

LA NUOVA PAGINA DEL CORRIERE VINICOLO SU LINKEDIN

Dall'inizio dell'anno il nostro giornale ha rinnovato completamente la sua presenza su LinkedIn: all'indirizzo [linkedin.com/company/corriere-vinicolo](https://www.linkedin.com/company/corriere-vinicolo) trovate tutte le notizie e gli aggiornamenti sul settore vitivinicolo italiano e mondiale, oltre alla preview scaricabile del numero in uscita. Vi aspettiamo numerosi, per condividere opinioni e idee e rendere questo luogo virtuale uno spazio di confronto reale.



Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

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

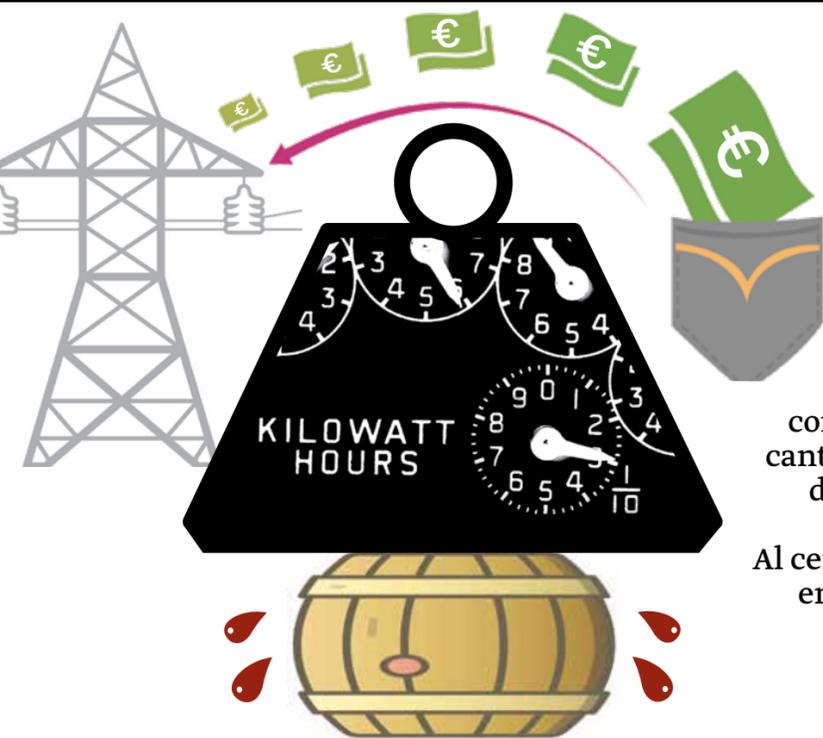
EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamento per l'Italia: 120,00 euro (Iva assolta);
Una copia 5,00 euro, arretrati 6,00 euro - Area internet: www.corrierevinicolo.com

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

IN MENO DI DUE ANNI COSTI ELETTRICI FINO A +200%

550 MILIONI DI EURO

La bolletta del vino italiano



Primo centro di costo per incremento negli ultimi due anni, l'energia elettrica diventa una vera emergenza per le cantine italiane. In aggiunta agli aumenti dei "dry goods" rischia di far deragliare un treno lanciato oltre i 7 miliardi di euro di export nel '21 e che può ancora crescere. Il calcolo complesso del costo energetico delle cantine, le richieste al governo (anche di UIV) e le strategie su rinnovabili e macchinari a basso consumo. Al centro l'urgenza di rivedere i bilanci energetici delle aziende utilizzando anche le opportunità del Pnrr. Ma, intanto, diventa inevitabile il ritocco dei listini...

Nelle prime settimane del 2022 sfonderà la quota del mezzo miliardo di euro (avvicinandosi pericolosamente ai 600 milioni) la bolletta elettrica delle cantine italiane, moltiplicando da 2 fino a 3 volte il costo a chilowattora pagato appena due anni fa. Da una indagine esclusiva realizzata dal nostro giornale su un campione di imprese vitivinicole di diverse dimensioni e struttura (industriali, imbottigliatori, cantine cooperative, aziende verticali) emerge che oggi la componente "energia elettrica" è diventato il primo centro di costo in termini di incrementi negli ultimi due anni. E continuerà a rimanerle nei prossimi mesi se, come conferma l'Arera (l'Autorità italiana di Regolazione Energia, Reti e Am-

biente), la bolletta dell'elettricità aumenterà del 55% nel primo trimestre di quest'anno, mentre quella del gas si "fermerà" al +41,8%, (avendo tuttavia un peso minore sul budget delle imprese vino). Allargando il raffronto, Confindustria parla addirittura di +400% per la bolletta energetica nazionale dal 2019 al 2022. Un'esplosione di costi che si aggiunge ai rincari già registrati nell'autunno del 2021 relativi alle materie prime utilizzate per imbottigliamento e imballaggio (i c.d. "dry goods"), cresciute del 61% il legname, del 31% il cartone, del 72% la plastica per agroalimentare, del 40% il vetro. A questi si aggiungono le impennate, dal 400 al 1000%, di container e noli marittimi, unica voce capace di avvicinarsi - purtroppo - alla curva esponenziale dell'energia elettrica. **CONTINUA A PAGINA 2**

da pag. **4** **PARLANO LE IMPRESE:**
l'allarme dei produttori, le richieste e i progetti per uscire dalla crisi

INFLAZIONE
PREZZI AL CONSUMO, IL BILANCIO D'ANNATA E I TRENDS STORICI
2021, la terza (e più profonda) esperienza deflattiva per i vini
a pag. 8

VINO SOLIDALE a pag. 14
CALAFATA, DOVE SI TORNA A SOLCARE IL MARE DELLA VITA
La cooperativa nata nel 2011 sulle colline lucchesi da subito ha promosso percorsi di inclusione per persone in condizioni di marginalità. E i numeri hanno dato ragione a questo progetto

IN VIGNETO a pag. 18
Per una zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli

ALL'INTERNO DNEWS
Il numero di GENNAIO



SYNEROCAP™ SERIES
Noi siamo già nel futuro... E tu?
norton
Passione, tecnologia, innovazione...
www.nortan.it

IN MENO DI DUE ANNI COSTI ELETTRICI FINO A +200%

Primo centro di costo per incremento negli ultimi due anni, l'energia elettrica diventa una vera emergenza per le cantine italiane. In aggiunta agli aumenti dei "dry goods" rischia di far deragliare un treno lanciato oltre i 7 miliardi di euro di export nel '21 e che può ancora crescere. Il calcolo complesso del costo energetico delle cantine, le richieste al governo (anche di UIV) e le strategie di uscita dalla crisi puntate su rinnovabili e macchinari a basso consumo. Al centro l'urgenza di rivedere i bilanci energetici delle aziende utilizzando anche le opportunità del Pnrr. Ma, intanto, diventa inevitabile il ritocco dei listini...

di GIULIO SOMMA

550 MILIONI DI EURO LA BOLLETTA DEL VINO ITALIANO



◆ Segue dalla prima pagina

Sebbene il mondo del vino non può annoverarsi tra i comparti produttivi energivori (come vedremo in seguito) la moltiplicazione, in media, per due (ma spesso fino a tre) dell'incidenza dei costi energetici sulla materia secca della bottiglia (al netto del vino) ha scardinato i budget delle imprese rischiando di impantanare lo straordinario rimbalzo che il settore vitivinicolo - ma in genere l'economia italiana - ha vissuto nell'ultimo scorcio del 2021, con l'export che ha superato la soglia dei 7 miliardi di euro e ampie promesse di crescere ulteriormente nell'anno appena iniziato.

Il Centro studi di Confindustria taglia le stime della crescita del Paese per l'anno in corso (-0,8%), il governo rincorre la situazione con interventi economici di emergenza (ma ritenuti insufficienti dagli imprenditori) e diversi settori produttivi stanno addirittura arrivando a spegnere gli impianti per l'insostenibilità della situazione. Il vino, in questo scenario allarmante, vede frenare bruscamente la propria marginalità, guarda nel medio periodo con preoccupazione la ricaduta sul mercato dell'inevitabile ritocco dei prezzi seppur, nel complesso, ancora resiste grazie al fatto che in fondo può considerarsi una industria non energivora (per produrre un litro di vino servono in media 0,7 kwh, come raccontiamo di seguito), ha in atto strategie di diversificazione degli approvvigionamenti e investimenti in macchinari di ultima generazione spinti dalla sostenibilità, che oggi si stanno rivelando preziosi anche per contenere i costi energetici, gode di ampi margini di miglioramento e ottimizzazione nell'impiego di energia elettrica nei processi produttivi in cantina: ma, comunque, come ci dicono gli imprenditori che ab-

biamo sentito (vedi servizio a pag. 4), il settore si troverà costretto a ribaltare sui listini questi extra-costi ormai insostenibili (perché aggiunti a quelli delle materie prime e della "materia vino"), mettendo a rischio una ripresa sui mercati che aveva fatto fare al fatturato del vino italiano (tra mercato interno ed export) un balzo oltre i livelli pre-pandemici. "La situazione è molto preoccupante e rischia di divenire insostenibile per un settore estremamente price sensitive come il vino e composto da aziende piccole e medie - commenta **Paolo Castelletti**, segretario generale di Unione Italiana Vini -. Il costo dell'energia rischia di minare la competitività del vino italiano che, su diversi mercati e numerosi segmenti, si gioca sul filo di lana. Impossibile assorbire totalmente il costo per le imprese che dovranno riversarlo sul prezzo finale con il rischio di uscire dal mercato. È un tema che riguarda, a cascata, la ripresa dei consumi, in modo particolare quelli nel canale Horeca, che potrebbero rallentare nel primo trimestre 2022, a fronte dell'aumento dei costi e dell'incertezza dovuta all'attuale fase pandemica. Per completare il quadro, non dimentichiamo il grave impatto sui costi dovuto alla perturbazione della catena di approvvigionamento su scala globale (aumento della reperibilità, costi e tempistiche dei container), questo in particolare dovuto alle disfunzionalità registrate in alcuni grandi interventi governativi anche UIV considera che "sull'energia, a oggi, le misure del governo sono solo parziali. Gli aiuti varati la scorsa settimana dal Cdm - continua Castelletti - rappresentano una prima risposta, ma dovranno essere seguiti da interventi più ampi e a lungo termine, incidendo anche sulle imposte che gravano sulla bolletta energetica, in quanto



PAOLO CASTELLETTI



RICCARDO GUIDETTI



la situazione è destinata a permanere almeno fino alla fine di quest'anno. Infine, il settore dovrebbe essere messo nelle condizioni di investire in tecnologie volte all'efficientamento: da questo punto di vista, tutti gli strumenti finanziari, europei e nazionali, agricoli e industriali (es. Industria 4.0), andrebbero semplificati e maggiormente orientati verso il risparmio energetico".

Bilancio energetico del vino italiano: un calcolo complesso

Il calcolo della bolletta energetica del vino italiano - che ci ha permesso di stimare il costo globale a carico del settore - è un esercizio complesso che deve tener conto di due fattori fondamentali: la forte diversificazione delle aziende componenti la filiera e l'articolazione dei processi produttivi che si svolgono nelle cantine. Lasciando fuori dal discorso tutta la fase viticola, visto che ancora tra i vigneti tutto sommato il consumo di energia elettrica è molto limitato, da quando il grappolo d'uva entra in cantina a quando esce imbottigliato e imballato, i processi produttivi che entrano in gioco sono tanti, differenti l'uno dall'altro e compressi nella stessa azienda perché diversificati in base al prodotto.

Infatti, non tutte le aziende seguono gli stessi iter produttivi: se l'azienda verticale normalmente segue tutto il percorso che dall'uva porta alla bottiglia imballata, già le cantine cooperative, e non solo, hanno una componente più o meno importante di vendita di sfuso, così come i grandi imbottiglieri e industriali vedono entrare uva, ma anche vino "pronto" e vedono uscire sfuso o imbottigliato. Questa ampia diversità di organizzazione produttiva - caso quasi unico tra le filiere industriali - e l'intreccio nella stessa cantina, come abbiamo detto,

di differenti operazioni legate alle tipologie di vino rende complesso il calcolo dell'assorbimento medio energetico per unità di prodotto. Se nella fase di ammostamento il processo è tutto sommato abbastanza omogeneo per tutti i casi, quando si entra nella fase della vinificazione si apre un ventaglio di pratiche molto diversificate (dalla vinificazione in bianco a quella con macerazione, alla spumantizzazione, solo per citare alcuni esempi) che portano a consumi di energia elettrica abbastanza disomogenei.

Per arrivare ad un valore che permettesse il calcolo medio abbiamo confrontato i risultati della nostra indagine "sul campo" con le analisi che il prof. **Riccardo Guidetti**, docente di Ingegneria agraria all'Università degli Studi di Milano, ha svolto di recente sui consumi energetici di alcune cantine italiane. "Il settore enologico costituisce senz'ombra di dubbio un settore ad alta intensità di consumo energetico sebbene, rispetto ad altri, non possiamo considerarlo propriamente un settore 'energivoro' - esordisce Guidetti -. Ma l'energia costituisce un fattore produttivo che sta assumendo, ormai, un'importanza cruciale nei budget delle aziende vitivinicole italiane alla luce delle nuove gravissime dinamiche che caratterizzano il mercato energetico ed è diventato pertanto urgente per gli imprenditori arrivare all'ottimizzazione dei processi produttivi, utilizzando indicatori in grado di permetterne una valutazione oggettiva". Dalla spremitura dell'uva alle varie fermentazioni "le variabili che possono essere introdotte all'interno del processo per differenziare le tipologie di vino e offrire sul mercato una varietà sempre più ampia di etichette sono molteplici, traducendosi in continue variazioni del processo che lo rendono variegato e difficilmente confrontabile

- prosegue Riccardo Guidetti -. Per cercare di arrivare a una metodologia di analisi uniforme che verificasse la validità di alcuni indici propri dell'analisi energetica abbiamo, pertanto, suddiviso il processo enologico in tre macrofasi di produzione (ammostamento, vinificazione e imbottigliamento) e in due macrofasi di servizio (trasporto interno alla cantina e produzione del freddo), così da poter valutare globalmente il comportamento energetico dell'intero percorso". Dalle analisi svolte dal team di ricerca "è stato evidenziato un elevato impiego di energia sia durante le fasi di ammostamento, per il funzionamento delle macchine impiegate nel processo, sia durante la vinificazione, la fase che richiede i maggiori quantitativi di energia per la 'produzione del freddo' (95÷100%) in quanto in essa sono concentrate tutte le operazioni che richiedono controllo della temperatura (stabilizzazioni, fermentazione secondaria, ecc.), utilizzando ancora prevalentemente i classici impianti frigoriferi a compressione". La fase di imbottigliamento, dove si utilizza prevalentemente energia meccanica, risulta quella a minor assorbimento (circa il 25% dell'intero processo). C'è poi da considerare l'andamento stagionale dei consumi. "Durante la vendemmia - spiega ancora il docente - si raggiunge un incremento del dato medio pari, a volte, anche a più del 50%, dovuto sia a un incremento dell'uso di energia per gli impianti frigoriferi, necessari per il controllo del processo di fermentazione prima della pressatura, sia per l'impiego di macchine specifiche necessarie per la fase di ammostamento che, nei mesi successivi alla vendemmia, non vengono impiegate". Tenuto conto di tutte queste variabili si può arrivare a quantificare un consumo medio di kWh per litro? "Sì, dalle nostre



stima il consumo di energia elettrica per vinificare e imbottigliare un litro di vino è di circa 0,7 kWh - spiega Guidetti - mentre, se parliamo di sfuso, possiamo stimare un consumo di 0,5 kWh vista l'incidenza parziale del processo di imbottigliamento".

Un conteggio che, se riportato ai circa 45 milioni di ettolitri di vino commercializzato nell'anno tra imbottigliato e sfuso, porta il totale consumi delle cantine italiane a sfiorare i 3 miliardi di kWh per un costo complessivo che sta superando i 550 milioni di euro complessivi (viaggiando speditamente verso quota 600 milioni), calcolando un costo medio (dell'intera bolletta, non della sola componente energia, suddiviso per la quantità di prodotto lavorato) che sta superando i 0,18 €/ kWh. Nell'ampia variabilità (giungla?) tariffaria emersa dalla nostra inchiesta, abbiamo rilevato quotazioni medie in bolletta suddivise per kWh che variano anche fino al 300% da una impresa all'altra: raggiungendo un valore intermedio che ci ha condotto verso il numero preso a riferimento.

Strategie di uscita

Viste le previsioni dello scenario energetico non certo roseo né con miglioramenti previsti a breve termine, le richieste degli operatori intervistati - fatte proprie da UIV come dichiarato sopra dal segretario generale, Paolo Castelletti - si uniscono al coro delle associazioni imprenditoriali nel sollecitare il governo ad adottare interventi immediati per contenere il peso economico dei rincari, ma con una sostanziale differenza nella visione di medio lungo termine. Mentre il Paese sta discutendo su quale strada imboccare (subito) per contenere la nostra dipendenza dall'approvvigionamento estero di energie (aumentare la produzione nazionale di gas, rispolverare il nucleare, seppur di nuova generazione, accelerare sulle rinnovabili), il mondo del vino si scopre - per dove e come svolge le proprie attività (campagna, luoghi aperti, ampie superfici di tetto sulle strutture edificate) - un settore che può raggiungere prima e meglio di altri comparti una parziale autosufficienza energetica unita a un sensibile risparmio complessivo dei consumi. D'altronde i profili di utilizzo dell'energia delle cantine, come emerge dalla nostra analisi confermata dall'autorevole parere del prof. Guidetti, variano molto tra loro, segno che ci sono ampi spazi di miglioramento.

Se, sul breve periodo, la strategia di ricerca di un'uscita da questo stato di difficoltà da parte degli imprenditori vinicoli punta a contenere gli aumenti dei costi energetici attraverso il blocco del prezzo nei contratti con i fornitori (anche se spesso ci si è arrivati quando ormai le tariffe erano sensibilmente aumentate) e/o la meno diffusa adesione a gruppo di acquisto (promossi anche dalle associa-

zioni imprenditoriali), sul medio-lungo periodo la strategia si diversifica. Al primo posto, nelle parole degli intervistati, troviamo l'accelerazione verso la diversificazione delle fonti di approvvigionamento e il recupero di una, seppur parziale, autosufficienza energetica attraverso nuovi investimenti (o recupero di progetti rinviati nel passato) verso le rinnovabili (fotovoltaico in particolare). Poi, una nuova attenzione a ottimizzare l'impiego di energia elettrica attraverso il riesame del bilancio energetico degli stabilimenti (che alcune imprese hanno già avviato), con la rivisitazione delle pratiche e dei processi produttivi unita all'acquisto di macchinari e soluzioni produttive di ultima generazione a minor impatto energetico. Obiettivi che questo shock energetico ha reso ancora più pressanti.

Sostenibilità ambientale e innovazione, insomma, sono i driver prevalenti sui quali sta puntando l'imprenditoria vitivinicola italiana per gestire la situazione contingente ma con una prospettiva che guarda avanti, puntando a una riorganizzazione dell'economia energetica che si allinea agli obiettivi del Pnrr dal quale, dicono gli imprenditori, ci si attendono aiuti concreti e agevolazioni - anche finanziarie - alle imprese, per investire su energie rinnovabili e supportare la filiera industriale enologica nello sviluppo ulteriore in ricerca e innovazione. Perché in questo percorso di riconversione e innovazione energetica arrivano in soccorso anche le imprese fornitrici della filiera enologica che diventano veri e propri partner di crescita. Come scopriremo in un prossimo servizio del nostro giornale, l'obiettivo dell'efficientamento e del risparmio energetico è diventato uno dei principali frame di sviluppo e innovazione dei costruttori di macchine, attrezzature e in genere soluzioni per l'enologia. Dove sostenibilità ambientale si coniuga perfettamente con sostenibilità economica e competitività.

Ritocco listini

Ma nel frattempo la pressione dei costi sta spingendo le imprese a rivedere il tema "listini". Scelta dolorosa, difficile, ma altrettanto inevitabile i cui esiti, in realtà, si misureranno solo sul medio periodo quando, cioè, arriveranno al consumatore. La preoccupazione degli operatori è evidente: in alcuni casi le difficoltà saranno evidenti nel giro di qualche settimana, quando si apriranno le trattative con importatori e grande distribuzione sulle etichette dell'ultima vendemmia; in altri casi (e ne registriamo diversi), laddove questo primo ostacolo fosse superato sarà necessario attendere la risposta del consumatore. Già gravati da aumenti della bolletta di luce e gas (Confcommercio stima +630 euro a famiglia rispetto al 2020, pari al 6,1% del borsellino della spesa) così come dei generi di prima necessità, come reagiranno le famiglie davanti all'aumento del prezzo del vino che non è certo un bene primario?



RICOSTRUIAMO LA GENESI DI QUESTA COMPLESSA SITUAZIONE INTERNAZIONALE

Tempesta in bolletta: ma come ci siamo arrivati? E quando finirà?

L'allarme delle associazioni imprenditoriali e dei consumatori sui rincari energetici, che ha fatto parlare di "tempesta perfetta" abbattutasi sulle bollette di famiglie e imprese, nasce da diverse cause dovute a contingenze economiche e di mercato legate al contesto geopolitico globale. Una situazione già chiara lo scorso autunno, come sottolineava l'Ispi, che ha purtroppo un effetto moltiplicatore sui prezzi al consumo

di FABIO CIARLA

L'8 ottobre 2021 sul sito dell'Ispi (Istituto per gli Studi di Politica Internazionale) Massimo Lombardini dava già conto della difficile situazione dell'energia a livello globale. Nell'approfondimento si parlava di alcuni aumenti, come quello del prezzo del gas naturale già salito di circa il 170% nell'Unione Europea da gennaio 2021, mentre quello dell'elettricità era quasi triplicato in alcuni Paesi nello stesso breve periodo. Sono passati 4 mesi e, al netto di interventi d'emergenza di tipo economico e fiscale, la situazione non solo non si è risolta ma pare peggiorare. Le cause di questo shock erano dunque chiare già a ottobre, e anche prima per gli analisti geopolitici, ma è bene ripercorrerle per farsi un'idea di quali siano stati i fattori scatenanti la tempesta perfetta e, di conseguenza, quanto sia difficile uscirne.

Le cause, tra ripresa economica e condizioni meteorologiche

La causa principale, come già successo per le materie prime, è proprio l'agognata ma ormai quasi temuta ripresa economica. Una crescita impetuosa, che ha incentivato la richiesta di fonti primarie in tutto il mondo, dall'energia elettrica al gas ma anche petrolio e carbone. L'impreparazione del sistema delle forniture ha fatto sì che l'offerta, secondo le logiche di mercato, cominciasse a subire importanti rialzi. A seguire, come nella più famosa delle metafore sull'interdipendenza globale, ovvero l'effetto farfalla, un altro fattore scatenante della situazione attuale va ascritto ad alcune particolari condizioni meteorologiche. In particolare è servita più energia per riscaldare gli europei in inverno e per rinfrescare gli asiatici in estate, contemporaneamente è mancato vento ai grandi parchi eolici del Nord Europa e acqua agli impianti idroelettrici sudamericani. Quindi, in sintesi, più richiesta generale e minore apporto dalle fonti alternative. Rimanendo sul tema della connessione globale, queste particolari condizioni e il percorso di decarbonizzazione attivo in molti Paesi, hanno concentrato le richieste su un bene ormai sempre più importante, il gas. E qui entra in gioco il gigante cinese, capace di spostare - da solo - gli equilibri mondiali. La Cina è impegnata nel percorso di abbattimento delle emissioni inquinanti diminuendo l'uso del carbone, questo però ha comportato un forte aumento delle richieste di fonti alternative, a cominciare dal gas. Per reperirlo sul mercato ci si affida al "gas naturale liquefatto" che può essere trasportato dove serve e soprattutto dove viene pagato meglio. Il risultato è che - sempre secondo Ispi - Cina, Corea e Giappone sono arrivati a consumare circa i tre quarti del gas naturale liquefatto su scala mondiale, innescando la temuta spirale di aumento dei prezzi.

Il fattore geopolitico e il problema Russia

La soluzione, per l'Europa, sarebbe quella di approfittare dei giacimenti "vicini", ma qui il problema si chiamava, già ad ottobre, Russia. Il maggior fornitore di gas per il nostro continente, come ben sappiamo, è impegnato in un braccio di ferro politico legato alle influenze Nato nell'Europa dell'Est. Questo sarebbe alla base della riluttanza russa ad aumentare le forniture, che si sarebbero ridotte al minimo consentito dai limiti contrattuali, costringendo i grandi player europei dell'energia ad andare a contrattare quantitativi di gas naturale liquefatto a prezzi ormai elevatissimi. La Norvegia, secondo fornitore di gas per l'Europa, ha da parte sua aumentato l'afflusso ma, appunto, non riesce da sola a spegnere la spirale rialzista. Infine, come mette in chiaro un articolo de Il Sole 24 Ore di Gabriele Meoni, sul tavolo c'è anche il nodo dei certificati energetici. Il complesso sistema messo in piedi dall'Ue per guidare la riduzione delle emissioni nocive tramite, anche, la compravendita di "quote" di CO2 tra le oltre 10.000 aziende energivore del Continente. Tutto questo significa solo una cosa, la soluzione non è vicina, gli esperti parlano di un mercato dell'energia in crescita per tutto il 2022, con una stabilizzazione forse durante il 2023, tempi ancora cupi insomma per i prossimi mesi nei quali la pandemia, speriamo almeno in questo, dovrebbe però dare una tregua.

L'effetto moltiplicatore degli aumenti

Purtroppo rispetto alla crisi dei trasporti e delle forniture di materie prime, di cui ci siamo occupati in autunno e i cui aumenti avvengono in pratica una volta sola nella filiera, l'effetto del rincaro energetico cresce invece in modo esponenziale perché, come leggiamo nell'articolo in queste pagine, si ripete di passaggio in passaggio: aumentano i prezzi dei vini, le spese di stoccaggio e di distribuzione e, in ultimo, i costi dei rivenditori. E alla fine? Alla fine c'è il consumatore che, con un borsellino della spesa più scarico del passato, rischia di saltare lo scaffale del vino. Con effetti sul settore devastanti. È urgente trovare soluzioni per tamponare, oggi, e risolvere il problema, domani.



PARLANO LE IMPRESE AUMENTO COSTI ENERGETICI

L'allarme dei produttori, le richieste e i progetti per uscire dalla crisi

Interviste a cura di Giulio Somma e Alessandra Piubello

VINICOLA DECORDI

QUIRICO DECORDI amministratore delegato



Esprime forte preoccupazione Quirico Decordi, patron della Vinicola Decordi di Motta Baluffi, storica azienda imbottigliatrice lombarda. "L'impatto dei costi dell'energia elettrica sulla nostra impresa - afferma Decordi - è diventato notevole. Nel 2022, in base alle proiezioni che riusciamo a fare oggi, spenderemo circa un milione di euro per l'approvvigionamento energetico, che comporterà un aggravio dei costi energetici dell'imbottigliamento superiore al 50%. Inoltre, non sapendo come evolverà la situazione, alla pesantezza economica dobbiamo aggiungere anche una alea di incertezza che ci mette in seria diffi-

coltà nello stilare i budget di quest'anno. Un contesto veramente insostenibile". I Decordi hanno ottenuto quest'anno un accordo con il loro fornitore di energia, che ha permesso loro di bloccare per due anni i prezzi, ma ai valori di giugno 2021, quando ormai erano già aumentati, considerando che i rialzi nel settore energetico sono iniziati in aprile. "È una situazione - continua Quirico Decordi - che gestiamo con grande fatica perché lavoriamo con marginalità molto contenute e, quindi, spazi di manovra veramente esigui. Saremo costretti a ribaltare sui listini questi extra costi energetici che si aggiungono a quelli della materia prima vino, incrementati per le nostre gamme oltre

il 50% dopo l'ultima vendemmia, dei cosiddetti 'materiali secchi' e delle altre forniture di cantina". Operativamente, per far fronte a questa difficile congiuntura che non sembra potersi risolvere nei prossimi mesi, la Vinicola Decordi sta rivalutando nuove strategie di approvvigionamento. "Stiamo considerando in modo diverso dal passato - prosegue Decordi - la possibilità di effettuare investimenti in fonti energetiche alternative rinnovabili che valuteremo però sulla base del nostro piano complessivo di sviluppo aziendale, dell'andamento futuro dei costi dell'energia e analizzando eventuali aiuti economici su tali investimenti che arriveranno dalle istituzioni".

