 5,20
Cabernet Salento 2019 13-14° 6,00 - 6,10
Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Primitivo Manduria 2018 14-15° n.q.
Primitivo Manduria 2019 14-15° 180,00 - 185,00
Primitivi strutturati 2019 17-20° 170,00 - 200,00
Prezzi q.le partenza.
Salice 2018 13-14° 8,00 - 8,20
Prezzi gr. q.le partenza.

SICILIA

Vino comune:

Bianco 2020 10,5-12° 3,00 - 3,40
Bianco TC 2020 12-12,5° 3,50 - 3,90
Rosso 2019 12,5-14,5° 5,60 - 6,00
Prezzi gr. q.le partenza.
Mosto muto bianco 2020 15-17 Babo 1,60 - 1,80
Prezzi gr. Babo x q.le partenza.
MCR 2020 3,40 - 3,50
(Prezzi Brix x 0,6 x q.le arrivo.)

Vino Igp:

Inzolia 2020 11,5-12,5° 3,80 - 4,20
Catarratto 2020 3,80 - 4,20
Grecanico 2020 3,80 - 4,20
Prezzi gr. q.le partenza.
Chardonnay 2020 13,5° 0,80 - 0,90
Pinot grigio 2020 12-13° 0,90 - 1,00
Zibibbo 2020 11,5-13,5° 0,90 - 1,00
Cabernet 2019 13-14,5° 0,90 - 1,30
Merlot 2019 13-14,5° 0,90 - 1,30
Syrah 2019 13-14,5° 0,80 - 1,20
Prezzi al litro

Vino Dop:

Bianco Grillo Sicilia Dop 2020 12,5-13,5° 0,60 - 0,70
Rosso Nero d'Avola Sicilia Dop 2019 13-14,5° 0,90 - 1,20
Cabernet Sicilia Dop 2019 13-14,5° 0,90 - 1,20
Merlot Sicilia 2019 13-14,5° 0,90 - 1,20
Syrah Sicilia Dop 2019 13-14,5° 0,85 - 1,25
Prezzi al litro.

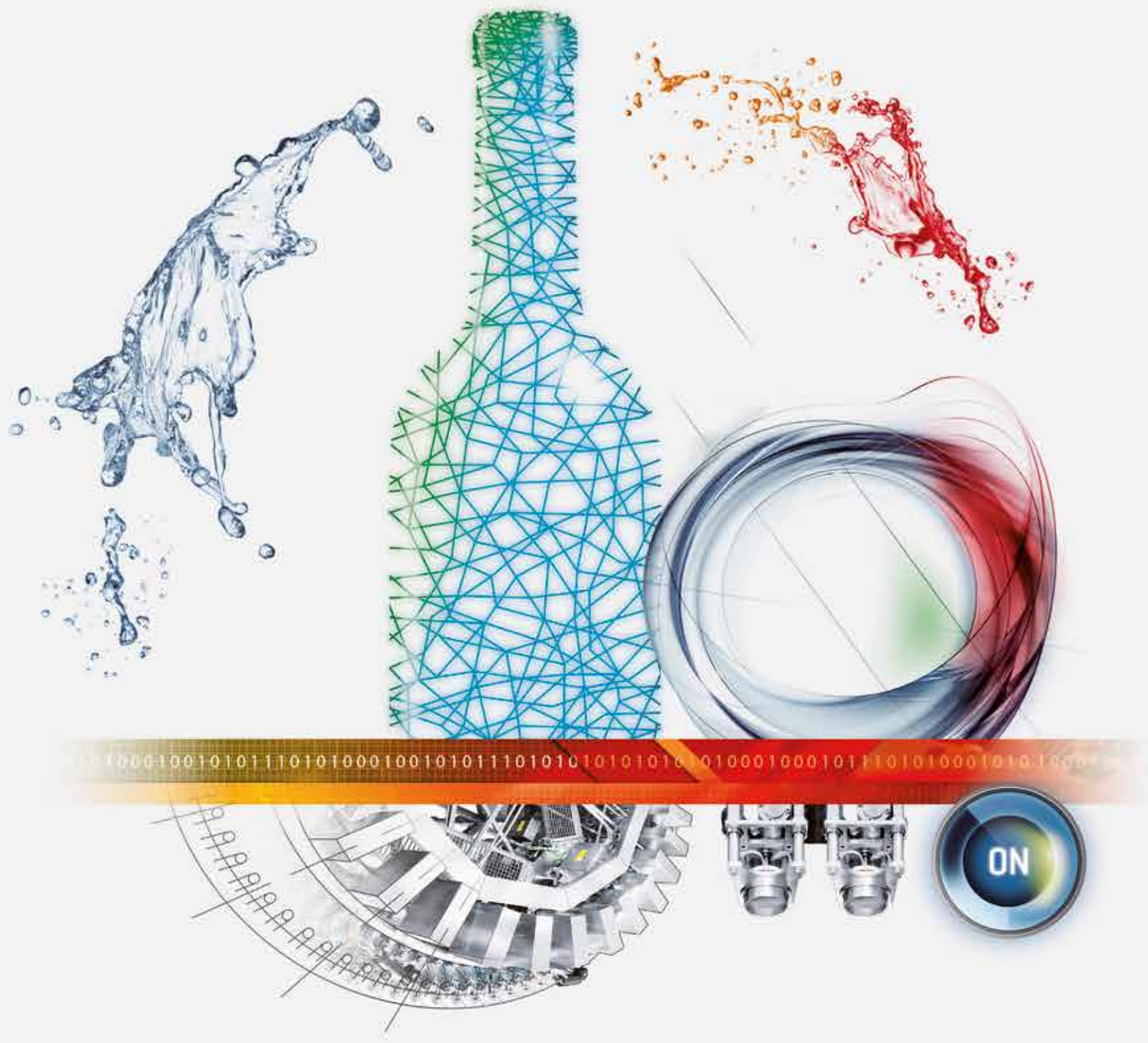
SARDEGNA

Vino Dop:

Vermentino di Sardegna 2019 12-13° 140,00 - 160,00
Cannonau di Sardegna 2019 13-14° 170,00 - 190,00
Monica di Sardegna 2019 13-14,5° 100,00 - 130,00
Nuragus di Cagliari 2019 12-13° 90,00 - 110,00
Prezzi hl partenza.

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO

SIMEI



LEADER IN **WINE** & **BEVERAGE TECHNOLOGY**

ORGANIZED BY

UNIONE ITALIANA VINI

FIERA MILANO

29ª EDIZIONE

16-19 Novembre 2021
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it