



SEGUI LA TV DEL CORRIERE VINICOLO SU LinkedIn

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

BUONA LETTURA!

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

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

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

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

Discesa in "parallelo" di vino e birra MA NON È SOLO INFLAZIONE

I DUE PRINCIPALI "COMPETITOR" DEL BEVERAGE OGGI "TRAVOLTI" DA UN COMUNE DESTINO

Le difficoltà contingenti stanno imponendo alle famiglie acquisti molto più selettivi che penalizzano i due campioni del beverage, vino e birra. Si punta a limitare i beni "voluttuari" seguendo le promozioni dove, però, la necessità di difesa dei margini da parte dei retailer, ne ha ridotto la portata. Con le birre che, rispetto ai vini, pagano le conseguenze di una più alta inflazione di reparto. "Ma è anche l'effetto del riassetto post pandemico tra consumi domestici ed extra-door" rileva Eleonora Formisano (NielsenIQ). L'analisi dell'andamento di mercato degli ultimi 12 mesi, le preoccupazioni dei birrai e le considerazioni di Coop e Partesa **A PAGINA 2**



COSA PENSA LA DISTRIBUZIONE

A PAG. 4

Coop Italia: Francesco Scarcelli

**BIRRA MEGLIO DEL VINO,
BISOGNA TORNARE ALLE
PROMOZIONI**

Partesa: Alessandro Rossi

**CONSUMI PIÙ RESPONSABILI
E INFLAZIONE: MA È SOLO
CONGIUNTURA**



**Alcolici: italiani più consapevoli
nell'approccio al consumo**

Istat, diminuiscono i comportamenti a rischio, ma restano i divari di genere. In calo i binge drinker, fenomeno purtroppo ancora molto diffuso tra i giovani, anche nelle fasce d'età in cui sarebbe vietato il consumo di alcol. Il Nord-Est guida la classifica delle aree dove si rischia di più



a pag. 5

da pag. 8

**APPROFONDIMENTO
SU UN TEMA CHE DA
ANNI ATTRAVERSA LA
PRODUZIONE ITALIANA**

Il vulcano fa bene al vino?



È necessario un approccio storico e scientifico in grado di fissare i punti fondamentali di un dibattito tanto difficile da affrontare quanto facile preda di semplificazioni fuorvianti. Un percorso iniziato alcuni lustri addietro da uno sparuto gruppo di "vulcanici" appassionati, operatori e produttori

a pag. 11

L'intervento scientifico del prof. Sandro Conticelli

**"CON GLI ISOTOPI RIUSCIAMO
A COLLEGARE UN VINO
AL SUOLO VULCANICO SU CUI
SONO STATE COLTIVATE LE UVE"**



**vigneto
FUTURO**

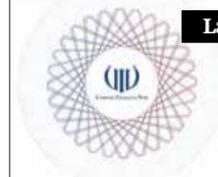
TRA DIGITAL E BIODIVERSITÀ

**VIGNETO E BOSCO:
LA BIODIVERSITÀ
OLTRE I FILARI**

A PAG. 6

La pagina del Servizio Giuridico

A PAG. 12



**ETICHETTATURA NUTRIZIONALE
TUTTO PRONTO PER L'8 DICEMBRE?**

**SYNEROCAP™
SERIES**

Passione, tecnologia, innovazione...

www.nortan.it

YouTube Facebook LinkedIn

Noi siamo già nel futuro... E tu?



I DUE PRINCIPALI "COMPETITOR" DEL BEVERAGE OGGI "TRAVOLTI" DA UN COMUNE DESTINO

Acquisti in Italia di vini, spumanti, Champagne e birre

	Euro	Var. annua	litri	Var. annua
Champagne e spumanti, di cui:	735.043.404	3,9%	103.218.017	-2,0%
Champagne	46.281.126	-16,9%	1.011.395	-23,0%
Charmat dolce	68.123.278	0,4%	14.907.478	-9,4%
Charmat secco	489.836.621	7,5%	79.476.843	0,1%
Spumante classico	130.802.379	1,7%	7.822.301	-5,0%
Vini fermi, di cui:	2.280.709.575	2,0%	653.603.683	-4,7%
Dop italiani	1.215.003.684	1,5%	229.948.996	-5,4%
Igp italiani	629.754.210	3,2%	180.513.627	-4,8%
Vini da tavola italiani	383.210.028	2,0%	233.823.762	-3,6%
Vini esteri	22.437.762	1,1%	4.277.025	-5,9%
Liquorosi italiani	24.868.923	-0,6%	3.634.018	-5,3%
Liquorosi esteri	5.434.969	-10,3%	1.406.254	-26,1%
Birre, di cui:	2.146.361.220	6,4%	1.010.498.837	-5,5%
Alcoliche	2.106.419.780	6,2%	989.023.912	-5,6%
Analcoliche	39.941.440	14,4%	21.474.925	-1,6%

Discesa in "parallelo" di vino e birra

Ma non è solo inflazione

Le difficoltà contingenti delle famiglie italiane impongono acquisti, in questa fase, molto più selettivi che penalizzano i due campioni del beverage, vino e birra. Si punta alle promozioni ma anche a un carrello della spesa più limitato e meno "voluttuario". Le esigenze di difesa dei margini anche da parte dei retailer hanno ridotto la portata delle vendite a sconto, con le birre che, rispetto ai vini, pagano le conseguenze di una più alta inflazione di reparto. "Ma è anche l'effetto del riassetto post pandemico tra consumi domestici ed extra-door" rileva Eleonora Formisano (NielsenIQ). L'analisi dell'andamento di mercato degli ultimi 12 mesi, le preoccupazioni dei birrai e le considerazioni di Coop e Partesa

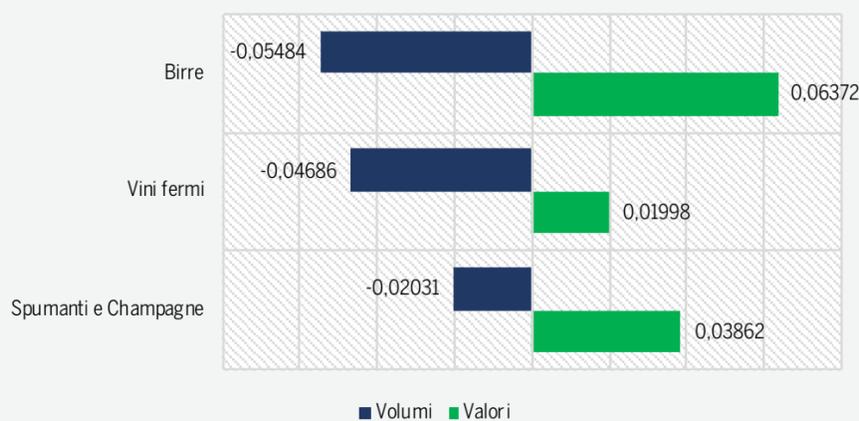
di GIULIO SOMMA e PAOLO FERRANTE

Vini e birre legati da un'inedita sorte, in un momento difficile dei consumi e in circostanze, quelle economiche, che non autorizzano a sperare in meglio, se non altro nel breve termine. Rivali, per una combinazione di elementi che li mette in diretta competizione sugli scaffali della grande distribuzione, nel vissuto del consumatore sono talvolta percepiti come prodotti alternativi, seppure con caratteristiche che non li accomunano e con profonde differenze nelle occasioni di consumo e negli abbinamenti. Diversi, quindi, ma oggi riuniti da un "comune destino" o meglio, "vicini" in una sfida difficile per superare una congiuntura dove sullo sfondo c'è l'evidenza di un'alta inflazione, sia pure in graduale attenuazione, che ha reso più esplicite le preoccupazioni sulla tenuta dei conti delle famiglie italiane, tanto da ripercuotersi in modo trasversale su tutto il carrello della spesa. Ci sono stati momenti migliori per i due prodotti di punta del beverage alcolico, che vanno adesso a braccetto su un piano inclinato. Lo ha sottolineato di recente in una intervista lo stesso presidente di UIV, **Lamberto Frescobaldi**: "L'inflazione sta colpendo in modo durissimo, deprimendo i consumi non solo di vino ma anche della birra - ha dichiarato -. Si pensi che in Uk si registra la chiusura in media di due pub al giorno". Spinta inflattiva che ha avuto ripercussioni sulla corsa dei prezzi, mettendo in movimento i fatturati retail anche di vini e birre ma con la crescita degli incassi "sterilizzata", nei conti economici delle aziende, dall'impennata dei costi di produzione dovuta ai rincari soprattutto di materiali ed energia. Destino comune ma dinamiche diverse, dovute a specificità di prodotto e target che non possono essere annullate in facili generalizzazioni: per la distribuzione il macro-trend nasconde in realtà differenze anche profonde nelle dinamiche di vendita delle due category che vanno analizzate e gestite in maniera diversa. Perché, forse molto è dovuto all'inflazione, ma non tutto. Ed è nei "dettagli" che si "nasconde il diavolo": stavolta però, per trovare una via d'uscita in un momento di grande difficoltà.

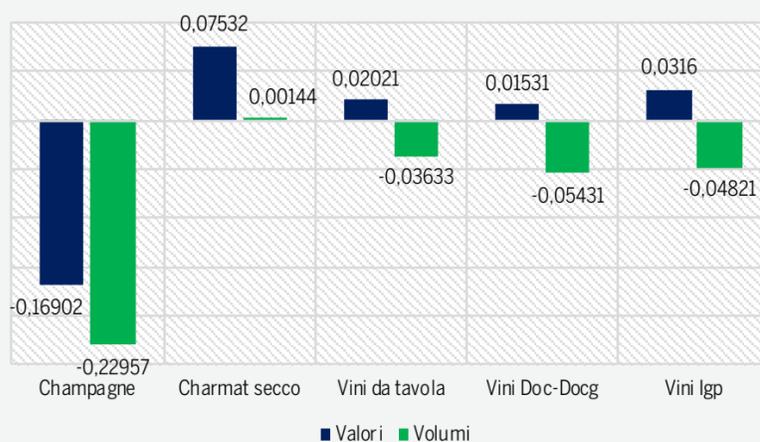
Esperti preoccupati

Parte del consenso degli analisti è allineato in questo momento su uno scenario recessivo per l'economia italiana ed europea. E i comportamenti di acquisto, che riflettono le difficoltà contingenti delle famiglie, appaiono in questa fase molto più selettivi, marcatamente orientati alle promozioni

Acquisti canale retail Italia (anno terminante al 28 agosto 2023 - Var. annua)



Acquisti canale retail Italia (anno terminante al 28 agosto 2023 - Var. annua)



Fonte tabella e grafici in questa pagina: NielsenIQ Retail (Ipermercati, supermercati, Superette e Discount)

e ridotti nella stessa composizione degli acquisti, con il carrello oggi più limitato e meno "voluttuario". L'analisi dei dati dà la misura di quanto questi fenomeni stiano nei fatti condizionando le vendite nel reparto degli alcolici. Il calo del 6,6% rilevato per le birre, dopo un'estate peraltro tra le più calde della storia, stando ai dati resi noti nei giorni scorsi da Assobirra relativi ai primi otto

mesi di quest'anno, ha acceso un faro potente sul preoccupante fenomeno di decrescita dei consumi. È prevedibile - sostiene l'Associazione che rappresenta il 92% della birra prodotta e venduta in Italia - che a fine anno il bilancio resterà negativo, ribaltando la ripresa del 2022 riconquistata con sacrifici, dopo le eccezionali difficoltà sperimentate durante l'emergenza da Covid-19. Va

detto che anche per i vini, già da diversi mesi, la spia rossa lampeggia con insistenza sul cruscotto degli analisti, che dagli sviluppi delle vendite retail traggono elementi ad oggi poco rassicuranti. Con l'aggravante che dietro al dato negativo di quest'anno c'è l'impennata dei prezzi, che nel comparto alimentare sta colpendo maggiormente gli acquisti di beni sganciati dal carrello della "prima necessità".

Tra inflazione e aumento dei costi

L'inflazione, innescata l'anno scorso dal massimo di "oil & gas", è l'elemento che sta dando oggi maggiori problemi a tutta la filiera del food & beverage. Per Assobirra, l'aumento generalizzato dei prezzi, che ha peggiorato la capacità di spesa delle famiglie e drasticamente ridotto i volumi di vendita, costituisce un serio problema che accomuna diversi comparti, compresi vini e spumanti. In un contesto, peraltro, di clamorosa difficoltà nella tenuta dei conti dei produttori, per l'impatto degli extra costi e l'impossibilità di scaricare a valle gli aumenti.

L'aspetto più preoccupante è il carattere strutturale che avrebbe assunto, a detta dell'Associazione, l'aumento dei costi di produzione, in una fase di graduale rientro delle tensioni sui prezzi al consumo che nel tempo renderà ancora più complessa la tenuta dei margini operativi. Il vetro - denuncia Assobirra - che aveva già subito un aumento di circa il 40% nel 2022, è rincarato quest'anno di un altro 20%. Rialzi motivati non solo dalla bolletta energetica, più salata, ma anche dal costo triplicato del rottame di vetro utilizzato per la produzione delle bottiglie. Una sorte, anche questa, che accomuna birrifici e cantine, con vificatori e imbottigliatori alle prese con le medesime problematiche e con l'evidenza di una perdita, sia pure più attenuata, dei volumi di vendita sul circuito retail.

Acquisti "difensivi" non solo nel beverage

Per **Eleonora Formisano** (nel tondo), Business development manager di NielsenIQ, le dinamiche in atto nel reparto beverage alcolico ricalcano quelle di altri settori che manifestano le stesse difficoltà di tenuta dei consumi in una fase oggettivamente dif-



ficile per imprese e famiglie. “Quello che vediamo nel retail - spiega la Formisano - in particolare nel caso di vini e birre, è anche l'effetto di assestamenti tra consumi domestici ed extra-door. Nelle fasi più critiche dell'emergenza pandemica l'unico attivo tra i canali di vendita era l'off-trade, per le limitazioni e le chiusure di bar, pub e ristoranti. Le riaperture hanno rimescolato le carte e comportato un inevitabile deflusso della spesa dal retail a favore dell'extra-domestico. Oggi la situazione risente ancora di questi assestamenti, soprattutto nel beverage alcolico, con l'aggravante di un'inflazione che ha reso ancora più complessa la tenuta generale dei consumi. Le dinamiche in atto per vini e birre - osserva ancora la Formisano - appaiono molto simili a quelle del resto dei prodotti del largo consumo, tutti caratterizzati da un aumento dei fatturati, per l'effetto spinta dei prezzi, ma da una riduzione quantitativa delle vendite. Ovunque, in ogni reparto, si spende di più e si compra di meno”. Per vini e birre e non solo, dunque, il calo dei consumi certificato anche dai dati NielsenIQ relativi all'anno terminante ad agosto (nel bilancio di 52 settimane le vendite di birre hanno perso su base annua il 5,5% dei volumi, quelle di spumanti, inclusi gli Champagne, il 2% e i vini fermi il 4,7%) riflette essenzialmente un comportamento d'acquisto di carattere “difensivo”, che riduce per alcune categorie il numero delle battute di cassa. Non si può escludere la sovrapposizione di fattori anche di carattere strutturale, soprattutto per i vini (si pensi alle implicazioni dei nuovi stili di consumo o delle dinamiche demografiche associate, ad esempio, all'invecchiamento della popolazione), anche se questo tipo di valutazioni necessita di ulteriori approfondimenti e soprattutto di analisi di trend basate su periodi molto più dilatati.