MONDODELVINO

ENRICO GOBINO direttore marketing (nella foto)
MARCO ARDUINO responsabile servizi generali

"Sono preoccupato per la situazione della politica energetica italiana - afferma Enrico Gobino, direttore marketing del Gruppo Mondodelvino -, già gravata da accise e tasse come in nessun altro Paese, e che ora ci riserva un'ulteriore stangata. Mi pongo delle domande: è aumentata davvero così tanto la domanda o sono in atto delle politiche macroeconomiche e dinamiche di mercato che penalizzano la nostra mancata autosufficienza energetica? A noi tocca 'stringere la cinghia', nella speranza che quest'onda al rialzo si normalizzi e che, pur in una dinamica inflattiva, la componente speculativa possa ridimensionarsi". Gobino ritiene che, pur nel periodo di grande difficoltà per i rincari generali ai quali le aziende sono sottoposte, queste non possano riversare troppo gli aumenti sulla filiera. "Mediamente ipotizziamo un incremento dei listini del 12-15% - continua Gobino -, cercheremo di traghettare la rete di commercializzazione, assorbendo la maggior parte dei costi, almeno fino a una situazione di auspicata normalizzazione". Il Gruppo Mondodelvino, nato attorno alla MGM ad inizio anni 90 ed entrato lo scorso anno nell'opera-



zione finanziaria promossa dal gruppo Clessidra con la famiglia Botter, comprende cinque aziende vinicole con due stabilimenti principali, uno a Priocca e l'altro ad Acqui Terme. "Il rincaro energetico è avvenuto parzialmente - commenta Marco Arduino, responsabile servizi generali di Mondodelvino - ma ci aspettiamo che nel corso del 2022 aumenterà ulteriormente. L'impatto dell'incremento costi energetici che stiamo subendo al momento vale circa lo 0,5% del nostro fatturato annuo, che raggiunge i 120 milioni di euro, e corrisponde quindi a circa 600.000 euro in dodici mesi". A fronte di questa situazione i vertici hanno individuato due strategie, già a

budget: "È stato stanziato dall'azienda un milione di euro per una strategia di medio lungo periodo - precisa Arduino - che porterà nello stabilimento di Priocca un nuovo consistente impianto a pannelli fotovoltaici mentre ad Acqui Terme provvederemo all'acquisizione di nuovi impianti di cantina a più elevata efficienza energetica per la produzione di energia termica e frigorifera. Un piano di sviluppo che prevediamo ci permetterà di risparmiare a regime circa 50.000 euro l'anno".

CARPINETO - GRANDI VINI DI TOSCANA

ANTONIO MICHAEL ZACCHEO export manager

"Analizzando i dati stiamo davvero vivendo la 'tempesta perfetta', con mari molto agitati e venti di prua", esordisce così Antonio Michael Zaccheo, export manager di Carpineto, in merito all'aumento dei costi dell'energia elettrica. Proseguendo poi: "È la ricetta ideale per mettere in grande difficoltà le medie e piccole aziende del settore vinicolo. Dobbiamo per forza mantenere le posizioni finché il mare non tornerà tranquillo e non ci è dato sapere quando sarà. Anzi, all'orizzonte nel medio periodo vedo altre nubi. Per il 2022 dobbiamo essere cauti e prestare maggior attenzione all'utilizzo dell'elettricità perché molto probabilmente la situazione

peggiorerà". I vertici di Carpineto, che per tre anni avevano mantenuto sostanzialmente invariati i prezzi, a fronte di un aumento generalizzato dei costi, hanno optato per un rincaro del 5%, anche se non su tutti i prodotti e solo per il canale Horeca. "I grandi gruppi di acquisto - prosegue Zaccheo - come monopoli, Gdo italiane ed estere, catene di enoteche, ecc., non accettano questo rialzo, pertanto abbiamo negoziato e stiamo negoziando, con grande difficoltà, incrementi decisamente più modesti". L'aumento dei costi energetici dal gennaio 2020 al dicembre 2021 è stato del 56,5%, con un costo kWh passato da 0,18 a 0,45 centesimi. Questi importi saranno ulteriormente accentuati nelle bollette

che arriveranno nei prossimi mesi, il picco non è stato ancora raggiunto. Sensibili alla sostenibilità, già 10 anni fa la proprietà, con le famiglie Sacchet e Zaccheo, aveva installato un impianto fotovoltaico da 150 kWp (potenza di picco) nella tenuta di Montepulciano. "Nella tenuta del Vino Nobile - commenta Zaccheo - siamo quasi autosufficienti dal punto di vista energetico. Abbiamo intenzione di installare presto un altro impianto fotovoltaico, forse anche più potente, nella tenuta del Chianti, a Dudda, dove abbiamo la sede centrale. Inoltre nel 2023, sempre nel Chianti, acquisteremo una nuova linea di imbottigliamento e confezionamento che tenga conto dei requisiti di minor consumo energetico".



BOTTER WINES

ALESSANDRO BOTTER
azionista e consulente

"A settembre 2021 avevamo già chiuso i contratti relativi all'energia elettrica per tutto il 2022 - spiega Alessandro Botter, azionista e consulente di Botter Wines - stringendo un accordo con il nostro fornitore che speriamo ci terrà al riparo da eventuali forti oscillazioni dei costi energetici. La preoccupazione per gli aumenti della bolletta, già previsti a fine 2021, ci ha spinto a trattare per



ottenere dei prezzi bloccati, o almeno calmierati, per quest'anno". L'azienda veneta con quasi un secolo di storia e circa 120 milioni di bottiglie prodotte, come in altre occasioni ha messo in campo una attenta programmazione per non farsi trovare impreparata, per quanto possibile. L'aggancio delle tariffe di energia elettrica al Pun (Prezzo unico nazionale) dovrebbe quantomeno consentire un livellamento degli aumenti, senza esporre l'azienda ai picchi di un mercato sempre meno regolato. Anche perché, continua Botter, "sappiamo che la pressione per il rincaro energetico non finirà a breve,

quindi oltre alla gestione dei costi di acquisto stiamo lavorando anche con investimenti relativi all'efficienza energetica dei nostri macchinari e, per quanto possibile, sulle fonti alternative. In effetti la superficie a nostra disposizione per i pannelli solari (ovvero i tetti delle strutture) è praticamente esaurita". Nonostante l'importante capacità produttiva, gli impianti fotovoltaici già operativi coprono a malapena il 4% del fabbisogno di una realtà che, pur non essendo energivora come altri settori, sta facendo i conti con incrementi davvero difficili da gestire. A parte l'aumento sensibile della materia prima vino a seguito di una vendemmia come la 2021, i costi industriali hanno iniziato a lievitare in modo preoccupante già negli ultimi mesi dello scorso anno con l'impennata dei dry goods, trascinati dalla crisi delle materie prime, che, sommata ai recenti exploit dei costi energetici, hanno portato un aggravio complessivo sulle finanze aziendali che sfiora il 10% del bilancio lordo. "Saremo costretti a ribaltare parte di questi extra-costi sui listini, consapevoli che il mercato non può oggi reggere aumenti rilevanti - conferma Alessandro Botter - approssimativamente pensiamo di riuscire a distribuire due terzi dei rincari sul prezzo dei nostri prodotti mentre il restante terzo dovrà per forza essere assorbito internamente".



SCHENK ITALIAN WINERIES

DAVIDE MOSANER *responsabile produzione*

Ll Gruppo Schenk, casa madre in Svizzera e stabilimenti anche in Francia, Spagna e Italia (a Ora, in provincia di Bolzano), ha una storicità di 129 anni sul mercato. “La situazione emersa drammaticamente in questi giorni in tutta la sua portata - dichiara **Davide Mosaner**, responsabile produzione - dipende da vari fattori: la pandemia con il lavoro che ha dovuto procedere a singhiozzo, le fonti energetiche primarie italiane legate ai combustibili fossili e il peso della speculazione. Dobbiamo renderci conto che non è un momento transitorio, speriamo che si stabilizzerà, ma non torneremo più alle tariffe di prima. Si apre una nuova era”. Già dal 2019 Schenk ha iniziato a sostituire una parte dell'impiantistica scegliendone una con minor richiesta energetica, con l'idea di una ristrutturazione che diventa poi obiettivo primario per il contenimento dei costi energetici. “Le nostre strategie per far fronte al rincaro - spiega Mosaner - spaziano dall'uso meno intensivo della catena del freddo alle

tecnologie informatiche per la gestione dell'aria compressa con una linea d'imbottigliamento 4.0 ad automazione spinta, che ci consente un risparmio del 6%; dal controllo delle perdite energetiche attraverso mappature con termoscanner e fonometria, alla diminuzione delle ore di lavoro attraverso la razionalizzazione delle risorse. Oltre a questa operatività già in atto, nell'arco di un paio di anni attiveremo un impianto fotovoltaico da mezzo milione di kWh (produzione stimata), ad aprile sostituiremo la seconda linea d'imbottigliamento per equipararla alla prima 4.0, e a medio-lungo termine convertirò l'illuminazione a Led”. I costi energetici per Schenk (bilancio 2021 sul 2020), in un anno, sono aumentati del 71%. “Gli incrementi - dichiara Mosaner - saranno equamente distribuiti tra noi e il cliente finale. L'aumento dei listini del 2022 va dal 10 al 40%, comprensivo di tutti gli altri rincari che purtroppo abbiamo dovuto subire, non solo relativamente all'energia elettrica”.

SERENA WINES 1881

LUCA SERENA *proprietario*

La famiglia Serena opera da oltre 140 anni sulle colline del Prosecco Dcog, la crescita continua ha portato l'azienda a spostarsi dalle prime, piccole, sedi a quella ormai definitiva di Conegliano dove, dal 2003, si sono susseguiti gli investimenti per le moderne linee produttive legate a spumanti in bottiglia e in fusto. Nonostante le recenti innovazioni, comunque, la situazione dei costi per l'energia sta avendo un impatto enorme, come ci

spiega **Luca Serena**, quinta generazione alla conduzione dell'azienda. “Abbiamo subito degli aumenti per le bollette dell'energia elettrica nell'ultimo trimestre del 2021 nell'ordine del 40-50%”, - precisa Luca Serena - . I rincari erano iniziati nel terzo trimestre ma ad oggi sono lievitati a numeri da paura. Gli aumenti che avevamo previsto a budget erano della metà, i nuovi importi diventano insostenibili. La speranza è che ci sia una stabilizzazione nel futuro e che gli enti

che erogano energia ridimensionino le tariffe. Ci auguriamo anche che gli interventi annunciati dal governo abbiano un seguito. Per ora ci vediamo costretti ad aumentare i prezzi del 20-25%, tenendo conto anche di tutte le altre variabili che ci stanno togliendo marginalità”. Serena 1881, tra l'altro, insieme ad altri due produttori ha dato vita nel 2021 alla Sepofa, una associazione nata per fare “massa critica” e contrastare gli aumenti coordinando le azioni di

acquisto delle aziende socie sia sul fronte energetico che in genere delle forniture. “Già a novembre - dice Serena - abbiamo analizzato i contratti dei tre broker che si occupavano dei contratti di energia e li abbiamo messi in competizione per ottenere condizioni migliori per il futuro”. Si stanno dunque cercando soluzioni che possano aiutare l'azienda a sostenere l'aggravio dei costi in vista, soprattutto, di una normalizzazione ancora difficile da prevedere.



ERO

BINGER



Qualità, redditività e comfort made in Germany.



DISPONIBILE ALLESTIMENTO PER LEGGE 4.0



YouTube



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

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



CANTINE VITEVIS

ALBERTO MARCHISIO direttore generale

Cantine Vitevis nasce nel 2015 dall'unione di tre Cantine sociali: Cantina di Gambellara, Cantina Colli Vicentini di Montecchio Maggiore, Cantina Val Leogra di Malo; nel 2019 si aggiunge la Cantina di Castelnuovo del Garda. "La preoccupazione è forte - spiega **Alberto Marchisio**, direttore generale Vitevis - la situazione è al limite. Dalle nostre statistiche l'incremento dell'incidenza dei costi energetici è dell'1% sul fatturato, ovvero circa 500.000 euro su circa 50 milioni. Il balzo dei rialzi è evidente: durante il periodo del lockdown ci attestavamo sui 0,16 centesimi kWh, a dicembre siamo schizzati a 0,31. E sottolineo che siamo associati a Confindustria, che ha un comparto dedicato all'acquisto di energia al miglior prezzo". Vitevis negli ultimi anni, perseguendo un obiettivo di sostenibilità, che ora si è rivelato utile per il contenimento dei costi energetici, aveva

già operato sull'efficienza nell'uso dell'energia. Attualmente l'azienda è dotata di tre impianti fotovoltaici attivi e di macchinari di ultima generazione che consentono importanti risparmi. "Da una diagnosi energetica effettuata - continua Marchisio - potremmo ancora avere un margine di miglioramento del 6-7%, ma ci troviamo comunque di fronte a incrementi del 40%. Operativamente la nostra programmazione procederà così: sostituirò entro aprile un impianto frigorifero (investimento di circa 300.000 euro); stiamo lavorando su un software che ci consentirà di utilizzare tutta l'energia del fotovoltaico, anche quella che prima davamo in rete; infine abbiamo commissionato i lavori per un altro impianto fotovoltaico, anche se ancora non sappiamo i tempi e i costi di realizzazione a causa dell'incertezza sul reperimento materiali, l'oscillazione dei costi e la burocrazia". Anche Vitevis si vede costretta ad operare un ritocco dei listini nel 2022, in conseguenza dei rialzi subiti su più fronti: "I prezzi per i vini base - conclude Marchisio - sono aumentati circa del 12%, mentre per i vini di fascia più alta siamo attorno al 6%".

CANTINE SETTESOLI

GIUSEPPE BURSI presidente (nella foto)

MARIO AVONA responsabile ufficio acquisti

La situazione è allarmante anche per il presidente di Cantine Settesoli, **Giuseppe Bursi**: "È tutto il contesto che è fortemente preoccupante, stiamo assistendo a rincari a due cifre in poco tempo che non avevamo mai visto. Il problema è serio e il momento è pesante. Solo sul fronte energia l'aumento annuale previsto (dal primo luglio 2021 al 30 giugno 2022) è del 30-32%, il che significa che spenderemo circa 400.000 euro in più". Anche per la cooperativa siciliana i costi andranno riversati parzialmente sui listini, pur prevedendo di assorbire circa il 60-70% del totale degli incrementi internamente. "Consideriamo

di aumentare i prezzi - continua Bursi - fra il 7 e il 10%. La situazione è delicata e andremo a capire cosa accadrà nei mercati a febbraio, quando ci saranno le trattative con i player della Gdo. Non sarà facile e dovremo trovare un equilibrio. Si sono invece dimostrate positive alcune trattative estere, per le quali non ci sono state reazioni di chiusura ai rincari. Si vedrà se i rialzi che ricadranno poi sul consumatore finale porteranno a una diminuzione degli acquisti, essendo il vino un bene voluttuario". Settesoli sta cercando delle strategie sul contenimento dei costi energetici, soprattutto puntando sulle fonti rinnovabili: "A partire dal

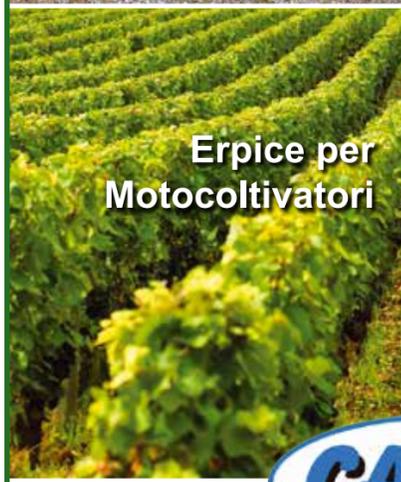
2008 - spiega **Mario Avona**, responsabile ufficio acquisti - abbiamo realizzato otto impianti fotovoltaici, dei quali l'ottavo, di ultima generazione, dovrebbe entrare in funzione nell'arco del mese, mentre abbiamo eseguito un upgrade tecnico agli altri sette. Inoltre abbiamo investito in macchinari più efficienti dal punto di vista energetico. Nella consapevolezza che difficilmente potremo essere autosufficienti energeticamente, abbiamo avviato una partnership con Enel X, società che fornisce soluzioni tecnologiche innovative per utilizzare l'energia in modo efficiente e sostenibile, per uno studio di fattibilità".



PICCOLO DISERBO MECCANICO



Decespugliatrice per Motocoltivatori



Erpice per Motocoltivatori



CARLI

CARLI srl - Via G. Deledda, 215 - 51036 Larciano PT
Tel. & Fax 0573 849150 - C.F./P.i.v.a. 01550630477 - info@carliagri.it

www.carliagri.it



PASQUA VIGNETI E CANTINE

DAVIDE GIRARDELLO direttore finanziario

Anche nell'azienda Pasqua Vigneti e Cantine, fondata nel 1925 a Verona, le preoccupazioni si fanno sentire. "Il report della Goldman Sachs - dice **Davide Girardello**, direttore finanziario di Pasqua - che posiziona oggi il prezzo Brent a 85 \$, prevede che arriverà a 100 \$ nel terzo trimestre e a 105 nel 2023. Difficilmente possiamo illuderci di una futura stabilità, le prospettive sono di peggioramento: il prezzo elevato si rifletterà sull'energia e sulle materie plastiche. Siamo allarmati per l'andamento, perché i costi energetici sono quelli che impattano in maniera maggiore, influenzano infatti anche le altre materie prime di cui abbiamo bisogno". Pasqua Vigneti e Cantine ha subito nel 2021 un incremento del 45% sui costi energetici rispetto al 2020, anche se i kWh usati sono rimasti sostanzialmente gli stessi. "Stiamo proponendo - afferma Girardello - un aumento dei listini a doppia cifra, tenendo conto di un'annata vitivinicola scarsa in quantità, di una tensione nella catena del valore (dall'approvvigionamento alla logistica) e di un piano commerciale che tende al premium - ultra premium". Le strategie adottate per cercare di gestire l'incremento energetico si sviluppano su tre direzioni: "A primavera 2022 installeremo - continua Girardello - una linea di imbottigliamento legata all'industria 4.0, più performante ed efficiente, che consentirà un risparmio energetico, grazie a un investimento di circa 3 milioni e 400.000 euro. A dicembre 2021 abbiamo sostituito l'illuminazione precedente con luci a Led. Inoltre, come associati a Confindustria partecipiamo a un gruppo d'acquisto a prezzi privilegiati, che ci consente di diminuire i costi energetici".



Some see data. We see potential.

Powerful insights for action
and growth in FMCG.

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

At IRI, we make the complex simple.

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

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



Find your advantage
iriworldwide.com



IRi

Growth delivered.

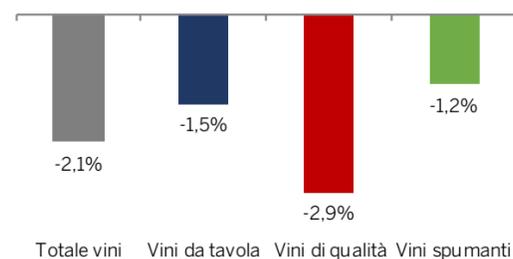
L'INFLAZIONE IN ITALIA DI ALIMENTI E BEVANDE (variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)

Mese	Generale (con tabacchi)	Alimentari e bevande analcoliche	Pane e cereali	Pasta	Carni	Pesci e prodotti ittici	Latte formaggi e uova	Oli e grassi	Frutta	Vegetali	Generale bevande analcoliche	Acque minerali	Generale bevande alcoliche	Alcolici	Vini	Birre
dic-20	-0,2%	0,8%	0,6%	1,6%	1,3%	1,3%	0,2%	-3,8%	3,3%	1,2%	0,2%	1,8%	-1,3%	-0,3%	-1,9%	-0,1%
gen-21	0,5%	0,7%	0,6%	2,1%	1,2%	0,6%	0,0%	-3,3%	2,5%	0,6%	0,2%	1,8%	-1,4%	-0,6%	-1,9%	-0,7%
feb-21	0,6%	0,4%	0,2%	1,5%	1,0%	0,8%	-0,2%	-1,8%	1,5%	0,0%	0,0%	1,0%	-1,2%	-0,3%	-2,0%	0,0%
mar-21	0,8%	0,2%	-0,1%	0,3%	0,8%	0,3%	-0,7%	-2,8%	2,9%	0,2%	-0,6%	0,4%	-2,4%	-1,1%	-3,3%	-0,9%
apr-21	1,1%	-0,5%	-0,5%	1,0%	0,4%	1,1%	-1,0%	-1,2%	-0,7%	-1,2%	-0,7%	0,8%	-2,0%	0,1%	-2,4%	-1,6%
mag-21	1,3%	-0,7%	-0,8%	-1,4%	0,3%	0,9%	-1,2%	-0,3%	-1,8%	-1,5%	-1,0%	0,3%	-2,5%	-0,8%	-3,1%	-1,6%
giu-21	1,3%	-0,6%	-0,4%	-1,1%	0,5%	1,2%	-0,4%	1,1%	-4,6%	-1,2%	-0,5%	0,8%	-1,8%	-0,5%	-2,5%	-0,7%
lug-21	1,9%	0,1%	0,1%	-0,2%	0,8%	1,6%	-0,1%	3,0%	-4,4%	0,9%	0,3%	1,4%	-1,2%	-0,5%	-1,8%	0,1%
ago-21	2,0%	0,8%	0,4%	0,6%	0,9%	2,0%	0,1%	4,7%	-2,4%	2,5%	0,6%	1,7%	-1,2%	-0,2%	-2,2%	0,7%
set-21	2,5%	1,1%	1,0%	2,8%	1,0%	2,1%	0,4%	5,4%	-2,1%	2,9%	1,2%	2,9%	-0,7%	0,5%	-1,4%	0,4%
ott-21	3,0%	1,1%	1,3%	4,9%	1,5%	2,3%	0,6%	5,3%	-0,9%	0,5%	0,9%	2,4%	-0,9%	0,3%	-1,6%	0,2%
nov-21	3,7%	1,5%	2,1%	7,4%	1,6%	3,2%	0,6%	6,8%	1,9%	-0,4%	0,9%	2,2%	-1,3%	0,0%	-1,8%	-0,6%
dic-21	3,9%	2,9%	3,0%	10,8%	1,9%	3,4%	1,2%	7,6%	4,0%	5,1%	1,6%	2,0%	-0,7%	0,1%	-1,2%	0,1%

IL BILANCIO D'ANNATA E I TREND STORICI

2021 LA TERZA (E PIÙ PROFONDA) ESPERIENZA DEFLATTIVA PER I VINI

VINI, DINAMICA DEI PREZZI AL CONSUMO NEL 2021 (Var. rispetto al 2020)



La caduta dei prezzi ha comunque mostrato una attenuazione nella seconda metà dell'anno, passando dal -2,5% della media del primo semestre, all'1,7% sempre negativo del periodo luglio-dicembre. L'ultimo mese dell'anno ha anche decretato, su base tendenziale, la variazione al ribasso più contenuta dall'inizio del 2021, nonostante il comparto vinicolo resti tra le poche voci deflattive presenti nei prospetti dell'Istat

Nel contesto inflazionistico del 2021, in dodici mesi caratterizzati da una progressiva accelerazione della dinamica dei prezzi al consumo, il reparto delle bevande alcoliche ha mantenuto un andamento deflattivo, seppure più attenuato, chiudendo a dicembre con una variazione tendenziale negativa dello 0,7% (-1,3% a novembre). Il tasso di inflazione generale, secondo l'Istat, è balzato nello stesso mese al più 3,9%, massimo da agosto del 2008, ancora una volta sotto la spinta dei prodotti energetici che, nella componente non regolamentata, hanno continuato ad avanzare a tassi annui nei dintorni del +30%.



VENDITE IN GDO
5 settimane
al 26/12/2021



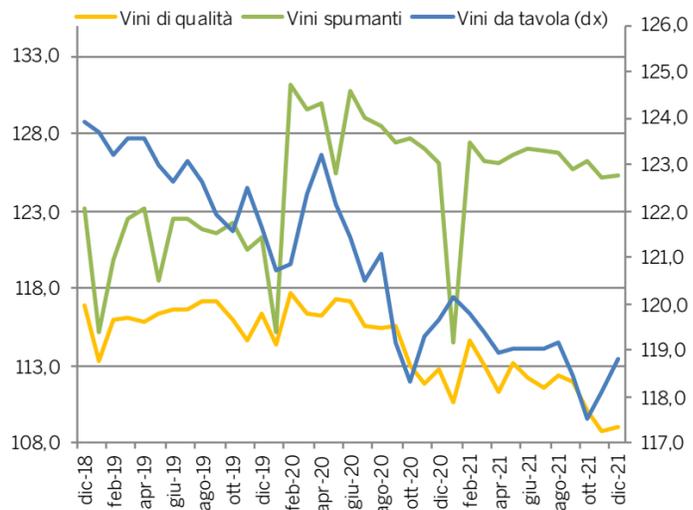
Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	Litri	Var. % rispetto anno prec.	Euro	Var. % rispetto anno prec.	Euro/litro	Var. % rispetto anno prec.
Totale vino confezionato	51.563.496	-7,2	215.785.232	-5,1	4,18	2,3
Totale fino a 0,75	30.765.690	-6,3	179.634.416	-4,3	5,84	2,1
Vetro 0,375	78.613	-12,6	791.678	-9,9	10,07	3,1
Vetro 0,75	30.628.586	-6,3	178.389.488	-4,3	5,82	2,2
da 0,76 a 2	3.423.707	-11,7	9.465.590	-9,6	2,76	2,4
altri formati	1.476.906	-16,5	2.618.464	-13,9	1,77	3,0
brik	12.714.593	-7,1	18.813.024	-8,2	1,48	-1,1
Bag In Box	1.792.202	-3,9	3.282.468	-5,9	1,83	-2,0
plastica	1.390.395	-9,1	1.971.276	-9,1	1,42	0,1
Chianti 0,75	1.775.673	11,1	8.609.203	10,9	4,85	-0,2
Vermentino 0,75	774.082	11,5	5.173.854	6,9	6,68	-4,1
Amarone 0,75	233.673	9,6	4.994.698	9,2	21,37	-0,3
Montepulciano d'Abruzzo 0,75	1.036.128	-4,9	4.509.876	-4,4	4,35	0,5
Barbera 0,75	897.035	-8,9	4.492.739	-7,3	5,01	1,9
Traminer 0,75	413.757	-16,1	4.079.192	-12,4	9,86	4,4
Brunello di Montalcino 0,75	165.570	-2,3	3.947.804	3,8	23,84	6,2
Chardonnay 0,75	756.496	-15,8	3.759.665	-12,8	4,97	3,5
Primitivo 0,75	554.095	-6,2	3.550.338	-3,8	6,41	2,5
Altro 0,75	8.024.307	-4,1	46.304.892	-1,6	5,77	2,6
Totale frizzante	6.096.947	-8,2	22.929.242	-9,1	3,76	-1,0
Prosecco	400.852	-15,6	2.765.279	-13,8	6,90	2,2
Lambrusco	2.126.370	-12,6	7.279.610	-10,6	3,42	2,3
Totale private label	7.198.548	-7,2	19.437.104	-9,6	2,70	-2,6
Totale spumanti	16.513.825	3,1	122.776.504	6,7	7,43	3,5
Prosecco	6.161.392	0,3	42.319.360	1,7	6,87	1,4
Asti	1.084.570	7,2	6.316.955	7,9	5,82	0,7
Metodo Classico italiano	3.274.566	11,8	48.357.680	13,6	14,77	1,7
Totale spumanti private label	743.292	-3,3	5.059.350	-4,7	6,81	-1,4

VINI, INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO PER TIPOLOGIA

(Variazioni tendenziali)

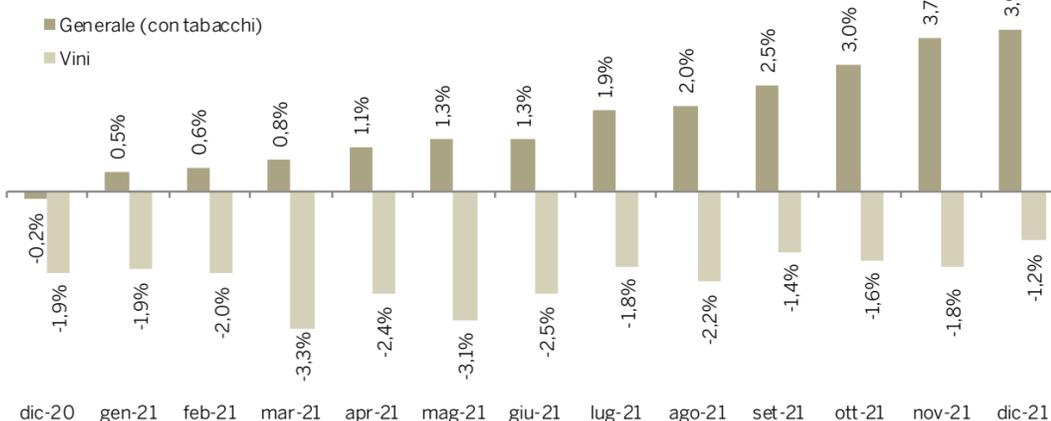


VINI, INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO PER TIPOLOGIA

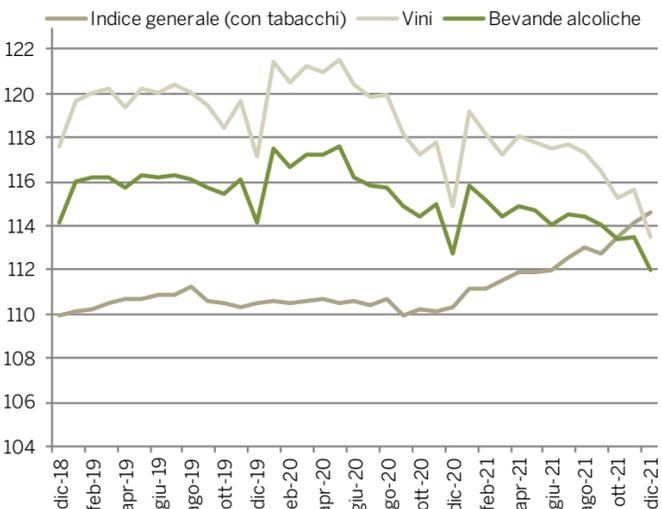


DINAMICA TENDENZIALE DEI PREZZI AL CONSUMO

(variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)



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



L'effetto domino, innescato dai rincari di gas e petrolio, ha generato a fine anno anche una forte accelerazione nel "carrello della spesa", con i prezzi dei generi alimentari e delle bevande analcoliche che hanno chiuso con una variazione tendenziale aggregata del più 2,9% (il confronto è con dicembre del 2020), massimo dal febbraio del 2017.

