

LA 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.

IL PRESIDENTE E I DUE VICEPRESIDENTI DI UIV TRACCIANO I TEMI DEL FUTURO CONFRONTO CON LE ISTITUZIONI E IL MIPAAF

VINO E POLITICA: L'AGENDA D'AUTUNNO (per il nuovo ministro)



"Superare la logica dell'emergenza e riaprire il confronto con le istituzioni sulla più complessiva agenda politica del vino", il monito di Lamberto Frescobaldi.

"Vino e salute priorità politica europea: urgente contrastare la nuova ondata di proibizionismo antialcol", dichiara Sandro Sartor. "Riconoscere la centralità dell'enoturismo nelle strategie promozionali del Paese", l'appello di Chiara Lungarotti

A PAGINA 2

SCAMBI MONDIALI PRIMO SEMESTRE A PAGINA 4

FRENO TIRATO ANCHE A GIUGNO

Saldo globale a -1% volume, con l'Italia che fa -1,5%, grazie al traino della spumantistica che compensa il calo (strutturale) dei vini fermi

Import vini italiani
- Primo semestre -
- .000 litri

	Spumanti		Vini fermi confezionati		Totale	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Usa	56.754	↑ 7,6%	121.286	↓ -4,0%	178.040	↓ -0,6%
Germania	11.985	↓ -6,1%	106.109	↓ -7,8%	118.095	↓ -7,6%
UK	47.952	↑ 18,8%	58.735	↓ -7,3%	106.687	↑ 2,9%
Canada	5.451	↑ 42,9%	30.923	↑ 9,5%	36.374	↑ 13,5%
Svizzera	6.336	↑ 8,3%	20.344	↓ -8,8%	26.680	↓ -5,2%
Giappone	3.529	↑ 4,8%	14.876	↓ 0,0%	18.405	↑ 0,9%
Cina	2.605	↓ -21,6%	10.819	↓ -14,3%	13.424	↓ -15,8%
Corea S.	1.499	↑ 29,7%	4.672	↓ -2,1%	6.171	↑ 4,1%
Brasile	474	↓ -16,4%	4.400	↓ -14,4%	4.874	↓ -14,6%
Totale	136.585	↑ 10,2%	372.164	↓ -5,2%	508.749	↓ -1,5%



alto adige

IL RISCATTO DELLA SCHIAVA Sarà nell'antico vitigno la chiave del futuro?

Le esperienze dei viticoltori storici e quelle dei giovani, la scelta di puntare sulle vigne vecchie e sulla longevità dei vini per valorizzare un vitigno che in passato era il più rappresentativo dell'area. Una scelta sostenuta da produttori e operatori, che pure non nascondono le difficoltà del progetto

► Se ne beve di più (e meglio) fuori regione

La situazione del mercato tra difficoltà interne e curiosità all'esterno



A pagina 16



"IN VINO REGOLAS" L'antico disciplinare di produzione del vino a Feltre

A pagina 20



NOTIZIE DAL MONDO ICE VINI ROSÉ: UN TREND CHE SI CONSOLIDA NEL MERCATO UK

A pagina 26

SYNEROCAP™ SERIES

Noi siamo già nel futuro... E tu?

Passione, tecnologia, innovazione...

www.nortan.it

Il presidente e i due vicepresidenti di UIV tracciano i temi del futuro confronto con le istituzioni e il Mipaaf

VINO E POLITICA: L'AGENDA D'AUTUNNO (per il nuovo ministro)

“Superare la logica dell'emergenza e riaprire il confronto con le istituzioni sulla più complessiva agenda politica del vino”, il monito di Lamberto Frescobaldi. “Vino e salute priorità politica europea: urgente contrastare la nuova ondata di proibizionismo antialcol”, dichiara Sandro Sartor. “Riconoscere la centralità dell'enoturismo nelle strategie promozionali del Paese”, l'appello di Chiara Lungarotti



“Gestire l'emergenza ma non limitare l'orizzonte

alle logiche emergenziali e riaprire il confronto con le istituzioni sulla più complessiva agenda politica del vino rimasta bloccata negli ultimi due anni”. Il presidente di Unione Italiana Vini, **Lamberto Frescobaldi**, lancia dalle pagine del nostro giornale un monito alle istituzioni e alla politica che assume oggi il carattere di un appello al ministro che governerà l'Agricoltura nel prossimo esecutivo.

“La gravità della situazione congiunturale è preoccupante ma va affrontata con un piano strategico che sappia guardare lontano in grado di rispondere anche a quei problemi irrisolti che ci portiamo dal

di **GIULIO SOMMA**



Lamberto Frescobaldi

passato, di carattere strutturale e non dettati dall'emergenza, che, se non affrontati, rischiano di bloccare la crescita e la modernizzazione del comparto”. Nel “programma politico sul vino” che il presidente di UIV anticipa nel corso di questa intervista, al primo posto c'è la promozione sui mercati internazionali e la riorganizzazione dell'offerta (dalla revisione del sistema delle Doc ai dealcolati), lo sviluppo dello standard unico della sostenibilità e l'attenzione all'enoturismo, approfondito da **Chiara Lungarotti**, vicepresidente di UIV. Rivolto all'Europa, invece, Lamberto Frescobaldi sottolinea la necessità prioritaria di respingere la nuova ondata di proibizionismo antialcol a livello internazionale, su cui si sofferma anche il vicepresidente vicario di UIV, **Sandro Sartor**, il superamento della normativa che blocca le nuo-

ve frontiere della ricerca genetica e la ricerca di un diverso punto di equilibrio tra green e competitività nelle politiche europee alla luce del mutato contesto economico mondiale. Un pacchetto sostanzioso di proposte su cui Unione Italiana Vini si prepara a chiedere anche il confronto con le forze politiche in contesa elettorale.