No al downgrade, si alle promozioni

“I comportamenti di acquisto sono principalmente dettati in questa fase dall'esigenza di razionalizzare la spesa”, aggiunge Eleonora Formisano. “Nel reparto vinicolo - prosegue - non sarebbe in

atto, tuttavia, un vero e proprio declassamento degli acquisti, ma una ricerca, questo sì, di un prezzo più conveniente nell'ambito di referenze, comunque, di buona qualità; c'è attenzione sia all'etichetta sia al portafogli. Tutto ciò che è premium, ma offerto a sconto, attira il consumatore di vini, nell'esigenza di preservare la qualità degli acquisti ma di ottenere contestualmente un risparmio. I comportamenti ovviamente variano anche in funzione dei canali, con il discount che restituisce altre evidenze rispetto al moderno (iper, supermercati e superette)”.
Quanto alle vendite a sconto, le esigenze di difesa dei margini anche da parte dei retailer hanno ridotto la portata delle promozioni in tutto il



largo consumo, riducendone l'incidenza rispetto a un anno fa. “Nel caso specifico dei vini e degli spumanti - riferisce la Formisano - sono tra l'altro fisiologicamente meno frequenti rispetto alle birre”.

Più in generale, si osservano cambiamenti anche nei comportamenti dei consumatori, con visite più frequenti nei punti vendita della Grande distribuzione ma con acquisti più “leggeri”. Si tende insomma a fare meno scorta. Un fenomeno che favorisce, tuttavia, le politiche di vendita della Grande distribuzione impostate soprattutto sulla selettività delle promozioni, con vantaggi anche per quei prodotti più sensibili agli acquisti di impulso e in generale più appaganti rispetto ai prodotti del food & drink di base. Cresce, sia nel perimetro iper, super e liberi servizi, sia nell'om-

nichannel, inclusi i discount, la quota dei prodotti a marchio del distributore (private label), che nel caso dei vini presenta una fisiologica minore incidenza e in generale una più scarsa diffusione nel canale moderno.

Ciò non toglie che gli accordi tra retailer e produttori, per lo sviluppo di partnership produttivo-distributive, sia un fenomeno che si sta gradualmente diffondendo anche nel reparto enologico, con le etichette di fantasia, proposte con maggiore frequenza nei discount, che affiancano sempre più spesso le proposte di primo prezzo a marchio del produttore. “Più in generale - rileva la Formisano - si osserva nel reperto vinicolo una crescita delle vendite in questa fase sia di prodotti di



medio-bassa qualità sia di fascia medio-alta. Oggi tornano a crescere le code e si schiaccia un po' la pancia, anche se il mainstream, il grosso dei consumi non è più lo stesso di quello di vent'anni fa. In sostanza - conclude l'esperta di NielsenIQ - si prova a risparmiare senza rinunciare alla qualità, cercando vini con attributi ma a prezzi accessibili. Va anche detto che in prospettiva l'inflazione tenderà ulteriormente a ridursi, ci attendiamo che la situazione migliori anche per i vini. Sicuramente, lato retailer, notiamo un impegno a investire su questa categoria, con attività di engagement nei punti vendita e con altre iniziative volte a sensibilizzare e ad attirare il consumatore”.

I prodotti del futuro

Le dinamiche, insomma, potrebbero gradual-

mente aggiustarsi. Si vedrà, anche alla luce degli sviluppi economici nazionali e del protrarsi (o meno) degli atteggiamenti difensivi di spesa. Guardando lo spaccato dei dati NielsenIQ (anno terminante ad agosto 2023), emergono nel reparto vini e spumanti alcune differenze a livello di sottocategorie.

Tra gli sparkling, la più evidente è la tenuta dei volumi di vendita nel segmento Charmat secco (appannaggio quasi esclusivo del Prosecco), a fronte di un crollo degli Champagne (-23%) e di un meno 5% dello spumante classico (-9,4% lo Charmat dolce). Divergenze emergono anche dalla dinamica dei fatturati, con un robusto 17% in meno di incassi per i blasonati brand d'Oltralpe e un 7,5% di aumento per i proseccchi.

Nel comparto dei vini fermi, al netto dei liquorosi, non emergono differenze sostanziali. Si osservano tuttavia cedimenti, relativamente ai volumi, più accentuati per le etichette di pregio (-5,4% le Dop), contro un 4,8% di riduzione delle Igp e un meno 3,6% dei vini da tavola. Gli esteri hanno subito maggiori contraccolpi rispetto ai vini nazionali, anche in relazione ai fatturati, cedendo quasi 6 punti percentuali a volume.

Relativamente alle birre, che hanno perso qualcosa in più rispetto a vini e spumanti per quanto attiene ai volumi, l'aspetto forse più interessante è il diverso ritmo di marcia dei fatturati, con il 6,4% di crescita delle birre nelle 52 settimane considerate (il confronto è con l'annualità precedente) decisamente più sostenuto rispetto al 3,9% degli sparkling e al più 2% dei vini fermi. Sono numeri che riflettono le considerevoli differenze delle dinamiche inflazionistiche nei due reparti, con il più 11,4% rilevato ad agosto dall'Istat per le birre (media di dodici mesi) che si rapporta al +4,9% dei vini. Dallo scorso gennaio le birre hanno sempre registrato aumenti dei prezzi al consumo a doppia cifra, toccando un picco del +13,9% tendenziale a maggio. Per i vini il massimo risale a febbraio, con un +5,5%, mentre ad agosto l'inflazione di reparto è scivolata al 3,4%, contro il +12,3% delle birre.

Bezinal®
filo per vigneti

Materiali di alta qualità
per una gestione redditizia
del vigneto

stefano.frascoli@bekaert.com →



COSA PENSA LA DISTRIBUZIONE

COOP ITALIA

FRANCESCO SCARCELLI responsabile Beverage

Birra meglio del vino, bisogna tornare alle promozioni

I consumi brassicoli rallentano ma sono ancora sopra i volumi del pre-Covid (e influenzati dalla stagione), mentre per il vino il problema è più profondo tra inflazione e scarso appeal tra i giovani



“Per le birre il calo c'è, ma va contestualizzato”, inizia con un distinguo l'intervento di **Francesco Scarcelli**, responsabile Beverage di Coop Italia, in merito alla situazione che stanno vivendo i due prodotti alcolici che smuovono i volumi maggiori nella distribuzione moderna. “Non ci dimentichiamo che la birra ha un forte connotato stagionale, quando fa caldo se ne consuma di più. Insomma il -7% a volume di agosto 2023 va paragonato a un 2022 che era stato molto diverso, lo scorso anno ha iniziato a far caldo da maggio mentre quest'anno abbiamo dovuto aspettare metà giugno perché finisse di piovere”. Insomma il calo è circoscritto, “il trend di lungo periodo è ancora ampiamente positivo per la birra, con numeri superiori al 2019” specifica Scarcelli, e va forse imputato più a una stagione negativa che a un cambio di scelte dei consumatori, per quanto il +5% registrato sul valore dia un'indicazione importante, come chiarisce il responsabile Beverage di Coop Italia, sul peso degli aumenti registrato dalla birra, superiore in percentuale a quanto si è visto nel vino. Il problema principale, per il futuro del vino, rimane soprattutto l'inflazione: “Il consumatore nei prossimi mesi avrà un minore potere di spesa - evidenzia Scarcelli - e, purtroppo, il vino non è un bene essenziale. In pratica sarà lasciato agli ultimi posti della

lista, evitando l'acquisto o preferendo, quando possibile, guardare alle promozioni”.

Il punto sulle promozioni

Anche in questo specifico segmento tuttavia si registrano delle differenze tra i due prodotti, con i grandi numeri che si riscontrano in caso di promozioni “forti e con prezzi adeguati alle corrette soglie psicologiche” dedicate alle birre industriali. Mentre per il vino la situazione è diversa, dopo un anno di pausa, il 2022, anche in virtù dei pesanti aumenti subiti nelle materie secche, “il vino sembra tornato a una promozionalità tradizionale, che è importantissima soprattutto nella fascia quotidiana e consente anche il mantenimento di una certa programmazione, visto che alcuni assortimenti sono costruiti proprio in virtù di determinate quantità di attività promozionali”. L'unico elemento sul quale si può ulteriormente “giocare” è il target di riferimento a livello demografico: “Il mondo dei giovani è fortemente orientato alle birre, industriali classiche o speciali (nel secondo caso si intendono quelle con specifiche produttive, Ipa o Stout ecc, ma sempre prodotte industrialmente, ndr), e alle bollicine, che sono i prodotti più adatti per le occasioni di consumo ideale di questa fascia, ovvero l'aperitivo e il dopo cena. Le generazioni con qualche anno in più scelgono di solito il vino, magari puntando al premium, o le birre artigianali, perché hanno maggiori conoscenze e quindi sono mosse dalla curiosità, oltre ad avere una maggiore capacità di spesa”.



PARTESA

ALESSANDRO ROSSI national category manager Wine



Consumi più responsabili e inflazione: ma è solo congiuntura

Quello che pesa di più al momento sono i rincari, si prevede una risalita dei consumi sebbene alcune tendenze rimarranno anche in futuro

Vino e birra stanno subendo, al momento, la stessa sorte, con consumi fortemente limitati dalle dinamiche inflattive. “Indubbiamente il generalizzato aumento dei prezzi, e in particolare l'aumento delle spese obbligate (penso a mutui e bollette), sta impattando in modo anche significativo sul potere d'acquisto dei consumatori italiani - ci ha detto **Alessandro Rossi**, national category manager Wine Partesa -, che si vedono costretti a limitare, tra gli altri, i consumi fuoricasa e quelli di vino. Si tratta però di una fase transitoria: prevediamo che i volumi tornino a crescere non appena la morsa inflattiva si allenterà. Resta però ferma una tendenza di fondo che vede le nuove generazioni educate a un consumo più responsabile, che preferisce la qualità alla quantità”. Situazio-

ne simile, come detto, per il fenomeno brassicolo, dove fanno sapere ancora da Partesa: “La contrazione generalizzata dei consumi, causata dal ridotto potere d'acquisto, sta interessando anche la birra che arriva da anni di crescita e, soprattutto, da un'estate 2022 particolarmente positiva. La birra, infatti, molto presente nelle occasioni serali e anche sensibile alle condizioni meteo, è risultata piuttosto penalizzata negli ultimi mesi”. A fare la differenza, almeno in parte, le promozioni: “Per il vino ci sono periodi in cui è possibile godere di margini più ampi - dice ancora Rossi - e altri, come questi, che richiedono di fare il possibile per non aumentare troppo i prezzi. Ma in questo momento, più che fare promozioni, è importante educare i clienti finali, ed anche gli esercenti, ad un consumo di qualità”. Sul cambiamen-

to delle modalità di acquisto le differenze sono sostanziali: nel contesto di difficoltà la birra, secondo Partesa, vede una “ripresa del consumo alla spina, che torna a performare meglio del formato bottiglia” mentre per il vino, Rossi specifica che “Più che un downgrade delle scelte di acquisto, osserviamo una sorta di polarizzazione dei consumi: da un lato, i vini di fascia premium continuano a tenere, all'altro, quelli di fascia media stanno perdendo terreno a favore di quelli con un rapporto qualità/prezzo superiore. Da segnalare inoltre uno spostamento dal consumo di vino sfuso a quello in bottiglia di prima fascia”.

Per capire meglio il momento

Ci sono tuttavia delle caratteristiche per il vino che possono contribuire a capire meglio il

momento: “Il mondo del fuoricasa negli ultimi anni è stato trainato dagli sparkling di alta qualità (metodi classici e Champagne) che, dopo mesi di crescita continua (e, in particolare, il boom dello scorso anno), iniziano a vedere i consumi assestarsi, con un calo, in particolare, degli Champagne. Molto bene invece le denominazioni - specifica Alessandro Rossi -, i monovittigno e i vini affinati in acciaio, dalla grande acidità, verticalità e freschezza. Oggi sono i bianchi a guidare, anche per una questione climatica: il prolungarsi delle temperature estive fino a ottobre tende a penalizzare infatti il consumo di vini rossi”. E le private label come si stanno comportando? Rispetto alla birra il fenomeno delle private label nel vino ha una rappresentanza importante, in particolare nella distribuzione moderna, come specifica



anche Rossi: “La private label vive quasi esclusivamente nella Gdo, ha un ruolo estremamente marginale nell'Ho-reca italiano e interessa solo i prodotti di primo prezzo”. Ma questo limita in alcuni casi la possibilità di sviluppo del prodotto: “Per i consumatori è sempre più importante conoscere la storia del vino e del suo produttore - specifica il category manager di Partesa -, dubitiamo possano esserci sviluppi in futuro delle PL nel fuoricasa. Diversa la situazione all'estero, soprattutto in quei Paesi che si stanno ancora avvicinando al consumo di vino e in cui pesano molto i consumi dei “brand regionali”. Una situazione momentanea di difficoltà secondo Alessandro Rossi, che tuttavia apre anche già ad alcune prospettive positive, da sfruttare sia nel vino che nella birra.

IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
PAOLO CASTELLETTI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it
CARLO FLAMINI (Curatore pagine Osservatorio del Vino)
c.flamini@uiv.it

HANNO COLLABORATO
Paolo Ferrante, Fabio Ciarla, Teresa E. Baccini, Aldo Lorenzoni, Luigino Bortolazzi

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

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

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

GIORGIO GORIA, cell. 346 7867907, g.goria@uiv.it
GIORDANO CHIESA, cell. 335 1817327, g.chiesa@uiv.it
Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

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

Questa testata è associata a

USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

UNIONE ITALIANA VINI
SERVIZI
aderisce al progetto europeo
WINE IN MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE



IL NOSTRO PAESE HA GIÀ RAGGIUNTO GLI OBIETTIVI DEL "CANCER PLAN FOR EUROPE" PER IL 2025

Istat, diminuiscono i comportamenti a rischio, ma restano i divari di genere. In calo i binge drinker, fenomeno purtroppo ancora molto diffuso tra i giovani, anche nelle fasce d'età in cui sarebbe vietato il consumo di alcol. Il Nord-Est guida la classifica delle aree dove si rischia di più



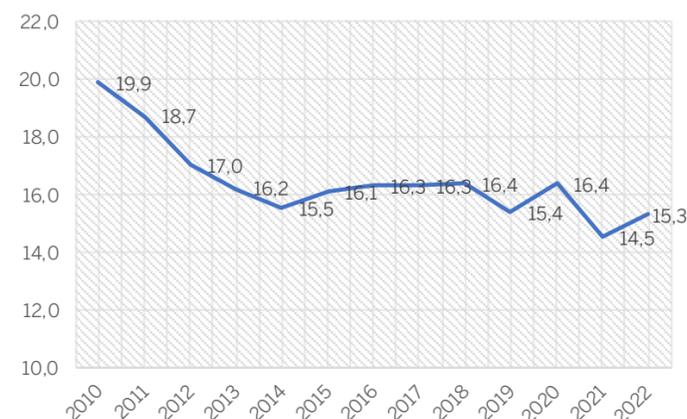
ALCOLICI: ITALIANI PIÙ CONSAPEVOLI NELL'APPROCCIO AL CONSUMO

Fonte tabelle e grafico:
Istat, Indagine "Aspetti della vita quotidiana"

Persone di 14 anni con comportamento a rischio nel consumo di bevande alcoliche
(tassi per 100 persone con le stesse caratteristiche)