Particolarmente significativi i rincari della pasta (+10,8%) e degli oli e grassi (+7,6%), ma incrementi considerevoli si riscontrano anche nel reparto ortofrutticolo. Per gli alcolici, al contrario, la flessione frazionale di dicembre incorpora una riduzione tendenziale dei prezzi dei vini dell'1,2%, a fronte di aumenti di un decimo di punto percentuale rilevati per spirits e birre.

La caduta dei prezzi, relativamente al reparto enologico, ha comunque mostrato una attenuazione nella seconda metà dell'anno, passando dal meno 2,5% della media del primo semestre, all'1,7% sempre negativo del periodo luglio-dicembre. L'ultimo mese dell'anno ha anche decretato, su base tendenziale, la variazione al ribasso più contenuta dall'inizio del 2021, nonostante il comparto vinicolo resti tra le poche voci deflattive presenti nei prospetti dell'Istat, in compagnia solo dei capitoli comunicazione e istruzione.

Per quanto attiene alle diverse tipologie, a dicembre restano in territorio negativo sia i vini da tavola che le denominazioni d'origine. Per entrambe le referenze si registrano movimenti a ritroso su dicembre 2020 rispettivamente dello 0,7 e del 2,6 per cento, mentre gli spumanti, favoriti dalle festività di fine anno, hanno chiuso in area positiva, con un più 1% secco.

Tornando alle dinamiche generali, nonostante l'ulteriore accelerazione di dicembre, l'inflazione in Italia resta più moderata rispetto a quella dell'Eurozona e degli Stati Uniti, soprattutto se calcolata al netto degli energetici e del fresco alimentare (la cosiddetta inflazione di fondo).

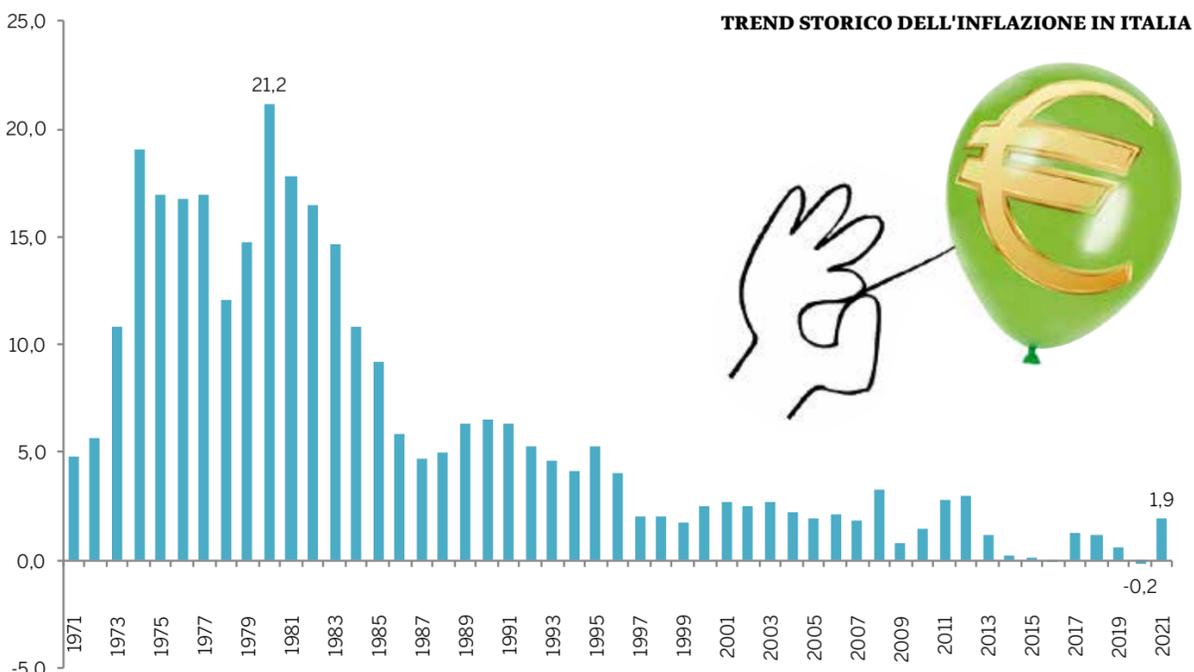
Il differenziale inflazionistico tra l'Italia e la media dell'area euro - spiega l'Istat - è negativo di 8 decimi di punto, per effetto del perdurare delle differenze nell'andamento dei prezzi dei beni industriali non energetici. Evidenze che accentuano il vantaggio del made in Italy, anche se le pressioni nelle fasi che precedono la distribuzione finale sono rimaste rilevanti a causa dell'aumento dei costi delle materie prime e di quelli di spedizione delle merci.

Il bilancio d'annata e i trend storici

Osservando il bilancio dell'intera annata trascorsa, emerge che il meno 2,1% dei prezzi di vini e spumanti, rilevato in media nel 2021 rispetto al 2020, si rapporta a un tasso annuo di inflazione generale del più 1,9%, massimo dal 2012 e in controtendenza rispetto allo 0,2% di riduzione sperimentato nel 2020.

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

Mese	Abbigliamento e calzature	Abitazione acqua, elettricità e combustibili	Mobili, articoli e servizi per la casa	Servizi sanitari e spese per la salute	Trasporti	Comunicazioni	Ricreazione, spettacoli e cultura	Istruzione	Alberghi, ristoranti e pubblici esercizi	Altri beni e servizi
dic-20	0,6%	-2,0%	0,6%	0,9%	-2,8%	-5,1%	0,7%	-3,7%	0,8%	1,9%
gen-21	0,6%	-0,4%	0,8%	0,9%	-1,8%	-3,9%	1,4%	-3,7%	1,2%	1,8%
feb-21	0,5%	-0,4%	0,6%	0,9%	0,0%	-3,3%	1,6%	-3,5%	1,2%	1,9%
mar-21	0,5%	-0,1%	0,7%	0,9%	2,6%	-2,8%	1,2%	-3,7%	1,2%	1,1%
apr-21	0,2%	5,0%	0,4%	0,9%	2,9%	-3,6%	1,1%	-3,7%	0,8%	1,2%
mag-21	0,3%	5,9%	0,5%	1,0%	4,8%	-2,8%	0,2%	-3,7%	0,1%	1,2%
giu-21	0,2%	5,9%	0,9%	1,1%	4,5%	-2,9%	-0,4%	-3,7%	1,5%	1,0%
lug-21	0,2%	9,1%	0,8%	1,1%	5,2%	-2,0%	-0,6%	-3,7%	2,1%	1,0%
ago-21	0,3%	9,6%	0,9%	1,1%	5,3%	-1,2%	-0,4%	-3,7%	2,3%	0,7%
set-21	0,7%	9,8%	1,2%	1,0%	7,0%	-0,9%	0,3%	-3,9%	2,7%	0,7%
ott-21	0,5%	11,4%	1,4%	1,0%	8,7%	-2,0%	0,3%	-0,7%	2,5%	0,5%
nov-21	0,6%	14,1%	1,5%	0,9%	10,5%	-2,8%	0,3%	-0,5%	2,7%	0,4%
dic-21	0,6%	14,4%	1,7%	0,8%	9,6%	-2,6%	0,1%	-0,5%	3,5%	0,7%

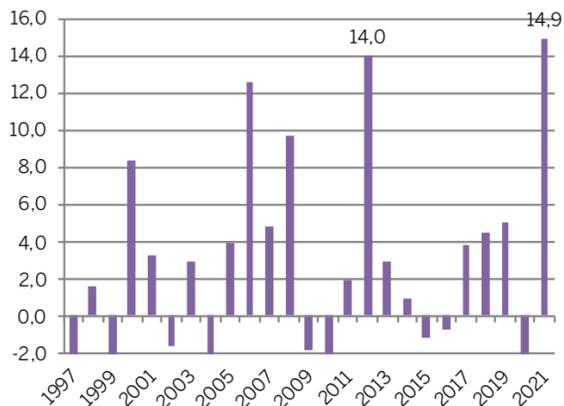


Continua a pagina 10

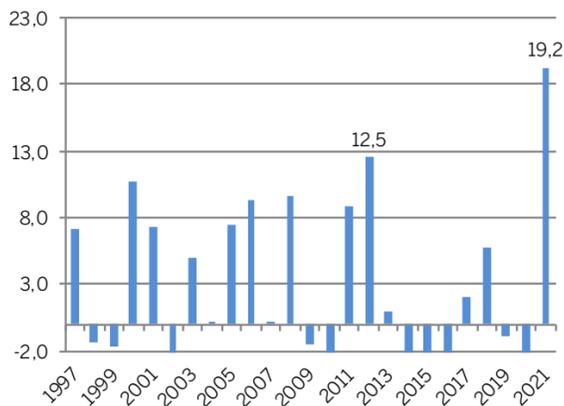


TerroirSense Wine Academy
DA FRESCOBALDI STAGE PER I MIGLIORI STUDENTI CINESI
Tre mesi in una delle tenute Frescobaldi per uno stage pratico che completerà la loro preparazione sul vino italiano. Questo l'accordo raggiunto tra la storica realtà toscana e la TerroirSense Wine Academy, la sezione dedicata alla formazione del magazine cinese TerroirSense Wine Review (del gruppo TasteSpirit) che vede Ian D'Agata come presidente e direttore scientifico e dalla quale arriveranno i tre migliori studenti del corso avanzato "Great Terroir Wines - Italian Wines" (come già succede per i corsi sulla Francia e per quello sull'ospitalità in collaborazione con il tristellato "Da Vittorio").

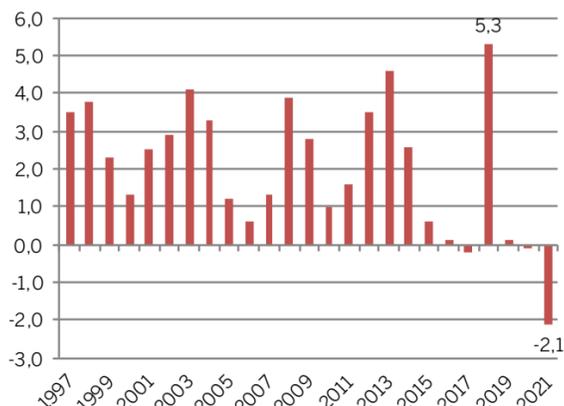
VAR. % ANNUALE PREZZI AL CONSUMO ENERGIA ELETTRICA



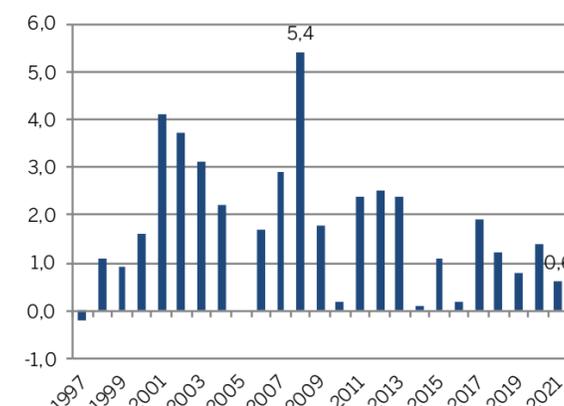
VAR. % ANNUALE PREZZI AL CONSUMO GAS



VAR. % ANNUALE PREZZI AL CONSUMO VINO



VAR. % ANNUALE PREZZI AL CONSUMO ALIMENTARI E BEVANDE ALCOLICHE



◆ Segue da pagina 9

Nel trend degli ultimi 25 anni, quella del 2021 è stata la terza (e più profonda) esperienza deflattiva per i vini, dopo il meno 0,1% del 2020 e il calo dello 0,2% del 2017. Dal grafico delle variazioni medie annue dei prezzi al consumo dei vini si osservano diverse "guglie", con un massimo del più 5,3% risalente al 2018, ma con aumenti altrettanto significativi nel 2013 e nel 2003. Per dieci volte, dal 1997 ad oggi, i prezzi al consumo dei vini hanno mostrato una dinamica più attenuata rispetto a quella inflazionistica generale, con un divario massimo di ben 4 punti percentuali riscontrato nel 2021, l'anno peggiore.

Altro aspetto da considerare è che gli ultimi dodici mesi hanno chiuso con una variazione negativa dei prezzi sia per i vini da tavola sia per le etichette di pregio, in calo mediamente dell'1,5 e del 2,9 per cento sul 2020. Ma il segno meno non ha risparmiato gli sparkling, che hanno ceduto l'1,2% di media rispetto all'anno precedente.

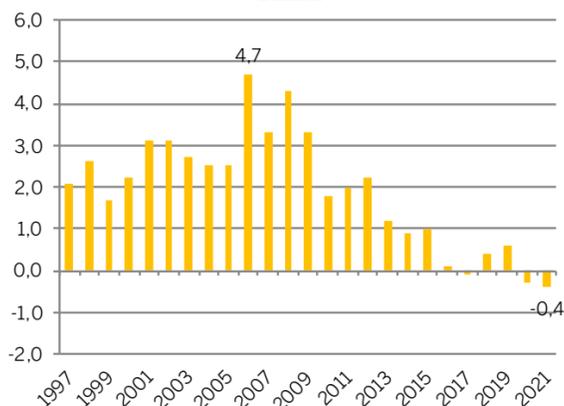
Nel food & beverage (esclusi gli alcolici) l'inflazione ha frenato al più 0,6%, dall'1,4% del 2020, mentre il drastico cambiamento di scenario nel contesto pandemico ha comportato un brusco capovolgimento di fronte per i prezzi dell'energia elettrica (dal meno 6,3% del 2020 al più 14,9% del 2021). Ancora più netto il ribaltamento della dinamica dei prezzi nel caso del gas, rincarato - calcola l'Istat - del 19,2% nel 2021, contro il meno 11,3% dell'anno precedente.

Su questo fronte, tuttavia, la situazione è drasticamente peggiorata verso la fine dell'anno. Basti dire che al Ttf, mercato di riferimento in Europa, il gas naturale, quotato attorno a 80 euro per Megawattora, è rincarato su base annua del 260%. A dicembre il listino aveva toccato il massimo di sempre, superando la soglia dei 180 euro. Ma la situazione resta pesante per imprese e famiglie, considerando che appena un anno fa le quotazioni del gas si aggiravano attorno ai 20 euro per Megawattora.

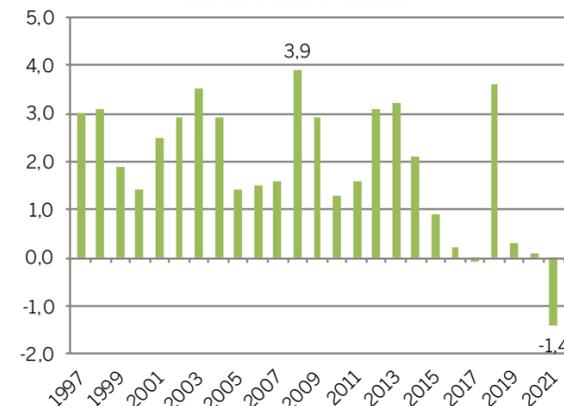
Nonostante il momento critico per buona parte dell'industria manifatturiera nazionale, a causa degli aumenti generalizzati dei costi di produzione dovuti al caro-energia, il quadro inflazionistico attuale resta a parecchia distanza dai livelli degli anni Settanta-Ottanta. Nel contesto iperinflattivo di cinquant'anni fa, tra shock petroliferi e gravi destabilizzazioni geopolitiche in Medio Oriente, l'inflazione per ben 12 anni di fila (dal 1973 al 1984) ha mostrato tassi a doppia cifra, toccando un massimo del 21,2% nel 1980. La situazione si è gradualmente normalizzata a partire dalla seconda metà degli anni Ottanta.

Per meglio comprendere l'evoluzione del quadro inflazionistico in Italia, si consideri che dall'inizio degli anni Settanta fino a metà anni Ottanta l'inflazione si attestava in media attorno al 14%. Negli anni successivi (dal 1986 al 1999) è scesa mediamente al 4,6%, con il definitivo abbandono del meccanismo della scala mobile salariale, dimezzandosi al +2,3% nel primo decennio del nuovo millennio. Ancora più moderata la dinamica del caro-vita nei due lustri compresi tra il 2010 e il 2019 (+1,2%). Ha fatto seguito un anno di deflazione (-0,2% nel 2020) e una forte ripresa inflazionistica

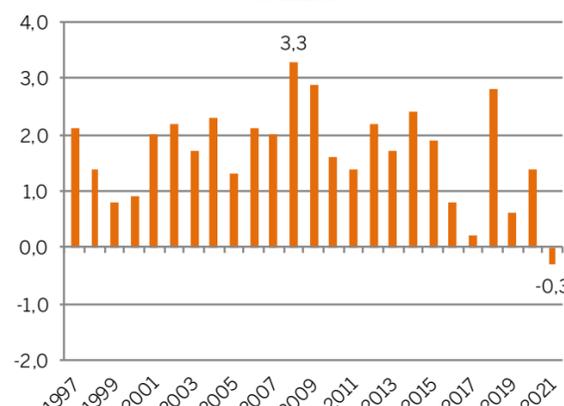
VAR. % ANNUALE PREZZI AL CONSUMO BIRRE



VAR. % ANNUALE PREZZI AL CONSUMO BEVANDE ALCOLICHE



VAR. % ANNUALE PREZZI AL CONSUMO SPIRITS



(+1,9%) negli ultimi dodici mesi, come già segnalato. Secondo l'Istat, le aspettative di consumatori e imprese sugli sviluppi dell'inflazione risentono, in prospettiva, dell'attuale fase di incertezza, legata all'evoluzione dei contagi da Covid-19 e al peggioramento del quadro geopolitico mondiale dopo il dispiegamento di truppe russe ai confini con l'Ucraina. A dicembre, le attese dei consumatori sono rimaste orientate alla cautela. Negli ambienti manifatturieri, tra i produttori di beni di consumo, sono prevalse invece, almeno nel breve periodo, le attese rialziste, anche se la Banca centrale europea (Bce) mostra una certa cautela, ritenendo più probabile uno scenario di graduale rientro dell'inflazione in Italia e in Europa, in previsione di una riduzione delle quotazioni petrolifere. p.f.

Fonte grafici e tabelle:
elaborazioni Corriere
Vinicolo su dati Istat

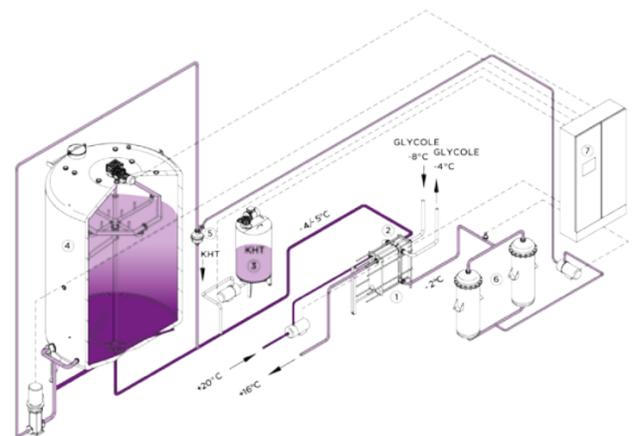


KSTOP

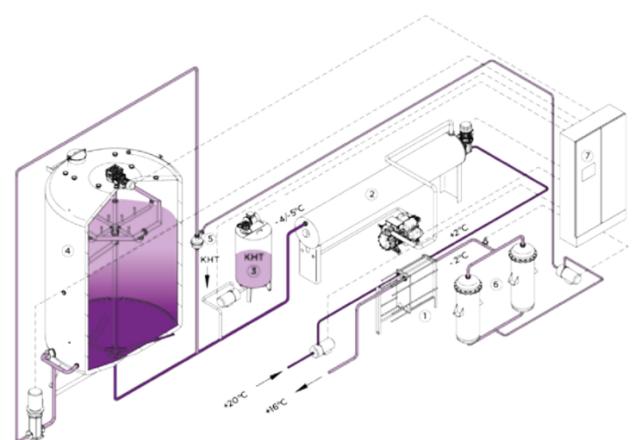
Stabilizzazione tartarica in continuo

Vantaggi del sistema **KSTOP**:

- Dimensioni ridotte;
- Risparmio energetico;
- Affidabilità di funzionamento con controllo automatico della conducibilità del vino in uscita;
- Flessibilità: è possibile fermare o ridurre temporaneamente il flusso di vino e riavviarlo in qualsiasi momento senza problemi;
- Impianto completamente automatico con conseguente risparmio di manodopera;
- Possibilità di lavorare anche con piccoli lotti.



CON SOLUZIONE GLICOLATA



CON GAS REFRIGERANTE

 **PADOVAN**
TMC PADOVAN

tmcigroup.com



I rappresentanti dell'Ats del Rosso di Cerignola

“ROSSO DI CERIGNOLA”: LA NUOVA SFIDA

Un'Associazione temporanea di scopo per progettare la ripresa della produzione del “Rosso di Cerignola”. La nuova Ats è stata promossa nei giorni scorsi da giovani operatori vitivinicoli determinati a riattivare una Doc “storica” del territorio, ormai praticamente “dimenticata”. Fanno parte del gruppo, le aziende di Cerignola “Antica Enotria” di Luigi Di Tuccio, “Michele Biancardi - Cantine e vigne daune”, “Caiaffa Vini”, “Contrada Quarto” di Francesco Mennuni, “Mandwinery” di Michela e Vito Manduano e Cooperativa sociale “Altereco”. Promossa su iniziativa dell'associazione culturale “Il Titolo”, l'Ats si è dotata, nei giorni scorsi, degli organismi interni di direzione: presidente Gabriele

Romagnuolo (avvocato, figura professionale “esterna”, appositamente scelta perché “super partes”); vicepresidenti Marco Caiaffa e Michele Biancardi; coordinatore tecnico del progetto Giuseppe Colopi, enologo. “Tutto nasce - dice **Gabriele Romagnuolo** - dalla volontà di giovani produttori locali di aggregarsi, con lo scopo di valorizzare il territorio. La storia vinicola dell'area è molto antica. Storia che vorremmo continuare a raccontare; ed è per questo che per la nuova associazione si è scelto un modello misto composto da attori economici e attori culturali. Tutte le figure di questo progetto metteranno a disposizione competenze ed esperienza per far sì che si avveri

questo piccolo sogno”. Per il “Rosso di Cerignola”, riconosciuto Doc nel 1974 e imbottigliato come tale fino a qualche anno fa (ma con quantità produttive sempre limitate), devono essere impiegate Uva di Troia (almeno il 55%), Negroamaro (dal 15 al 30%), Sangiovese, Barbera, Montepulciano, Malbeck e Trebbiano toscano (da soli o congiuntamente, fino al 15%). La resa prevista è di massimo 140 q/ha. “Una volta ottenuto il vino - spiega **Giuseppe Colopi** - deve permanere nelle botti per almeno 12 mesi, con imbottigliamento effettuato categoricamente nello stesso territorio amministrativo della zona di produzione”.

Rosario Faggiano

CONSORZIO DEL BARDOLINO

Accordo di sussidiarietà per la promozione del Montebaldo Bardolino Doc

Il Consorzio del Bardolino entra in campo assieme all'Unione Montana del Baldo-Garda, all'associazione Marchio del Baldo e a Mag Verona per promuovere i vini del distretto Montebaldo, nonché tutto il territorio veronese del monte Baldo attraverso un progetto comune. Quello del Montebaldo diventa così il primo, tra i tre storici “distretti” bardolinesi tornati a essere riconosciuti con il disciplinare entrato in vigore il 14 aprile 2021. “Crediamo che la cooperazione sia fondamentale - commenta **Franco Cristoforetti**, presidente del Consorzio - sia per la promozione dell'identità dei prodotti unici, come il nostro Montebaldo Bardolino, sia per la tutela del patrimonio naturalistico dell'area. Con l'accordo di sussidiarietà il ‘cru’ Montebaldo ha di fatto aperto il percorso di valorizzazione che intendiamo presto perseguire anche per gli altri due distretti, La Rocca e Sommacampagna”.

Sono 266.000 le bottiglie di Montebaldo Bardolino Doc prodotte finora, per un valore economico al dettaglio intorno ai 4 milioni di euro, stante un posizionamento di mercato tra i 10 e i 20 euro.



Una donna alla guida del Consorzio Primitivo di Manduria

Novità al Consorzio di tutela del “Primitivo di Manduria”: per la prima volta una donna presidente. **Novella Pastorelli** (nella foto), della cooperativa Cantine Due Palme, avvocato ed esperta di diritto vitivinicolo, è stata designata dal Consiglio di amministrazione all'unanimità. Subentra al dimissionario Francesco Filigrano. “Sono motivata e determinata - afferma la neo presidente - nell'affrontare questa importante e stimolante sfida che rappresenta un'opportunità per la valorizzazione del nostro territorio. C'è una forte apertura verso tutti i soci e non; soprattutto verso coloro che hanno dubbi nei confronti della modifica del disciplinare. Il no-

stro è un Consiglio di amministrazione coeso, all'interno del quale negli ultimi mesi si sono sviluppati costruttivi confronti, grazie anche al fatto che all'interno dello stesso persistono tante e diverse figure professionali, tutte utili ed indispensabili, ognuno per le proprie professionalità al perseguimento di obiettivi comuni volti alla valorizzazione, alla promozione e alla crescita del territorio e del Primitivo di Manduria”. Affiancheranno Pastorelli i due vicepresidenti Roberto Erario e Francesco Delle Grottaglie, nonché i consiglieri Dalila Gianfreda, Benedetto Lorusso, Cosimo Pompigna, Giovanni Dinoi, Francesco Filigrano e Raffaele Sammarco. R.F.

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.

Powered by **maxidata**
ZUCCHETTI

In partnership con **vinality**

Mercato sfuso in partnership con **MED&A**

www.osservatoriodelvino.it

IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINOASSOCIAZIONE NAZIONALE
**LE DONNE
DEL VINO****NEWS**ALLE
PAGINE
7 E 8**Le ricette del vino**

Il primo ricettario che parte dal vino per arrivare al cibo, 900 ricette che insegnano a preparare la cucina tipica più adatta a gustare i vini della stessa regione

**Lidia Bastianich: "Cucinando mi prendo cura degli altri"**

La chef e Donna del Vino italo-americana ci racconta la sua vita, le cene servite a due Papi, la pasta cacio e pere di Benigni e il piedistallo crollato di Berlusconi nell'intervista di Fiammetta Mussio a pagina 3



credits Jennifer May

DONNE VINO FUTURO

Quello che vedete è il simbolo tema dell'anno che ci accompagnerà per tutto il 2022 che le Donne del Vino dedicano al Futuro. Sarà il fil rouge delle iniziative in programma nei prossimi mesi e la rappresentazione visiva del loro concetto ispiratore: guardare con coraggio verso il domani muovendosi in gruppo senza perdere la propria individualità e la propria libertà di azione. Per questo la designer Valentina Sciuotto della Capellino Design & Partners ha raffigurato otto donne che guardano in direzioni diverse pur stando insieme. Non sono rosa, hanno i colori della terra. Sopra di loro si intrecciano le onde di invisibili connessioni digitali che portano anche acini d'uva e foglie d'uva. Indicano l'importanza del web per il vino e la capacità delle donne di dialogare attraverso i nuovi mezzi. Quelle che vediamo sono donne giovani, con i capelli raccolti in alto e colli slanciati.

Non tutte le Donne del Vino sono così giovani ma il loro spirito lo è. Guardano al futuro con coraggio, determinazione, entusiasmo, perché sanno di essere determinanti nel rendere migliori gli anni davanti a noi.

Ecco che la stessa immagine sarà usata per la "Festa delle Donne del Vino 2022" dall'1 al 13 marzo in concomitanza con la "Giornata internazionale della Donna" il prossimo 8 marzo. Questo evento sarà celebrato soprattutto online seguendo la scia delle due passate edizioni, ma lasciando libere le delegazioni regionali che vorranno

organizzare eventi in presenza.

Per la prima volta abbiamo invitato a partecipare all'iniziativa online le Donne del vino delle associazioni estere collegate con la nostra. Chi vorrà partecipare dovrà farsi fotografare con in mano una bottiglia che avrà un'etichetta creata appositamente con il logo del tema dell'anno "Donne, Vino, Futuro". Tutte queste immagini verranno postate sui social dell'associazione, pubblicate nell'annuario e formeranno una fotogallery che diventerà anche

interscambio capace di generare stage, visite didattiche, scambio di importatori e di opportunità di business.

Questo è il futuro delle Donne del Vino: condiviso, aperto verso il mondo, capace di costruire nel rispetto delle persone, dell'ambiente e delle tradizioni.

Un futuro che è già nei nostri cuori
Donatella Cinelli Colombini

un video. Accanto a noi italiane ci saranno le Donne del vino di Argentina, Australia, Austria, Cile, Croazia, Francia, Georgia, Germania, Nuova Zelanda, Perù e Usa.

Per la prima volta la Festa delle Donne del Vino diventa un appuntamento internazionale in grado di celebrare la crescente importanza del lato femminile dell'enologia. Creare un network mondiale di professioniste del vino donne è un progetto che va avanti nonostante il Covid e nel 2022 si concretizzerà a Milano il 15-18 novembre, con il secondo Forum in occasione della fiera Simef. A questo appuntamento verranno invitate tutte le socie italiane e due membri di ogni associazione estera. Tra i progetti del 2022, l'intenzione di organizzare un viaggio in Cile tutte insieme per conoscere la viticoltura e l'enologia di un Paese in grande crescita nel panorama enologico internazionale.

Sono i primi passi verso il networking fra le Donne del vino di tutto il mondo, un

ASSOCIAZIONE NAZIONALE
**LE DONNE
DEL VINO**

• DONNE • VINO • FUTURO •

2022**In ricordo del patron della Guido Berlucchi e inventore del Franciacorta
FRANCO ZILIANI: UN UOMO STRAORDINARIO!
UN'IDEA FOLGORANTE PERSEGUITA A TUTTI I COSTI**

Conoscendo la terra di Franciacorta ed approfondendone le peculiarità tutte particolari, volle, fortissimamente volle, crearne una piccola Champagne, non uguale ma... migliore... Testardo come solo i grandi riescono ad essere, scavalcò montagne di difficoltà, trascinando con il suo entusiasmo tutto il gruppo dei produttori, portandoli a credere nella riuscita del "folle" progetto ed aprendo la strada a grandi, insperati, incredibili successi che oggi tutti vediamo. Lavoratore indefesso, riusciva ad essere in mille posti nello stesso tempo, aveva parole per tutti, amatissimo e... temu-

tissimo, come i grandi condottieri della Storia. Chi lavorava con lui e per lui, se serio, onesto, disponibile, aveva vinto: e lui non lesinava promozioni e soddisfazioni. Piacevolissimo nella conversazione con molto sense of humor, sapeva trattare qualunque argomento con profonda acutezza, buon senso ed ironia: dalla politica, all'economia, all'agronomia, ai grappoli d'uva, naturalmente... Ci lascia una grande eredità di intelligenza, di ingegno, di volontà, di impegno... senza se, senza ma...

Pia Donata Berlucchi

Campus Wine Meridian 2022

Un anno di formazione per affrontare i mercati del vino

Wine Meridian e WinePeople continuano a supportare la formazione delle associate Donne del Vino con un'importante convenzione sull'adesione ai corsi formativi per l'anno 2022. I Campus Wine Meridian si caratterizzano in giornate pratiche, immersive e trasversali che si svolgeranno in modalità digital. Le tematiche trattate saranno: Importatori - un focus pratico per sviluppare strategie di export adeguate alla propria azienda ed in linea con le richieste degli importatori; Public Speaking - per comprendere come presentare in pubblico, in maniera coinvolgente ed efficace, la propria azienda ed i propri vini; Wine Export Manager - per rimanere aggiornati sul cambiamento dei mercati internazionali del vino e migliorare l'export della propria azienda attraverso skills commerciali designate per ogni Paese target; Branding - il focus intensivo per analizzare l'identità aziendale e comprendere cosa rende unica e riconoscibile sul mercato la tua azienda; Vendita - impara le tecniche commerciali per la vendita del tuo vino, gestendo le obiezioni dei clienti edw impostando una trattativa vincente; Hospitality ed Enoturismo - migliora l'accoglienza nella tua cantina apprendendo le skills necessarie per fare dell'entoturismo un'attività remunerativa e memorabile per i tuoi visitatori; Web English Wine - per imparare a condurre una trattativa commerciale con i buyer in inglese, imparando a veicolare in lingua straniera ciò che rende unica la tua cantina ed i tuoi vini; Wine Village - un percorso per sviluppare le tue soft skills e quelle del tuo team, per mettere meglio a fuoco il progetto di business della tua azienda e scoprire le potenzialità nascoste del gruppo di lavoro; Comunicazione - due giornate per imparare ad utilizzare in maniera efficace gli strumenti della comunicazione online e offline imparando a creare contenuti adeguati in linea con il brand della tua azienda e del tuo target.

L'iscrizione potrà avvenire singolarmente per ogni Campus con uno sconto del 50% per le socie Donne del Vino oppure tramite un vantaggioso pacchetto che permetterà di seguire tutte le tematiche, anche più volte all'anno per rimanere sempre aggiornati.

Per informazioni scrivere a formazione@winemeridian.com
Affrettati a riservarti un posto, i primi Campus inizieranno a breve!

LE PROFESSIONISTE DEL VINO

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

LORENZA SCOLLO - Friuli Venezia Giulia

Lorenza Scollo, enologa, terminati gli studi all'Università di Udine, ha svolto un'esperienza di lavoro a Bordeaux, presso lo Chateau La Lagune e un'esperienza in Sicilia, presso il Feudo Arancio di Ragusa. Rientrata in Friuli Venezia Giulia, ha lavorato presso l'Azienda Jermann di Dolegna del Collio in qualità di enologa responsabile della gestione della vendemmia e di tutte le fasi fino all'imbottigliamento. Successivamente ha lavorato presso l'azienda Bottega di Godega di Sant'Urbano in qualità di responsabile della formazione della forza vendita, della presentazione dei prodotti e dei processi produttivi durante le visite in azienda dei clienti, e della promozione dei prodotti dell'azienda durante i numerosi eventi sia in Italia che all'estero. Dall'aprile 2020 lavora presso la Tenuta Luisa di Mariano del Friuli per la quale svolge il ruolo di aiuto enologo e di sostegno all'ufficio commerciale per la gestione del mercato sia estero che italiano. "Il motivo per cui ho scelto di fare l'enologa - racconta Lorenza - è lo stesso motivo per cui il mio lavoro mi appassiona tanto: amo il prodotto di cui mi occupo, il vino, perché è un prodotto che parla di storia, di tradizione, di cultura, di territorio, di raccoglimento, di poesia e di passione, e perché è capace di riunire le persone attorno a un tavolo rendendole felici. Alle giovani enologhe consiglio prima di tutto di non farsi intimorire dal fatto che, fino a qualche anno fa, il nostro mestiere fosse a (quasi) esclusivo appannaggio degli uomini. Le donne enologhe sono sempre più numerose e non c'è nulla che non si possa fare quando si è dotati di volontà e passione. In secondo luogo, mi sento di consigliare qualche esperienza di lavoro all'estero che permetterà di acquisire nuove competenze e di arricchire il bagaglio di conoscenze".



CRISTIANA CANTARINI - Marche

Cristiana Cantarini, marchigiana. La sua passione nasce casualmente alla fine degli anni 90 quando decise di proseguire il percorso scelto con la maturità, in tecnologie alimentari... E altrettanto casualmente l'università che preparava in tal senso aveva un orientamento in enologia e viticoltura... Dopo i tre anni di studi, nel '99 il suo percorso professionale comincia in una cantina cooperativa marchigiana, Moncaro, dove ha l'opportunità di lavorare per due vendemmie consecutive. In questa occasione conosce l'enologo australiano Ben Riggs che le dà l'opportunità di lavorare presso la sua cantina per sei mesi in Australia. Contagiata da questo mondo parallelo lontano dalle nostre tradizioni, continua a lavorare all'estero toccando la Georgia, il Sudafrica e la bassa California, in Messico. Sicuramente però il suo obiettivo era tornare in Italia e cominciare seriamente a lavorare vicino casa. Da allora non ha mai smesso. Prima in un'azienda vitivinicola importante nella provincia di Ancona, Umani Ronchi, e poi presso un'altra importante azienda spumantistica della provincia, Togni. Due anni fa, inconsapevole di ciò che il futuro ci preservava, ha scelto di rimettersi in gioco e diventare libera professionista per seguire piccoli produttori della campagna marchigiana. "Come enologa donna - spiega Cristiana - non sempre è stato semplice raggiungere gli obiettivi desiderati, ma le persone, le esperienze, le vite e tutti i posti e paesi conosciuti hanno valso i sacrifici affrontati e ad oggi non cambierei nulla di ciò che ho fatto... perché questo è un mondo variopinto e in continuo cambiamento, dove mai ci si annoia e mai si finisce di imparare, dove dare il proprio contributo per fare sì che il lavoro duro di tante persone si realizzi poi in un progetto e nel frutto della terra non ha eguali". E aggiunge: "Ad oggi ci si avvicina a questo mondo pensando che sia solamente degustazione o creazione del prodotto finale, della bottiglia, dell'etichetta... ma in realtà questo mondo è anche di tanta fatica nei vigneti, in cantina e pieno di leggi e normative, per cui il consiglio che posso dare a un giovane è di prepararsi su tutte le sfaccettature di questa professione, che sono tante e che sicuramente gli daranno una marcia in più nel momento in cui si presenterà o dovrà trovarsi a condurre una produzione enologica".



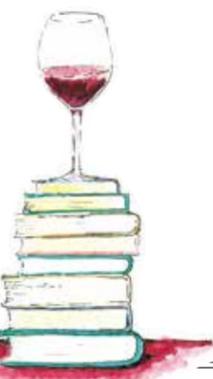
IN LIBRERIA

Enoturismo UNA GUIDA PRATICA PER CREARE L'OFFERTA VINCENTE

Wine Meridian presenta il manuale dedicato alle aziende vitivinicole italiane che desiderano migliorare la propria offerta enoturistica. Un lavoro iniziato due anni fa, con 14.000 km di strada percorsa e oltre 240 aziende visitate. "Non basta essere ospitali per diventare professionisti dell'entoturismo". Da questa riflessione nasce la volontà di Lavinia Furlani e Fabio Piccoli, rispettivamente presidente e direttore di Wine Meridian, di creare un vero manuale pronto all'uso che offra alle cantine soluzioni pratiche per spiccare in una sempre più vasta offerta di soluzioni che combinano il mondo del turismo a quello del vino. Il manuale "L'Enoturismo Vincente: come costruire un'accoglienza adeguata e coerente all'identità aziendale" si rivolge agli imprenditori del vino, ai tour operator



enogastronomici e agli addetti all'hospitality, dando una fotografia dell'accoglienza enoturistica italiana e suggerimenti pratici per migliorare la propria ospitalità. "L'obiettivo di questo nostro racconto è quello di stimolare tutti coloro che lo leggono, sperando trovino questi appunti utili, interessanti e propositivi. Abbiamo tutti una bellissima storia da raccontare,

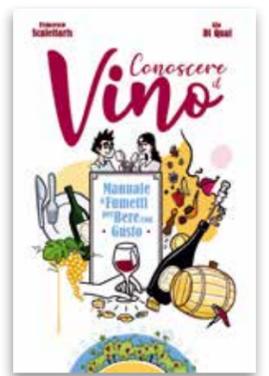


cominciamo a farlo aprendo le porte alla curiosità e alla voglia di esplorare", affermano Lavinia Furlani e Fabio Piccoli, forti della lunga esperienza di Wine Meridian con l'Osservatorio sullo sviluppo del Turismo del Vino nel nostro Paese. "L'entoturismo italiano ha bisogno di supporti - concludono gli autori - .L'investimento nell'area dell'accoglienza, infatti, non può essere improvvisato. Il lavoro che le nostre imprese del vino si trovano a dover realizzare riguarda sia il fronte strutturale che quello organizzativo e comunicativo". Proprio per far fronte a questa necessità, il manuale presenta diverse liste pratiche da consultare, ricordare e applicare.

Graphic novel CONOSCERE IL VINO: IL PRIMO MANUALE A FUMETTI SUL VINO

"Conoscere il Vino. Manuale a fumetti per bere con gusto", edito da BeccoGiallo, è il primo manuale a fumetti sul vino. Racconta di come si produce, degusta e abbina il vino, con un taglio leggero, comico e tecnicamente preciso. Una graphic-novel didattica, unica nel suo genere. Francesco Scalettaris, sommelier e comunicatore del vino ha scritto i testi, l'artista è Gio' Di Qual che ha disegnato i fumetti. Il libro racconta la storia di Vito ed Anna che, viaggiando tra Champagne, Franciacorta, cantine ed enologi bizzarri, scoprono una passione comune per il vino. Il viaggio dei due protagonisti è piacevolmente inframezzato da spiegazioni tecniche, racconti e aneddoti storici, che veicolano nozioni con inusuale leggerezza

e spirito. Il libro è diviso in 6 capitoli (La vigna, I vini bianchi, I vini rossi, Gli spumanti, La degustazione, Abbinare cibo e vino) a cui si uniscono "Gli appunti di Vito", il protagonista, che racchiudono informazioni sulle fasi della degustazione, sugli aromi e sulla lettura delle etichette delle bottiglie. Grandi appassionati di fumetti, i due autori hanno scelto proprio il disegno con le parole per dare originalità alla comunicazione del vino, spesso afflitta da vecchi cliché linguistici, strutture educative superate e un alone aristocratico che spaventa il consumatore novello. A tal proposito hanno anche ideato un nuovo format di comunicazione del vino: le degustazioni raccontate e disegnate. Francesco, esperto in public speaking e comunicazione, racconta una storia che ruota attorno al vino, accompagnata dai disegni dal vivo di Gio'. I partecipanti, seguendo lo sviluppo del racconto, degustano i vini proprio come i protagonisti, in una sorta di "realtà aumentata" attraverso i sensi della vista, dell'olfatto e del gusto. "Conoscere il vino", oltre ad essere un manuale didattico piacevole ed efficace, è anche l'esempio di come la comunicazione del vino possa - e in alcuni casi debba - attingere a nuove risorse, idee e sperimentazioni. Il fumetto può essere quindi un nuovo approccio da considerare per chi opera nel mondo del vino, anche per distinguersi in un mercato saturo di comunicazione afflitta da schemi rigidi e convenzionali.



L'INTERVISTA

LIDIA BASTIANICH: “Cucinando mi prendo cura degli altri”

La chef e Donna del Vino italo-americana ci racconta la sua vita, le cene servite a due Papi, la pasta cacio e pere di Benigni e il piedistallo crollato di Berlusconi

di FIAMMETTA MUSSIO

Manca qualche giorno a Natale 2021 e le 950 Donne del Vino s'incontrano online per farsi gli auguri. In una finestra di Zoom appare anche il volto di Lidia Bastianich, una delle donne e chef più popolari d'America. Saluta tutte come se fosse una donna "normale". Eppure, per milioni di americani, lei rappresenta da decenni la cucina italiana. Ne è stata infaticabile portabandiera attraverso i ricettari, i popolarissimi show televisivi, i ristoranti. Dietro il suo successo c'è una vicenda avventurosa e drammatica, che Lidia, con il suo ottimismo, il suo coraggio e la sua tenacia ha trasformato in una storia esemplare raccontandola in un'autobiografia, "Il mio sogno americano. Una vita d'amore, famiglia e cucina", edito da Solferino nel 2020. Lidia ha accettato di rispondere alle nostre domande e di raccontarci qualche aneddoto e curiosità sulla sua vita.



Iniziamo dalla nonna: fu lei a trasmetterle il valore del cibo come cultura. Che cosa si ricorda di quei primi anni vissuti a Pola?

Gli anni formativi trascorsi con la nonna materna sono stati la base del mio legame con il cibo per il resto della vita. I miei nonni avevano un orto e producevano la maggior parte del cibo di cui avevamo bisogno, conservandone anche per l'inverno. Avevano un piccolo uliveto e producevano olio d'oliva, insieme a un piccolo vigneto dal quale mio nonno faceva il vino. Ero la loro piccola aiutante, lavorando nell'orto insieme a loro. Li aiutavo a raccogliere le verdure, la frutta, le patate e quando la nonna cucinava mi mandava a raccogliere le piante aromatiche. Poi l'aiutavo a preparare il pasto.

Dopo l'annessione dell'Istria alla Jugoslavia, la sua famiglia è costretta a fuggire nel campo profughi della risiera di San Sabba: è stata quell'esperienza a darle tanta determinazione nella vita?

Credo che la mia esperienza di rifugiata e il fatto che sia arrivata negli Stati Uniti da giovane immigrata mi abbiano insegnato ad affrontare le avversità della vita con determinazione e con i valori dell'amore e dell'unione familiare.

Qual è stato il suo primo pensiero quando la sua famiglia ha deciso di trasferirsi in America?

Essendo partiti dall'Istria come rifugiati, e vissuti da profughi vicino a Trieste, per me, la possibilità di lasciare il campo e trasferirmi in America, anche a dodici anni, era un sogno incredibile.

Qual è stata la sua più grande soddisfazione?

La vita mi ha dato molte soddisfazioni, ma ciò di cui sono veramente grata è l'avere una famiglia piena di amore, i miei figli e cinque nipoti, e il fatto che abbiano avuto l'opportunità di studiare e che siano pronti a intraprendere la loro vita.

La più grande difficoltà che ha incontrato?

Una delle più grandi difficoltà e tristezza della mia vita è stata la perdita di mia madre. Ho vissuto quasi tutta la vita con la mamma, come rifugiata nel campo, come

nuova immigrata e come giovane madre e donna d'affari. Lei è stata sempre al mio fianco, è stata il mio sostegno, la mia cheerleader e mi ha aiutato a crescere i miei figli. C'è un grande vuoto nella mia vita ora che non c'è più. Ha vissuto fino all'età di cent'anni al mio fianco e ne sono grata, ma mi manca ancora moltissimo.

Chi l'ha ispirata nella vita professionale?

Ci sono state molte persone, situazioni e opportunità che mi hanno ispirato nella vita professionale. La mia nonna materna mi ha dato la base per capire, rispettare e apprezzare il cibo e le sue origini. Sono tornata molte volte in Italia nel corso della mia carriera e molti chef hanno plasmato il mio modo di cucinare. Tra i miei amici e mentori italiani ci sono Lidia Alciati, Pierangelo Cornaro, Gualtiero Marchesi, Pietro Zito, Nadia Santini e altri. Negli Stati Uniti, per quanto riguarda la mia carriera televisiva, Julia Child è stata determinante ed è diventata anche una buona amica.

Un incontro che per lei è stato fondamentale?

Ho incontrato molte persone davvero speciali durante la mia carriera, da presidenti ad attori e scrittori, ma incontrare e cucinare per due Papi, Ratzinger e Bergoglio, è stata un'esperienza straordinaria, affermando in un certo senso il dono regalatomi da Dio e la mia passione per la cucina e la cura delle persone.

La sua più grande delusione?

Ho provato la più grande delusione della mia vita quando il Covid ha colpito gli Stati Uniti e abbiamo dovuto decidere di chiudere tutti i nostri ristoranti. Mio figlio Joseph e mia figlia Tanya Manuali li hanno riaperti quasi tutti e ora li gestiscono loro, ma per me, dopo 50 anni di gestione di ristoranti, è stato un momento molto triste.

Ci racconta un aneddoto che non può dimenticare nella sua carriera?

Ci sono stati molti eventi indimenticabili nei miei 50 anni di carriera come chef, ma quello che mi fa ancora ridere riguarda la sera prima di volare a Los Angeles per gli Oscar, quando Nicoletta Braschi e Roberto Benigni vennero a cena da Felidia. Lui ha preso un piatto di pasta ripiena di cacio e pere e gli è piaciuto molto. Quando ha

vinto l'Oscar, l'ho visto saltare sulla sedia durante la premiazione. Ho gridato di gioia, perché è stata la mia pasta a dargli l'energia per saltare su quella sedia.

Ci racconta qualcosa che non ha mai detto neanche nel suo ultimo libro?

Più o meno, ho condiviso molto nel mio libro, ma un aneddoto divertente che forse non ho raccontato riguarda quello che è accaduto all'ultima cena di Stato di George Bush nel 2009. Silvio Berlusconi era invitato alla cena e lo ero anch'io. All'inizio della serata, il presidente Bush ha fatto un breve discorso per dare il benvenuto al suo ospite Berlusconi. Poi Berlusconi si è alzato per fare il suo discorso di ringraziamento e, quando è salito sul podio, ha afferrato il microfono e il piedistallo è crollato. Berlusconi ha continuato a tenere in mano il microfono con il pezzo del piedistallo attaccato senza interrompere il suo discorso fino alla fine quando, con nonchalance, ha passato il piedistallo rotto con il microfono al cameriere.

Parliamo di suo figlio Joe: in Italia è lo chef-giudice più cattivo della Tv. Invece come figlio?

Come uomo e figlio, Joseph è molto diverso da quello che è quando riveste il ruolo di giudice di MasterChef. Credo che nel ruolo di giudice, si sia sentito in obbligo di essere preciso e severo. Invece è molto comprensivo, indulgente e molto creativo.

Sua figlia Tanya invece è il suo braccio destro: ha lo stesso carattere di Joe? Com'è lavorare con lei?

Tanya è una donna d'affari straordinaria. Ha conseguito un dottorato di ricerca in arte a Oxford, pur aiutando me e l'azienda di famiglia in tutti questi anni. I suoi figli sono ormai all'Università e al lavoro, mentre lei lavora in società con suo fratello Joseph, in tutte le attività, creando nuove idee e facendo crescere il business. Mi fa immensamente piacere e mi dà grandi soddisfazioni vedere i miei figli che amano e continuano l'attività insieme.

Cosa non rifarebbe se avesse la possibilità di vivere di nuovo la sua vita?

Niente, rifarei tutto esattamente allo stesso modo.

E cosa vorrebbe fare che non ha fatto?

Vorrei imparare a suonare il pianoforte.

A cosa ha dovuto rinunciare per la carriera?



credits: Jennifer May

Ho avuto il mio primo figlio quando avevo 20 anni e abbiamo aperto il nostro primo ristorante quando ne avevo 21. Credo che, come giovane donna, mi sono persa un sacco di bei momenti come andare a ballare, cosa che amo.

L'oggetto più importante per lei e perché?

Nella mia cucina è il mio coltello affilato, che per me è come un violino per un violinista.

Nella valigia di Lidia, non può mancare cosa?

Devo sempre avere il mio iPad con me quando viaggio, per catturare le usanze locali, il cibo, i prodotti e per scoprire e imparare tante cose nuove.

Cosa le manca dell'Italia?

Ho la fortuna di avere a disposizione due delle migliori culture di questo mondo, quella italiana e quella americana. Mi sento di appartenere fortemente a entrambe, ma devo dire che mi mancano i favolosi prodotti freschi e i mercati del pesce italiani.

Non ha mai pensato di ritornare?

Le mie radici, che sono i miei figli e nipoti, sono piantate negli Stati Uniti, ma torno regolarmente in Italia. Abbiamo una Foresteria e la Cantina Bastianich, a Cividale del Friuli, e quando sono lì mi sento a casa.

Il suo piatto preferito?

Linguine alle vongole.

Il suo vino del cuore?

Vespa Bianco Bastianich.

Il tema 2022 delle Donne del Vino è "Donne, Vino, Futuro": il futuro per Lidia Bastianich?

I miei piani per il futuro, dopo 50 anni in cucina, sono di scrivere ancora libri di cucina, fare cooking show televisivi e documentari.

Un consiglio per il futuro alle donne del vino e uno alle giovani.

Mi congratulo con tutte le donne nell'industria vinicola e alimentare. È arrivato il momento per le donne di regnare, per le donne, oggi, nella nostra industria ci sono molte opportunità. Alle giovani dico, se questa è la vostra passione, inseguetela, inseguite il vostro sogno, cogliete le opportunità che vi si presentano, il vostro genere non fa parte dell'equazione. Assicuratevi di essere pronte e ben preparate per cogliere quelle opportunità.

Il prossimo sogno da realizzare?

Amo viaggiare e cucinare e mi piacerebbe nutrire i bambini che hanno fame in tutto il mondo.

Focus Vigneto

CLIMATE CHANGE E FUTURO DELLA VITICOLTURA SICILIANA

di ROBERTA D'URSO
 Responsabile PR
 e comunicazione
 Cantine Settesoli



La Sicilia è una delle regioni italiane più sensibili ai cambiamenti climatici perché si trova in una condizione di frontiera e mostra già segni di una realtà in evoluzione, non in maniera omogenea ma differente di zona in zona per la grande biodiversità in termini di territorio, morfologia, tempi di maturazione delle uve. Rischi di siccità, aridità e desertificazione: per la sua posizione geografica, la Sicilia è infatti particolarmente soggetta ai danni dovuti al cambiamento climatico e all'intensificazione dei fenomeni meteorologici estremi. Secondo una recente ricerca il 56% delle terre oggi dedicate ai vigneti saranno inutilizzabili per produrre vino, una previsione destinata ad alterare anche il valore dei terreni. Se si pensa che un cambiamento determinante nella storia della viticoltura risale alla seconda metà dell'Ottocento, quando i vitigni europei vennero attaccati dalla fillossera; oggi, il nemico della viticoltura è rappresentato dal clima, problema che coinvolge il nostro pianeta e che ha già di fatto conseguenze sulla produzione viticola. Negli ultimi 30 anni la temperatura media dell'anno in Sicilia è aumentata di un grado: è bastato per rivoluzionare la geografia vitivinicola isolana, facendo soffrire centinaia di aziende, piccole e grandi, e aprendo orizzonti del tutto nuovi ad alcuni produttori che si sono avventurati su terreni inesplorati e nuove colture,

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente i vigneti, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, fermare la perdita di diversità biologica: il cambiamento climatico porterà sicuramente anche alla scoperta di nuove tipologie di vino, nuove tecniche di produzione e sviluppo di nuove tecnologie

quasi sempre a discapito dei vigneti, che gli esperti giudicano le coltivazioni in assoluto più sensibili ai cambiamenti climatici. L'estate e la stagione secca sono sempre più lunghe con effetti sulle coltivazioni agricole dalla Sicilia. L'aumento della temperatura e l'evaporazione incidono sulle riserve idriche, costringendo a considerare il mutamento dei tipi di coltivazioni più sostenibili. Una soluzione adottata da molti produttori siciliani, sono i nuovi portainnesti M, frutto del progetto di ricerca dell'Università di Milano, che ottimizzano l'utilizzo dell'acqua, resistono agli stress idrici e riducono i consumi d'acqua.

Lo scenario 2021 in Sicilia

È stato un anno pieno di eventi atmosferici opposti che si sono susseguiti: l'inverno è stato generoso dal punto di vista delle piogge soprattutto nei mesi di febbraio e marzo, consentendo accumuli sopra i 200 mm. La primavera molto asciutta ha generato criticità evidenti già nel mese di aprile, dati i 3 mm di piogge insufficienti a garantire lo sviluppo vegeto produttivo delle uve. Caldo torrido a partire da metà maggio: la persistenza della siccità e l'abbassamento delle temperature ha causato una leggera riduzione della percentuale di allegagione di alcune varietà mentre l'invaitura è

proseguita senza grandi scossoni. Giugno e luglio hanno fatto registrare delle piogge, mitigando gli effetti del caldo e proteggendo le uve.

Nei primi giorni di agosto l'ondata di caldo sopra la media stagionale degli ultimi 10 anni, ha causato un importante stress idrico alle piante e alto rischio di disidratazione alle uve: il termometro è salito a 48,8 gradi, la temperatura più elevata di sempre. Dalla metà di agosto le temperature sono tornate in linea con la media stagionale, ma con un aumento di umidità che ha dato refrigerio alle vigne facendole uscire dallo stato di stress. In una annata così complicata,

con un clima così imprevedibile, i terreni più fertili e i produttori che hanno avuto maggiore disponibilità di acqua si sono trovati in vantaggio rispetto ai terreni più asciutti: è stato fondamentale avere disponibilità di acqua per irrigare, evendone un'accurata gestione evitando sprechi e stress idrico, pertanto, in determinate zone, è stata necessaria l'irrigazione.

La vendemmia 2021

La raccolta è partita a fine luglio sulla costa sud occidentale, cominciando con gli internazionali delicati come Chenin blanc e Sauvignon blanc, poi lo Chardonnay, e così via, con un anti-

cipo da 5 a 7 giorni rispetto allo scorso anno. Dalla metà di agosto in poi la vendemmia si è spostata su Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Grillo e le ultime raccolte sono state quelle dello Zibibbo, Cataratto, Inzolia e Grecanico, quindi uve autoctone a bacca bianca. Cruciali sono stati i giorni dal 20 al 25 agosto in cui c'è stato un abbassamento delle temperature di ben quindici gradi. Grazie al clima mite per tutto il mese di settembre, alcune varietà siciliane come il Grillo hanno interpretato benissimo il clima, producendo eccellenza in termini di uve e grandi aspettative nei confronti del vino che verrà. Quando i viticoltori etnei stavano terminando la raccolta, ottobre ha visto l'arrivo di un molto intenso e portato precipitazioni violente sulle coste dell'isola e della Calabria, con conseguenze disastrose per la viticoltura e l'agricoltura in generale. Questo fenomeno climatico inatteso ha accresciuto ancora più la consapevolezza che i monitoraggi meteorologico e fenologico sono fondamentali per orientare la viticoltura ad adattarsi al clima che cambia, come pure sono necessarie tecniche agronomiche innovative adeguate ai cambiamenti.

In Sicilia è stata un'annata estrema, fronteggiata dai produttori ben organizzati sia in campagna che in cantina: chi ha studiato e lavorato bene, avrà certamente dei vini ottimi da uve in gran forma, sane, nonostante tutto. Il quadro generale della vendemmia 2021 in Sicilia è da considerarsi positivo: la produzione ha registrato un aumento rispetto alla passata stagione e le uve sono arrivate sane in cantina, è attesa una buona performance in termini di qualità dei vini Doc Sicilia, la resa uva/vino è leggermente inferiore alla media, mentre le fermentazioni stanno decorrendo regolarmente.

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente i vigneti, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica: il cambiamento climatico porterà sicuramente anche alla scoperta di nuove tipologie di vino, nuove tecniche di produzione e sviluppo di nuove tecnologie. Investire, studiare, sperimentare sarà necessario per vincere la sfida più importante dei nostri tempi.



Le Donne del Vino del mondo insieme guardano al futuro

di Donatella Cinelli Colombini

La comunità femminile mondiale del vino appare sempre più legata e convinta della maggior forza derivante dallo stare insieme rispetto a obiettivi comuni. Obiettivi e programmi condivisi che saranno al centro del secondo forum mondiale che si terrà

a Milano in occasione della fiera Simef i prossimi 15-18 novembre 2022. Per il momento le proposte delle Donne del Vino italiane sono due: il Wine World Magazine trimestrale del Corriere Vinicolo darà voce alle associazioni internazionali dedicando una pagina di news dal mondo del vino al femminile e "Donne Vino e Futuro", tema per il 2022, in occasione della celebrazione prevista l'8 marzo per la Festa delle Donne, vedrà coinvolte in un solo hashtag e un solo simbolo le donne del vino di tutto il mondo, creando una fotogallery che esprima l'orgoglio di essere protagoniste del futuro dei distretti viticoli e di tutta la società. Un'azione condivisa, promossa attraverso i social che mostri la forza derivante dall'agire insieme.