Anno	Maschi	Femmine	Totale
2010	28,9	11,5	19,9
2011	27,5	10,6	18,7
2012	24,7	9,9	17,0
2013	24	9,0	16,2
2014	23,3	8,3	15,5
2015	23,6	9,1	16,1
2016	23,9	9,3	16,3
2017	24,2	9,0	16,3
2018	24,1	9,2	16,4
2019	22,1	9,1	15,4
2020	23,5	9,6	16,4
2021	20,5	8,9	14,5
2022	21,8	9,2	15,3

Persone di 14 anni con comportamento a rischio nel consumo di bevande alcoliche
(tassi per 100 persone con le stesse caratteristiche)



Comportamento a rischio nel consumo di bevande alcoliche per tipologia e classi di età - 2022
(tassi per 100 persone con le stesse caratteristiche)

Cassi di età	Almeno un comportamento di consumo a rischio di bevande alcoliche	Tipo di comportamento a rischio nel consumo di bevande alcoliche	
		Consumo abituale eccedentario	Binge drinking
14-17*	27,2	27,2	4,6
18-19	13,3	1,0	12,3
20-24	16,9	1,8	16,1
25-34	15,6	3,5	13,1
35-44	13,8	5,0	10,7
45-54	11,9	6,6	7,0
55-59	11,8	7,9	5,6
60-64	12,0	9,4	4,1
65-74	19,6	18,1	3,4
75 e più	17,0	16,2	1,5
Totale	15,3	9,6	7,2

(* In questa fascia d'età i consumatori con almeno un comportamento a rischio

Un approccio più consapevole, con l'Italia che, a differenza di altri Paesi europei, ha fatto molta strada rispetto al target di riduzione del consumo nocivo di alcol fissato dal "Cancer plan for Europe" (che prevede una diminuzione, nel 2025, del 10% rispetto alla baseline del 2010); dalla serie storica - rileva l'Istat - risulta che l'Italia ha "di gran lunga già conseguito questo obiettivo". I numeri dicono che il consumo a rischio di bevande alcoliche ha riguardato, nel 2022, il 15,3% della popolazione di 14 anni e più (circa 7,13 milioni di individui), contro il 19,9% osservato nel 2010. In particolare, il 9,6% ha dichiarato un comportamento di consumo abituale eccedentario, che supera, cioè, le quantità massime giornaliere raccomandate (per i soggetti sotto i 65 anni di età sono più di due unità alcoliche per l'uomo e una per la donna), mentre il 7,2% ha sperimentato episodi cosiddetti di "binge drinking", letteralmente un'abbuffata di alcolici. Sei o più bicchieri, spesso di liquori o superalcolici, in una sola occasione alla ricerca dello "sballo" soprattutto nel fine settimana, un fenomeno prettamente giovanile, ma sorprendentemente - osserva l'Istituto superiore di sanità (Iss) nel suo sistema di sorveglianza specifico - non estraneo anche a una porzione della popolazione anziana.

Le tendenze dello studio Istat

L'analisi del trend - rileva l'Istat nell'Indagine multiscope "Aspetti della vita quotidiana" - mette in evidenza in Italia una progressiva riduzione dei consumi fuori dai range di sicurezza tra il 2010 e il 2014 (dal 19,9% al 15,5%), una sostanziale stabilità nei quattro anni compresi tra il 2015 e il 2018 e un andamento sinusoidale nel successivo quinquennio, caratterizzato da alti e bassi dovuti presumibilmente anche all'impatto della pandemia. L'ultima evidenza statistica (quella del 2022) certifica, rispetto al 2010, una riduzione dei comportamenti a rischio alcol correlati di quasi 5 punti percentuali, anche se in aumento rispetto al 14,5% del 2021, risultato quest'ultimo apparentemente anomalo da inquadrare nel contesto dell'emergenza pandemica. I dati mostrano, per dimensione del fenomeno, ancora un

forte differenziale di genere, con una prevalenza piuttosto accentuata della quota di uomini in fascia "critica". Gli ultimi dati parlano del 21,8% (6,5 punti percentuali in più rispetto al dato medio nazionale), contro il 9,2% delle donne. Nel tempo, tuttavia, questa distanza si è progressivamente ridotta per effetto di una diminuzione più accelerata del numero dei consumatori di sesso maschile considerati a rischio, rispetto alla dinamica (comunque negativa) osservata presso il pubblico femminile (-7,1 punti percentuali tra gli uomini, tra il 2010 e il 2022, a fronte dei 2,3 punti di riduzione rilevati per l'universo donna). L'aspetto sicuramente più preoccupante è il persistere di comportamenti sregolati presso le categorie dei consumatori più giovani. Il 27% dei minorenni consuma alcolici, un dato di per sé allarmante che rappresenta, per definizione, tutti i comportamenti a rischio. Nella fascia tra i 18 e i 24 anni sono fuori dalle dosi consigliate o comunque coinvolti nel binge drinking quasi il 16% degli individui, una quota più elevata rispetto alla media generale. Per quanto attiene alla categoria degli anziani - spiega ancora l'Istat - i

consumatori a rischio sono il 18,3%, ma prevale in questo caso il fenomeno del consumo eccedentario rispetto alle dosi raccomandate, che per gli over 65 anni è di una sola unità alcolica, pari ad esempio a un bicchiere di vino. In relazione ai diversi comportamenti emerge, dai prospetti statistici forniti dall'Istituto nazionale di statistica, che il consumo eccedentario è sceso (sempre in quota popolazione) dal 13,8% del 2010 al 9,6% del 2022, mentre il binge drinking dall'8,5% si è portato l'anno scorso al 7,2%.

Binge drinking... illegale

Da rilevare che i comportamenti a rischio nella classe dei più giovani (i minorenni) coincide con quella fascia della popolazione il cui consumo dovrebbe essere a zero per il divieto di vendita e somministrazione di bevande alcoliche. Un'evidenza che sembra confermare quanto segnalato dall'Iss, ovvero che, nonostante l'impegno nella produzione di norme, numerosi ambiti d'intervento sono risultati di fatto privi di attenzioni specifiche.

Il binge drinking mostra un picco di incidenza

del 16,1% nella categoria 20-24 anni, mentre la ricerca dello "sballo" tende a ridursi al crescere dell'età, ma solo a partire dai 25 anni in su. Interessante anche lo spaccato geografico dei dati sui comportamenti a rischio, con una prevalenza del fenomeno nel Nord-Est (3 punti percentuali sopra la media nazionale), seguito dal Nord-Ovest e dal centro Italia (le isole registrano invece i valori più contenuti). Nel ranking regionale, in cima alla lista figurano Valle d'Aosta, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige, mentre in fondo alla classifica c'è la Sicilia, con incidenze molto più basse della Sardegna. Oltre alla geografia, anche il titolo di studio sembra fare la differenza. La relazione è inversa per il fenomeno del consumo abituale eccedentario, che tende a decrescere all'aumentare del grado di istruzione. È invece diretta per i binge drinker che, al contrario, crescono all'aumentare del livello di istruzione, raggiungendo la maggiore incidenza tra gli individui con il più alto titolo di studio.

Pagine a cura di Fabio Ciarla e Paolo Ferrante



La (ri)scoperta dell'utilità del bosco per la viticoltura, per impedire ad esempio la veloce propagazione da un vigneto all'altro di parassiti e malattie di recente introduzione ma anche per vincere le nuove sfide imposte dal climate change. L'analisi in Piemonte

VIGNETO E BOSCO

la biodiversità oltre i filari

di TERESA E. BACCINI

Reduci da una vendemmia a dir poco problematica in molte aree d'Italia, non è raro vedere negli occhi dei produttori la perplessità nell'osservare la situazione dei propri vigneti. Molti si chiedono come fare per difenderli di più e meglio da condizioni di coltivazione che, in un modo o nell'altro, di anno in anno stanno diventando più problematiche. Soprattutto dove la viticoltura intensiva ha fatto terra bruciata intorno a sé, il soleggiamento implacabile dell'ultima estate, che ha estenuato le vigne e bruciato i grappoli, sta imponendo un ripensamento su tutta la viticoltura corrente, così come sul resto dell'agricoltura.

Molti agronomi ritengono che sia venuto il momento di cominciare a considerare il vigneto come parte di un sistema, anzi, di un ecosistema dove le coltivazioni umane e le specie spontanee si articolano, come di fatto è, in un unico corpo vivente. Perché l'idea di biodiversità insita nei territori da tutelare, oggi non è più collegata solo a una generica aspirazione alla sostenibilità ecologica, ma anche a quella economica laddove ne viene messa a frutto la complementarietà produttiva.

Boschi gestiti e non incolti

Si sta facendo strada la cognizione di interdipendenza del verde e un concetto di produttività che si avvale dell'interazione tra le specie, se saremo così intelligenti da individuarle e mettere a frutto la complessità di forme viventi che circonda il vigneto, oltre a quella che vi abita. Da più parti, per esempio, si stanno levando opinioni positive sull'utilità di associare al vigneto il bosco. Parliamo ovviamente di boschi gestiti e non di incolti abbandonati a se stessi. Non tutte le aree di densità arborea sono infatti da considerarsi bosco. Tra boscaglie e boschi c'è una bella differenza! Le prime sono per lo più terreni in abbandono, magari residui di precedenti coltivazioni che sono diventate preda di specie invasive, come la robinia, oppure di intricati cespugli di rovi e rigogliose liane di vite selvatica che soffocano il terreno e non permettono lo sviluppo di essenze autoctone e più nobili che spesso ne rimangono sopraffatte per la mancanza di luce.

Si creano così aree inaccessibili che purtroppo sono comuni in prossimità di vigneti ancora in produzione. Prima che queste boscaglie si possano evolvere in un bosco maturo, con un sottobosco "pulito" e popolato di uno strato erbaceo spontaneo, possono passare diversi decenni, sempre che si creino le giuste condizioni perché le specie autoctone riescano a prendere il sopravvento su quelle esotiche e invasive.

Matteo Ascheri, titolare di una storica azienda vitivinicola piemontese e presidente del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, ha avuto già parecchi anni fa l'idea di ripulire una zona boscosa nel paese di Verduno confinante con un prestigioso vigneto di Nebbiolo da Barolo. "All'inizio - racconta - ci sembrava solo bello rimettere all'onore del mondo quel pezzo di bosco spontaneo popolato di olmi e roveri, riprendere e mantenere l'aspetto che aveva una volta; abbiamo anche ripiantato ciliegi selvatici e roverelle. Non solo per mantenere una biodiversità che viene dal passato, ma per rendere fruibile una bella posizione panoramica. Poi ci siamo accorti



Sopra il bosco confinante con le vigne di Matteo Ascheri

MATTEO ASCHERI



EDMONDO BONELLI

che ha migliorato l'aspetto sanitario del vigneto confinante e il mio auspicio è che anche tutto il resto dell'area venga rimesso a posto. Sono i nostri stessi operai di campagna che, nei tempi morti, entrano dentro e fanno manutenzione del bosco, perché una volta pulito non si può abbandonarlo di nuovo all'evoluzione spontanea". Sono evidenti, infatti, i danni ai filari di bordo dei vigneti confinanti con aree di boscaglia incolta che creano l'ambiente ideale per lo sviluppo sulle viti inselvatichite di fitoplasmi come la flavescenza dorata o la proliferazione di insetti dannosi come cicaline, nottue, tignole, ecc.

I vantaggi di una situazione ambientale più bilanciata

Se fino ad oggi i viticoltori hanno guardato come al diavolo le piante di alto fusto vicino ai filari, arrivando perfino a estirpare le piante da frutto un tempo tradizionali accanto al palo di testa, nell'intento di eliminare ogni competizione nutritiva con il vigneto, con il cambiamento climatico in corso l'ombra che offrono alcune piante potrebbe essere riconsiderata come un vantaggio, così come la capacità di contenere il riscaldamento del terreno. Nella Doc Friuli Colli Orientali, la storica azienda La Viarte circonda 24 ettari di vigneto collinare con 13 ettari di bosco, una proporzione più elevata di 1 a 2, ritenendo vantaggioso mantenere "intatta la biodiversità del territorio circostante" e più facile ricostituire un ambiente viticolo sano in un contesto naturale equilibrato, progettato su tempi lunghi.

Tra i vantaggi di una situazione ambientale più bilanciata - e ce ne sarebbe bisogno nella situazione climatica attuale - c'è anche il contributo ad accompagnare l'escursione termica e migliorare così il quadro aromatico delle uve. Inoltre, i boschi sono fonte di biodiversità rispetto a terreni, come quelli vitati, spesso impoveriti e "sterilizzati" da continui trattamenti, perché sono fonte di funghi micorrizici che aiutano le viti a nutrirsi, di insetti utili a controllare quelli patogeni, ecc.

"Il confine biologico del vigneto non è il filare, ma va oltre e anche di questo ci dobbiamo occupare - spiega l'agronomo piemontese **Edmondo Bonelli** -. Un incolto gestito si può trasformare in bosco di essenze autoctone. Proviamo a con-

siderare che sulle radici di una quercia ci sono centinaia di forme viventi: funghi, batteri, ecc. Un ambiente agrario non è solo produttività".

In Piemonte

Ma spesso i viticoltori considerano troppo impegnativa la conduzione del bosco accanto al vigneto, perché richiede non solo tempo, ma anche attrezzature specifiche e diverse da quelle utilizzate tra i filari. Benché la trasformazione di un bosco ad altra destinazione - da bosco a vigneto, come spesso accade - per legge sia soggetta al pagamento di una "compensazione forestale", le aziende agricole ne sono esentate e tuttavia, come ricorda Bonelli, in Piemonte "ogni cascina aveva un pezzo di bosco che era gestito. E il tartufo era presente in modo generoso" e aggiunge "la complessità genera una trama che protegge il territorio. Non abbiamo più la cultura del taglio del bosco. Dobbiamo tornare a essere un po' boscaioli: tagliare solo quello che davvero va eliminato".

Un atteggiamento che in alcuni casi può rivelarsi di una certa redditività. In Piemonte, ad esempio, ai coltivatori che mantengono pulito un bosco di proprietà considerato come tartufigeno, viene riconosciuto un indennizzo annuale che in sostanza copre il tempo perso e il lavoro di mantenimento.

In Piemonte però si ripiantano querce accanto ai vigneti soprattutto per un altro motivo. L'interruzione delle coltivazioni vitate grazie alle aree boschive viene oggi ripensata come opportuna per impedire la veloce propagazione da un vigneto all'altro di parassiti e malattie di recente introduzione. Considerazione che vale anche per altre coltivazioni pregiate della zona come i nocioleti, negli ultimi anni attaccati da ospiti indesiderati ed esotici come la cimice asiatica che si diffonde con facilità nei filari chilometrici di noccioli dei nuovi impianti implementati per far fronte alle richieste del mercato. Opportuni intermezzi con essenze di alto fusto rendono la diffusione, se non altro, più difficile a questi parassiti. I boschi infine si potrebbero opporre anche a fenomeni meteorologici estremi come grandinate e temporali particolarmente erosivi. Almeno quando le tempeste non sono catastrofiche.



**RIFLESSIONI CON STEFANO CELI
A MARGINE DEL MONDIAL
DES VINS EXTRÊMES**

VITIGNI AUTOCTONI Il valore della biodiversità

Sono stati i vitigni autoctoni i protagonisti della recente edizione (28-29 settembre scorso) del "Mondial des Vins Extrêmes" l'unico concorso internazionale dedicato ai vini prodotti in zone del mondo caratterizzate da viticoltura eroica, condotta cioè in situazioni ambientali difficili: in montagna oltre i 500 m.s.l.m e con pendenze maggiori del 30%, sulle coste scoscese delle piccole isole, sui terrazzamenti strappati alla roccia, veri paradigmi della biodiversità viticola di grande valore ambientale, ma oggi anche paesaggistico e turistico. Organizzato dal Cervim, il Centro di Ricerca e Valorizzazione per la Viticoltura Montana con sede ad Aymavilles (Ao), in collaborazione con Ais Valle d'Aosta e l'Assessorato all'Agricoltura e risorse naturali della Regione autonoma, con il patrocinio dell'Oiv, il concorso mondiale è arrivato ormai alla 31a edizione.

Benché i vigneti eroici rappresentino solo il 5% della viticoltura mondiale, il mercato dei vini "estremi" è in crescita ed è soprattutto il valore in biodiversità e di forte caratterizzazione territoriale ad attrarre e interessare i nuovi consumatori. Tanto che degli 863 vini in concorso - 319 le aziende partecipanti provenienti da 26 Paesi del mondo - quasi il 90% è stato prodotto con vitigni autoctoni dei diversi paesi partecipanti, dal georgiano Rkatsiteli al palestinese Dabouki, dallo spagnolo Negramoll al Pais cilen o al Gellewza maltese, tanto per citarne alcuni. Tra le perle italiane erano in concorso vini prodotti da vitigni rari come il Magliocco calabrese, il

Pecorino marchigiano, il Baratuà piemontese, il Petit rouge valdostano o il Biancolella campano. Ma anche vini da Erbaluce e Ramie del Piemonte, da Cornalin della Valle d'Aosta, da Moscatello di Taggia della Liguria, da Bovale della Sardegna, da Tintilia del Molise, da Pecorello della Calabria, premiati in concorso con una medaglia d'oro, come ci ricorda **Stefano Celi**, presidente del Cervim. Con lui abbiamo voluto approfondire il tema della biodiversità degli autoctoni. "Erano più di 100 i vitigni autoctoni rappresentati nei vini in concorso nel 2023 - spiega il presidente Celi - E pensare che 35 anni fa, quando siamo partiti con il Cervim, dire 'vino di montagna' era quasi peggiorativo, ti dicevano che volevi fare vino per condire l'insalata".

Perché oggi i vitigni autoctoni sono considerati un serbatoio di biodiversità?

I vini da vitigni autoctoni sono sempre stati prodotti in situazioni difficili, nel corso dei secoli si sono adattati alle situazioni più disparate, ma erano prodotti per autoconsumo, non si sentiva la necessità di andare sul mercato. Gli internazionali li abbiamo piantati in seguito per soddisfare, appunto, il mercato. Ad esempio in Valle d'Aosta negli anni 80, al di fuori del Petit rouge, si piantavano internazionali. Solo dopo si sono riscoperti gli autoctoni. Molti sono stati moltiplicati e reimpantati a partire da qualche vite sparsa per le montagne dagli anni 90 in poi.

Perché sono un patrimonio da conservare?

Principalmente perché sono stati meno selezionati di altre



STEFANO CELI

varietà più diffuse per trovare, ad esempio, caratteristiche più produttive od olfattive particolari. Oggi di certi vitigni si pianta solo un clone, dappertutto. Se capita qualcosa a quel clone questo impatta su tutto il vigneto. I nostri autoctoni sono vitigni più "rustici", diciamo così, all'interno dei quali c'è ancora una grande varietà di cloni, anche se non ufficialmente riconosciuti, dove possiamo trovare ancora grandi capacità di adattamento.

Come mai il mercato sta crescendo?

Il mercato è diventato curioso, cerca novità e questi vini erano praticamente sconosciuti o conosciuti solo nelle zone di produzione. Il consumatore inizia a stancarsi dei soliti vini, vuole "il diverso" e il diverso è nella viticoltura eroica. Anche grazie al Cervim questi vini oggi sono più conosciuti e siamo riusciti a farli apprezzare, perché vengono da una viticoltura di qualità. E il mercato sta crescendo, perché al giorno d'oggi i vini eroici sono vini di alta qualità, in molti casi facili da bere, freschi, non molto pesanti, adatti anche ad un consumatore giovane.

Teresa E. Baccini



VENERDÌ 27 OTTOBRE A CASTEL BRANDO (TV)

50° CONGRESSO MIVA: "INNOVARE IL FUTURO"

Appuntamento a fine ottobre con il consueto congresso nazionale dell'associazione che proprio quest'anno celebra i 50 anni di attività in rappresentanza del vivaismo viticolo nazionale. Focus: le sfide a cui il settore dovrà rispondere per fornire piante di sempre più elevata qualità, in linea con il contesto climatico in evoluzione e affinando la capacità di interpretare un mercato del vino talvolta complesso

Alla fine di ottobre si terrà il consueto congresso nazionale dell'associazione Miva che nel 2023 celebra i 50 anni di attività in rappresentanza del vivaismo viticolo nazionale. Quest'anno l'evento sarà organizzato in Veneto presso l'incantevole location di Castel Brando (www.castelbrando.it) a Cison di Valmarino in provincia di Treviso e prevederà il classico appuntamento con il convegno tecnico nella mattina di venerdì 27 ottobre, dalle ore 9 fino alle ore 13.30, e a seguire una serie di attività che si distribuiranno anche durante il pomeriggio.

Titolo dell'evento di quest'anno è "Innovare il Futuro", rievocando le sfide a cui il settore dovrà rispondere per fornire piante di sempre più elevata qualità, in linea con il contesto climatico in evoluzione e affinando la capacità di interpretare un mercato del vino talvolta complesso ma che ha saputo dimostrare negli ultimi anni grande crescita, valore e solidità. I contenuti del convegno saranno suddivisi nelle aree tematiche di "Innovazione", "Tecnica vivaistica", "Sostenibilità" e "Normativa".

Il percorso degli interventi partirà quindi dalle opportunità che si celano dietro alle sfide che il vivaismo è chiamato ad affrontare e quindi approfondendo alcuni percorsi di ricerca su cui la scienza si sta focalizzando per far fronte alle necessità future del settore. Il miglioramento genetico, attraverso le Tecnologie di Evoluzione Assistita (Tea), la costituzione di nuovi ibridi interspecifici o il recupero di antiche varietà sono alcuni degli aspetti che verranno approfonditi durante l'incontro.

Per la parte di tecnica vivaistica è in programma un approfondimento sulle più moderne tecniche di propagazione della vite per poi passare ad un focus sulla tematica della sostenibilità, descrivendo le opportunità che questo ambito può offrire e presentando in anteprima l'applicazione dello standard Equalitas al settore del vivaismo viticolo.

La mattinata si chiuderà con un aggiornamento sulla parte normativa focalizzando alcune tematiche chiave che riguarderanno il settore nel prossimo futuro. Dal pomeriggio, dopo un pranzo a buffet, il percorso tecnico procederà con la possibilità di degustare una selezione di vini provenienti da tutto il territorio nazionale ottenuti da ibridi interspecifici o da varietà storiche e di territorio grazie alle collaborazioni con l'associazione Pivi Italia e con l'associazione Graspò.

L'intero percorso sarà quindi focalizzato sull'offrire una panoramica dello stato odierno del settore fornendo uno sguardo ad alcune innovazioni presenti e future che attraverso il vivaismo viticolo arriveranno nel mondo del vino dei prossimi anni.

27 OTTOBRE 2023 - CONVEGNO TECNICO
Hotel Castelbrando, Cison di Valmarino - TV - Per info e prenotazioni convegno congresso@associazione.miva.it
Valido per attribuzione crediti della formazione professionale ordina agronomi ed enologi

50° MIVA
MOLTIPLICATORI ITALIANI VITICOLI ASSOCIATI
INNOVARE IL FUTURO
CONGRESSO NAZIONALE

PARTECIPAZIONE CONVEGNO INCLUSA PRANZO A BUFFET - C50
DEGUSTAZIONE DI OLTRE 10 VINI SELEZIONATI - C20

PROGRAMMA
10:00 **Saluti della autorità e avvio lavori**
10:15 **INTRODUZIONE** - Il vino del futuro
10:30 **INNOVAZIONE IN VITICOLTURA** - Approcci tecnici, nuovi ibridi interspecifici, miglioramento genetico, recupero dei vitigni storici e di territorio
10:45 **Pranzo a buffet**
11:00 **TECNICA VIVAISTICA** - Focus sulla tecnica dell'innesto in verde, applicazioni tecniche e prospettive
11:15 **SOSTENIBILITÀ** - Presentazione dello standard Equalitas per il vivaismo viticolo, focus sui premi dati dalla Carbon Footprint
11:30 **NORMATIVA** - Focus Normative per il Vivaismo Viticolo
11:45 **Five levari e dibattito**
12:00 **Pranzo a buffet**
12:30 **EVENTO FIERISTICO DEDICATO AL SETTORE DEL VIVAISMO VITICOLO**
14:30 **DEGUSTAZIONE VINI** - da vitigni resistenti e vitigni antichi e di territorio

Per il programma dettagliato del convegno:
www.associazione.miva.it

È prevista l'attribuzione di crediti formativi per l'Ordine degli Agronomi e per gli Enologi. Per informazioni e prenotazioni scrivere a:
congresso@associazione.miva.it

I NOSTRI PRODOTTI GIURIDICI CARTACEI E ONLINE



CODICE DELLA VITE E DEL VINO ED. 2021



DAI VINI TIPICI AL TESTO UNICO ED. 2022



BANCHE DATI GIURIDICHE ONLINE (IT - UE)



COMEX BANCA DATI GIURIDICI ON-LINE PER L'EXPORT



NEWSLETTER GIURIDICA SETTIMANALE "UIVLEX"



Per i nostri clienti prodotti editoriali e strumenti di aggiornamento normativo online.

Il vulcano fa bene al vino?



28 agosto - 10 settembre
ViniMilo
43ª Edizione
Centro di Qualità Permanente
Gruppi Bianchi 2023 - 1ª Edizione

Un'immagine dell'evento "Vulcania" tenutosi a Soave nel 2013

APPROFONDIMENTO SU UN TEMA CHE DA ANNI ATTRAVERSA LA PRODUZIONE ITALIANA

È necessario un approccio storico e scientifico in grado di fissare i punti fondamentali di un dibattito tanto difficile da affrontare quanto facile preda di semplificazioni fuorvianti. L'intervista al prof. Sandro Conticelli dell'Università di Firenze, lo stato dell'arte della ricerca e il racconto di un percorso iniziato alcuni lustri addietro da uno sparuto gruppo di "vulcanici" appassionati, operatori e produttori

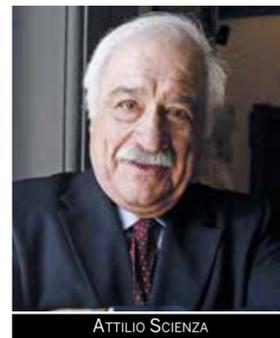
Pagine a cura di
ALDO LORENZONI
e **LUIGINO BERTOLAZZI**
Enologi, fondatori di G.R.A.S.P.O.
(Gruppo di Ricerca Ampelografica
per la Salvaguardia
e la Preservazione della Originalità
e biodiversità Viticola)

Cosa lega il fenomeno del vulcanismo, espresso in modo molto diverso in tutti i continenti del mondo, al mondo del vino? Quanto influisce il suolo vulcanico, in cui viene spesso coltivate le viti, sull'identità di questi vini? Quali sono le specifiche caratteristiche di questi vini e sono veramente diversi dagli altri? Ma, soprattutto, sono davvero più buoni? A queste domande si cerca di rispondere in Italia ormai da molti anni, sia per la presenza di suoli di origine vulcanica praticamente in ogni regione (o quasi) sia perché, a ben guardare, molti grandi territori del vino poggiano proprio su questo tipo di superfici, tanto da far pensare a una correlazione diretta tra le qualità dei vini prodotti e l'origine delle terre nelle

quali affondano le radici le viti con le quali essi, tramite l'uva, sono prodotti. Per approfondire il tema non possiamo che partire dall'elemento cardine, il vulcano, al quale di norma associamo mentalmente l'immagine di una montagna di forma piramidale, spoglia di vegetazione, con la sommità coperta di neve e con un pennacchio di fumo, un'icona ben rappresentata dall'Etna dove - per entrare nel merito dello spunto alla base di questo reportage - si è parlato ovviamente molto di "Volcanic Wines" (vedi box a pag. 9) nell'ambito della rassegna ViniMilo. Sebbene questa sia una tipologia molto diffusa, tornando alla forma più nota dei vulcani, numerose e diverse sono le manifestazioni di attività eruttiva, che provocano la formazione di edifici vulcanici dalla morfologia molto diversificata.

Dalla forma alla composizione

Esiste inoltre un rapporto molto stretto tra l'attività di un vulcano e le caratteristiche fisico-chimiche del magma e tra questo e il suolo a cui ha dato origine. A spiegarci questa intima relazione è il prof. **Attilio Scienza** dell'Università di Milano: "I vini dei vulcani godono da sempre una fama che ogni periodo storico ha testimoniato con citazioni importanti e sono stati oggetto di commercio per la loro ricchezza in alcol e serbevolezza. La definizione di 'macchina o fabbrica della terra' che viene storicamente data ai vulcani nel mondo scientifico anglosassone si attaglia perfettamente al ruolo che i vulcani hanno avuto nella formazione primigenia del nostro pianeta". Nel suo libro "Volcanic Wines, salt, grill and power", che si av-



ATTILIO SCIENZA



JOHN SZABO

vale di una preziosa introduzione di Andrew Jefford, il Master sommelier canadese **John Szabo** spiega come "il vulcanismo nasconde uno scopo essenzialmente costruttivo: il costante rinnovamento della terra e un riequilibrio delle forze interne che rendono il nostro pianeta un habitat vivibile... La cenere e la lava emesse dalle eruzioni rinnovano i terreni con un inebriante mix di minerali, sostenendo ulteriormente l'agricoltura e la vita. I terreni vulcanici custodiscono infatti gli arbusti di caffè più pregiati del mondo, le verdure dal sapore intenso, ma ciò che più ci interessa conservano un rapporto privilegiato con tanti vitigni originali e tante suggestive pratiche agricole storiche, diventando terreno inospitale per la fillossera e anche, per fortuna, scoraggiando l'invasione uma-



In collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali (DiSAA) - Università degli Studi di Milano

Novità: le sezioni dedicate a varietà resistenti e portinnesti

È in arrivo la nuova edizione aggiornata

Un pratico volume, di facile e veloce consultazione, pensato per essere un utile strumento di lavoro per orientare le scelte di viticoltori, agronomi, tecnici e consulenti

Oltre mille cloni scelti sulla base di quelli effettivamente moltiplicati e disponibili in quantità significative, con un compendio delle loro caratteristiche ampelografiche, agronomiche ed enologiche e una foto del grappolo

Funzionali tabelle riepilogative che consentono un immediato quadro d'insieme e di confronto dei cloni di ogni varietà

Il Manuale dei Cloni di Vite 2023 verrà inviato gratuitamente agli abbonati del Corriere Vinicolo e ai soci di Unione Italiana Vini

PRENOTA IL TUO SPAZIO

Per informazioni su costi e modalità di adesione: corrierevinicolo@uiv.it

IL RICORDO DI IERI CHE CI AIUTA A COMPRENDERE IL DOMANI

A ViniMilo stappata la prima bottiglia di "Ritorno"

Guardare indietro può aiutare a capire e a interpretare il presente, preparandoci per il futuro. Durante la 43ª edizione di ViniMilo, manifestazione che celebra non solo la denominazione Etna ma anche vini provenienti da altre regioni vinicole di rilievo, si è stappata la prima bottiglia di "Ritorno", vino nato dalla mente, dall'esperienza ma soprattutto dal cuore di Carla Benini ed Edoardo Ventimiglia, proprietari dell'azienda Sassotondo nel cuore della Maremma, in Toscana. In questa avventura Carla ed Edoardo hanno fatto squadra con l'associazione Graspò (Gruppo di ricerca ampelografica per la salvaguardia e preservazione dell'originalità e della biodiversità viticola), che coinvolge alcune realtà italiane e ha come obiettivo la salvaguardia di un patrimonio di varietà unico al mondo che non deve essere perso, coinvolgendo inoltre l'Università di Catania e in particolare il gruppo di lavoro della dottoressa Elisabetta Nicolosi. "Ritorno" nasce da questo incontro ed è figlio di una volontà comune di ricerca e salvaguardia ma con connotazioni sociali importanti. Un Etna bianco superiore da Carricante in purezza, che proviene dal vigneto degli Eredi Di Maio, nella prestigiosa Contrada Caselle nel comune di Milo, sul versante est del vulcano, e che vede la sinergia tra i Ventimiglia e un'altra grande figura del mondo vinicolo quale Federico Curtaz. Ne è nato un vino a tiratura limitata, imbottigliato in 200 magnum, che parla la lingua della sua terra vulcanica: irruente e tagliente ma gentile, assopito, pronto a esplodere e durare nel tempo, lanciando profumi e gusti che fondono il Mediterraneo con lo spirito de "A Muntagna", come

dicono gli autoctoni parlando dell'Etna. E poi il suo nome:

"Ritorno". Non un nome casuale. Infatti, il barone

Gaetano Ventimiglia, nonno di Edoardo, direttore della fotografia con collaborazioni illustri (anche il grande Hitchcock), era proprio catanese, tanto da essere tra i fondatori della squadra di calcio della città.