Il confronto fra le Donne del Vino italiane e le altre associazioni estere ha mostrato anche il ruolo propulsivo della nostra associazione che oggi conta più di 950 membri ed è in piena attività nonostante il coronavirus. E infatti il Covid è stato protagonista in molti dei racconti delle presidenti delle associazioni estere che hanno partecipato al meeting on line lo scorso dicembre. Cristina Pandolfi presidente dell'Argentina A. MU.VA ha parlato dell'ultima vendemmia con meno il 9% di raccolta rispetto alle annate precedenti e di come il ruolo delle donne nelle cantine stia crescendo. Dall'Australia le Fabulous Ladies' Wine Society rappresentate da Jane Thompson e Corrina Wright hanno spiegato la crisi politico-commerciale con la Cina che ha danneggiato le esportazioni. Ottima la vendemmia. Heidi

Schroek di 11 Frauen und Ihre Weine dell'Austria aveva terminato una vendemmia di scarsa quantità ma di eccellente qualità. La situazione del commercio del vino e del turismo del vino è stata piuttosto buona nonostante i tanti contagi. Dalla Francia Melanie Pfister, presidente delle Femmes de Vin, ha rappresentato un quadro più complicato con una gelata primaverile, troppa pioggia e una vendemmia deludente. Dalla Georgia, la Georgian Association of Women Winemakers con la giovane portavoce Tamara Gvaldze ha spiegato che la produzione del vino si sta diffondendo anche in regioni più piccole e l'export inizia ad allargarsi anche in Usa e in Asia. Julia Weckbecker del board della tedesca Vinissima ha raccontato delle inondazioni nella Germania settentrionale. L'eccesso di piogge ha creato grandi problemi anche nella produzione dell'uva. Women in Wine NZ della Nuova Zelanda con Nicky Grandorge ha parlato dell'isolamento patito a causa del Covid. Una condizione che ha danneggiato anche il turismo del vino e il business delle cantine. I loro programmi più importanti riguardano il ruolo delle donne e le differenze di retribuzione con un progetto nazionale che si chiama Go You. Dal Perù Gladys Torres, presidente Las Damas del Pisco, a causa della scarsa connessione ha inviato un caloroso augurio a tutte le donne del vino nel mondo. Dagli Stati Uniti Liftcollective rappresentata da Rania Zayyat ha spiegato che la situazione Covid è grave. Altro problema sono gli incendi nelle zone del vino, e la vendemmia è stata scarsa. I loro progetti futuri puntano soprattutto sulla leadership al femminile, migliori condizioni di lavoro, sostegno delle imprese femminili, creazione di network per scambiare opportunità di business.

Un ringraziamento particolare a Unione Italiana Vini e a Giulio Somma, direttore del Corriere Vinicolo, per dare voce, sulla loro nuova testata Wine World Magazine a tutte le donne del vino del mondo.

Donne del Vino italiane insieme alle associazioni enologiche femminili di Argentina, Australia, Austria, Francia, Georgia, Germania, Nuova Zelanda, Perù e Usa. Il meeting online dello scorso dicembre ha messo a confronto le associazioni delle donne del vino di tutto il mondo riunite nel network firmato a Simef 2019. Assenti giustificate Cile e Croazia che, pur rientrando nel gruppo internazionale, non hanno potuto partecipare



di CHIARA MENCHINI,
responsabile Ufficio Giuridico UIV

PARI OPPORTUNITÀ: nuovo sistema di certificazione e premierità per le aziende virtuose

L'Ufficio Giuridico di UIV

L'inizio del servizio di consulenza giuridica da parte di Unione Italiana Vini ai negozianti di vino si registra nel 1898. Da allora è stato un crescendo di nuove competenze e specializzazioni che oggi ci permettono di fornire assistenza stragiudiziale nel campo del diritto vitivinicolo nazionale, europeo e internazionale a sostegno delle aziende italiane del vino, delle bevande spiritose e dei prodotti vitivinicoli aromatizzati. L'ufficio ha sede a Verona (via Enrico Fermi 18) e a Milano (via San Vittore al Teatro 3).
Contatti: serviziogiuridico@uiv.it

Cresce non solo a livello collettivo, ma anche normativo, l'attenzione e la sensibilità per la tematica delle pari opportunità di genere. Con particolare riferimento all'ambito lavorativo, al fine di diminuire il cosiddetto "gender gap" non solo nelle retribuzioni, ma anche nelle occupazioni, è stata pubblicata nella GU n. 275 del 18 novembre scorso la legge n. 162. Le modifiche, entrate in vigore il 3 dicembre scorso, innovano la materia per come normata nel Codice delle Pari Opportunità (Dlgs n. 198/2006), e introducono, da un lato, un sistema di certificazione e premierità per le aziende virtuose private e pubbliche, dall'altra un sistema di controlli e sanzioni. In particolare, è stata meglio specificata all'art 25 Dlg 198/2006 la nozione di discriminazione: ogni trattamento o modifica dell'organizzazione delle



condizioni e dei tempi di lavoro che, in ragione del sesso, dell'età anagrafica, delle esigenze di cura personale o familiare, dello stato di gravidanza

nonché di maternità o paternità, anche adottive, ovvero in ragione della titolarità e dell'esercizio dei relativi diritti, pone o può porre il lavoratore in almeno una delle seguenti condizioni:

- posizione di svantaggio rispetto alla generalità degli altri lavoratori;
- limitazione delle opportunità di partecipazione alla vita o alle scelte aziendali;
- limitazione dell'accesso ai meccanismi di avanzamento e di progressione nella carriera.

Sono stati, inoltre, parzialmente innovati gli oneri a carico delle aziende (sia pubbliche sia private): nel caso di aziende con oltre 50 dipendenti (fino ad ora erano 100 dipendenti) è obbligatorio redigere un rapporto sulla situazione del personale maschile e femminile in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità (art 46 del Dlgs 196/2006).

L'obbligo in oggetto ha cadenza biennale e prevede una modalità di invio del report esclusivamente telematica (tramite modello presente sul sito internet del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali) alle rappresentanze sindacali aziendali. Nel caso di inottemperanza all'obbligo per oltre 12 mesi, è disposta la sospensione per un anno dei benefici contributivi eventualmente goduti dall'azienda. All'Ispezzione nazionale del lavoro è dato il compito di verificare la veridicità dei rapporti; in caso di mendacia o incompletezza del rapporto è prevista una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000€ a 5.000€.

È lo stesso Ministero del Lavoro, di concerto con quello delle Pari Opportunità, che dovrà adottare apposito decreto per fornire le indicazioni per la redazione del rapporto.

In ogni caso tale rapporto dovrà fornire precise indicazioni su alcuni aspetti specifici tra cui:

- il numero dei lavoratori occupati di sesso femminile e di sesso maschile (incluso il numero delle lavoratrici in stato di gravidanza e dei lavoratori di sesso femminile e maschile assunti nel corso dell'anno);
- l'importo e le differenze tra le retribuzioni fisse e variabili dei lavoratori di ciascun sesso;
- l'inquadramento contrattuale e la funzione svolta da ciascun lavoratore occupato, anche con riferimento alla distribuzione fra i lavoratori dei contratti a tempo pieno e a tempo parziale;
- informazioni e dati sui processi di selezione in fase di assunzione, sulle procedure di accesso alla qualificazione professionale e alla formazione manageriale, sulle misure di conciliazione dei tempi di vita e lavoro

Fulcro della riforma, il nuovo art 46 bis del Codice delle Pari Opportunità, con cui viene istituita (dal 01/01/2022) la Certificazione della parità di genere, al fine di attestare le politiche e le misure concrete adottate dai datori di lavoro per ridurre il divario di genere in relazione all'opportunità di crescita in azienda, alla parità salariale a parità di mansioni, alle politiche di gestione delle differenze di genere, e alla tutela della maternità.

Servirà un decreto del Presidente del Consiglio, di concerto con il Ministro del Lavoro, per la fissazione dei parametri minimi, delle modalità di acquisizione e pubblicità della certificazione, nonché delle modalità di coinvolgimento delle rappresentanze sindacali.

A corollario dell'introduzione della certificazione della parità di genere, è stato introdotto un sistema premiale di parità per le aziende private in possesso di tale certificazione: un incentivo sotto forma di esonero dal versamento dei complessivi contributi previdenziali a carico del datore di lavoro, determinato in una misura non superiore all'1% e nel limite massimo di 50.000 euro annui per ciascuna azienda, determinato con decreto del Ministro del lavoro entro il 31 gennaio del 2022. Inoltre, alle aziende in possesso della Certificazione entro il 31 dicembre dell'anno precedente, è riconosciuto un punteggio premiale per la valutazione, da parte delle autorità titolari di fondi europei, nazionali e regionali, delle proposte progettuali ai fini della concessione di aiuti di Stato a cofinanziamento degli investimenti sostenuti.

Parte anche in Piemonte il progetto D-Vino

Le Donne del Vino con questo progetto pilota si stanno prodigando per introdurre il vino fra le materie di studio degli Istituti turistici e alberghieri di tutta Italia. Il Piemonte è una delle tre regioni pilota, insieme a Sicilia ed Emilia Romagna, a sperimentare l'insegnamento con gli studenti della Scuola Alberghiera di Agliano Terme (At) e dell'Enologica di Alba (Cn). Le prime lezioni sono iniziate a gennaio.



È partita anche in Piemonte, da gennaio, la sperimentazione di D-Vino, il progetto pensato da Le Donne del Vino per introdurre il vino tra le materie di studio degli Istituti turistici e alberghieri di tutta Italia. I primi due istituti coinvolti sono A.E.P. Colline Astigiane di Agliano Terme (At) e la Scuola Enologica di Alba (Cn). Il progetto, partito in altre due regioni pilota, Emilia Romagna e Sicilia,

si allargherà in tutta Italia nell'annualità 2022/2023. Poi, tutti auspicano che la necessità della formazione sul vino diventi largamente diffusa e centinaia di Istituti alberghieri e turistici introducano tale insegnamento. D-Vino, in Piemonte coordinato dalla sommelier e docente Roberta Lanero, è stato presentato lo scorso dicembre all'Alberghiero di Agliano.

"Il progetto - ha spiegato Lanero - nasce dal desiderio di mettere in contatto gli studenti delle scuole superiori con il mondo del vino attraverso le esperienze che le socie mettono a loro disposizione. Far conoscere la filiera produttiva e le professioni per creare maggiori prospettive occupazionali sono gli obiettivi del progetto in un contesto scolastico dove, purtroppo, non tutti gli istituti annoverano nei loro programmi lo studio dell'eno-gastronomia, quando i flussi turistici a questa legata sono in continua crescita".

"L'agenzia formativa delle Colline Astigiane è stata orgogliosa di ospitare nella sede di Agliano Terme, l'evento Progetto D-Vino, interessante opportunità di crescita e confronto per i nostri ragazzi delle classi quarte, futuri operatori del turismo enogastronomico", ha detto il direttore della scuola, Davide Rosa.

Presente l'assessore regionale all'Agricoltura e cibo, Marco Protopapa, che ha dichiarato: "Le Donne del Vino dimostrano anche in questa occasione la sensibilità propria dell'associazione nel diffondere la conoscenza del patrimonio vitivinicolo attraverso un nuovo progetto che coinvolge il mondo dell'istruzione. Ritengo infatti che promuovere la cultura del vino tra coloro che diventeranno i futuri operatori dell'incoming sia un valore aggiunto all'interno dei programmi di studio. Abbiamo bisogno di professionisti appassionati e preparati per promuovere e valorizzare le nostre produzioni di qualità e sono lieto che l'iniziativa lanciata da Donne del Vino coinvolga fin da subito il Piemonte, considerando che tra i giovani è cresciuto l'interesse per le materie agronomiche ed enogastronomiche legate all'ospitalità territoriale, come ho potuto personalmente constatare".

PERCHÉ INSEGNARE IL VINO NEGLI ISTITUTI TURISTICI E ALBERGHIERI

Attualmente alcuni presidi di Scuole alberghiere hanno già attivato i corsi sul vino mentre nessun Istituto turistico ha insegnamenti di questo tipo. Nella realtà, invece, i futuri responsabili delle sale dei ristoranti così come i futuri manager di uffici turistici, agenzie di viaggio o alberghi hanno bisogno delle nozioni base sul vino e sui territori del vino. Infatti il vino costituisce circa un terzo dei ricavi dei ristoranti. Sul fronte turistico vediamo che l'eno-gastronomia è la prima attrattiva dei viaggiatori stranieri diretti in Italia e anzi un visitatore su quattro è mosso principalmente da quella. Il 62% dei cataloghi dei tour operator contiene un'offerta enogastronomica. Ci sono circa 10.000 cantine attrezzate per la wine hospitality in costante ricerca di personale e circa altre 20.000 imprese del vino aperte al pubblico. In un'Italia dove l'agroalimentare è sempre più importante per il turismo non è possibile continuare a insegnare solo arte, territori e geografia turistica (66 ore per 3 anni) ai futuri manager dell'incoming.

Anche l'assessore regionale all'Istruzione, lavoro, formazione professionale e diritto allo studio universitario, Elena Chiorino, ha dato la sua approvazione all'iniziativa: "Ritengo davvero interessante e condivisibile l'iniziativa promossa dall'Associazione Donne del Vino di introdurre, presso gli istituti alberghieri, l'insegnamento della cultura del vino, materia

intesa come l'arte, la religione e la musica e altri pilastri che fanno parte della nostra cultura italiana. Un elemento di sapere nel bagaglio di formazione della scuola: perché il vino è uno degli elementi identitari del nostro Paese. Porre le fondamenta per formare figure professionali in grado di approcciarsi al meglio al mondo del lavoro è tra le azioni prioritarie che sto conducendo come assessore e con questa iniziativa ritengo che i nostri giovani potranno avere una marcia in più tra cantine, ristoranti o distretti turistici sempre alla ricerca di personale qualificato in grado di saper comunicare i vari aspetti del vino. Un'iniziativa che ritengo meritevole anche perché, indirettamente, si sostengono tutte quelle

imprese che hanno dimostrato, soprattutto durante la pandemia, di saper coniugare tradizione e innovazione con prodotti artigiani di alta qualità che sfidano i confini nazionali e con il valore aggiunto del grande cuore di chi realizza. Quel made in Italy che non è soltanto un brand, o un modo di dire, ma che rappresenta l'eccellenza dei prodotti artigianali italiani nel mondo: un immenso patrimonio da valorizzare, proteggere e trasmettere attraverso i nostri giovani". "Facciamo un appello alle associazioni di sommelier, assaggiatori, diplomati Wset, dottori in scienze gastronomiche perché preparino i docenti necessari a insegnare a centinaia di classi in ogni regione italiana", ha ricordato Ivana Brignolo Miroglio, delegata delle Donne del Vino del Piemonte.

Dopo i due anni della fase sperimentale le 950 Donne del Vino intendono rimanere nel progetto formativo solo come destinatarie delle visite didattiche perché hanno al loro interno produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier, comunicatrici, esperte di marketing, e sono quindi in grado di proporre agli studenti un'esperienza diretta di tutta la filiera produttiva del vino. Nel sogno di tutti c'è una nuova generazione di manager che continui la sua formazione anche dopo il ciclo scolastico facendo della conoscenza del vino e dell'agroalimentare un punto di forza del proprio profilo professionale.



Le Medaglie d'oro delle Donne del Vino

La quarta edizione di WOW! The Italian Wine competition, la competizione enologica di Civiltà del Bere, ha portato premi speciali e medaglie d'oro alle nostre Donne del Vino. Quest'anno gli organizzatori hanno introdotto la novità della suddivisione per aree geografiche, con le degustazioni da Nord a Sud, inoltre hanno voluto dare risalto ad una tipologia in particolare, i vini naturali.

Queste le Donne del Vino che hanno conquistato l'oro:

VALLE D'AOSTA

ELEONORA CHARRÈRE, Les Cretes / Neige d'Or Valle d'Aosta Bianco Doc 2018 e Revi, Valle d'Aosta Pinot nero Doc 2018

PIEMONTE

SANDRA LESINA VEZZA, L'Astemia Pentita / Barolo Terlo Docg 2017
ELISA GIULIANA SEMINO, La Colombera / Il Montino Colli Tortonesi Timorasso Derthona Doc 2019 e Monleale Colli Tortonesi Barbera Doc 2019
ANNA E VALENTINA ABBONA, Marchesi di Barolo / Barolo Sarmassa Docg 2016
ANNA E VALENTINA ABBONA, Cascina Bruciata / Barbaresco Rio Sordo Docg 2016
LUCIANA BIONDO, Tenuta Santa Caterina / Monferrate Grignolino d'Asti Doc 2016
CRISTINA TORRENTO, Vite Colte / La Luna e i Falò Nizza Docg 2016

LOMBARDIA

LUCIA BARZANÒ, Mosnel / EBB Franciacorta Extra Brut Docg 2015 e si aggiudica il premio Best in Class per Parosé Franciacorta Rosé pas Dosé Docg 2015
OTTAVIA GIORGI DI VISTARINO, Conte Vistarino / Pernice Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc 2018
ROBERTA SPERONELLA (gruppo GIV) Nino Negri / Sassorosso, Valtellina Superiore Grumello Docg 2018 / Sfursat Stelle Sforzato di Valtellina Docg 2018 e Sfursat Carlo Negri Sforzato di Valtellina Docg 2018

TRENTINO

CAMILLA LUNELLI, Gruppo Lunelli / Ferrari, Perlè Bianco Trentodoc Riserva Brut 2013

ALTO ADIGE

JUDITH ROTTESTEINER, Rottensteiner / Select Alto Adige Lagrein Gries Riserva Doc 2018

VENETO

GIORGIA POLEGATO, Astoria / Arzanà Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore di Cartizze Dry Docg
ELENA TESSARI, La Cappuccina / Monte Stelle Soave Classico Doc 2019 e Arzimo Recioto di Soave Docg 2016
ISABELLA COLLALTO, Conte Collalto / Ottaviano Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature Sui lieviti Docg 2019
CAMILLA ROSSI Chauvenet / Massimago, Amarone Docg 2016 / Duca Fedele, Valpolicella Doc 2020 e Conte Gastone, Amarone Docg 2017
ELISA DILAVANZO, Maeli / Dipiù Colli Euganei Rosso Riserva Doc 2016
ANTONIETTA E MARIA SABRINA TEDESCHI, Tedeschi / La Fabriseria Valpolicella Classico Superiore Doc 2017 / Maternigo Valpolicella Superiore Doc 2017 e Martenigo, Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2016
NADIA ZENATO, Zenato / Sergio Zenato Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2015

FRIULI VENEZIA GIULIA

ORNELLA VENICA, Venica & Venica / Ronco delle Mele Collio Sauvignon Doc 2020 / Pètris Collio Malvasia Doc 2019 e Tàlis Collio Pinot bianco Doc 2019
ANNALISA ZORZETTIG, Zorzettig / Myò Vigneti di Spessa Friuli Colli Orientali Pignolo Doc 2015

EMILIA ROMAGNA

ANGELA SINI, Cantina della Volta / Rosé Lambrusco di Sorbara Spumante Brut metodo Classico Doc 2016

TOSCANA

ELIZABETH KOENIGH, Banfi / La Pettegola Toscana Vermentino Igt 2020 / Fontanelle

Toscana Chardonnay Igt 2019 / Poggio Alle Mura Brunello di Montalcino Docg 2016 / Poggio all'Oro Brunello di Montalcino Riserva Docg 2015 e Poggio alle Mura Brunello di Montalcino Riserva Docg 2015

BEATRICE CONTINI BONACOSI, Capezzana / Villa di Capezzana 10 Anni Carmignano Docg 2011 e Vin Santo di Carmignano Riserva Doc 2013
TIZIANA FRESCOBALDI, Frescobaldi Castello Nipozzano / Montesodi Chianti Rufina Riserva Docg 2018 / Nipozzano Vecchie Viti Chianti Rufina Riserva Docg 2018
Frescobaldi Tenuta Ammiraglia, Aurea Gran Rosè Toscana Igt 2019
Frescobaldi Tenuta CastelGiocondo, Ripe al Convento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2015
Frescobaldi Tenuta Castiglioni, Giramonte Toscana Igt 2017
ELISABETTA GEPPETTI, Fattoria Le Pupille / Saffredi Toscana Igt 2018

MARCHE

ONDINE DE LA FELD, Tenuta di Tavignano / Misco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Dioc 2020 e Misco Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg 2018

ABRUZZO

VALENTINA DI CAMILLO, Tenuta i Fauri / Abruzzo Pecorino Doc 2020 - Baldovino Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2020
MARINA CVETIC, Masciarelli / Villa Gemma Colline Teatine Bianco Igt 2020 / Gianni Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo Doc 2018 e Chiamami Quando Piove Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017

CAMPANIA

DANIELA MASTROBERARDINO, Terredora di Paolo / CampoRe Fiano di Avellino Docg 2016 / Pago dei Fusi Taurasi Docg 2012 e CampoRe Taurasi Riserva Docg 2009
CHIARA MOIO, Quintodecimo / Via del Campo Irpinia Falanghina Doc 2018

PUGLIA

RENATA GAROFANO, Garofano / Girofle Salento Nogaromaro Rosato Igt 2020
ROBERTA D'ARPA, Paolo Leo / Orfeo Puglia Nogaromaro Igt 2019

BASILICATA

ISABEL MONTRONE (Gruppo GIV) Re Manfredi, Il Manfredi Bianco Basilicata Igt 2020

CALABRIA

VINCENZA ALESSIO LIBRANDI, Librandi / Duca Sanfelice Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc 2018

SICILIA

IRENE TAORMINA, Duca di Salaparuta / Kadus Sicilia Grillo Doc 2020 / Suòlo3 Terre Siciliane Sauvignon Blanc Igt 2020 / Suòlo5 Terre Siciliane Zibibbo Igt 2020 e Duca Enrico terre Siciliane Igt 2017
ANNAMARIA SALA, Tenuta Gorghetti / Kheire Sicilia Grillo Doc 2020 e Dumè Sicilia Frappato Doc 2020
FRANCESCA PLANETA, Planeta / Eruzione 1614 Sicilia Carricante Doc 2018 e Dorilli Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2017

SARDEGNA

ANTONELLA CORDA, Antonella Corda / Nuragus di Cagliari Doc 2020 e Vermentino di Sardegna Doc 2020
VALERIA PILLONI, Su'entu / Su'imari Vermentino di Sardegna Doc 2020

IN PILLOLE

NON TUTTI SANNO CHE...

Cristina Mariani - May



INSIGNITA DEL VISION AWARD PER LA SOSTENIBILITÀ ALLA "WOMEN IN WINE AND SPIRITS AWARD"

Cristina Mariani -May, proprietaria e ceo di Banfi, è la vincitrice della seconda edizione del premio annuale di WINWSA 2021 per la sostenibilità. Il concorso internazionale mira a dare un riconoscimento a quelle donne, del settore del vino e degli spiriti, che per le loro competenze e la loro capacità riescono a influenzare il mondo cui appartengono a livello globale. La "50 list of excellence" viene stilata sulla base di quattro crite-

ri: perspicacia e realizzazione professionale, impatto, contributo e visione. Il premio a Cristina Mariani-May è un riconoscimento alla sua capacità di spinta alla responsabilità sociale d'impresa di Banfi. Quello della sostenibilità è un tema molto caro all'azienda, impegnata in pratiche moderne e sostenibili da sempre.



TORNA FÉMINALISE 2022 Appuntamento a Parigi il 6, 7 e 8 aprile, con il più grande concorso mondiale di vini, sakè e distillati degustati esclusivamente da donne

Confermato anche per quest'anno l'appuntamento con Féminalise, il concorso mondiale di vini, sakè e - novità di questa edizione - distillati, che dal 2007 si fa promotore di un concept decisamente unico: sono infatti esclusivamente donne professioniste in campo enologico o enofile esperte a candidarsi come giurate. degustare e valutare i prodotti in gara. La sedicesima edizione del contest tutto al femminile - che nel 2021 ha accolto circa **750 degustatrici** internazionali per un totale di **5.250 prodotti** presentati - si terrà nei giorni 6, 7 e 8 aprile presso il Parc Floral di Parigi. Il concorso è aperto a produttori, cantine cooperative, negozianti, importatori e distillatori di tutto il mondo, che possono partecipare con le proprie annate 2021 e precedenti. Tra le principali novità di quest'anno, oltre al debutto della categoria distillati, troviamo l'ottimizzazione delle degustazioni grazie all'introduzione di calici Performance Riedel, la semplificazione del processo di valutazione attraverso l'utilizzo di una app dedicata su tablet e la conferma dei prodotti favoriti con una seconda fase di assaggio. Quello proposto da Féminalise è un format davvero esclusivo. Per garantire un risultato inappellabile - oltre che per rispettare le norme di distanziamento imposte dall'attuale crisi sanitaria - ogni campione viene degustato da tre donne sedute a tavoli diversi, ognuna con il proprio tasting kit individuale. I prodotti sono serviti da personale qualificato ed assaggiati alla cieca: ad ogni professionista viene assegnato un campione differente da quello della propria vicina, al fine di impedire qualunque forma di commento o influenza reciproca e assicurare che la valutazione avvenga in un clima di silenzio, concentrazione e armonia totali. Il massimo rispetto del prodotto è garantito in ogni fase. Dopo essere stata trasportata su camion refrigerati per garantire la corretta temperatura, ogni referenza viene aperta la mattina del concorso e, in caso di difetto, alle degustatrici viene servita una bottiglia sostitutiva. L'ordine di servizio è studiato per esaltare e far apprezzare al meglio le caratteristiche uniche di ogni prodotto. Per questa edizione, ogni campione viene valutato via tablet mediante un'applicazione appositamente ideata e sviluppata da Féminalise. Novità di grande rilievo in quanto, a seguito del successo crescente del concorso e dell'introduzione della categoria distillati, diventa ancora più importante per le degustatrici esprimere il proprio giudizio in maniera precisa ed approfondita.

I produttori possono iscriversi a Féminalise 2022 registrando i propri vini/sake/distillati entro il 24 febbraio 2022 al link: https://www.feminalise.com/producteurs/prod_preinscription.php. Le professioniste interessate a far parte della giuria del concorso potranno presentare la propria candidatura sul sito di Féminalise a partire dal mese di febbraio 2022.

LE RICETTE DEL VINO



Liguria

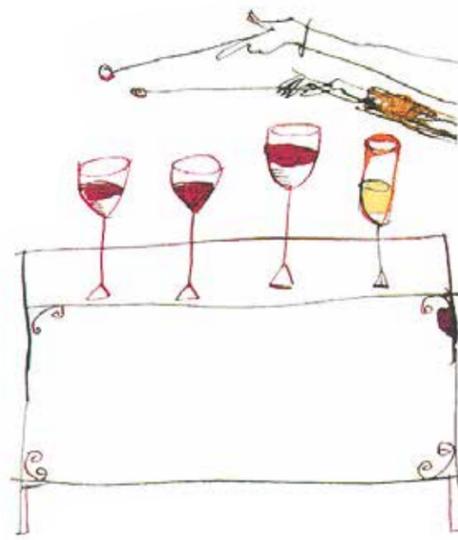
> **LAURA ANGELINI - LA PIETRA DEL FOCOLARE**
 ABBINA VERMENTINO DOP COLLI DI LUNI SUPERIORE
 SOLARANCIO ALLE FRITTELLE DI ROSSETTI

Vermentino Dop Colli di Luni Solarancio La Pietra del Focolare è un vino dal colore giallo paglierino, dal profumo intenso e persistente di frassino, resine di pino marittimo e pietra rossa riscaldata al sole che si uniscono al sapore di frutta fresca mediterranea e miele di millefiori. Un vino che evoca con la sua longevità le origini senza tempo tra terra e mare. Il Vermentino Solarancio essendo un vino strutturato con una buona acidità è suggerito per un abbinamento di contrasto, ideale per la succulenza, la grassezza e la tendenza dolce della frittella di rossetti; inoltre il prezzemolo contenuto nella frittella esalta l'aromaticità del vino.

Trentino-Alto Adige

> **SILVIA TADIELLO - CANTINA LASTEROSSE**
 ABBINA GROPPELLO CANTINA LASTEROSSE VIGNETI
 DELLE DOLOMITI IGT AL TORTEL DA PATATE

100% Gropello. Vino rosso della Val di Non che trova un abbinamento perfetto con il Tortel da Patate in quanto l'acidità del Gropello contribuisce a pulire il palato dopo aver mangiato questo piatto gustoso. La speziatura tipica di questo vino viene inoltre valorizzata dai salumi affumicati che accompagnano il piatto.



IL PRIMO RICETTARIO CHE PARTE DAL VINO PER ARRIVARE AL CIBO

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

Emilia Romagna



> **ALESSANDRA CARONI - WINESOUL**

ABBINA MALVASIA DA UVE PASSITE AI TURTELEIN D'NADEL FRETT
 100% Malvasia di Candia. Vino Passito dal caratteristico colore giallo oro, ricco di sentori di albicocca secca e agrumi canditi, al palato dolci note di acacia unite ad agrumi che gli conferiscono una bella freschezza ed equilibrio, andando a bilanciare la dolcezza. L'unione tra la dolcezza aromatica di questo Passito e la sua freschezza si unisce all'agrumato dei tortellini dolci fritti, proprio l'abbinamento che troviamo nei tortellini che hanno una pasta dolce e un ripieno agrodolce. Direi connubio perfetto ed esaltazione del territorio.