Nel legame stretto con la città dell'Elefante c'è quindi il senso di questo riaffacciarsi alla scoperta del proprio passato e della propria origine. Con i proventi delle vendite, tramite Proposta Vini, si andrà proprio a finanziare la ricerca sulle cultivar autoctone da salvaguardare e da far riemergere nella storia della viticoltura dell'Etna e del nostro Paese. Un momento di festa quello del primo stappo. Nei calici un vino che racconta la sua terra, che parla di passato e di futuro, in un tempo presente: quello della piacevolezza di degustarlo.



EDOARDO VENTIMIGLIA (Foto Gianmarco Guarise)

na, altrettanto distruttiva. Ma, forse ancora più importante e fondamentale per questo lavoro, i vini che crescono sui vulcani, o vicino a loro, sono particolarmente buoni. Sono convinto che i vini vulcanici rappresentino una serie di espressioni territoriali altamente distinte, testimonianze autentiche e ostinate in un mondo di sapori che si fondono, raccontando le storie straordinarie delle persone che faticano in questi strani, antichi, massacranti vigneti, scavati nella roccia arida e occasionalmente appollaiati sotto una bocca potenzialmente letale".

Il legame con i vini

Riflessioni sostanzialmente avvalorate e condivise anche da Charles Frankel, ricercatore e scrittore francese, che nel libro "Vins de feu, à la découverte des terroirs des Vulcans célèbres" sottolinea che a celebrare questa santa alleanza tra vino e vulcano è il suolo stesso: "...la lava sbriciolata, le ceneri e la pietra pomice con la loro particolare consistenza e la bella ricchezza in ferro e potassio, ma anche il rilievo del vulcano, che prevede ripide pendenze per una distribuzione ottimale delle colture, sia in altitudine che in orientamento, declinate in una molteplicità di microclimi. Senza dimenticare la feroce determinazione dei viticoltori, innamorati delle loro montagne, che hanno sfidato le eruzioni e perpetuato tradizioni basate su secoli di esperienza e osservazione".

Ma queste specifiche identità, queste matrici laviche, questi suggestivi racconti possono diventare un plus anche a livello commerciale? I vini dei vulcani possono essere una categoria specifica ed esclusiva nell'articolato mondo enoico? Lo abbiamo chiesto a Gianpaolo Girardi, fondatore di Pro-

posta Vini, distributore italiano tra i più lungimiranti con una sezione del catalogo dedicata ai vini dei vulcani. "Il movimento dei vini vulcanici - racconta Girardi - è ormai una realtà, nelle nostre proposte abbiamo un'area riservata e privilegiata alle aziende delle zone vulcaniche. E non poteva essere altrimenti, pensiamo a come nel corso dei secoli l'attività eruttiva dei vulcani ha modificato e plasmato il paesaggio in maniera originale e peculiare, particolarmente in Italia. Pensiamo ai crateri diventati bacini di laghi come Bolsena, Bracciano, Averno, Monticchio e tanti altri. Per i napoletani il Vesuvio è uno stato d'animo e per i catanesi l'Etna è 'Idda' e lo indicano con il mento. Il fatto che oggi esistano ancora vulcani in attività (Etna, Stromboli e Vulcano) e zone attive di bradisismo (Campi Flegrei) contribuisce ad arricchire ulteriormente l'elenco delle unicità del paesaggio naturalistico italiano. Alcuni vulcani stanno dormendo (Colli Albani, Vesuvio, Ischia, Lipari, Pantelleria, Isola Ferdinandea) ma potrebbero eruttare in qualsiasi momento; speriamo lo facciano il più tardi possibile. Per ragioni legate alla composizione geologica del terreno, all'esposizione e alla stessa ubicazione geografica, i vini provenienti da uve coltivate sui terreni vulcanici sono unici".



GIANPAOLO GIRARDI

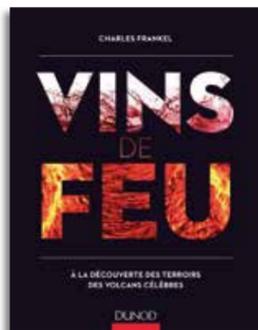
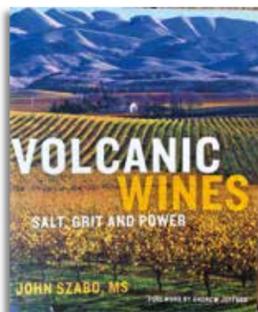


Foto Gianmarco Guarise

Volcanic Wines, numeri e genesi



UN PROGETTO CHE UNISCE CONSORZI, COMUNI E PRODUTTORI



Da sinistra: Giovanni Ponchia e Alfio Cosentino

(Foto Gianmarco Guarise)

Per capire meglio in cosa consiste Volcanic Wines - progetto che unisce Consorzi, Comuni e produttori che puntano con forza sui valori distintivi di questi territori estremi - abbiamo chiesto a Giovanni Ponchia, oggi direttore del Consorzio Gambellara ma storico animatore di questa iniziativa, di spiegare come e dove nasce questa idea. "Vale la pena ricordare - ha esordito Ponchia - che i suoli costituiti o originati da vulcanoclasti ricoprono circa 124 milioni di ettari nel mondo. In termini di paragone, rappresentano 4 volte la superficie dell'Italia. Questa tipologia di suoli vale quindi circa l'1% della superficie della Terra, fornendo però sostentamento al 10% della popolazione mondiale: questo dato meglio di molte parole esprime in maniera chiara il concetto di 'fertilità' spesso attribuito ai territori dei vulcani in tutto il mondo. I suoli vulcanici sono infatti distribuiti prevalentemente lungo i bordi delle placche tettoniche o in loro prossimità. Tra le principali zone vitivinicole mondiali costituite quasi interamente da questo tipo di suoli possiamo elencare Napa Valley (California), Casablanca Valley (Cile), Santorini (Grecia), Kaiserstuhl (Germania), Isole Azzorre e Madeira (Portogallo), Altare del Golan (Siria/Israele), Yarra Valley (Australia). In Italia i principali distretti produttivi di questo tipo si trovano nel Soave, nella zona del Vesuvio e dei Campi Flegrei in Campania, sull'Etna e a Pantelleria in Sicilia, nella zona di Mogoro in Sardegna, nelle isole Eolie, oltre che nella zona del Frascati nel Lazio e attorno al lago di Bolsena, dove gravitano le zone di produzione dell'Orvieto, del Montefiascone e di Pitigliano. Tutte aree a fortissima vocazione vitivinicola e caratterizzate da produzioni di assoluto pregio, in particolare modo per quanto riguarda la tipologia dei vini bianchi, ma non mancano illustri esempi di produzione di vini rossi".

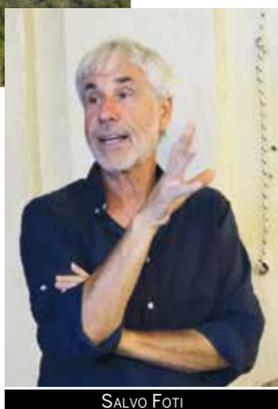
Una "unicità" a cui dare un senso

Uno sguardo complessivo che non poteva lasciare fermi quanti volevano dare un senso a questa "unicità", come ci ha raccontato ancora Ponchia: "Quando sono arrivato al Consorzio del Soave nel 2005 la prima sfida che mi sono posto è stata trovare nuove chiavi di lettura per sdoganare i vini bianchi italiani da un ruolo spesso marginale e non valorizzante rispetto ai rossi. Abbiamo quindi ideato una manifestazione che raccogliesse 100 vini, il meglio delle produzioni bianchiste del nostro Paese, declinandoli in una serie di microverticali di almeno cinque anni. Una bellissima esperienza che per tre anni ci ha insegnato molto e ci ha consentito di incontrare e confrontarci con tantissimi produttori e tantissimi territori. Proprio in occasione delle esperienze volte a esaltare il concetto di valore e longevità dei vini bianchi italiani ("Tutti i colori del bianco" dal 2005 al 2008) - ha proseguito Ponchia - abbiamo avuto occasione di constatare come le espressioni enologiche più originali e più ricercate da comunicatori e operatori fossero quasi sempre riconducibili a terroir di matrice vulcanica e a vitigni storicizzati e caratterizzati nel rispettivo territorio. Garganega, Durella, Falanghina, Grechetto e Carricante raccontavano al meglio, anche sulla lunga distanza, come il rapporto vitigno/territorio in ambienti di origine vulcanica desse origine con più continuità a vini con un carattere fortemente distintivo, proprio a testimoniare come ci siano luoghi eletti nei quali la vite, per un felice incontro

tra intuizione produttiva e fattori naturali, esprime al massimo una qualità distintiva e non imitabile. Partito da Soave nel 2009 il progetto sui vini vulcanici ha dimostrato di saper fare rete sul territorio nazionale, mettendo in relazione sistemi produttivi e organizzativi diversi ma tutti fortemente motivati nella valorizzazione di territori e vitigni originali. Da quel momento i vini dei vulcani non sono più stati solo un modo di raccontare dal punto di vista pedologico un prodotto, ma sono diventati una specifica e valorizzante categoria nell'ambito dell'articolata offerta enologica. Ciò viene continuamente testimoniato non solo da manifestazioni dedicate, dalle sempre più dettagliate evidenze in etichetta, dall'attenzione di media, distributori e consumatori ma dalla convinta e strategica consapevolezza dei produttori stessi. I suoli vulcanici rappresentano quindi, per le realtà produttive più abili nel comunicare queste peculiarità, un'incredibile opportunità a livello di immagine, costituendo una categoria specifica nel mondo del vino. Logica e tempestiva dunque anche l'iniziativa dell'Associazione Città del Vino di riservare una sezione speciale a questi vini nell'ambito della nuova edizione del Concorso enologico internazionale Città del Vino, che dal 2001 valorizza vini e territori premiando non solo i produttori ma anche i sindaci, come Alfio Cosentino sindaco di Milo che ogni anno ci ospita a ViniMilo per fare sintesi dei risultati raggiunti e dei nuovi obiettivi che ci attendono".

In crescita

E proprio ad Alfio Cosentino abbiamo voluto chiedere una riflessione su un'esperienza che dura ormai da tre lustri. "Magari è solo una coincidenza - ci ha detto Cosentino - ma ricordo che quando abbiamo fatto la prima presentazione di Volcanic Wines qui a Milo nel 2009, nel territorio comunale c'erano una o due realtà che producevano Etna Bianco Superiore. In questi 15 anni stiamo assistendo, invece, ad una crescita esponenziale di aziende, di investimenti, di valore dei suoli e del prezzo delle bottiglie. Mi piace pensare che, anche sulla scia di queste testimonianze, stanno investendo oggi su Milo tante altre aziende rispettose della nostra identità ma con una grande visione del futuro. Alcune sono iniziative di giovani produttori che hanno preso in mano le antiche vigne di famiglia, per altre si tratta di un ritorno a casa di imprenditori che hanno colto il valore vero di questa piccola realtà banchista nel contesto della grande vicacità che oggi caratterizza tutto l'Etna. Da solo due produttori che imbottigliavano Etna Bianco Superiore, in 15 anni a Milo siamo arrivati oltre i venti e l'interesse per questo nostro territorio è in continua crescita". Una forza, quella di Volcanic Wines, che si esprime ormai sotto diverse forme, come ricordano gli appuntamenti del passato (partendo da Vulcano a Soave; Vulcani sui Colli Euganei; Volcanic Wines a Lipari, Napoli e Pitigliano; e le Volcanic Wine Conference a New York e Londra) e quelli del presente, a cominciare da ViniMilo appunto. La rassegna etnea quest'anno ha visto protagonista un racconto dedicato dall'associazione Volcanic Wines alle tante espressioni dei vulcani italiani. Una prestigiosa degustazione coordinata da Giovanni Ponchia, nella veste di direttore del Consorzio del Gambellara, e da Claudio Di Maria dell'Ais Sicilia, chiamata a raccontare in 15 vini, provenienti da altrettanti contesti vulcanici, i tre lustri di attività dell'Associazione.



SALVO FOTI



SIGHERU AYASHI

(Foto Giammarco Guarise)

(Foto Giammarco Guarise)



➔ **Riconoscibilità organolettica**

Ma è **Salvo Foti**, enologo e produttore di Etna Bianco Superiore a Milo, a spiegare il fil rouge che lega organoletticamente tutti i vini realizzati su suoli vulcanici. "Un vino vulcanico è riconoscibile soprattutto al gusto - ci ha detto Foti -, dove emerge una nota evidente di mineralità, cioè una sensazione netta di sapidità accompagnata sempre da una piacevolissima e persistente acidità. A volte sembra di mangiare una sottile fetta di limone verde con sopra del sale. Caratteristiche che, anche in presenza di gradazioni alcoliche elevate, rendono questi vini leggeri, eleganti e persistenti al gusto. Coltivare uve su terreni vulcanici significa essere custodi di conoscenze ancestrali e possedere una fisicità dinamica, necessaria a sopportare il duro lavoro. Queste uve sono figlie di viti determinate ad assorbire umori affondando le loro caparbie radici nelle profondità più oscure di suoli vergini, primordiali, ricchi di minerali, complessi". "Il concetto di vino

■ **Volcanic Wines a ViniMilo anche per ricordare Franco Zanovello**

Nei suoi 15 anni di intensa attività, l'Associazione Volcanic Wines ha coinvolto territori e produttori che con le loro storie e la loro professionalità hanno contribuito nel concreto ad arricchire esperienze e percorsi di crescita. Franco Zanovello (*nel tondo a destra*) è stato uno dei più convinti e attivi protagonisti di questa bellissima avventura e meritava un particolare ricordo visto il legame profondo che aveva con ViniMilo. Il padre voleva fare di lui un ingegnere, la passione per la moto e l'Enduro l'avevano invece portato sui sentieri dei Colli Euganei. Nel 1977 aveva fondato l'azienda "Ca' Lustra", contribuendo a far crescere il territorio con grandi vini. Dei Colli Euganei conosceva tutto, di ogni appezzamento sapeva indicarti la composizione del terreno, la storia della tenuta e del proprietario. Ripeteva sempre che, prima della creazione del Parco regionale, questo territorio rischiava di essere rovinato per sempre dall'edilizia selvaggia e dallo sfruttamento delle cave. Grande innovatore, il primo a capire le potenzialità di un ambiente perfetto per la viticoltura, è stato "la locomotiva" dello sviluppo qualitativo dei vini euganei. Ha creato l'Anfiteatro del Venda, uno spazio culturale all'aperto, contornato da boschi e vigneti, una terrazza naturale, che propone nella bella stagione reading, spettacoli teatrali e concerti: "Nelle giornate terse - spiegava - da lì si vede il campanile di San Marco e, spostando lo sguardo verso sud, un occhio esperto può vedere, prima degli Appennini, Ravenna, il castello di Ferrara e le due torri di Bologna. Volevamo condividere questa bellezza in un luogo". Tutti i suoi vini raccontavano storie, ogni vino è un progetto che porta in sé un pezzetto dell'anima di Franco, come l'Olivetani, il Pedevenda, il Sassonero. Quindici anni fa aveva salvato quattromila gemme del Moscato nero e le aveva piantate in Sicilia, facendole diventare un eccellente passito, il Nero Musqué. Non appena nominato presidente della Strada del Vino è diventato uno dei maggiori sostenitori del progetto dei Vini Vulcanici: era stato proprio lui ad ideare sui Colli Euganei l'evento "Vulcanici", la manifestazione che per quattro anni (dal 2016 al 2019) ha ospitato nelle più belle dimore storiche dell'area i produttori vulcanici italiani. Voleva far diventare gli Euganei il primo Parco biologico d'Italia e questo era il progetto che gli stava più a cuore. "A fare sistema" - aveva detto in un'intervista di 6 anni fa, che riletta oggi, pare l'indicazione di una chiara strada da seguire - deve essere un intero territorio a cominciare dai sindaci, dagli albergatori, dai ristoratori e da noi produttori. Dobbiamo rilanciare un territorio ricchissimo assieme al comprensorio termale di Abano e Montegrotto, con sempre nuove proposte per gli enoturisti. Non dobbiamo pensare che la persona che arriva qui sia solo un cliente, dobbiamo trattarlo come un ospite speciale e farlo sentire a suo agio". Lui credeva davvero nel "fare sistema" sia sui Colli Euganei che a livello italiano con i "Volcanic Wines", per questo confidiamo che l'edizione ViniMilo di quest'anno rappresenti un nuovo ed entusiasmante inizio per un altro bellissimo viaggio per l'Italia seguendo il filo rosso dei vulcani! Franco ci ha lasciato a luglio 2019, passando il testimone a Linda e Marco, i figli che già condividevano la gestione dell'azienda e che la stanno portando avanti con la stessa passione del padre.



vulcanico sta interessando molto anche un mercato estremamente curioso ma preparato come quello giapponese - sottolinea **Sigheru Ayashi**, primo sommelier giapponese in Italia, giornalista, scrittore e ambasciatore del vino italiano nel Paese del Sol Levante -, diversamente dal concetto dei vini ormai noti e conosciuti per essere realizzati su suoli di origine sedimentaria, i vini vulcanici si presentano come una novità, sono figli del mare ma anche del fuoco, raccontano territori ricchi di storia e sug-

gestione. Soprattutto sono vini molto diversi nel gusto, dato da acidità e sentori agrumati, più freschi e percepiti come meno impegnativi, ideali per i piatti della tradizione giapponese e anche per un aperitivo veloce. Ma mi piace sottolineare come il racconto di questi vini possa permettere al consumatore, non solo giapponese, di fare un viaggio ideale nell'Italia della bellezza, una sorta di Grand tour che partendo dal Trentino con la Val di Cembra, attraversa il Veneto con Soave, Lessinia e Colli Euganei, arriva in Toscana

a Pitigliano ed entra nel Lazio passando dalla Toscana e dal Frascati, arrivando poi in Campania sul Vesuvio, con Ischia e Campi Flegrei a seguire, poi la Basilicata con il Vulture per atterrare in Sicilia sull'Etna, Eolie e Pantelleria... senza dimenticare che vini vulcanici si fanno anche in Sardegna e Piemonte. Quale altra tipologia di vino ti permette di vivere tutte queste suggestioni con vitigni sempre originali e diversi? Bene quindi il percorso che stanno facendo questi territori nel progetto Volcanic Wines".



BINGER

▲ **Prepotatrice BINGER VSL 07 P**

**Stralciatrice-trituratrice
ERO Cane Pruner VITECO**



ERO

▲ **Prepotatrice ERO
Box Pruner ELITE PROcut**



ERO

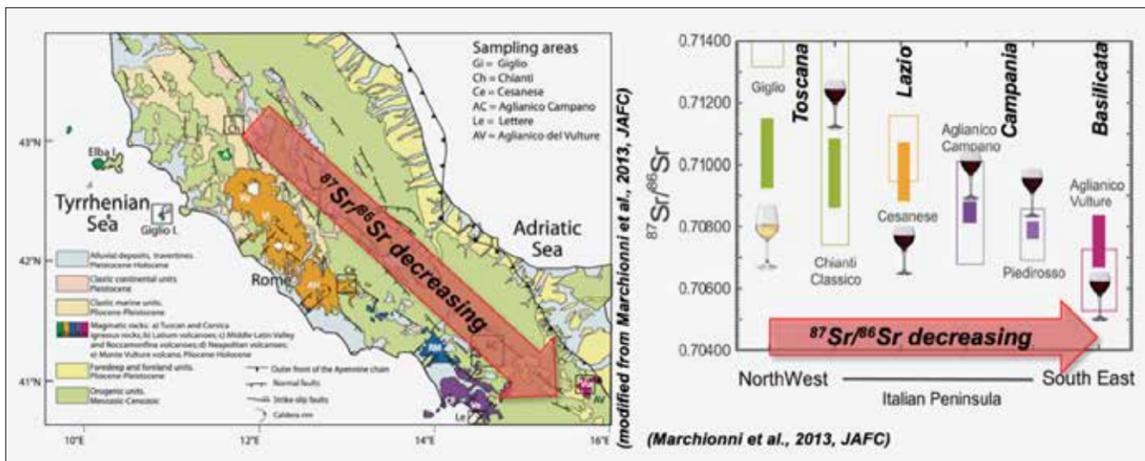
Offriamo diversi sistemi di potatura adatti a tutte le esigenze e forme di allevamento.



   @erogmbh

Vi interessa saperne di più? Contattateci:
Luca Peretto (area centro-nord), cell.: 348 - 310 89 71, luca.peretto@ero.eu
Giancarlo Maggi (area centro-sud), cell.: 339 - 609 60 14, giancarlo.maggi@ero.eu

ERO GmbH | Macchine Viticole | Am ERO-Werk | 55469 Simmern | Germania | mail@ero.eu | www.ero.eu/it



Variabilità isotopica delle rocce e dei vini prodotti nelle diverse aree vulcaniche

Bibliografia

Braschi, E., Marchionni, S., Bucelli, P., Priori, S., Costantini, E.A.C., Bollati, A., ... & Tommasini, S. (2013). Analisi isotopica dello Stronzio. L'indice di provenienza controllata: un parametro geochimico intrinseco che lega il vino al proprio terroir di origine. In *Oltre la zonazione-Tre anni di studio al Castello di Brolio* (pp. 109-123). Accademia dei Georgofili-Edizioni Polistampa.

Braschi, E., Marchionni, S., Priori, S., Casalini, M., Tommasini, S., Natorelli, L., ... & Conticelli, S. (2018). Tracing the $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ from rocks and soils to vine and wine: An experimental study on geologic and pedologic characterization of vineyards using radiogenic isotopes of heavy elements. *Science of the Total Environment*, 628, 1317-1327.

Marchionni, S., Braschi, E., Tommasini, S., Bollati, A., Cifelli, F., Mulinacci, N., ... & Conticelli, S. (2013). High-precision $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ analyses in wines and their use as a geological fingerprint for tracing geographic provenance. *Journal of agricultural and food chemistry*, 61(28), 6822-6831.

Marchionni, S., Bollati, A., Braschi, E., Cifelli, F., Molin, P., Parotto, M., ... & Conticelli, S. (2015). Conservation of $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ isotopic ratios in the oenological food chain of "Red" wines to validate their use as geographic tracer. In *1st MS Wine Day, MS for grapes, wine, spirits, Riassunti* (pp. 37-37). Società Chimica Italiana.

Marchionni, S., Buccianti, A., Bollati, A., Braschi, E., Cifelli, F., Molin, P., ... & Conticelli, S. (2016). Conservation of $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ isotopic ratios during the winemaking processes of "Red" wines to validate their use as geographic tracer. *Food chemistry*, 190, 777-785.

Priori, S., Brillante, L., Bonfante, A., Vaudour, E., Winter, S., & Conticelli, S. (2021). Biogeosciences and Wine: The Management and Environmental Processes That Regulate the Terroir Effect in Space and Time. *Frontiers in Environmental Science*, 9, 711347.

Tescione, I., Casalini, M., Marchionni, S., Braschi, E., Mattei, M., & Conticelli, S. (2020). Conservation of $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ during wine-making of white wines: A geochemical fingerprint of geographical provenance and quality production. *Frontiers in Environmental Science*, 8, 153.

Tescione, I., Casalini, M., Marchionni, S., Mattei, M., & Conticelli, S. (2019, January). Conservation of Sr-isotope values during wine-making of white wines: the $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ from geological substrata to wine, used as indicator for food quality and safety. In *Geophysical Research Abstracts* (Vol. 21).

Tescione, I., Marchionni, S., Mattei, M., Tassi, F., Romano, C., & Conticelli, S. (2015). A comparative $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ study in Red and White wines to validate its use as geochemical tracer for the geographical origin of wine. *Procedia Earth and Planetary Science*, 13, 169-172.

Tommasini, S., Marchionni, S., Tescione, I., Casalini, M., Braschi, E., Avanzinelli, R., & Conticelli, S. (2018). Strontium isotopes in biological material: A key tool for the geographic traceability of foods and human beings. *Behaviour of Strontium in Plants and the Environment*, 145-166.

L'INTERVENTO SCIENTIFICO

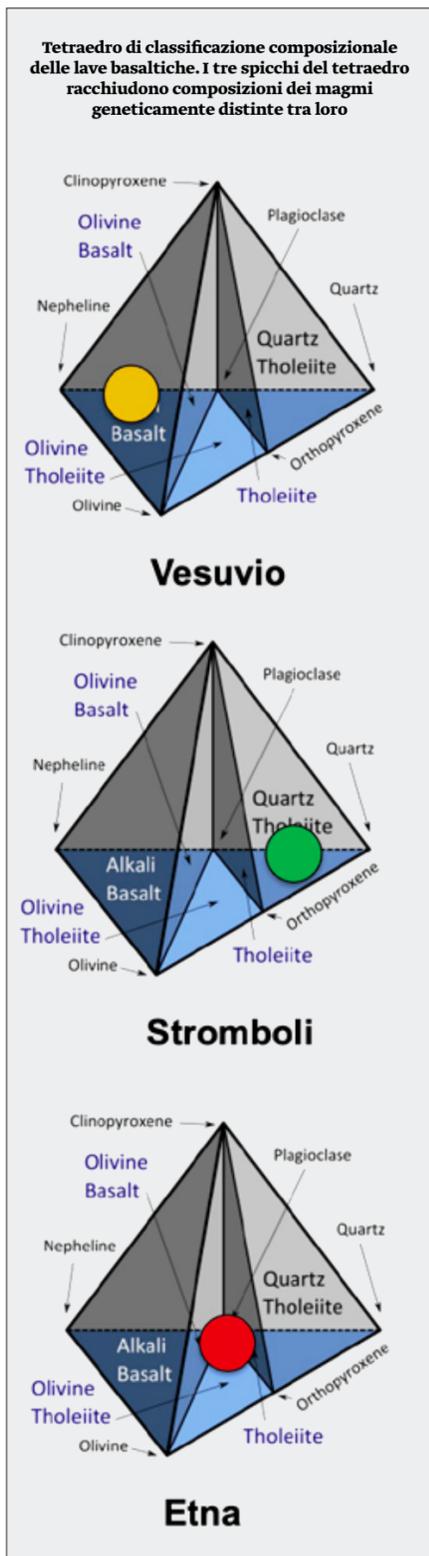
“Con gli isotopi riusciamo a collegare un vino al suolo vulcanico su cui sono state coltivate le uve”

Mancano ancora ricerche approfondite su parametri come la sapidità, ma secondo il prof. Conticelli le rilevanze già analizzate certificano alcuni “rapporti speciali” che potrebbero essere alla base della diversità dei vini prodotti su terreni di origine vulcanica



SANDRO CONTICELLI

Se, come abbiamo visto, sono numerose le testimonianze e le suggestioni che legano il fenomeno del vulcanismo a tanti e qualificati territori viticoli italiani dal punto di vista prettamente scientifico, come possiamo concretamente documentare e certificare questo legame profondo e identitario? Ne parliamo con il prof. **Sandro Conticelli**, ordinario di Geochimica, Mineralogia, Petrologia e Vulcanologia all'Università di Firenze, nonché Direttore del Cnr - Istituto di Geologia ambientale e Geoingegneria, a Montelibretti in provincia di Roma, invitato nell'ambito del convegno coordinato dall'Associazione Volcanic Wines a ViniMilo 2023. “Il concetto di vulcano - sottolinea Conticelli - ci rimanda immediatamente a un immaginario di una sagoma tronco-conica creata dall'accumulo del magma, sotto forma di colate laviche e cenere, attorno alla emergenza superficiale di un condotto di alimentazione proveniente dall'interno del pianeta. In realtà questo immaginario è lontano da una realtà molto più complessa. Infatti, la morfologia dei vulcani è molto variabile, da quelle convenzionali tronco-coniche ad altre meno usuali, che formano veri e propri espandimenti vulcanici tabulari, con una continua transizione morfologica tra questi due estremi. La variabilità morfologica dipende dal volume del magma emesso, dalla sua composizione chimica e dal suo contenuto in elementi volatili (gas) disciolti, principalmente acqua e anidride carbonica, dalla sua densità e viscosità, ma anche dalla paleo-morfologia del territorio al momento dell'eruzione. Il magma, formato dalla 'fusione parziale' delle rocce solide del mantello o della crosta terrestri, risale verso la superficie sotto forma di 'fuso' incandescente, e una volta giunto alla bocca eruttiva produce alternativamente colate laviche, colate piroclastiche o pioggia di cenere e lapilli. Le colate laviche si formano quando il magma possiede una bassa viscosità e fluisce sulla superficie terrestre in maniera tranquilla in seguito a eruzioni effusive. Le colate piroclastiche sono generate dal collasso di elevatissime colonne eruttive, che raggiungono facilmente la stratosfera. Queste sono il prodotto di eruzioni violente, dette esplosive, che frammentano il magma in particelle di dimensione variabile da micrometriche a centimetriche, le quali solidificando formano la cenere, i lapilli, le pomice e le scorie. La composizione chimica dei magmi è il principale fattore che controlla il tipo di eruzione, se effusiva o esplosiva. La distribuzione dei



vulcani sulla superficie terrestre è controllata dalla dinamica interna del pianeta che in condizioni particolari innesca la fusione parziale del mantello e/o della crosta terrestri. I vulcani si concentrano principalmente lungo i margini delle placche che compongono la crosta terrestre come fosse un complicato 'puzzle' in movimento perpetuo. Vulcani e terremoti, sono l'effetto di questo movimento perpetuo interno al pianeta motore degli spostamenti delle placche superficiali e che controlla quindi la cosiddetta 'deriva dei continenti'. La penisola italiana si trova lungo uno di questi margini di placca, laddove la placca africana si avvicina in maniera inesorabile a quella euroasiatica di due cm all'anno, e dove terremoti e vulcani attivi ci narrano un futuro caratterizzato dalla scomparsa del Mediterraneo in seguito a un inevitabile scontro tra continenti. Una terra del fuoco nella quale si contano 52 vulcani sub-aerei, dei quali 25 ancora attivi con nove che hanno dato vita a eruzioni in epoca storica (es. Etna, Stromboli, Vesuvio, Vulcano, Isola Ferdinandea, Campi Flegrei, Ischia, Lipari, Pantelleria) e gli altri dormienti o quiescenti”.