> **ENZA BERGANTINO - JACLEROI FOOD&WINE ADVERTISING**
 ABBINA LAMBRUSCO BIO FERMENTAZIONE NATURALE IN
 BOTTIGLIA IGT AGLI ANOLINI IN BRODO DI TERZA

L'abbinamento che ho scelto è territoriale, con un vino giovane, non troppo strutturato ma nel contempo gustoso e ricco. Un Lambrusco Marani 100% rifermentato naturalmente in bottiglia, un rosso secco molto equilibrato, elegante, con una bollicina fine e mai invadente, dal color rubino con schiuma violacea, densa e persistente. Fine e accattivante, con una buona spalla acida che aiuta a sgrassare la bocca dal brodo in modo molto naturale e piacevole.

Toscana

> **PAOLA RASTELLI - GIORNALISTA**
 ABBINA SANGIOVESE AL CACCIUCCO CON LE 5 C

Un piatto così saporito e strutturato, anche se di pesce, ha bisogno del vino rosso, vista la sua succulenza, sapidità, la tendenza acida del pomodoro ma, anche aromaticità e speziatura. Il vino deve essere della medesima stoffa, ricco, corposo, abbastanza morbido e con una bella persistenza finale per poter stare al passo con cotanta pietanza. Abbinamento con il vitigno toscano per definizione, il Sangiovese, dal colore rosso rubino, con tannini non troppo aggressivi, sapido, con note speziate, che pulisce bene la bocca a ogni sorso, da servire al massimo a 16 °C. E qui in Toscana c'è l'imbarazzo della scelta. Prosit!



Abruzzo

> **ERSILIA DI BIASE - CANTINA DI BIASE**
 ABBINA TORRE REGIA CARASUOLO D'ABRUZZO
 DOC 2019 CANTINA DI BIASE AL PARROZZO DOLCE

Il corredo aromatico fresco e leggermente agrumato di questo Cerasuolo si sposa bene con il leggero sentore di limone che ritroviamo nel dolce tipico d'Abruzzo... potremmo dire che hanno la stessa nota di fondo, fresca e delicata.





LE RICETTE DEL VINO

Sicilia



> **ALESSANDRA MOSCUZZA - SOMMELIER**
ABBINA FRAPPATO 100% SPUMANTE BRUT ROSÉ
AL RISOTTO REGALE CON PESTO DI PISTACCHIO DEL BRONTE
DOP, CILIEGINO CONFIT E CARPACCIO DI GAMBERO VIOLA
SICILIANO

Tra le campagne assolate della Sicilia sud-orientale splende un vitigno a bacca rossa che ha contribuito a rendere questa terra una delle più vocate e importanti degli ultimi anni. Stiamo parlando del Frappato, vitigno autoctono siciliano. Vitigno complesso ed aggraziato all'olfatto, regala un elegante ventaglio di sentori fruttati e floreali con note di iris, rosa rossa, ribes, prugna, pepe rosa, melograno, mirto e tabacco dolce. Insieme al matrimonio con il Re del rosso siciliano, il Nero d'Avola, dà vita alla famosa e unica Docg della regione, il Cerasuolo di Vittoria. Vinificato in purezza, esprime tutta la sua delicatezza, grazia e freschezza. In versione spumantizzato, per le sue caratteristiche incalzerà ogni boccone, portando il piatto ad un livello di piacevolezza ancora più elevato. La carbonica ben integrata e la delicata cremosità e sapidità del sorso complimentano la tipica dolcezza del gambero e del sapore particolare del pesto di pistacchio, per un abbinamento in perfetta armonia.

> **CLAUDIA LANGER-CALABRETTA - TENUTA BOCCAROSSA**
ABBINA TENUTA BOCCAROSSA ETNA BIANCO 2020 DOC ALLA
PASTA CON LE SARDE, MOLLICA E FINOCCHIETTO SELVATICO

Il Carricante è un vitigno a bacca bianca autoctono dell'Etna. Prodotto in alta collina, alle pendici del vulcano, dà un vino elegante che, vinificato in purezza, riesce ad esaltarsi con una buona struttura e una grande intensità. Sono presenti fresche note fruttate e floreali, ricco di sentori di ginestra e di frutta bianca, ha una buona persistenza e profonda mineralità. Un perfetto abbinamento lo si ha con la pasta con le sarde: il gusto succoso delle sarde e l'intensità data dal finocchietto selvatico esaltano i profumi del piatto, creando una perfetta armonia con la freschezza e la mineralità data dal vino, perfettamente con la mineralità e la freschezza del vino.



Sardegna



> **ANGELICA E ROBERTA TANI - CANTINA TANI**
ABBINANO SERRANU ISOLA DEI NURAGHI IGT
CANTINA TANI A ZUPPA MONTINA

Cannonau 40%, Muristellu 40%, Merlot 20%. Con la Zuppa Montina, dai sapori piuttosto decisi, abbiamo deciso di abbinare il Serranu, a sua volta vino intenso che sorso dopo sorso esalta l'unicità del piatto. La Zuppa Montina, o "suppa montina" è un piatto che rientra nella tradizione del paese di Monti, località della Gallura nel Nord Est della Sardegna. Nasce come piatto povero della tradizione agropastorale, proprio per la facilità a reperire i suoi ingredienti negli ambienti contadini...

Dwine

Dalle cantine al femminile
 le proposte di punta
 delle nostre socie

ETICHETTA NERA GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI - ROVERETO

IL POGGIO DI GAVI / www.ilpoggiodigavi.com
 FRANCESCA POGGIO

Il Poggio di Gavi è un'azienda vitivinicola e bed & breakfast: due volti dell'accoglienza sulle colline vitate di Gavi che respirano l'aria del mare. Il Poggio è un'azienda familiare che vive e lavora in un "isola felice" e nasce dalla passione di Francesca Poggio per la magica collina di Rovereto, terra privilegiata che dà vita a uno dei pochi cru storici di Gavi. Il vino più rappresentativo dell'Azienda è il "Gavi Etichetta Nera Docg", piena espressione del Terroir. Le sue uve Cortese nascono nei filari che circondano la cantina, in località Rovereto: terra rossa da argille ferrettizzate con ghiaia e sabbia, vigne vecchie ed un'esposizione al sole a 360 gradi. "Etichetta Nera" è il vino fatto come piace a Francesca: tanto lavoro in campagna, assoluto rispetto in cantina, tanta mineralità ed un mare di sapidità. Il suo giallo paglierino profuma di erba tagliata, fiori bianchi, nespola ed agrumi gialli. In bocca è cremoso e si distingue per la trama fitta di frutta tropicale, la personalità agrumata e la fragranza delle erbe aromatiche. Oggi il Poggio produce più di 33.000 bottiglie, esportate in quasi tutto il mondo. "Con il Gavi è facile descrivere l'identità di questo territorio, con il mio Gavi è ancora più facile perché Lui parla per me: spiega la terra, illustra le viti, parla dell'uva matura, decanta la sua ostilità per la chimica e racconta storie di vero benessere. E io lo lascio fare, lo lascio parlare..."



VALENTINA LAMBRUSCO DI SORBARA DOP ROSATO SPUMANTE BRUT

GD GARUTI CANTINA DAL 1920 / www.garutivini.it
 ANNA MARIA GARUTI

Quando la storia di famiglia si intreccia e vive con la vite, il dovere e il piacere di una bottiglia speciale per ricordare nonna Valentina, con il suo carattere forte e gentile è d'obbligo. "La bottiglia di vetro trasparente neutro, il color rosato che riporta alla dolcezza dei bei gesti, i profumi delicati e decisi, ad ogni sorso un dolce sorriso. Tutte le sfumature di questo vino mi riportano al racconto di Anna Maria Garuti, nipote di Valentina. La scelta del Brut, apparentemente in contrasto con il racconto della sua personalità, Donna forte e gentile. Il gusto, ampio sapido e persistente, avvolge con estrema eleganza tutta la bocca, ricordandoci Nonna Valentina..." (Antonietta Mazzeo). Vino fresco ideale per un aperitivo ma anche per accompagnare piatti di pesce. Si presenta con un bellissimo colore rosa cerasuolo, limpido e consistente con una spuma di colore rosa antico, compatta e persistente. GD Garuti Cantina dal 1920 esporta nel mondo la qualità emiliana, sorge a soli 13 km da Modena, a Sorbara, località nota per il suo prodotto tipico di eccellenza: il Lambrusco. Da quasi cento anni, quattro generazioni della stessa famiglia sono dedite alla produzione di questo vino, certificato con il marchio Dop e tutelato dal Consorzio di Tutela del Lambrusco di Modena. ma la nostra specialità è la crema pasticceria a vino cotto.



«Se è Diam, dico Sì!»

*TCA liberabile s. al limite di quantit. cazione di 0,3 mg/l

© Photo - R. Spang

winissimo

Da oltre 10 anni Diam rivoluziona il mondo del vino grazie alla gamma dei suoi tappi tecnici in grado di preservare la buona evoluzione del vino in bottiglia, così come il vignaiolo immagina. Performance meccaniche, neutralità sensoriale* unica, permeabilità ben controllate che mantengono intatte le mappe sensoriali dei vini: con Diam, ogni produttore di vino sa di offrire il meglio del suo lavoro. Per questo sceglie di dire sì. «Se è Diam, dico Sì!»

www.diam-cork.com

Nathalie Blanc-Marest, Vignaiola, Mas Carlot - Bruno Le Breton, Vignaiolo, Domaine de la Jasse e Montlobre.

DIAM

Il garante degli aromi



VITICOLTURA SOCIALE

CALAFATA

Dove si torna a solcare il mare della vita

di PATRIZIA CANTINI



I calafati erano coloro che con pece e stoppa rendevano stagni gli scafi delle navi, impermeabilizzando le connessioni tra le tavole di legno. Grazie al loro duro lavoro, vecchi scafi potevano tornare a solcare i mari in sicurezza, portando con sé uomini e merci. Con le loro mani sporche di pece e sudore i calafati davano dunque nuove opportunità a vecchie imbarcazioni che di onde burrascose ne avevano viste molte, un po' come quegli esseri umani che vogliono tirarsi fuori da tempeste interiori. E qui non si parla soltanto di immigrati che i mari li hanno solcati davvero, ma anche di persone con disagi psichici o con dipendenze da droghe, alcol e gioco alle spalle, che hanno trovato un riscatto nella Cooperativa Agricola Sociale Calafata, nata nel 2011 sulle colline lucchesi, nella frazione di San Concordio di Moriano.

Un po' di storia

Tutto è partito da 3 ettari di vigna che Lorenzo Citti, ricercatore presso il CNR di Pisa, ricevette in eredità insieme ad altri appezzamenti di terra. La famiglia materna infatti su queste colline possedeva un'azienda un tempo grande, con villa padronale, case coloniche e campi. Alla morte dei genitori i fratelli si divisero i beni di famiglia e Lorenzo scelse i "campi", che continuò a far lavorare dai contadini del luogo che vinificavano le uve nella cantina andata in eredità al fratello. Per qualche anno fu poi Matteo, figlio di Lorenzo, a prendere in mano le vigne di famiglia utilizzando la cantina dello zio in comodato d'uso. Ma poi, nel 2010, Matteo decise di abbandonare la vigna per dedicarsi a un'altra attività e dunque Lorenzo si ritrovò nuovamente a decidere cosa fare di quei vigneti degli avi ai quali si sentiva profondamente affezionato ma che non poteva coltivare in prima persona. Si rivolse quindi al parroco di San Concordio di Moriano per capire se da quei 3 ettari potesse venire fuori un progetto sociale. Il parroco coinvolse l'Arcidiocesi e questa contattò la Caritas Diocesana di Lucca la cui presidente Donatella Turri chiamò a raccolta una quindicina di persone per trovare una soluzione e soprattutto elaborare un progetto. A quel tavolo di lavoro, che andò avanti per circa un anno, c'erano tra gli altri Mauro Montanaro, Marco Bechini e Maik Tintori che, insieme ad altre sette persone sono poi diventati i soci fondatori di Calafata.

Il primo nucleo della cooperativa è consistito dunque in quei 3 ettari di vigneto presi in usufrutto gratuito per 30 anni nei quali c'erano vari vitigni impiantati in epoche diverse: dai classici del territorio (Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia, Trebbiano e Vermentino) ad altri non proprio tipici della Lucchesia, come il Moscato d'Amburgo e l'Aleatico. I soci riuscirono anche a mantenere il comodato d'uso della cantina dal fratello di Lorenzo Citti

Un po' come i calafati che con il loro lavoro consentivano alle barche di tornare tra le onde in sicurezza, la cooperativa agricola e sociale nata nel 2011 sulle colline lucchesi fin da subito si è attivata per essere promotrice di percorsi di inclusione per persone in condizioni di marginalità e svantaggiate. Impegnata in diverse attività agricole, ha da sempre però il suo core business nel vino, da vigne coltivate in regime biodinamico. E i numeri hanno dato ragione a questo progetto: in una decina d'anni si è passati da 5.000 a 30.000 bottiglie, con una quota export del 60/65% e niente più sfuso dal 2015

In alto, da sinistra: Daniele Tuccori, in Calafata dal 2015 come responsabile agronomico dei vigneti, e tre dei soci fondatori: Marco Bechini, coordinatore della Cooperativa, Maik Tinori, e Mauro Montanaro (sopra i tini), responsabile del settore vino.

Qui sotto una selezione delle bottiglie prodotte da Calafata. Nella pagina alcune immagini dei vigneti della Cooperativa



consideriamo un soggetto del territorio. Noi ci sentiamo parte di una comunità e vogliamo dare delle opportunità lavorative ai soggetti fragili della nostra zona. All'inizio, sempre tramite la Caritas, abbiamo ottenuto finanziamenti da un bando europeo per la creazione di cooperative sociali e ancora oggi intercettiamo fondi pubblici e privati per la realizzazione di progetti".

L'integrazione con il territorio

In effetti Calafata è stata sentita un "soggetto del territorio" praticamente fin dall'inizio, tanto che ben presto i soci sono stati contattati da altri proprietari di vigneti in stato di abbandono e nel giro di pochi anni gli ettari vitati in affitto sono diventati 9. Ma per riuscire ad andare avanti e a poter diventare un'azienda capace di





Qui a fianco, un gruppo di lavoratori di Calafata con Mauro Montanaro (seduto a sinistra)

reggersi sulle proprie gambe i soci hanno deciso di diversificare il lavoro abbracciando altri settori agricoli oltre a quelli del vino. Alcune nuove opportunità sono in qualche modo venute da sole, come la produzione di miele che è stata portata da un socio che già era apicoltore e che ha regalato a Calafata le prime arnie. Poi sono arrivati gli olivi abbandonati e presi in carico dalla cooperativa e contemporaneamente a Calafata si sono rivolti altri piccoli agricoltori locali per la raccolta delle olive e per la vendemmia. Infine, nel 2017 le amministrazioni comunali di Lucca, Porcari, Altopascio, Villa Basilica e Capannori hanno coinvolto Calafata nel progetto denominato "La Piana del Cibo", che ha unito gli attori della zona per una gestione coordinata e partecipata delle politiche del cibo, creando mercati contadini e stimolando i ristoratori al consumo e all'offerta di prodotti locali. Nell'ambito del progetto, Calafata ha proposto la nascita di un centro di trasformazione di prodotti agroalimentari locali che è diventato una realtà nel comune di Capannori. Il laboratorio si chiama ConServe e Calafata ne ha preso in mano la gestione.

Core business, il vino

Ma il vino è comunque rimasto il core business di Calafata, e se con la prima vendemmia, quella del 2011, la cooperativa aveva pro-

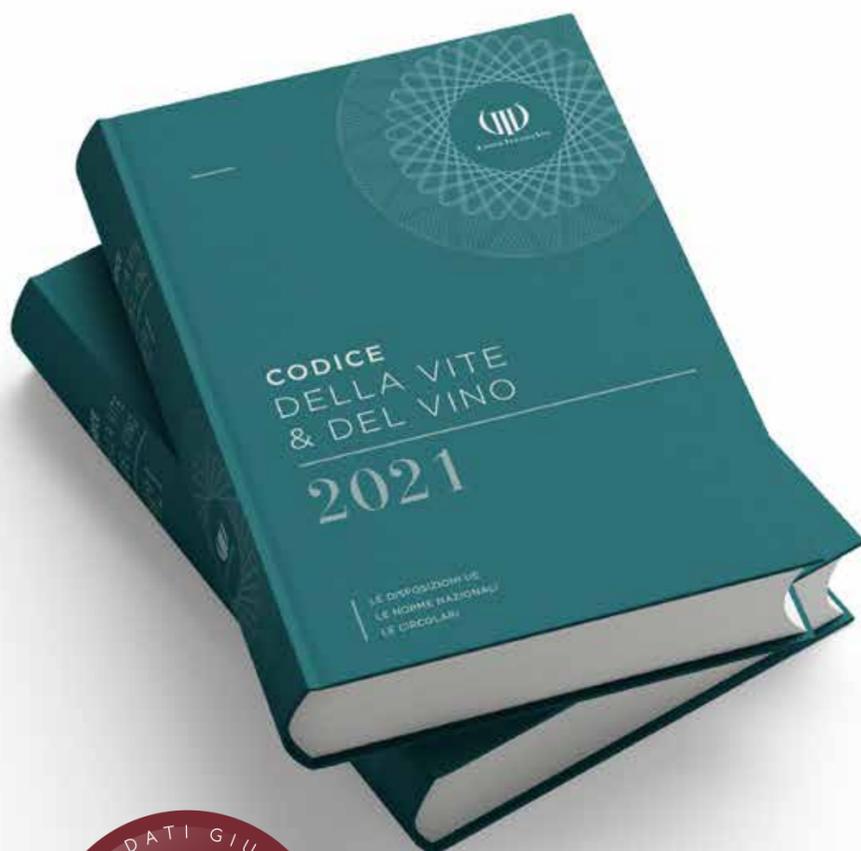
dotto e commercializzato circa 5.000 bottiglie (due di vino rosso e una di bianco), oggi la produzione si aggira intorno alle 30.000 bottiglie e, cosa assai significativa, dal 2015 non vengono più venduti uve e vino sfuso. Le vigne sono naturalmente molto frammentate e fin dall'inizio la scelta è stata quella di coltivarle in regime biodinamico. Tutti i vigneti si trovano all'interno della denominazione di origine Colline Lucchesi, ma dal 2017 i soci hanno deciso di non rivendicare più la denominazione di origine per una scelta di libertà produttiva. Oggi le etichette sono 6, delle quali 4 sono vini rossi. Con l'ampliamento del parco vitato si è resa necessaria una nuova cantina, che è stata trovata nella frazione di Sesto a Moriano. "Quando - ricorda Mauro Montanaro che è responsabile del settore vino della cooperativa - nel 2015 ci siamo resi conto che il mercato ci stava dando ragione, abbiamo subito deciso di non vendere più né le uve né il vino sfuso, e ci siamo subito messi a cercare una cantina più grande. Quella che abbiamo preso in affitto ha portato con sé anche 1,5 ettari di nuove vigne e 700 piante di olivo che sono andate ad aggiungersi alle 1.200 che avevamo già. Oggi l'azienda gestisce 35 ettari in totale, tra vigne, oliveti, ortaggi e bosco. Il nostro prossimo passo sarà quello di patrimonializzare. Calafata deve diventare un'azienda proprietaria di vigne e cantina, non può essere altrimenti".

In effetti i numeri sembrano dar ragione a questo progetto: le bottiglie prodotte sono destinate a diventare presto 40.000 grazie ai nuovi impianti, e le persone che attualmente lavorano per Calafata sono una trentina (ma in tempo di vendemmia e di raccolta delle olive diventano un'ottantina) delle quali 11 con contratti a tempo indeterminato. "Il nostro scopo - prosegue Mauro - è quello di riuscire ogni anno a trasformare 2-3 contratti a tempo de-

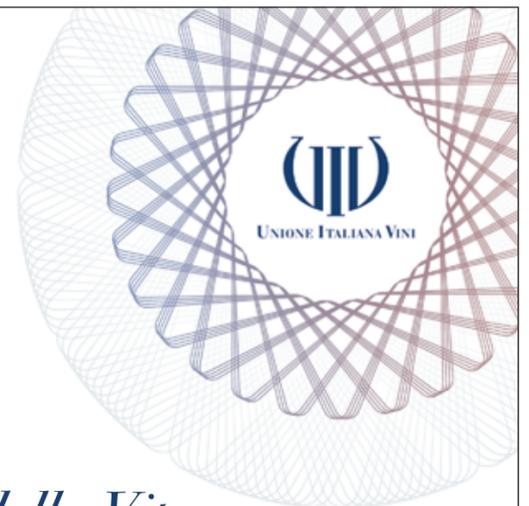
terminato in contratti stabili. Finora, grazie alla diversificazione dei settori e dei servizi, ci siamo sempre riusciti. Abbiamo persone che lavorano per noi dal 2013 e qualcuno è riuscito anche a comprare casa o, nel caso di immigrati, a riunire la famiglia facendosi raggiungere da moglie e figli. Poi naturalmente ci sono quelli che restano poco, ma questo rientra nella natura stessa della nostra cooperativa." Ma come arrivano le persone a Calafata? Ci risponde Marco Bechini: "I possibili lavoratori vengono intercettati sul territorio attraverso le Asl, il Ministero di Grazia e Giustizia e tutti quegli enti che si occupano di immigrati. Le problematiche naturalmente non mancano perché spesso ci troviamo di fronte a persone che ricadono nelle dipendenze e che semplicemente non si presentano più. Questo per noi significa ogni volta dover ricominciare da capo, ma nel complesso Calafata ha dimostrato di essere in grado non soltanto di andare avanti, ma anche di ingrandirsi e diversificare lavori e competenze".

In effetti, la diversificazione dei lavori svolti - che comprendono anche opera di giardinaggio per condomini, ville, scuole e così via - pare sia stata una delle carte vincenti che i soci fondatori sono riusciti a mettere in campo per dare un futuro a Calafata, ma è anche vero che alla base di tutto resta il vino, inteso come marchio e bottiglie da vendersi in Italia e all'estero. Oggi le 30.000 bottiglie di Calafata vanno al 60-65% all'estero, in USA, Giappone, Australia, Germania, Svezia, Svizzera e Taiwan. Per quanto riguarda il mercato interno invece i soci hanno deciso di affidare la distribuzione a TripleA, la divisione di Velier riservata ai vini naturali. I prezzi delle bottiglie vanno dai 12 ai 25 euro e in Italia i vini sono destinati esclusivamente ai canali Horeca perché, come dice Mauro Montanaro "noi abbiamo un messaggio da veicolare, che non può passare se le nostre bottiglie vengono semplicemente allineate su uno scaffale".

E il messaggio è quello che si legge nel sito di Calafata: "...l'atto di guerra è quando un uomo possiede seicentomila chili di frumento mentre gliene bastano seicento per cibarsi; è quando egli non regala il superfluo. Voi mi dite che seicentomila chili di frumento costano molta fatica e che non è giusto regalare una fatica tale. La verità è che non è giusto farla. La pace è la qualità degli uomini misurati". (Jean Giono, "Lettera ai contadini sulla povertà e la pace").



DA APRILE È POSSIBILE ACQUISTARE LA PREVEDITA A UN PREZZO SCONTATO, anche nella formula pacchetto (Codice cartaceo - Banche dati giuridiche online - newsletter giuridica settimanale UIVlex)



presenta il: *Codice della Vite e del Vino Edizione 2021*

Il carattere necessariamente mutevole ed evolutivo della realtà impone una legislazione al passo con i tempi. Il diritto vitivinicolo, in particolare, è un settore in cui le discipline, sia unionali che nazionali, sono in continua evoluzione. In questo contesto gli operatori del settore necessitano di uno strumento di consultazione chiaro, completo e aggiornato dell'intero panorama normativo vitivinicolo.

Per rispondere a questa esigenza, Unione Italiana Vini si accinge a pubblicare la XV edizione del "Codice della Vite e del Vino", a cura di Antonio Rossi del Servizio Giuridico.

Il volume costituisce una raccolta sistematica, suddivisa per tematiche, di tutta la normativa unionale e nazionale, comprese le circolari inedite che forniscono indispensabili chiarimenti interpretativi.



Giacomo Manzoni



Sottofila e diserbo, se la gestione si fa in 4.0

Prove tecniche in campo nei vigneti di Cà Bolani per Bakus, trattore-robot completamente autonomo, alimentato ad energia elettrica. Punti di forza e vincoli a confronto, nell'intervista a Giacomo Manzoni, chief agronomist di Zonin1821, che lo ha testato

di ANDREA DONÀ



Un momento della giornata di sperimentazione presso la Tenuta di Zonin1821

L'uso sempre più pervasivo delle moderne tecnologie digitali nella lavorazione del vigneto sta facendo crescere la domanda di macchinari ed attrezzature studiati e realizzati seguendo i dettami della "Agricoltura 4.0". In particolare, sempre maggiore interesse da parte dei viticoltori stanno riscontrando le ultime generazioni di robot pensati e realizzati per svolgere in autonomia e senza l'ausilio di un operatore, le principali operazioni manuali in campo: dalla eliminazione delle erbe infestanti alla irrorazione mirata passando per la cimatura. Realizzati con componentistica di ultimo livello, completamente automatizzati, dotati di motori elettrici a basso consumo e ridotto impatto ambientale, abbinano la facilità di controllo e movimento alle ridotte dimensioni e peso nonché ad una "intelligenza digitale" che permette loro di connettersi con i diversi sistemi gestionali (DSS) già presenti in azienda. Ma nella pratica come funzionano questi robot? Quali sono i benefici in termini di qualità e quantità del lavoro svolto che è possibile ottenere? Abbiamo

deciso di chiederlo a **Giacomo Manzoni**, chief agronomist di Zonin1821, che nei mesi scorsi ha effettuato una serie di interessantissimi test con Bakus, un trattore completamente autonomo alimentato ad energia elettrica, realizzato dall'azienda francese Vitibot, che dopo 6 anni di ricerche e sperimentazioni, lo ha introdotto sul mercato interno nel 2019 e nello stesso anno lo ha presentato anche in Italia in occasione della fiera Simei (www.simei.it), con l'obiettivo di rispondere alle sfide ambientali dell'agricoltura attuale e futura. Per questa sessione di test, con un focus mirato sulla lavorazione del sottofila e il diserbo meccanico, è stato scelto uno dei vigneti storici dell'azienda Zonin, quello della Tenuta friulana Ca' Bolani, che per le notevoli dimensioni e la natura del terreno (una giacitura mediamente pianeggiante) è risultato il candidato ideale per una prova tecnica in campo. L'occasione ha riscosso grande interesse e curiosità anche da parte di alcuni produttori che hanno accettato di buon grado l'invito fatto da Zonin a partecipare alla giornata di sperimentazione organizzata presso la Tenuta.

Dottor Manzoni ci spiega perché, come Zonin1821, avete deciso di provare un robot come il Bakus della Vitibot?

Zonin1821 ha sempre avuto un'attenzione particolare per la tecnologia e per la meccanizzazione. Da anni abbiamo intrapreso un percorso di sostenibilità ambientale che comprende non solo la gestione del vigneto, ma anche i seminativi e le altre colture presenti in azienda. La scelta di provare Bakus va proprio in questa direzione: innovazione e tecnologia sono i fattori che noi riteniamo fondamentali per affrontare le sfide della viticoltura del futuro, non solo di mercato ma anche ambientali.

Quali sono stati gli elementi che vi hanno portato a fare la prova, proprio nel vigneto Ca' Bolani?

Ca' Bolani, per dimensioni e attitudine, è un'azienda da sempre molto portata all'innovazione;

IL CORRIERE VINICOLO

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

DIRETTORE EDITORIALE
ERNESTO ABBONA

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

HANNO COLLABORATO
Fabio Ciarla, Alessandra Piubello, Rosario Faggiano, Patrizia Cantini, Andrea Donà, Marco Tonni, Pierluigi Donna, Isabella Ghiglieno, Leonardo Valenti

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

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

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

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

Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

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



aderisce al progetto europeo
WINE MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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



Barbatelle di qualità per un prodotto di qualità



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



VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE Soc. Coop. Agr.

Socio AFLOVIT Sezione AVIT



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



Bakus al lavoro nei vigneti di Ca' Bolani

BAKUS OGGI E DOMANI

Ma come nasce in concreto il progetto Bakus? Lo abbiamo chiesto a **Michael Fontanin**, chief marketing communications officer di Vitibot, giovane start-up transalpina fondata nel 2016 a Reims da un ingegnere specializzato nel campo della robotica, figlio di un produttore vinicolo



Per quali attività in vigna è stato progettato e realizzato?

Bakus è studiato per muoversi a lato e sopra i filari del vigneto, la sua funzione principale è quella di lavorare il terreno antistante i filari al fine di eliminare le erbe infestanti ed abbattere l'uso di erbicidi.

Inoltre, Bakus è in grado di svolgere altre attività nel vigneto come l'irrorazione mirata con pannelli di recupero del prodotto completamente elettrici, realizzati su nostro disegno e la cimatura delle viti sempre automatica che viene realizzata con tools di nostra progettazione. Questi "add-on" al momento non sono ancora disponibili per il mercato ma contiamo di poterli inserire a catalogo e nelle configurazioni dei robot, già nel 2022 (per quanto riguarda il modulo per i trattamenti antiparassitari è stato presentato lo scorso novembre 2021 al Sitevi, ndr). Esclusa la vendemmia, ovviamente, Bakus è in grado di svolgere le sue attività con il grande vantaggio di rispettare l'ambiente e gli operatori riducendo emissioni inquinanti e rumorosità, offrendo condizioni di lavoro più efficienti e facilmente monitorabili.

L'obiettivo sfidante è di arrivare, in futuro, a poter eseguire tutte le attività tipiche necessarie in un vigneto.