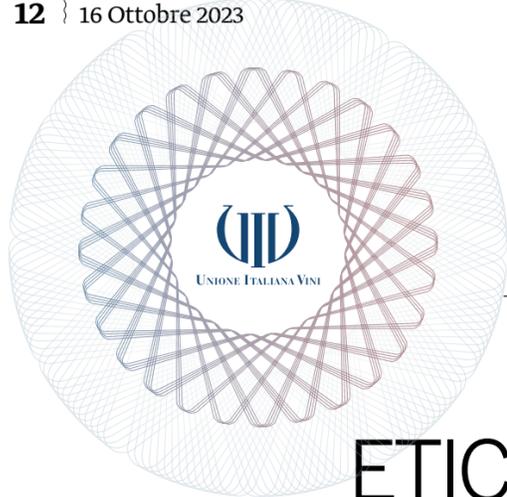
Tanti, e diversi, suoli vulcanici

La nostra penisola è quindi ricamata, da Nord a Sud, da numerose evidenze di fenomeni vulcanici che hanno caratterizzato geologicamente tanti territori a forte valenza viticola, abbiamo quindi chiesto al prof. Conticelli se ci sono analogie o sinergie tra queste diverse aree. “No, la composizione chimica dei vulcani italiani è estremamente variabile. Prendendo ad esempio tre dei maggiormente attivi in epoca storica, l'Etna, lo Stromboli e il Vesuvio, collocati a poca distanza tra loro, possiamo dire che sono caratterizzati da magmi alternativi tra loro, prodotti da meccanismi geodinamici diversi, che ne escludono la provenienza da una stessa 'sorgente'. L'attività vulcanica ha reso il territorio della penisola particolarmente fertile così che già in epoca romana la regione compresa tra i vulcani di Roccamonfina e del Vesuvio veniva denominata 'Campania Felix' per la prosperità agricola dei suoi terreni, ma condizioni simili sono tipiche anche di altri vulcani della fascia tirrenica che si estendono senza soluzione di continuità dalla Toscana meridionale alla Campania centrale. La maggioranza dei vulcani della regione peri-tirrenica sono 'quiescenti' e in passato hanno dato vita ad attività vulcanica intermittente, con grandi eruzioni esplosive alternate a lunghi periodi di riposo. Le colate piroclastiche derivate dalle eruzioni esplosive hanno portato alla creazione di grandi espandimenti tabulari di rocce piroclastiche, dette 'ignimbriti', le quali sono ricche di pomice, lapilli e cenere vulcanica, e se litificate la cenere è trasformata in zeoliti. Inoltre, le ignimbriti della penisola italiana possiedono una quantità di potassio elevata a legame labile con il vetro delle ceneri vulcaniche. Queste caratteristiche, assieme all'età recente delle eruzioni, rendono i suoli particolarmente poveri in materia organica e ricchi in matrice cineritico/sabbiosa, così da rappresentare un elemento di protezione da malattie endemiche tipiche della vite. Inoltre, l'arricchimento in sodio delle rocce di alcuni vulcani italiani, quali quelli della Sicilia (Etna, Iblei,

Pantelleria), potrebbe essere un elemento in grado di spiegare la sapidità del prodotto finito. A tale riguardo, per poter provare scientificamente questo tipo di legame, potrebbero fornire una prova definitiva ricerche specifiche sulle differenti caratteristiche organolettiche dei vini in relazione alla diversa composizione chimica delle rocce vulcaniche del substrato e dei suoli”.

Certificare le origini

Alla richiesta se comunque sia possibile, oggi, documentare o certificare l'origine vulcanica dei vini provenienti da questi territori il professor Conticelli ci ha detto: “Considerando che il nutrimento delle piante viene drenato dal loro substrato, è stato dimostrato come la qualità dei prodotti della filiera agroalimentare, e in particolare il vino, può essere tracciata a livello di provenienza geografica utilizzando la composizione isotopica di alcuni elementi pesanti, quali lo Stronzio (Sr), e contenuti in ultra-tracce nel prodotto finito. È importante sottolineare che nei sistemi biologici lo Stronzio non è né un elemento tossico né un elemento essenziale per la vita, e lo Sr bio-disponibile viene trasferito dal suolo alle piante, agli erbivori e ai carnivori, come costituente in ultra-traccia che imita la via metabolica di altri elementi quali il Calcio, a causa delle proprietà atomiche simili (cioè raggio ionico e valenza). Lo studio della composizione isotopica dello Sr di una determinata catena trofica (suoli, piante, erbivori e carnivori) consente un passo avanti nella valutazione e nel tracciamento dei processi ecosistemici (Tommasini et al., 2018). Gli isotopi dello Sr vengono, quindi, trasferiti dalle rocce e dal suolo in soluzioni biologicamente disponibili a piante e animali senza alcun frazionamento misurabile (cioè conservando lo stesso rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ delle rocce del substrato nelle quali sono cresciute le piante). Per il vino si è proceduto a una sperimentazione decennale, soprattutto su vigneti provenienti da degrado delle rocce vulcaniche del loro substrato. In questa sperimentazione, nonostante la complessità dei processi che contribuiscono a determinare la composizione isotopica $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ a vita lunga, è stato dimostrato che la porzione biodisponibile del suolo viene trasferita direttamente alla pianta e in pratica inalterata, quindi può essere considerato uno strumento unico per la tracciabilità degli alimenti. Nel caso dell'uva e dei vini, è stato dimostrato che diverse cultivar provenienti dalla stessa vigna impiantata su un substrato geologicamente e isotopicamente omogeneo presentano valori del rapporto isotopico $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ indistinguibili da quello della porzione biodisponibile del suolo e che questo legame diretto rimane valido per diverse annate (e.g., Marchionni, 2013, 2015, 2016; Priori, 2021). Una sperimentazione ulteriore effettuata confrontando vini bianchi e rossi ha fornito gli stessi risultati permettendo di legare in maniera indissolubile il vino alla sua vigna di provenienza e al suo substrato geologico di natura vulcanica (Tescione et al., 2015, 2020). Risultati leggermente più complessi si sono ottenuti con la sperimentazione eseguita su coltivazioni impiantate su terreni di natura sedimentaria (e.g., Braschi et al., 2013, 2018)”. *A. Lorenzoni, L. Bertolazzi*



La pagina del SERVIZIO GIURIDICO

serviziogiuridico@uiv.it - tel. 06 44 23 58 18 - www.unioneitalianavini.it



ETICHETTATURA NUTRIZIONALE: tutto pronto per l'8 dicembre?

È sempre più imminente l'entrata in vigore dei nuovi obblighi in materia di etichettatura che prevedono, a partire dall'8 dicembre 2023, l'indicazione della tabella nutrizionale e l'elenco ingredienti per i prodotti vitivinicoli e i prodotti vitivinicoli aromatizzati (a causa dell'emanazione del Reg. UE 2021/2117 che ha modificato l'art 119 del Reg. UE 2013/1308 e ha introdotto l'art 6 bis del Reg. UE 2014/251).

Per quanto riguarda la dichiarazione nutrizionale (vedasi Reg. UE 2011/1169), viene prevista la possibilità di riportare in etichetta solamente il valore energetico, espresso mediante il simbolo "E", seguito dalla cifra numerica, espressa in kJ/kcal. La dichiarazione nutrizionale completa dovrà, in questo caso, essere fornita per via elettronica. Il digitale potrà essere sfruttato anche per l'inserimento dell'elenco ingredienti (vedasi Reg. UE 2019/33). Rimane fermo, in ogni caso, l'obbligo di inserimento degli allergeni in etichetta cartacea.

Il ricorso al digitale rappresenta per le aziende uno strumento efficace per ridurre la densità delle informazioni presenti sul packaging, assicurando un'adeguata leggibilità alle altre indicazioni obbligatorie e preservando spazio per le informazioni facoltative e/o volontarie. Attenzione ai limiti imposti dalla nuova normativa, che consente il ricorso all'elettronico, purché le informazioni nutrizionali non siano associate a dati inseriti online

È sempre più vicina la scadenza per l'entrata in vigore dei nuovi obblighi in materia di etichettatura, che prevedono di poter ricorrere anche a strumenti digitali, quali un Qr-Code. Un prontuario di cosa c'è da sapere, in attesa dell'emanazione delle Linee Guide che (si spera) chiariranno i tanti, ancora, punti di domanda

a fini commerciali e/o di marketing e purché non venga attuato tracciamento degli utenti.

Il documento "Q&A" (Linee Guida)

Sarà consentita la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli e vitivinicoli aromatizzati privi di etichettatura nutrizionale, se prodotti prima dell'8 dicembre 2023 e fino a esaurimento delle scorte. Ma cosa si intende esattamente per "prodotti"? La Commissione Ue ha fornito una prima interpretazione di tale concetto, ricollegandolo al momento in cui il prodotto rientra in una

delle categorie definite nel Reg. UE 2013/1308 Allegato VII Parte II. Nello specifico, tale momento coincide: a) per il vino fermo, con la fermentazione alcolica, b) per il vino spumante con la "prise de mousse" ovvero la seconda fermentazione secondo i metodi tradizionali e Charmat, c) per i vini liquorosi, con l'aggiunta di alcol.

Nonostante l'opposizione di alcuni Stati membri, tra cui l'Italia, che chiedevano una generica esenzione per la vendemmia 2023, la Commissione europea ha recentemente ribadito questa interpretazione che sarà quasi certamente confermata in via definitiva nel documento "Q&A" (Linee Guida).

L'emanazione di tale documento sarà fondamentale per chiarire ulteriori interrogativi, ad oggi ancora senza risposta. Tra questi, quello inerente alla modalità di indicazione del Qr-Code: sarà sufficiente inserirlo in etichetta con una "i" di informazioni o sarà necessario affiancare una dicitura esplicita che renda chiaro al consumatore l'accesso, tramite Qr-Code, alle indicazioni di tipo nutrizionale? Le informazioni nutrizionali potranno essere fornite in una lingua dell'Unione europea o necessariamente nella lingua del Paese di destinazione del prodotto? Ci sarà una deroga per i casi di esportazione del prodotto in un Paese Extra Ue? Tanti ancora i punti di domanda a neanche due mesi dall'entrata in vigore dei nuovi obblighi.

Per domande e ulteriori chiarimenti, scrivere al Servizio Giuridico di UIV: serviziogiuridico@uiv.it

OSSERVATORIO DEL VINO

La più potente banca dati del vino: mercati, prezzi, potenziale produttivo

3 milioni di record in una sola piattaforma

Dati sempre disponibili, raccolti da fonti attendibili, rielaborati in forma semplice e di immediata lettura. Free trial di 48 ore, tariffe personalizzabili, preventivi direttamente online.

COMMERCIO MONDIALE
Compara import/export di differenti Paesi e tipologie di prodotto (spumanti, frizzanti, fermi, colore, confezionati, sfusi, BiB)

POTENZIALE
La sezione dedicata al Potenziale è strutturata su tre livelli: Superfici e produzioni, Giacenze e Imbottigliamenti di tutte le Do e Ig italiane

MERCATO SFUSO E UVE
La banca dati - unica in Italia - contiene le rilevazioni di oltre 460 tipologie di vino quotate settimanalmente dal 2010 a oggi. Nel periodo vendemmiale inoltre sono quotati i prezzi delle uve su base quotidiana

Powered by **maxidata**
ZUCCHETTI

In partnership with **vinitaly** Mercato sfuso in partnership con **MED.&A.**

www.osservatoriodelvino.it

gestione chioma & potatura invernale

Una selezione, a cura delle aziende, di macchine, attrezzature, servizi e prodotti disponibili sul mercato



BEKAERT

Fili per vigneti Bezinal®, resistenza e durabilità anche alle lavorazioni meccaniche

Al fine di ottenere una gestione redditizia del vigneto a lungo termine, risulta essenziale investire in materiali di alta qualità. Le soluzioni proposte da Bekaert con i suoi fili per vigneti Bezinal® sono ideali a questo scopo, poiché, data l'elevata resistenza alla trazione e il basso allungamento di solo il 4-5%, forniscono prestazioni e durata superiori. Questo significa che i fili Bezinal® a parità di peso ti forniscono dal 40% al 120% in più di lunghezza utile per rotolo rispetto ai fili a tripla zincatura, comportando una maggiore resa per ettaro. Resistenza e durabilità

anche in presenza di sollecitazioni causate dalle lavorazioni meccaniche, dai trattamenti chimici o dalle avversità atmosferiche. Test di laboratorio e sul terreno dimostrano la loro superiore resistenza alla corrosione atmosferica e agli agenti chimici, grazie alla tecnologia di rivestimento brevettato Bezinal® una lega zinco-alluminio 90-10. Con oltre 140 anni di esperienza nella produzione di fili di acciaio, Bekaert garantisce una qualità costante dalla fabbrica ai vostri vigneti.

Info: Stefano Frascoli - tel. +39 335 752 66 76
Stefano.Frascoli@bekaert.com

Per la nuova stagione, la società tedesca Ero GmbH dota la prepotatrice Binger VSL 07 P di un nuovo sistema di apertura con telecamera. Il sistema chiamato VITIVision agevola sensibilmente il lavoro dell'operatore; di conseguenza, la qualità del lavoro migliora e il sistema di allevamento non subisce danni. L'operatore può concentrarsi esclusivamente sulla guida del trattore mantenendo costante la produttività durante tutta la giornata. La prepotatrice Binger VSL 07 P, particolarmente indicata per gli impianti a cordone libero, pota la vite all'altezza desiderata. Dal momen-

to che le lame rotanti non si intasano è possibile effettuare la potatura prima della caduta delle foglie. Sono disponibili diversi modelli e optional Binger da scegliere in base al tipo di applicazione. Oltre alla prepotatrice Binger, Ero offre anche la Cane Pruner Viteco per sistemi di allevamento a Guyot. La Viteco permette di lavorare in metà tempo.

Info: Luca Peretto
tel.: +39 348 3108971
luca.peretto@ero.eu

ERO Novità: ora la prepotatrice Binger è dotata di VITIVision



LACRUZ®

Potatura invernale e legatura tralci: vasto assortimento di lame e bobine compatibili

assortimento di lame compatibili con i principali brand di prepotatrici e di forbici elettriche, quali i kit lame per prepotatrici Pellenc e le lame per forbici Pellenc Vinion, Infaco, Max, e altre. Per la fase di legatura, invece, ancor più ampia è la varietà di bobine compatibili per legatrici elettroniche offerte da LaCruz®, disponibili in rotoli da 200 mt, 90 mt e 60 mt. Il filo, con un'anima di ferro interna, è disponibile in diversi materiali, quali plastica, carta e materiale fotodegradabile. Fiore all'occhiello e prodotto innovativo del nostro assortimento è Biofix®, il filo rivestito in materiale biodegradabile, pensato nell'ottica di un futuro sempre più ecosostenibile e plastic-free, e l'unico completamente degradabile nel mercato.

Info: www.lacruz.it - tel. 0422 209006

RINIERI Nuovo sistema automatico di apertura e chiusura "Sensing" sulla prepotatrice con telaio Tower 1 Plus

Rinieri Srl, leader nella produzione di macchinari per la lavorazione del vigneto, produce oltre 30 differenti modelli per la gestione e il controllo della chioma: cimatrici a barre bilama o coltelli costruite in diverse geometrie sia singole che doppie per adattarsi a tutte le necessità e le tipologie di coltivazioni; defogliatrici a rulli, potatrici invernali da secco. La prepotatrice invernale (chiamata CPL) è disponibile in 2 telai Tower, a colonna, o Vision, ribassato e con maggiore visibilità, e in 2 modelli per i vigneti a cordone speronato o per Guyot, il numero di dischi che monta varia da 4 a 10 per il primo modello e da 6 a 10 per il Guyot. Dallo scorso anno Rinieri ha introdotto il nuovo sistema automatico di apertura e chiusura "Sensing" sulla prepotatrice con telaio Tower 1 Plus. Rispetto al modello precedente dove l'apertura della te-

stata era manuale, grazie a questa novità sono i sensori che riconoscono i pali in legno, cemento o acciaio dal resto della vegetazione e inviano automaticamente un segnale di apertura. Una volta oltrepassato il palo la testata si richiuderà in autonomia. In questo modo l'operatore potrà dedicare una maggiore attenzione al controllo dell'assetto della macchina durante il lavoro. La velocità di avanzamento massima è di 3,5 km/h mentre la sezione minima di riconoscimento del palo è di 4 cm. Il supporto dei sensori di lettura può essere regolato in altezza per effettuare il rilevamento in posizione favorevole. Tramite il box di comando in cabina vi è la possibilità di regolare l'area di sicurezza non sottoposta al taglio attorno ai pali. Il sistema "Sensing" è efficace su vigneti in pianura o leggera collina con pendenza massima 15% lungo il senso di marcia.





MERCATI VINICOLI

QUOTAZIONI E ANDAMENTI
DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 5 OTTOBRE 2023

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

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



rilevazioni a cura di MED.&A.

PIEMONTE

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

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

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

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

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Vino Dop annata 2023 (litro)					
Friuli Cabernet Franc	12-12,5	0,90		1,10	
Friuli Caribernet Sauvignon	12-12,5	0,90		1,10	
Friuli Chardonnay	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Friulano	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Merlot	12-12,5	0,75		0,85	
Friuli Pinot bianco	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Pinot grigio	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Pinot nero	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Refosco	12-12,5	0,90		1,10	
Friuli Ribolla	12-12,5	1,00		1,10	
Friuli Sauvignon	12-12,5	1,30	8,3%	1,80	20,0%
Friuli Verduzzo	12-12,5	0,80		0,90	
Pinot grigio delle Venezie	12-12,5	1,05		1,15	

Vino Igp annata 2023 (litro)					
Venezia Giulia Ribolla	12-12,5	0,85	6,3%	1,00	
Venezia Giulia/Trevezie Cabernet Sauvignon	12-12,5	0,75		0,85	
Venezia Giulia/Trevezie Chardonnay	12-12,5	0,75		0,85	
Venezia G./Trevezie Merlot	12-12,5	0,65		0,70	
Venezia G./Treven. Pinot bianco	12-12,5	0,75		0,85	
Venezia G./Trevezie Pinot nero	12-12,5	0,85		0,95	
Venezia G./Trevezie Refosco	12-12,5	0,75		0,90	
Venezia G./Trevezie Sauvignon	12-12,5	0,90		1,30	
Venezia G./Trevezie Verduzzo	12-12,5	0,65		0,75	7,1%

LOMBARDIA

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

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

EMILIA

Vino comune annata 2023 (ettogrado)					
Rossissimo desolfato	11,5-12,5	6,50		6,70	
Rossissimo desolfato mezzo colore	11-12,5	5,50		5,70	

Vino Igp annata 2023 (ettogrado)					
Emilia Lambrusco	10,5-11,5	5,00		5,30	
Emilia Lambrusco bianco	10,5-11,5	5,50		5,70	

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

Vino Igp annata 2023 (prezzi grado distillazione+zuccheri)					
Emilia Lambrusco bianco frizzantato	10,6-11,5	5,90		6,10	
Emilia Lambrusco rosso frizzantato	10,6-11,5	5,40		5,70	

Mosto annata 2023 (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto Lancellotta	11-12	5,20	-5,5%	5,50	-8,3%

ROMAGNA

Vino comune (ettogrado)					
Bianco	2023	9,5-11	5,20		5,30
Bianco termocondiz.	2023	10,5-12	5,50		6,00
Bianco term. base spum	2023	9-10	5,80		6,20
Rosso	2023	11-12	5,00		5,50

Vino Dop (litro)					
Romagna Sangiovese	2022	12-13	0,78		0,88
Romagna Trebbiano	2022	11,5-12,5	0,70	20,7%	0,78

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

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

Mosto (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	2023	65-67	5,10	-3,8%	5,30

MARCHE

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

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

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

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

PUGLIA - Foggia, Cerignola, Barletta, Bari

Vino comune (ettogrado)					
Bianco	2023	10,5-12	4,80		5,00
Bianco termovinificato	2023	10,5-12	5,20		5,50
Rosso	2023	10,5-12	4,30	-10,4%	4,80
Rosso da Lambrusco	2023	12,5-13,5	nq		nq
Rosso da Montepulciano	2023	11-12	nq		nq

Vino Igp (ettogrado)					
Daunia Sangiovese	2023	11-11,5	4,80	-4,0%	5,00
Puglia Lambrusco	2022	10-11,5	nq		nq
Puglia Lamb. frizzant.	2022	10-11	nq		nq
Puglia Malvasia bianca	2023	10,5-12	6,00		6,50
Puglia rosato	2022	11-12,5	4,10		4,60
Puglia Sangiovese	2023	11-11,5	4,80	-4,0%	5,00
Puglia Trebbiano	2023	11-12	5,00	-3,8%	5,50

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

Mosto (gr. Bé q.le)					
Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM	2023	33-35	5,10	-1,9%	5,40
Mosto conc. bianco	2023	33-35	5,00	-5,7%	5,30
Mosto conc. rosso	2023	33-35	5,00	-5,7%	5,30
Mosto muto bianco	2023	10-11	4,30		4,40
Mosto muto rosso	2023	11-12	4,00		4,20
Mosto muto rosso Lambrusco	2023	12-13	4,80		5,20

Mosto (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	2023	65-67	5,10	-3,8%	5,30

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

PUGLIA - Lecce, Brindisi, Taranto

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

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

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

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

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

VENETO

VERONA					
Vino comune (ettogrado)					
Bianco	2023	9,5-12	5,00		5,50
Vino Dop (ettogrado)					
Soave	2022	11,5-12,5	6,50		7,50
Vino Dop (litro)					
Bardolino	2022		nq		nq
Bardolino Chiaretto	2022		nq		nq
Bardolino Classico	2022		nq		nq
Custoza	2022		nq		nq
Delle Venezie bianco	2023	12	0,70		0,75
Garda Bianco	2022	12-12,5	nq		nq
Garda Chardonnay	2022		nq		nq
Garda Garganega	2022	12-12,5	nq		nq
Garda Pinot grigio	2022	11-12,5	nq		nq
Lugana	2022		nq		nq
Pinot grigio d. Venezie	2023	12-12,5	1,00		1,15
Soave Classico	2022	11,5-12,5	1,00		1,15
Valdadige Pinot grigio	2022	12-12,5	nq		nq
Vino atto Amar. e Recioto	2020		nq		nq
Vino atto Amar. e Recioto	2021		nq		nq
Vino atto Amar. Cl. e Recioto	2020		nq		nq
Vino atto Amar. Cl. e Recioto	2021		nq		nq
Valpolicella	2022		nq		nq
Valpolicella Classico	2022		nq		nq
Valpolicella Ripasso	2020	13-13,5	nq		nq
Valpolicella Ripasso	2021	13-13,5	nq		nq
Valpolicella atto Super.	2022		nq		nq
Valpol. Classico Ripasso	2020	13-13,5	nq		nq
Valpolicella Classico Ripasso	2021	13-13,5	nq		nq
Valpol. Cl. atto Super.	2022		nq		nq
Vino Igp (ettogrado)					
Merlot	2022	11-12,5	nq		nq
Provincia di VR bianco	2022	10-13	nq		nq
Provincia di VR Merlot	2022	11,5-12,5	nq		nq
Provincia di VR rosso	2022	10-12	nq		nq
Vino Igp (litro)					
Chardonnay	2023	12	0,83		0,90
Durello	2022		nq		nq

TREVISO

Vino Dop annata 2023 (litro)					
Delle Venezie bianco	12	0,70			0,75
Piave Cabernet	12-12,5	0,90			1,10
Piave Merlot	11,5-12	0,75			0,85
Pinot grigio d. Venezie	10-12	1,05			1,15
Pinot nero atto taglio		1,10			1,20
Prosecco rosé					
Prosecco Valdob. Cartizze Docg	9-10	7,00			7,50
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Rive Docg	9,5-10	2,80			2,90
Prosecco C. Vald. Docg	9-10	2,70			2,80
Prosecco Asolo Docg	9,5-10	2,15			2,30
Prosecco Doc	9-10	1,90			2,05
Venezia Pinot grigio	11-12	1,05			1,15
					2,5%
Vino Igp annata 2023 (ettogrado)					
Cabernet Franc	10-12	6,20			7,20
Cabernet Sauvignon	10-12	6,20			7,20
Chardonnay	10-12	6,20			6,50
Glera	9,5-10	6,30			7,00
Marca Trevigiana Tai	10,5-12	5,80			6,20
Marca Trevig. / Veneto / Trevenezie rosso	10-11	nq			nq
Merlot	10-12	5,20			5,80
Pinot bianco	10-12	6,20			6,50
Raboso rosato	9,5-10,5	6,00			6,80
Raboso rosso	9,5-10,5	6,00			6,80
Refosco	10-12	6,00			7,00
Sauvignon	10-12	8,00			12,00
Veneto / Trevenezie b.	10-11	5,80	11,5%		6,20
Verduzzo	10-11	6,00	3,4%		6,20
					6,9%
Vino Igp annata 2023 (litro)					
Pinot nero	10,5-12	0,80			0,90
Mosto annata 2023 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
Mosto concentrato rettificato Bx 65/68° (origine Italia)	65-68	5,30			5,50



Vino Dop (litro)					
Rosso Piceno	2021	13-14	0,90		1,10
Rosso Piceno Sup.	2021	13,5-14	1,00		1,20
Montepulciano d'Ab.	2022	13-14,5	1,30		1,40
Trebbiano d'Abruzzo	2022	11,5-12,5	nq		nq
Sicilia Grillo	2022	12-13	0,70		0,75
Sicilia Nero d'Avola	2022	12,5-14,5	0,95		1,15
Pinot gr. delle Venezie TV	2023		1,25	4,2%	1,35
Pinot gr. delle Venezie VR	2022		1,50		1,60
Prosecco Doc	2023		2,15		2,30
Soave	2022	11,5-12,5	nq		nq
Bardolino Chiaretto	2022		nq		nq
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	nq		nq
Valpolicella	2022		nq		nq
Valpolicella Classico	2022		nq		nq

Vino Igp (litro)					
Marche Sangiovese	2022	13,5-14,5	0,90		1,00
Terre di Chieti Passerina	2023	11-12,5	nq		nq
Terre di Chieti Pecorino	2023	12-13	nq		nq
Terre di Chieti Pinot gr	2023	11,5-13	nq		nq
Puglia Chardonnay	2022	11-12,5	nq		nq
Puglia Pinot grigio	2022	11,5-12,5	nq		nq
Puglia Primitivo	2022	13-15	0,95		1,35
Puglia Sangiovese	2022	11-12,5	nq		nq
Salento Primitivo	2022	13-15	1,05		1,35
Chardonnay (Sicilia)	2023	12-13	1,00		1,20
Terre Siciliane Pinot g	2023	12-13	1,10		1,20

TOSCANA

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

UMBRIA

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

LAZIO

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

ABRUZZO - MOLISE

Vino comune (ettogrado)					
Bianco	2023	10-11,5	nq		nq
Bianco termocondiz.	2023	9,5-13,5	nq		nq
Rosso	2022	11-12	4,70	4,4%	5,00
Rosso	2022	12,5-13,5	5,20		6,50
Vino Dop (ettogrado)					
Trebbiano d'Abruzzo	2022	11-12,5	nq		nq
Vino Dop (litro)					
Montepulciano d'Abruzzo	2022	12-13,5	0,65		0,70
Vino Igp (ettogrado)					
Chardonnay	2023	10,5-13	5,70	3,6%	6,00
Sangiovese	2022	11-12,5	nq		nq
Vino Igp (litro)					
Terre di Chieti Passerina	2023	11-12,5	nq		nq
Terre di Chieti Pecorino	2023	12-13	0,90		0,95
Terre di Chieti Pinot gr	2023	11,5-13	1,00		1,05

SICILIA

Vino comune (ettogrado)					
Bianco	2023	10,5-12	4,40		4,60
Bianco termocondiz.	2023	12-12,5	4,80		5,00
Rosso	2022	12,5-14,5	5,00		7,00
Vino Dop (litro)					
Sicilia Cabernet	2022	13-14,5	1,00		1,20
Sicilia Grillo	2022	12,5-13,5	0,60		0,70
Sicilia Merlot	2022	13-14,5	0,90		1,10
Sicilia Nero d'Avola	2022	13-14,5	0,80		1,10
Sicilia Syrah	2022	13-14,5	0,70		1,00
Vino Igp (litro)					
Cabernet	2022	13-14,5	1,00		1,20
Chardonnay	2023	12,5-13,5	0,90		1,10
Merlot	2022	13-14,5	0,85		1,05
Pinot grigio	2023	12-13	0,90		1,00
Syrah	2022	13-14,5	0,68		0,95
Zibibbo	2023	11,5-13,5	nq		nq
Mosto annata 2023 (gr. Babo x q.le)					
Mosto muto bianco 16-17°	2023	15-17	2,50		2,60
Mosto annata 2023 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	2023	65-67	5,10	-3,8%	5,30
					-3,6%

SARDEGNA

Vino Dop annata 2022 (litro)					
Cannonau di Sardegna	13-14	1,80			2,10
Monica di Sardegna	13-14,5	1,10			1,40
Nuragus di Cagliari	12-13	0,70			0,90
Vermentino di Sardegna	12-13	1,20			1,40

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.

PIEMONTE
Carlo Miravalle (Miravalle 1926 sas)

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

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

TRENTINO-ALTO ADIGE
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

FRILUI-VENEZIA GIULIA
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

ROMAGNA ED EMILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

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

LAZIO E UMBRIA
Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl)

MARCHE
Emidio Fazzini

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

PUGLIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SICILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SARDEGNA
Andrea Verlicchi (Impex srl)



Complexity into clarity

IRI and NPD have come together to form Circana.

Circana transforms complexity into clarity. We're the leading advisor on the complexities of consumer behavior. Our unparalleled technology and complete view of the consumer inspires our clients to take action and unlock business growth.

To learn more:
www.circana.com