Con Bakus quindi vi proponete di raggiungere considerevoli vantaggi in termini di riduzione del costo della manodopera ma anche una minimizzazione dei trattamenti in vigna è corretto?

Le attività di pulizia del vigneto dalle erbe infestanti genera un elevato dispendio di ore da parte degli operatori, Bakus permette di ridurre questo effort consentendo di liberare tempo da dedicare ad altre attività meno ripetitive. Inoltre, è possibile pianificare le operazioni del robot nel weekend o durante la notte contribuendo a rendere il lavoro in vigna più flessibile e rispondente alle necessità del singolo produttore o semplicemente alle condizioni meteo. Considerando l'alta efficienza del nostro Bakus e la sua capacità di lavorare con il minimo dispendio di energia elettrica, il costo orario è inferiore ad 1€.

Volendo riassumere quali sono i punti di forza ed eventualmente quelli di debolezza, rispetto a quanto avete realizzato?

Bakus è un mezzo davvero potente soprattutto se rapportato alle sue dimensioni e peso (l'ingombro totale è pari a 3x1,75 m per un'altezza di 1,65 m con un peso complessivo di 2 tonnellate, ndr) questo gli permette di lavorare agilmente su pendii ripidi e scoscesi con inclinazioni fino al 40%. Il tutto in modalità "silenziosa" grazie al propulsore elettrico di tipo brushless, alimentato da un pacco batterie da 80 kWh al litio, sufficiente per raggiungere una velocità di 6 km/h con un'autonomia compresa tra le 10 e le 12 ore. È compatibile con i principali device in commercio (smartphone, tablet, etc.) il che lo rende facilmente controllabile da remoto attraverso una semplice "app" molto intuitiva.

Inoltre, ogni robot viene monitorato e controllato dalla nostra centrale operativa: la sua intelligenza artificiale ci fornisce molteplici informazioni, utili per migliorare il suo comportamento operativo che è di tipo "adattativo" e tiene in considerazione non solo lo storico dei suoi movimenti ma anche le condizioni diverse in cui si trova ad operare. L'unico svantaggio è legato alla nostra normativa nazionale che prevede l'obbligo della presenza di un operatore durante il funzionamento del robot e l'impossibilità di farlo circolare su strada.

In quali mercati siete già presenti e dove invece state pianificando di entrare? Rispetto alle varie prove e test che state conducendo in giro per il mondo come sta rispondendo il mercato?

Al momento siamo presenti nelle principali aree vinicole francesi come la Champagne dove abbiamo venduto i primi esemplari poi Borgogna, Provenza, Loira, Bordeaux, Cognac per un parco mezzi che oggi conta 25 esemplari. Siamo presenti anche in Italia dove grazie alla partnership con Rinaldin Group, abbiamo sia il distributore per il Triveneto che l'importatore esclusivo per tutta l'Italia ed entro aprile del 2022 consegneremo i primi 3 Bakus (due in Veneto e uno in Friuli ndr). La risposta dell'attuale mercato è molto positiva tanto che già dal 2022, prevediamo di estendere la nostra proposta nel resto dell'Europa e negli Usa, questo perché riteniamo che siano delle naturali "apripista" per le altre aree vinicole mondiali.

Quali sono i progetti che avete nell'immediato futuro? State già lavorando ad una nuova versione del Bakus 2.0?

La nostra priorità è l'affidabilità del Bakus. Appliciamo un modello di lavoro che prevede un miglioramento giornaliero continuo dei nostri robot, con l'obiettivo di raggiungere livelli altissimi di affidabilità nella robotica pensata per la agricoltura. Inoltre, stiamo investendo sulla possibilità di espandere notevolmente le potenzialità del Bakus, una sorta di scalabilità modulare del mezzo per renderne possibile l'utilizzo tutto l'anno e anche in molte altre attività necessarie alla coltivazione del vigneto.

Non meno importanti sono gli sviluppi che stiamo portando avanti sulla numerosità delle configurazioni possibili, necessarie per rispondere ai diversi requisiti (normativi, climatici e geomorfologici) che possiamo incontrare nel mondo. Ci piace l'idea che i nostri robot possano aiutare a realizzare una nuova cultura basata su macchine sempre più integrate e connesse, perennemente al servizio della azienda agricola, tenendo bene in mente però che il fattore umano resta sempre al centro di ogni progetto e sviluppo futuri.



ad esempio, è stata tra le prime ad utilizzare gli atomizzatori a recupero. Le caratteristiche dei terreni, tendenzialmente pianeggianti e la conformazione dei vigneti permettono la massima efficienza per tutti i tipi di attrezzature. Inoltre, in questa regione le tempistiche di intervento in vigneto sono sempre più determinanti a causa delle piogge che caratterizzano le fasi iniziali della stagione (marzo-giugno), che possono essere frequenti anche durante il periodo estivo.

Che tipo di attività ha svolto il robot Bakus e i risultati sono stati all'altezza delle vostre aspettative?

Il Bakus ha effettuato un diserbo meccanico, cioè una lavorazione sottofila volta ad eliminare le erbe infestanti. Tale operazione è stata svolta in maniera puntuale su diverse tipologie di suolo. Ritengo che robot come Bakus siano estremamente efficienti, grazie alla completa automazione e alla considerevole autonomia questo fa sì che il loro operato risulti altamente competitivo rispetto alla meccanizzazione tradizionale. Le aspettative sono quindi state soddisfatte e stiamo attendendo la messa in commercio di alcuni tools "personalizzabili" e meglio adattabili ai nostri sesti d'impianto che sono mediamente più ampi rispetto a quelli in cui abitualmente il Bakus opera, ad esempio, in Champagne.

Volendo riassumere, quali sono i punti di forza del robot che ha potuto verificare durante le operazioni di test in vigna?

I punti di forza riguardano sicuramente la qualità delle lavorazioni, la completa autonomia del mezzo, l'impatto ambientale minimo in termini di emissioni - sia di scarico che sonore - l'efficientamento in termini di manodopera che così può dedicarsi ad attività meno ripetitive, la possibilità di lavorare su più turni, gli elevati standard sicurezza per gli operatori, la facilità di utilizzo dell'intero sistema in tutte le sue fasi: dalla mappatura iniziale del vigneto, alla modalità di guida e di spostamento del mezzo che è possibile effettuare attraverso un comune tablet. In pratica il Bakus può essere operativo dopo una brevissima formazione dell'operatore che poi ne gestisce le ope-

razioni in vigna, non necessita di dotazioni particolari e si può tranquillamente ricaricare nel ricovero mezzi aziendale come una comune auto elettrica. A questo si aggiunga anche una costante presenza da parte della casa madre che può effettuare la normale assistenza (software per la maggior parte o elettronica) grazie ad un servizio di assistenza da remoto o con dei tecnici che arrivano direttamente nel vigneto se il malfunzionamento lo dovesse richiedere.

Come detto il punto di miglioramento, per noi necessario e legato alla nostra realtà, è l'attuale focalizzazione del Bakus alle lavorazioni sottofila limitata solo ai sesti d'impianto di certe dimensioni.

Ha riscontrato problemi o vincoli nel suo utilizzo? Mi riferisco ad esempio, al tipo di giacitura, al suolo o alla autonomia della batteria.

Da un punto di vista operativo, l'unico vincolo, se così possiamo definirlo, è che Bakus ha bisogno di assistenza per raggiungere il vigneto e per tornare al punto di ricarica. Inoltre, può muoversi su ogni tipo di suolo e con pendenze fino al 40%; tuttavia, non riesce a lavorare su terreni caratterizzati da contropendenze e in vicinanza di strade trafficate per via della presenza dei sensori di sicurezza che bloccano immediatamente il mezzo nel caso di qualunque interferenza. Dal punto di vista dell'autonomia, invece, Bakus può lavorare su più turni all'interno di una giornata in quanto è dotato di un sistema di ricarica della batteria davvero veloce e performante. Le batterie sono al litio e pertanto non hanno bisogno di manutenzione ed il livello di carica viene monitorato da remoto. Una volta portata la macchina in vigneto, in pochi minuti è pronta per muoversi.

A suo avviso quali sono le principali differenze con l'uso di un trattore tradizionale?

Bakus è un trattore ad alimentazione elettrica al 100% e questo già lo differenzia rispetto ai tradizionali veicoli agricoli a combustibile fossile. Bakus lavora attraverso mappe GPS che utilizzano un segnale RTK (Real Time Kinematic ovvero cinematica in tempo reale che fornisce connessioni "real time" con un'accuratezza a livello

del centimetro ndr) e quindi può essere utilizzato con una duplice modalità operativa: teleguidato da un operatore che è presente nelle vicinanze o completamente autonomo, in questo caso è necessario realizzare la mappatura del vigneto la cui cartografia digitale serve da input ai movimenti del robot. Per questa seconda modalità abbiamo impiegato 15 minuti per fare la mappa del vigneto che ha una dimensione di circa 8 ettari.

In conclusione, ottime performance e qualità del lavoro in linea con le vostre esigenze e desiderata. Un investimento dall'innegabile valore aggiunto.

Le caratteristiche sopra discusse lo rendono unico nel panorama viticolo italiano. È senza dubbio una macchina all'avanguardia in grado di far ottenere risparmi energetici molto interessanti e significativi specie se utilizzato su larga scala, oltre al contributo sull'impatto ambientale che gioca un ruolo fondamentale per lo sviluppo futuro. Il sistema, per quanto semplice, risulta molto efficace e preciso. È equipaggiato con tutto il necessario per operare in sicurezza sia di giorno sia di notte, è dotato di sensori in grado di identificare le sole aree dove intervenire e garantisce la gestione delle erbe presenti nel sottofila del vigneto evitando completamente l'utilizzo di erbicidi. Consideri che la prova è stata eseguita su due vigneti di eccellenza, uno di Pinot grigio, il vino bianco più rappresentativo del Triveneto nei mercati internazionali, e uno di Pinot bianco, uno dei nostri Cru, la vigna che produce Opimio, simbolo di questo vitigno nel terroir di Aquileia.

Sicuramente è un tipo di investimento che stiamo prendendo molto in considerazione.

A fronte di un impegno economico che varia tra i 120.000 euro per la versione "base" e i 180.000 per quella "full optional" è facile ipotizzare di ottenere dei benefici in termini di risparmio dei costi operativi e ambientali nel giro di pochi anni, soprattutto quando saranno disponibili per il mercato italiano una serie di strumenti già pensati e realizzati dalla Vitibot per svolgere ulteriori attività (irrorazione mirata e cimatura ndr).

Realizzare una zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli, significa conoscere e migliorare lo stato dei terreni e la loro fertilità. Il Progetto Biopass ha portato all'implementazione di strumenti in grado di fornire ai produttori coinvolti informazioni mirate a conservare o migliorare le proprie strategie colturali a favore di un criterio di sostenibilità strutturalmente connesso con l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del prodotto. Di recente è stata anche avviata una nuova complessa indagine - grazie al Progetto F.A.Re.Su.Bio. - che, a partire da tutte queste pluriennali esperienze, vuole mettere in luce gli specifici rapporti causa-effetto tra alcune forme di gestione del suolo, le condizioni di biodiversità che ne derivano, l'evoluzione della sostanza organica, lo stato vegeto-produttivo e i parametri qualitativi del prodotto in condizioni diverse per suolo e ambiente



Per una zonazione della biodiversità dei suoli

di MARCO TONNI¹, PIERLUIGI DONNA¹, ISABELLA GHIGLIENO², LEONARDO VALENTI³

¹ Sata Studio Agronomico, Brescia

² Università di Brescia - Dipartimento di Ingegneria Civile Ambiente Territorio Architettura e Matematica - Agrofood Lab, Brescia

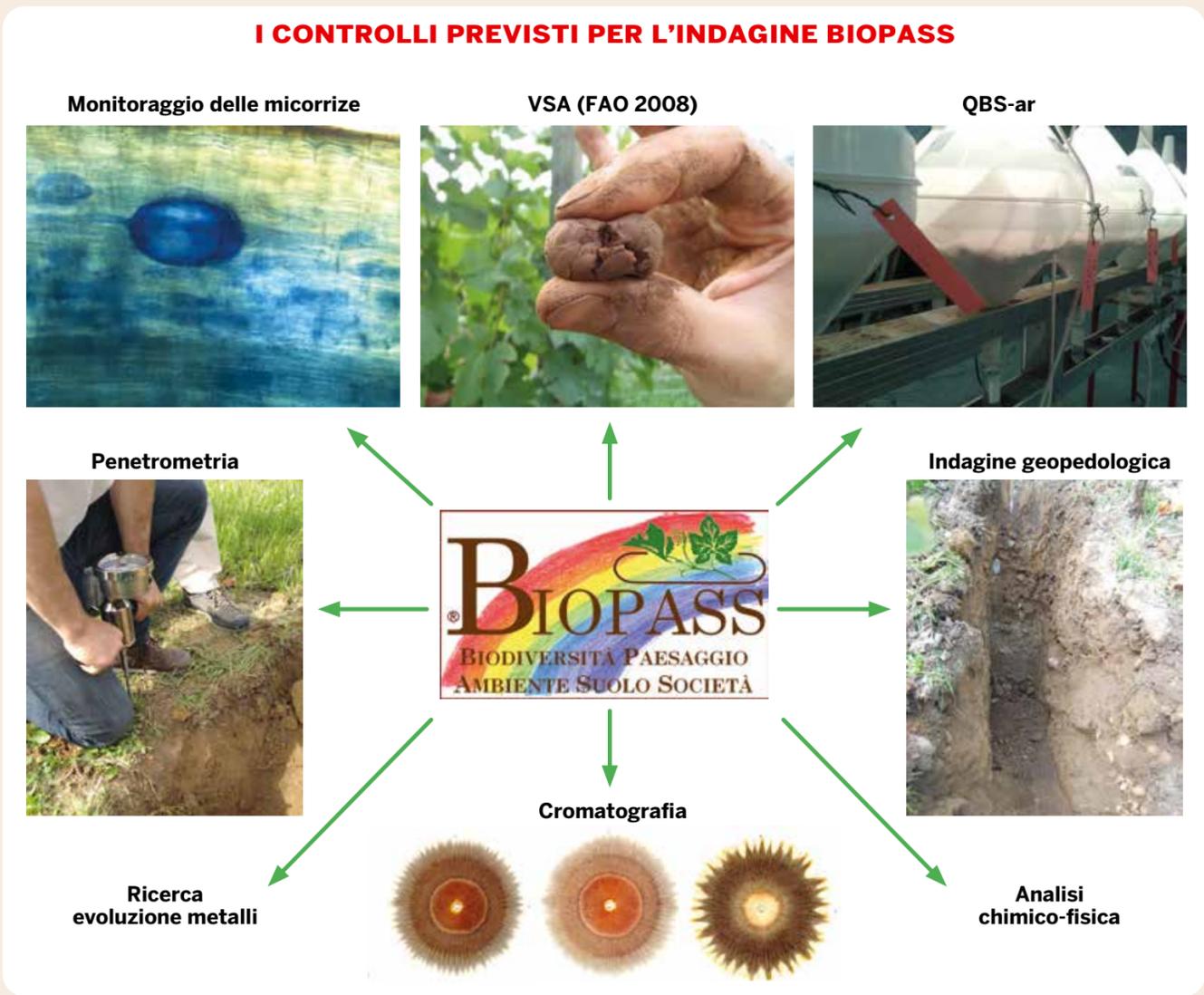
³ Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Milano

La complessità del suolo e il legame tra le sue funzioni e i servizi ecosistemici da esso forniti è stata recentemente sottolineata (Bünemann et al., 2018). Il biota del suolo è l'attore principale dei servizi ecosistemici che forniscono la regolazione dei processi ecologici del terreno (Doran e Zeiss, 2000). Esso ospita un'enorme diversità di organismi che vanno da microrganismi, piccoli e grandi invertebrati a piccoli mammiferi (Geisen et al., 2019), sebbene l'85% della ricchezza di specie della fauna del suolo sia rappresentata da artropodi edafici (Bagyaraj et al., 2016). Questa ricchezza di specie ha portato a considerare la comunità degli artropodi del suolo come un buon bioindicatore della sua qualità (Van Straleen, 1998; Buchs, 2003; Parisi et al., 2001). Questa opportunità ha ispirato ricerche passate e presenti sulla relazione esistente tra fattori abiotici del suolo, gestione del terreno e risposte degli artropodi edafici in agricoltura (de Oliveira Filho et al., 2020; Serrine et al., 2008; Marasas et al., 2001). Molte risorse sono state dedicate al settore vitivinicolo, che rappresenta uno dei settori agricoli più importanti coprendo circa 7,4 milioni di ettari nel mondo (Oiv, 2019). La comprensione della gestione del suolo del vigneto e delle risposte degli artropodi rappresenta un elemento chiave per approcciare una viticoltura ecologicamente ed economicamente sostenibile (Karimi et al., 2020) con importanti ricadute sull'intero comparto vitivinicolo.

In quest'ottica le indagini volte a conoscere la variabilità di comportamento degli artropodi edafici nei territori vitati rappresentano un'importante fonte di informazione per dirigere le scelte di gestione finalizzate a garantire un elevato livello di qualità del terreno. Esso ospita infatti le radici della pianta e rappresenta quindi il primo luogo utile a garantire le migliori condizioni di accrescimento per la vite. E una pianta sana, si sa, sarà portatrice delle migliori performance dal punto di vista di equilibrio vegeto-produttivo con ricadute positive sulla qualità del prodotto finito.



I CONTROLLI PREVISTI PER L'INDAGINE BIOPASS



Il progetto: premesse e risultati preliminari

Da qui nasce il progetto di Sata Studio Agronomico di effettuare, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano (DiSAA) e Università degli Studi di Brescia (DICATAM), un vero e proprio studio di zonazione della biodiversità dei suoli vitati, attraverso un insieme di valutazioni riassunte nell'acronimo Biopass (Biodiversità, Paesaggio, Ambiente, Suolo e Società), il cui protocollo operativo è stato certificato ISO 9001 per garantire il massimo della qualità di gestione. L'obiettivo è ambizioso ed è iniziato con indagini condotte a livello nazionale a partire dal 2014 con la volontà di meglio identificare le variabili ambientali che influenzano maggiormente la qualità dei suoli e il conseguente legame con la qualità del prodotto finito (Donna et al., 2015). Il termine zonazione in ambito ecologico è infatti definito come "la successione nello spazio di più ambienti graduati dal variare di uno o più fattori" (vocabolario Treccani). L'ambiente è, in questo caso, rappresentato dalla successione nello spazio delle diverse risposte degli artropodi edafici al variare di molteplici fattori che considerano le caratteristiche chimiche e fisiche dei suoli e la gestione. Il percorso è stato lungo e ha portato alla pubblicazione di diversi

articoli a livello nazionale (Valenti et al., 2017; Donna et al., 2017) e internazionale (Ghiglieno et al., 2019; Ghiglieno et al., 2020). Queste ultime due pubblicazioni hanno consentito di effettuare delle considerazioni importanti relativamente alla risposta degli artropodi dei suoli al variare della gestione (biologica o convenzionale), dell'andamento meteorologico (temperatura e piogge) e delle caratteristiche chimico fisiche dei suoli, in particolare temperatura e umidità del terreno, sostanza organica e pH. Questi risultati hanno consentito di porre le basi per lo sviluppo di un approccio più completo che tenesse conto di molti elementi caratterizzanti i suoli e dell'interazione tra di essi.

I metodi

Tra i metodi applicati per indagare la qualità biologica del suolo, è stato scelto l'Indice QBS-ar - ovvero "Qualità biologica del suolo" applicato ai microartropodi edafici - poiché esso risulta uno dei più frequentemente applicati nel settore agricolo. Questo metodo, proposto da Parisi et al. (2001), si basa sul principio che maggiore è la sensibilità di un taxon (qualsiasi categoria sistematica di individui che siano tuttavia distinguibili morfologicamente per una caratteristica comune) di artropodi del suolo alla variabilità

VSA - Valutazione visiva del suolo: una proposta di modifica della scheda di rilievo

Il metodo della Valutazione visiva del suolo (Visua Soil Assessment, VSA) è stato messo a punto dalla Fao nel 2008 ed è specifico per i vari contesti agricoli, completo e particolarmente utile per la valutazione della qualità agronomica e dell'attitudine dei suoli alla coltivazione; esso viene descritto in guide di campo, accompagnate da schede analitiche da compilare durante le fasi di rilievo. Attraverso l'analisi VSA si possono ottenere informazioni oggettive di altissimo valore interpretativo riguardo allo stato di un suolo vitato, alla sua propensione qualitativa o ai suoi limiti alla coltivazione. Si supera così ampiamente per qualità e ripetibilità l'empirico "test della vanga" che viene da alcuni proposto con analoghe finalità. Suoli con buoni punteggi di VSA ospitano piante in salute, produttive e qualitative. Sata integra i dati delle analisi chimiche con quelli della scheda VSA, per ottenere un quadro completo dello stato chimico-fisico e strutturale del suolo, similmente a come si fa per un vino, la cui descrizione è completa quando se ne possiede l'analisi chimica



e alla perturbazione delle condizioni del suolo stesso, maggiore è l'importanza del taxon come indicatore della qualità del terreno. L'indice QBS-ar è già stato applicato da vari ricercatori a diversi contesti, come ecosistemi urbani e degradati (Menta et al., 2014; Santorufo et al., 2012), foreste (Galli et al., 2014; Blasi et al., 2013) e ambienti agricoli (Tabaglio et al., 2009; Mazzoncini et al., 2010; Menta et al., 2014). L'Indice QBS-ar applica il criterio delle "forme biologiche" ai microartropodi edafici: specie diverse sono raggruppate in base alle loro caratteristiche morfologiche. L'Indice Eco-Morfologico (EMI) viene quindi associato a ciascun gruppo sulla base del suo livello di adattamento alle condizioni ambientali (Parisi, 2001). L'indice QBS-ar permette di superare i problemi legati all'analisi basata sul numero e sulla ricchezza delle specie e di confrontare i risultati ottenuti in contesti differenti. Questo indice è inoltre di facile applicazione e comprensione, rispondendo positivamente alla necessità di individuare strumenti facili ed economici per la valutazione della biodiversità (Doran e Zeiss, 2000). Anche lo studio di tessitura, struttura e livello di accoglienza del suolo nei confronti dell'apparato radicale ha consentito di constatare importanti connessioni deduttive con le altre forme di indagine. Esso è stato condotto sia attraverso la classica analisi chimico-fisica (con approfondimento verso le forme stabili e labile della sostanza organica e del livello di concentrazione in rame metallico), sia utilizzando l'approccio sensoriale "a misura d'uomo" suggerito dal protocollo VSA definito dalla Fao (2008), che consente di descrivere in modo approfondito e oggettivo le caratteristiche fisiche e strutturali del terreno. La misura della diffusione delle micorrizze e della presenza di lombrichi, le valutazioni geo pedologiche, la valutazione oggettiva della biodiversità strutturale aziendale, hanno completato il quadro descrittivo dei siti e delle diverse forme di gestione a confronto.

Utilità e competenze acquisite

Le esigenze e l'esperienza in vigna degli agronomi, in interazione con gli indirizzi metodologici dei ricercatori, hanno generato una condivisione tra le diverse competenze del gruppo di lavoro verso l'identificazione di diverse strategie di osservazione, ricerca e monitoraggio da applicare contemporaneamente sullo stesso sito in indagine, identificando, in modo estremamente contestualizzato, i possibili effetti sulla salute del suolo e delle piante derivanti da eventi naturali e dall'azione antropica. In pratica, un approccio multidisciplinare innovativo mai intrapreso finora in modo così esteso, che ha generato confronti, esame delle interazioni, sovrapposizione di analisi e solidità interpretativa. Le indagini, infatti, hanno coinvolto decine di aziende dislocate nelle maggiori aree viticole a livello nazionale con alcune centinaia di siti osservati. Nasce così l'innovativo concetto di "Zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli", inteso come visione integrata che ci permette di valutare sinteticamente ma nel modo più completo possibile la capacità di un suolo di accogliere la vita ed essere luogo ospitale per le radici. Proprio dalla consistenza della banca dati che nel tempo si è concretizzata e che include siti, climi, annate, e modalità di gestione del suolo è derivata una possibilità di interpretazione che consente di offrire ai produttori informazioni adeguate a conservare o migliorare le proprie strategie culturali a favore di un criterio di sostenibilità che si è dimostrato strutturalmente connesso con l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del prodotto. Con la premessa che valori e coefficienti di correzione

e si procede con la sua degustazione. La scheda codifica varie voci, sia per il suolo che per la coltura. Si rilevano tessitura, struttura, porosità, compattezza, la presenza di zone di ristagno, l'approfondimento dell'apparato radicale, la presenza di lombrichi, il colore come indicatore della presenza di sostanza organica, il vigore e l'omogeneità della coltura e della sua produzione. A ciascuna voce viene assegnato un punteggio visivo (VS) variabile da 0 (povero), a 2 (buono), sulla base della qualità del suolo connessa con le prestazioni delle piante. Poiché alcuni indicatori del suolo e della pianta sono relativamente più importanti nella valutazione rispetto ad altri, VSA offre per ciascuno di essi un coefficiente di moltiplicazione pari a 1, 2 e 3. Il totale del punteggio VSA fornisce l'indice complessivo della qualità del suolo rispetto al massimo conseguibile di 50 punti. Sata Studio Agronomico, sulla base di 7 anni di rilievi su oltre 300 suoli di vigneti italiani, ha introdotto alcune modifiche e integrazioni alla scheda al fine di meglio adattarla alle variabili che si incontrano in fase applicativa.

non siano stati una libera attribuzione ma piuttosto derivino da quanto gli studi internazionali avevano già identificato, descritto e condiviso, è stato rivelatore ed estremamente confortante osservare come le vigne storicamente dedicate alle migliori riserve aziendali abbiano costantemente ottenuto punteggi più elevati, sovente con buona coerenza, ad esempio, tra le valutazioni QBS-ar e VSA (Tabella 1). Allo stesso modo è stato utile osservare come le tecniche di gestione attraverso le semine polifunzionali (Valenti et al., 2014) e altre forme di gestione al suolo generassero risultati diversi in diversi contesti. È fondamentale osservare, infatti, come la generalizzazione delle strategie di gestione in diversi contesti aziendali sia un errore imperdonabile e come ogni sito vada interpretato in modo specifico (Tabella 2).

Programmi di implementazione

Proprio per questa ragione è stata recentemente avviata una complessa indagine, definita F.A.Re.Su.Bio, che, a partire da tutte queste pluriennali esperienze, intende mettere in luce gli specifici rapporti causa-effetto tra alcune forme di gestione del suolo, le condizioni di biodiversità che ne derivano, l'evoluzione della sostanza organica, lo stato vegeto-produttivo e i parametri qualitativi del prodotto in condizioni diverse per suolo e ambiente.



Valutazione della struttura secondo il metodo VSA. Si tratta di un suolo con pessima struttura e scarsa porosità

In sintesi:

- le principali chiavi descrittive sono descritte in modo più approfondito, per ridurre la soggettività di valutazione;
- tutti i giudizi vengono espressi su una scala fino a 4, per descrivere meglio possibili situazioni intermedie;
- vengono modificati i coefficienti per la tessitura, la struttura, la compattezza e i lombrichi, al fine di renderli più congrui con la loro importanza rispetto alle caratteristiche di qualità e capacità del suolo di accogliere le radici;
- si aggiungono i descrittori di umidità e presenza di scheletro, utili a meglio descrivere la riserva idrica del suolo, e una valutazione olfattiva, a completamento della descrizione organolettica e anche potenziale indicatore di pregi o difetti.

In questo modo, senza aggravio di impegno nella fase di rilievo, si possono ottenere informazioni più complete e più utili alla descrizione approfondita dei pregi e delle criticità dei suoli.

Aziende che negli anni hanno partecipato al Progetto Biopass al fine di indagare la qualità dei suoli dei propri vigneti e identificare strategie migliorative di gestione del terreno

Emilia Romagna: Il Baraccone, Il Poggiarello

Friuli Venezia Giulia: Venica

Lombardia: Az. Agricola San Giovanni, Barone Pizzini, Bisi, Ca' del Bosco, Cascina Clarabella, Castello Bonomi, Castello di Gussago, Castelveder, Cavalleri, Corte Bianca, Frecciarossa, Giardini Conti Thun, Guido Berlucchi, Il Mosnel, Lazzari, L'ulif, L'Unicornio, Montelio, Oikos, Perla del Garda, Rebolini, Ronco Calino, San Michele, Santus, Savoldi, Tenuta Mazzolino, Uberti, Vigne Olcru, Villa

Marche: Conti degli Azzoni, Mario Lucchetti, Pievalta

Piemonte: Fontanafredda, Vicara

Sicilia: Milazzo

Toscana: Cosimo Maria Masini, Ruffino, Tenuta Impostino

Umbria: Adanti, Antonelli San Marco, Arnaldo Caprai, Fattoria Colleallodole, Perticaia, Scacciadiavoli, Tabarrini

Veneto: Cà della Vigna, Conti Riccati, Marsuret, Paladin

Continua a pagina 20

TABELLA 1.

Punteggi VSA e QBS-ar in accordo evidenziano i migliori risultati per vigneti storicamente più qualitativi

Alcuni di questi valori non risultavano comunque soddisfacenti per le aziende che hanno di conseguenza implementato negli anni successivi strategie agronomiche migliorative, determinando un ulteriore incremento della qualità biologica dei suoli.

	Azienda A			Azienda B		Azienda C	
	Vigna 1 non riserva	Vigna 2 non riserva	Vigna 3 Riserva	Vigna non riserva	Vigna riserva	Vigna non riserva	Vigna riserva
QBS	17	32	45	40	50	31	41
VSA	32,5	24,5	38	25	38	32,5	38,5

TABELLA 2.

Casi specifici in cui ripuntatura e sovescio, o semine polifunzionali, sono in aiuto all'inerbimento per ridurre l'effetto calpestate

	Azienda D		Azienda E		Azienda F		Azienda G	
	non calpestate	calpestate	non calpestate	calpestate	sovescio non calpestate	inerbito non calpestate	Inerbito ripuntato non calpestate	inerbito calpestate
QBS	121	60	81	53	120	135	80	105
VSA	35,5	20	34	26	30	28,5	32,5	26,5

F.A.RE.SU.BIO.

Fertilità, Ambiente e Reddito attraverso Suolo e Biodiversità, è il Progetto che ha permesso di estendere le indagini su numeri cospicui di campioni in numerose zone viticole lombarde.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
FEASR- PSR 2014-2020. Op. 16.1.01: "Gruppi Operativi PEI"

F.A.RE.SU.BIO.: Fertilità, Ambiente e Reddito attraverso Suolo e Biodiversità



➔ Segue da pagina 19

Grazie al supporto di un finanziamento Psr Regione Lombardia e con il ruolo di capofila svolto dal Consorzio per la tutela del Franciacorta, l'Università degli Studi di Milano (DiSAA e DeFENS) e l'Università di Brescia (DICATAM) stanno collaborando con Sata con l'obiettivo di far emergere le specificità di una ventina di aziende dislocate in contesti differenziati tra Franciacorta e Oltrepò Pavese. L'evoluzione stessa della Sostanza Organica, nelle sue forme stabile e labile, è soggetta a complesse dinamiche, a seconda delle caratteristiche di suolo e clima, in ragione della frequenza di lavorazione e delle forme di apporto, esogene o legate alla gestione di semine e sovesci. Poiché la sostanza organica è il cuore di una buona funzionalità del suolo, comprendere al meglio l'impatto che hanno su di essa le nostre azioni è il primo passo per progettare strategie di gestione sostenibili di lungo periodo. Allo stesso tempo le esperienze acquisite nell'affrontare lo studio delle zonazioni aziendali in termini di biodiversità e qualità funzionale dei suoli, hanno portato a perfezionare anche gli stessi protocolli d'indagine, per quanto originati da studi compiuti da Istituti di ricerca nazionali e internazionali, rendendoli più confacenti all'utilità agronomica (vedi box a pagina 19). La struttura solida di questo modello operativo offre alle aziende anche l'opportunità di comunicare, correttamente e legittimamente, su base quantitativa e oggettiva, il proprio ruolo di tutela o persino di incremento delle qualità ambientali del contesto nel quale l'azienda si trova ad operare.

www.agronomisata.it

BIBLIOGRAFIA

Bagyaraj, D.J., Nethravathi, C.J., Nitin, K.S. (2016). Soil Biodiversity and Arthropods: Role in Soil Fertility. In: Economic and Ecological Significance of Arthropods in Diversified Ecosystems. Springer Singapore, Singapore, pp. 17-51. https://doi.org/10.1007/978-981-10-1524-3_2

Blasi S., Menta C., Balducci L., Conti F.D., Petrini E., Piovesan G. (2013). Soil microarthropod communities from mediterranean forest ecosystems in Central Italy under different disturbances. Environ. Monit. Assess., 185, pp. 1637-1655. <https://doi.org/10.1007/s10661-012-2657-2>

Büchs W. (2003). Biotic Indicators for Biodiversity and Sustainable Agriculture—Introduction and background. Agric. Ecosyst. Environ., 98, pp. 1-16. [https://doi.org/10.1016/S0167-8809\(03\)00068-9](https://doi.org/10.1016/S0167-8809(03)00068-9)

Bünemann E.K., Bongiorno G., Bai Z., Creamer R.E., De Deyn G., de Goede R., Flesskens L., Geissen V., W. Kuypers T., Mäder P., Pulleman M., Sukkel W., van Groenigen J. W., Brussaard L. (2018). Soil quality – A critical review. Soil Biology and Biochemistry, Volume 120, pp. 105-125. <https://doi.org/10.1016/j.soilbio.2018.01.030>

de Oliveira Filho L.C.I., Zeppelini D., Sousa J.P., Baretta D., Klauber-Filho O. (2020). Collembola community structure under different land management in subtropical Brazil. Ann Appl Biol., 177, pp. 294-307. <https://doi.org/10.1111/aab.12622>

Donna P., Tonni M., Bono D., Divittini A., Ghiglieno I., Valenti L. (2015). Biodiversità aziendale e qualità dei suoli in aree viticole italiane. Supplemento Inf. agr. 10-2015.

Donna P., Tonni M., Ghiglieno I. (2017). Gestione sostenibile del suolo nel vigneto biologico. Supplemento Inf. Agr. 12-2017, pp. 40-42.

Doran J.W., Zeiss M.R. (2000). Soil health and sustainability: Managing the biotic component of soil quality. Appl. Soil Ecol., 15, pp. 3-11. [https://doi.org/10.1016/S0929-1393\(00\)00067-6](https://doi.org/10.1016/S0929-1393(00)00067-6)

FAO. 2008. Visual soil assessment. Field Guides. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2008.

Galli L., Capurro M., Menta C., Rellini I. (2014). Is the QBS-ar index a good tool to detect the soil quality in Mediterranean areas? A cork tree Quercus suber, L. (Fagaceae) wood as a case of

study. Ital. J. Zool., 81, pp. 126-135. <https://doi.org/10.1080/11250003.2013.875601>

Geisen S., Briones M.J.I., Gan H., Behan-Pelletier V.M., Friman V., de Groot G.A., Hannula S.E., Lindo Z., Philippot L., Tiunov A.V., Wall D.H. (2019). A methodological framework to embrace soil biodiversity. Soil Biology and Biochemistry, Volume 136, pp. 107536. <https://doi.org/10.1016/j.soilbio.2019.107536>

Ghiglieno I., Simonetto A., Donna P., Tonni M., Valenti L., Bedussi F., Gilioli G. (2019). Soil Biological Quality Assessment to Improve Decision Support in the Wine Sector. Agronomy, 9, pp. 593. <https://doi.org/10.3390/agronomy9100593>

Ghiglieno I., Simonetto A., Orlando F., Donna P., Tonni M., Valenti L., Gilioli G. (2020). Response of the Arthropod Community to Soil Characteristics and Management in the Franciacorta Viticultural Area (Lombardy, Italy). Agronomy 2020, 10(5), 740. <https://doi.org/10.3390/agronomy10050740>

Karimi B., Cahurel J.Y., Gontier L., Charlier L., Chovelon M., et al. (2020). A meta-analysis of the ecotoxicological impact of viticultural practices on soil biodiversity. Environmental Chemistry Letters. Springer Verlag, 18 (6), pp.1947-1966. <https://doi.org/10.1007/s10311-020-01050-5>

Marasas M.E., Sarandón S.J., Cicchino A.C. (2001). Changes in soil arthropod functional group in a wheat 386 crop under conventional and no tillage systems in Argentina. Appl. Soil Ecol., 18, pp. 61-68. [https://doi.org/10.1016/S0929-1393\(01\)00148-2](https://doi.org/10.1016/S0929-1393(01)00148-2)

Mazzoncini M., Canali S., Giovannetti M., Castagnoli M., Tittarelli F., Antichi D., Nannelli R., Cristani C., Barberi P. (2010). Comparison of organic and conventional tillage systems: A multidisciplinary approach to soil quality evaluation. Appl. Soil Ecol., 44, pp. 124-132. <https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2009.11.001>

Menta C., García-Montero L.G., Pinto S., Conti F.D., Baroni G., Maresi M. (2014). Does the natural microcosm created by Tuber aestivum affect soil microarthropods? A new hypothesis based on Collembola in truffle culture. Appl. Soil Ecol., 84, pp. 31-37. <https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2014.06.012>

Menta, C.; Conti, F.D.; Pinto, S.; Leoni, A.; Lozano-Fondón, C. Monitoring soil restoration

in an open-pit mine in northern Italy. Appl. Soil Ecol. 2014, 83, pp. 22-29. <https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2013.07.013>

Parisi V. 2001. La qualità biologica del suolo. Un metodo basato sui microartropodi. Acta Naturalia de L'Ateneo Parmense, 37, pp. 105-114.

Santorufu L., Van Gestel C.A.M., Rocco A., Maisto G. (2012). Soil invertebrates as bioindicators of urban soil quality. Environ. Pollut., 161, pp. 57-63. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2011.09.042>

Sirrine JR., Letourneau D.K., Shennan C., Sirrine D., Fouch R., Jackson L., Mages A. (2008). Impacts of groundcover management systems on yield, leaf nutrients, weeds, and arthropods of tart cherry in Michigan, USA. Agriculture, Ecosystems & Environment, 125, 1-4, pp. 239-245. <https://doi.org/10.1016/j.agee.2008.01.005>

Tabaglio V., Gavazzi C., Menta C. (2009). Physico-chemical indicators and microarthropod communities as influenced by no-till, conventional tillage and nitrogen fertilisation after four years of continuous maize. Soil Till. Res., 105, pp. 135-142. <https://doi.org/10.1016/j.still.2009.06.006>

Valenti L., Ghiglieno I., Vendrame N., Tezza L., Pitacco A., Minardi I., Giovenali E., Virgili G., Lo Bello J., Tonni M., Donna P. (2017). Vite: al centro dell'innovazione suolo e sostanza organica. Supplemento a L'Informatore Agrario 27/2017, pp. 25-27.

Valenti L., Ghiglieno I., Tonni M., Donna P. (2017). Biodiversità e salute dei suoli viticoli. Millevigne 2/2017, pp. 12-15.

Valenti L., Ghiglieno I., Tonni M., Donna P. (2014). Gestione del suolo in vigneto, l'integrazione delle tecniche L'Informatore Agrario 5/2014

van Straalen N.M. (1998). Evaluation of bioindicator systems derived from soil arthropod communities. Appl. Soil Ecol., 9, pp. 429-437. [https://doi.org/10.1016/S0929-1393\(98\)00101-2](https://doi.org/10.1016/S0929-1393(98)00101-2)

<https://www.treccani.it/vocabolario/zonazione/>

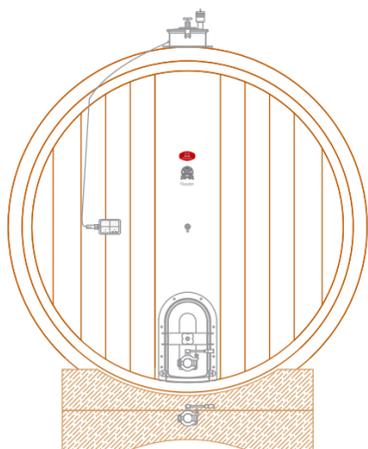
OIV, 2019. Statistical Report on World Vitiviniculture

Vinificatori in legno 4.0



Richiesta di Brevetto 10202000012844

Credito d'imposta al 50%



Vinificatori disponibili in vari formati con tecnologia 4.0

Funzionano anche senza impianto di termocondizionamento centralizzato



www.garbellotto.com - info@garbellotto.it

GESTIONE SUOLO

FILA & SOTTOFILA

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



ARRIZZA

Lavorazione interceppo: versatilità e "Agricoltura 4.0"

I macchinari per la lavorazione dell'interceppo a marchio Arrizza Srl, partner commerciale della società Campagnola Srl, rappresentano una soluzione ideale per le aziende impegnate nella bio agricoltura. La vasta gamma proposta comprende macchine per la lavorazione dell'interceppo di vigneti, frutteti, oliveti e agrumeti in versione singola, doppia e ventrale, per filari di larghezza da 1 metro fino a 5 metri. Una delle caratteristiche peculiari delle macchine Arrizza è la versatilità; tutte le macchine possono essere anteriori, posteriori e reversibili ma soprattutto sono predisposte

per essere equipaggiate con numerosissimi utensili, che spaziano dalla lavorazione del terreno, al taglio dell'erba, alla spollonatura. Una sola macchina è in grado di effettuare decine di lavorazioni diverse. Questa versatilità consente alla macchina di potere essere aggiornata e adeguata, in qualsiasi momento, all'evolversi delle tecniche agronomiche senza mai diventare obsoleta. L'elevato standard qualitativo e una tecnologia all'avanguardia pongono le macchine Arrizza ai vertici del settore. Disponibili anche con Certificazione conforme alle agevolazioni "Agricoltura 4.0".

CARLI
Macchine per la pulizia interfilare applicabili a tutti i tipi di motocoltivatori reversibili

Negli ultimi anni è cresciuta sempre di più la sensibilizzazione verso le tematiche ambientali, nel settore dell'agricoltura si stanno diffondendo pratiche e lavorazioni che evitano pesticidi e diserbanti ed è in crescita la richiesta di coltivazioni biologiche. Oltre alla vasta gamma di trinciaerba, la Carli Srl ha ideato due macchine per la pulizia interfilare applicabili a tutti i tipi di motocoltivatori reversibili. La prima è Erpice interfilare ERPI1 (brevettata), utilizzata per la lavorazione del terreno su vigneti, vivai con piante di varie dimensioni, piccoli frutteti ecc.; la macchina è dotata di un impianto idraulico autonomo per la movimentazione del braccio tramite tastatore con sensibilità variabile e



un erpice meccanico con trasmissione a catena, l'altezza di lavoro si regola tramite rullo d'appoggio o ruote su richiesta. La seconda è la Decespugliatrice DT300-DT500, utilizzata per la pulizia di vigneti, filari di

di cinta, recinzioni ecc.; viene usato del normale filo da decespugliatori di vario spessore a seconda della lavorazione da eseguire, dispone di un deflettore per variare l'intensità di taglio e varie regolazioni per l'altezza.

CELLI
Soluzioni polifunzionali per la preparazione del terreno e la semina



Celli, azienda che da oltre 60 anni progetta, realizza e distribuisce nel mondo attrezzature per la lavorazione del terreno, vanta una gamma in continua evoluzione, con oltre 100 modelli tra cui figurano differenti soluzioni adatte per il vigneto e l'interfila. Per la preparazione del terreno per la semina, infatti, possono rivelarsi utili vangatrici come X40 e Y70, i modelli più compatti della gamma: mentre la prima è specifica per piccole larghezze di lavoro e trattori di bassa potenza (fino a 40 HP), Y70 è perfetta per un utilizzo di tipo professionale. Si tratta di un macchinario ideale per la lavorazione interfila a livelli più profondi e per garantire il drenaggio del terreno; una soluzione affidabile e ben dimensionata, che può essere utilizzata su

terreni duri, ma anche - non richiedendo sforzo di trazione - in pendenza e, a differenza di frese ed erpici, bagnati. Inoltre, Y70 è dotata di scatola con cambio, per gestire differenti velocità di lavorazione (più o meno grossolana) del terreno. A queste si aggiunge Minigo, erpice rotante fisso di dimensioni ridotte, che rappresenta una soluzione maneggevole e rispondente alle attuali esigenze del mercato per il raffinamento del terreno tra i filari. Oggi poi, nell'ottica della polifunzionalità che caratterizza lo sviluppo della gamma Celli, l'azienda propone Minigo anche in abbinamento a una seminatrice pneumatica, che consente così all'operatore di effettuare differenti operazioni con un'unica macchina combinata.

RINIERI
Per la lavorazione interfilare Turbo Evo 4.0, il porta utensili di ultima generazione

La scelta di un'agricoltura eco-sostenibile è ormai un must irrinunciabile per Rinieri che da oltre 50 anni produce interfilari per il diserbo meccanico. Dai primi modelli di erpice rotante (EL) e fresino (FS) le attrezzature si sono evolute ed adattate ma le lavorazioni sono sempre le stesse. Oggi l'azienda si presenta con la più vasta gamma di macchinari per vigneto e frutteto, con un catalogo di 150 prodotti e una produzione annua di 4.000 modelli esportati in tutto il mondo. Oltre alla gestione dell'interfila e sottofila, potete trovare coltivatori, frangizolle e arieggiatori per la gestione del suolo inerbito; cimatrici, defogliatrici e potatrici; trincia erba e sarmenti in 20 modelli differenti; completano la gamma bracci tagliasiepi e decespugliatori, inter-



ratore di concime e muletti. Per la lavorazione interfilare potete scegliere il porta utensili Turbo Evo, con gruppi scavallatori elettroidraulici, disponibile nella versione singola e doppia, anteriore o posteriore e dotato di centralina idraulica indipendente e ruote d'appoggio regolabili. La macchina è capace di adattarsi a tutte le esigenze lavorative, grazie ai 7 differenti utensili che può montare. Inoltre diventa 4.0 grazie all'aggiunta del Kit 4.0 e del sistema di guida automatico EasyRide (premiato come Novità tecnica Eima 21), garantendo agli imprenditori agricoli una riduzione dei costi, una miglior qualità e una maggiore tracciabilità.

BRAUN

Evoluzione nelle lavorazioni agronomiche con VPA (Vineyard Pilot Assistant)



Il marchio Braun, da sempre, per chi vive nel campo della viticoltura, è associato principalmente alla unicità della sua essenzialità, una caratteristica fondamentale che permette di coniugare velocità e precisione con componenti di altissima qualità. Semplicità non vuol dire arretratezza, ma proprio l'opposto, poter permettere al cliente di avere un prodotto senza eccedenze e ridondanze, dà il margine di sicurezza di identificare subito eventuali problemi e di non abbisognare di capacità tecniche specifiche per il suo utilizzo.

Il mondo inoltre, sta andando sempre più veloce, in tutti i settori e compreso in quello agricolo, c'è la necessità di dover sveltire le varie lavorazioni agronomiche. Proprio seguendo questa scia, abbiamo creato VPA (Vineyard Pilot Assistant). Una tecnologia unica nel suo genere, che promette a tutti i suoi utilizzatori, un'automazione mai vista prima! Il prodotto multipremiato, in diverse fiere internazionali del settore, adotta la semplicità nell'utilizzo come suo elemento cardine. Con un pulsante infatti possiamo adagiarsi sul trattore e lasciare che VPA lavori per noi, tramite l'autoguida del trattore e l'automazione ad intelligenza artificiale delle attrezzature montate. Per mezzo del sensore laser e del computer di bordo: il diserbo meccanico, il taglio dell'erba o la lavorazione del terreno sulla fila ed interfila sarà molto più agevole. L'operatore dovrà soltanto scegliere i parametri che desidera e lasciare che le attrezzature si auto adattino alle condizioni impiantistiche. Vieni a scoprire il prodotto su www.braunmacchinagricole.com



**MERCATO DELLO SFUSO
A PORTATA DI CLIC**

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

**MERCATI
VINICOLI**

**QUOTAZIONI E ANDAMENTI
DEL VINO SFUSO**

SITUAZIONE AL 20 GENNAIO 2022

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



rilevazioni a cura di MED.&A.

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

PIEMONTE

Alba		Vino Dop (litro)			
Barbaresco	2019	6,00	3,4%	6,20	
Barbera d'Alba	2021	2,50		2,70	
Barolo	2018	nq		nq	
Dolcetto d'Alba	2021	nq		nq	
Nebbiolo d'Alba	2020	2,60	8,3%	2,80	7,7%
Roero Arneis	2021	2,35	6,8%	2,50	4,2%

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

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

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

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Friuli Cabernet Franc	12 - 12,5	1,00		1,15	
Friuli Carbernet Sauvignon	12 - 12,5	1,00		1,15	
Friuli Chardonnay	12 - 12,5	0,95		1,05	
Friuli Friulano	12 - 12,5	0,95		1,05	
Friuli Merlot	12 - 12,5	0,85		0,95	
Friuli Pinot bianco	12 - 12,5	1,00		1,05	
Friuli Pinot grigio	12 - 12,5	1,15		1,25	
Friuli Pinot nero	12 - 12,5	1,80	-5,3%	2,00	-4,8%
Friuli Refosco	12 - 12,5	1,05		1,15	
Friuli Ribolla	12 - 12,5	0,95		1,05	
Friuli Sauvignon	12 - 12,5	1,40		1,80	
Friuli Verduzzo	12 - 12,5	0,90		1,00	
Pinot grigio delle Venezie	12 - 12,5	1,15	4,5%	1,20	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Venezia Giulia Ribolla	12 - 12,5	0,80		0,90	
Venezia Giulia/Treventine Cabernet Sauvignon	12 - 12,5	0,80		0,85	
Venezia Giulia/Treventine Chardonnay	12 - 12,5	0,80	-5,9%	0,90	-5,3%
Venezia G./Treventine Merlot	12 - 12,5	0,70		0,80	
Venezia G./Treventine Pinot bianco	12 - 12,5	0,85		0,90	-5,3%
Venezia G./Treventine Pinot nero	12 - 12,5	1,15	-4,2%	1,25	-3,8%
Venezia G./Treventine Refosco	12 - 12,5	0,75		0,85	
Venezia G./Treventine Sauvignon	12 - 12,5	1,00		1,50	
Venezia G./Treventine Verduzzo	12 - 12,5	0,70		0,80	

L O M B A R D I A

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Oltrepò Pavese Barbera	12	0,90		1,05	
Oltrepò Pavese Bonarda	12,5	0,90		1,20	
Oltrepò Pavese Malvasia	11,5	nq		nq	
Oltrepò Pavese Moscato		1,15		1,20	
Oltrepò Pavese Pinot grigio		0,90		1,00	
O. Pavese Pinot nero vinif. bianco	11,5	1,15		1,30	
O. Pavese Pinot nero vinif. rosso	12	1,15		1,30	
Oltrepò Pavese Riesling	11,5 - 12,5	0,85		1,00	
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda-Buttafuoco	11,5	1,10		1,40	

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

E M I L I A

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rossissimo desolforato	11,5-12,5	8,50		8,80	
Rossissimo desolforato mezzo colore	11-12,5	5,50		6,00	

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

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

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

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

R O M A G N A

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Bianco	9,5-11	4,70		4,90	
Bianco termocondizionato	10,5-12	5,00		5,30	
Bianco term. base spumante	9-10	5,10		5,40	
Rosso	11-12	5,20		5,70	

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

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

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto		4,30		4,50	

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	65-67	3,90		4,10	

U M B R I A

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

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

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

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

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Bianco	10,5-12	3,80		4,00	
Bianco termovinificato	10,5-12	4,30		4,50	
Rosso	10,5-12	4,20		4,60	
Rosso da Lambrusco	12,5-13,5	5,80		6,30	
Rosso da Montepulciano	11-12	4,70		5,20	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Daunia Sangiovese	11-11,5	4,70		5,10	
Puglia Lambrusco	10-11,5	5,00		5,20	
Puglia Lambrusco frizzantato	10-11	5,30		5,50	
Puglia Malvasia bianca	12-12,5	4,80		5,20	
Puglia rosato	11-12,5	4,60		4,80	
Puglia Sangiovese	11-11,5	4,70		5,10	
Puglia Trebbiano	11-12	4,60		4,80	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Puglia Chardonnay	11-12	0,75		0,80	
Puglia Pinot bianco	11-12,5	0,70		0,75	
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	0,90		1,00	
Puglia Primitivo	13-15	1,50		1,70	
Puglia Primitivo rosato	11,5-13	1,35		1,45	

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

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	65-67	3,90		4,10	

Mosto annata 2021 (kg)					
Mosto da uve aromatiche Moscato	11-12	0,80		0,90	

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

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

Vino comune annata 2021 (litro)					
Rosso strutturato	14-16	1,30		1,70	

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Primitivo di Manduria	14-15	2,90		3,10	
Salice Salentino	13-14	1,00		1,10	

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

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

VENETO

VERONA

Vino comune (ettogrado)

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

Vino Dop (ettogrado)

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

Vino Dop (litro)

Bardolino	2021		1,00		1,05
Bardolino Chiaretto	2021		1,10	4,8%	1,15
Bardolino Classico	2021		1,15		1,20
Custoza	2021		0,85		0,90
Delle Venezie bianco	2021	12	0,75		0,80
Garda Chardonnay	2021		0,90		0,95
Garda Garganega	2021	12-12,5	0,75		0,80
Garda Pinot grigio	2021	11-12,5	1,15	4,5%	1,20
Lugana	2020		nq		nq
Lugana	2021		3,30	10,0%	3,50
Pinot grigio d.Venezie	2021	12-12,5	1,15	4,5%	1,20
Soave Classico	2021	12-13	1,00		1,15
Valdadige Pinot grigio	2021	12-12,5	nq		nq
Amarone e Recioto della Valpolicella	16/17		nq		nq
	2018		9,00	2,3%	9,50
Vino atto Amar. e Recioto	2019		9,00		9,50
Amarone e Recioto della Valpolicella Classico	16/17		nq		nq
	2018		9,50	8,0%	10,00
Vino atto Amarone Classico e Recioto	2019		9,50		10,00
Valpolicella	2021		1,90	5,6%	2,10
Valpolicella Classico	2021		nq		nq
Valpolicella Ripasso	2019	13-13,5	3,00		3,30
	2020	13-13,5	3,00		3,30
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	2,90		3,20
	2019	13-13,5	3,20		3,50
	2020	13-13,5	3,20		3,50
Valpol. Cl. atto Ripasso	2021	13-13,5	3,10		3,40

Vino Igp (ettogrado)

Merlot	2021	11-12,5	5,80		6,00
Provincia di VR bianco	2021	10-13	5,20	-5,5%	5,80
Provincia di VR rosso	2021	10-12	5,80		6,00

segue Verona / Vino Igp (litro)

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

TREVISIO

Vino Dop annata 2021 (litro)

Delle Venezie bianco	12	0,80		0,90	-5,3%
Piave Cabernet	12-12,5	1,00		1,10	
Piave Merlot	11,5-12	0,85		0,95	
Pinot grigio delle Venezie	10-12	1,15		1,20	
Pinot nero atto taglio Prosecco rosé		1,80		1,90	-5,0%
Prosecco Valdob. Cartizze Docg	9-10	nq		nq	
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Rive Docg	9,5-10	3,00	3,4%	3,20	
Prosecco Coneg. Valdob. Docg	9-10	2,90		3,10	
Prosecco Asolo Docg	9,5-10	2,40	4,3%	2,50	
Prosecco Doc	9-10	2,40	4,3%	2,50	
Venezia Pinot grigio	11-12	1,15	4,5%	1,20	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Cabernet Franc	10-12	6,50	-4,4%	7,30	-2,7%
Cabernet Sauvignon	10-12	6,50		7,00	
Chardonnay	10-12	6,30		6,80	-2,9%
Glera	9,5-10	6,30		6,80	-2,9%
Marca Trevigiana Tai	10,5-12	6,30		7,00	
Marca Trevigiana/Veneto/Trevente rosso	10-11	5,50		5,80	
Merlot	10-12	5,80		6,20	
Pinot bianco	10-12	6,50		7,00	
Raboso rosato	9,5-10,5	7,00		7,50	
Raboso rosso	9,5-10,5	7,00		7,50	
Refosco	10-12	6,50		7,00	
Sauvignon	10-12	7,50		10,00	
Veneto/Trevente bianco	10-11	6,00		6,30	
Verduzzo	10-11	6,20		6,50	

Vino Igp annata 2021 (litro)

Pinot nero	10,5-12	1,20		1,30	-7,1%
------------	---------	------	--	------	-------

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

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

TRENTINO-ALTO ADIGE

Vino Dop annata 2021 (litro)

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

Vino Igp annata 2021 (litro)

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

MARCHE

Vino comune (ettogrado)

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

Vino comune (litro)

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

Vino Dop (litro)

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

Vino Igp (litro)

Marche bianco	2020	11,5-12,5	0,40		
Marche Passerina	2021	12-13	1,00		1,00
Marche Sangiovese	2021	13-13,5	0,72		0,78
Marche Sangiovese Bio	2020	12-13,5	0,84		
Marche Trebbiano	2020	12-12,5	nq		nq

ABRUZZO - MOLISE

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2021	10-11,5	4,30		4,50
Bianco termocondiz.	2021	9,5-13,5	4,70		5,00
Rosso	2021	11-12	4,80		5,00
Rosso	2021	12,5-13,5	5,20		6,00

Vino Dop (ettogrado)

Trebbiano d'Abruzzo	2021	11-12,5	5,20		5,40
---------------------	------	---------	------	--	------

Vino Dop (litro)

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

Vino Igp (ettogrado)

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

Mosto (Fehling peso x 0,6)

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

SARDEGNA

Vino Dop annata 2021 (litro)

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

TOSCANA

Vino Dop (litro)

Chianti	2020		1,70		2,00
	2021		1,60		2,00
Chianti Classico	2017		2,70		3,20
	2018		2,70		3,20
	2019		2,80		3,20
	2020		2,80		3,20

Vino Igp (litro)

Toscana bianco	2020		nq		nq
Toscana rosso	2020	12-13	nq		nq
Toscana rosso	2021	12-13	1,20		1,40
Toscana Sangiovese	2020	12-13	nq		nq
Toscana Sangiovese	2021	12-13	1,30		1,50

LAZIO

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

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

Vino Dop annata 2021 (litro)

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

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

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

Vino Igp annata 2021 (litro)

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

SICILIA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Bianco	10,5-12	3,40		3,60	
Bianco termocondizionato	12-12,5	4,10		4,40	
Rosso	12,5-14,5	6,80		8,30	

Vino Dop annata 2021 (litro)

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

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

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

Vino Igp annata 2021 (litro)

Cabernet	13-14,5	1,00		1,20	
Chardonnay	12,5-13,5	0,95		1,05	



Da oltre 100 anni insieme a te



TURBO EVO

IL TUO INTERFILARE DI
ULTIMA GENERAZIONE



 Precision Farming **4.0**



viale dell'Appennino 606/b - 47121 Forlì (FC) ITALY
Tel. 0543 86066 | mail: info@rinieri.com

www.rinieri.com