MERCATI, PROMOZIONE E RIORGANIZZAZIONE DELL'OFFERTA

Presidente Frescobaldi, il vino ha superato nel complesso bene la crisi pandemica così come il primo anno di guerra. Ma ora le nubi dell'inflazione e della recessione si addensano su un mercato che ha iniziato a soffrire sia sul fronte interno che nei principali mercati export. Questa estate il turismo ha mantenuto tonica

l'Horeca ma la Gdo soffre, i prezzi a scaffale da maggio registrano incrementi sostanziali che non si fermano e siamo in attesa della tempesta autunnale, quando il caro-energia farà sentire i propri effetti nefasti sulle aziende e, soprattutto, sui consumi delle famiglie. Cosa fare?

Al di là delle misure urgenti destinate a contenere l'effetto devastante del caro-energia che dovranno arrivare anche alle nostre imprese in grande sofferenza sul fronte energetico, prima tra tutte la decontribuzione fiscale sull'energia e il credito d'imposta sull'efficientamento energetico, il difficile quadro dei mercati riporta in primo piano l'estrema importanza dei fondi per la promozione del vino. Utili in questi anni a far crescere esponenzialmente il valore del nostro export, ora sono diventati indispensabili

per sostenere un mercato dove il vino rischia di essere uno dei prodotti a soffrire di più i colpi dell'inflazione e dell'impoverimento del carrello della spesa. Una esigenza contingente che si aggiunge, rafforzandola, alla necessità di garantire il presidio promozionale dei mercati per difendere e rafforzare il posizionamento dei nostri vini. Con un occhio attento alle giovani generazioni che dobbiamo riconquistare, anche attraverso una proposta innovativa in grado di intercettare un gusto e una filosofia del consumo molto diversa dal passato.

Ma ritiene che i fondi per la promozione siano a rischio? Una delle ripercussioni più preoccupanti della nuova ondata di proibizionismo antialcol che, nonostante il positivo risultato politico ottenuto in sede di approvazione all'Euro-parlamento del Cancer Plan,

PARLA SANDRO SARTOR, VICEPRESIDENTE VICARIO UIV E PRESIDENTE DI WINE IN MODERATION

“No safe level” e fondi promozione: una battaglia decisiva



“Eravamo consapevoli che il voto all'Euro-parlamento dello scorso febbraio, che ha modificato il testo originario del Cancer plan accogliendo le richieste della filiera vinicola europea, non sarebbe stato risolutivo del confronto su alcol e salute, ma la reazione delle lobby proibizioniste è stata più veloce e forte del previsto. E, oggi, di fronte agli orientamenti della Commissione europea continuiamo a combattere in difesa una battaglia che, invece, dobbiamo essere in grado di capovolgere, attaccando sulla salubrità del consumo moderato e responsabile del vino”. Parole preoccupate quelle di **Sandro Sartor**, vicepresidente vicario di UIV e presidente di Wine in Moderation, che, confermando le riflessioni del presidente Frescobaldi, mette questo tema al primo posto nell'agenda politica da proporre al nuovo ministro dell'Agricoltura.

coltura. “Il 22 settembre scade la Tris Notification, il termine per presentare opposizioni all'iniziativa irlandese che vuole introdurre health warning sulle etichette delle bevande alcoliche. L'Italia ha già presentato il suo documento contrario ma dovremo vedere come si comporteranno gli altri Paesi europei. Sarà un test cruciale”. In gioco, non c'è più solo la strategia di corretta informazione al consumatore, ma la possibilità stessa di accedere alle risorse europee per la promozione. “Se nella revisione della politica della promozione dei prodotti agricoli venisse confermata l'esclusione dal Reg. 1144/2014 di quei prodotti come il vino, le carni rosse e gli insaccati, ritenuti non sostenibili da un punto di vista ambientale e salutistico, si arriverebbe, inevitabilmente, all'eliminazione di tutti gli aiuti al settore vitivinicolo in occasione della futura revisione della Pac nel 2027, compresa la misura Ocm promozione. Un danno incalcolabile al settore - chiosa Sartor - cui si potrebbero aggiungere obblighi in etichettatura, con la revisione del 1169/2011, limiti alla pubblicità delle bevande alcoliche e introduzione di un'accisa minima anche per



il vino, calcolata sulla base della gradazione alcolica e non, come oggi, sul volume di prodotto”. Per questo lo scontro sul “no-safe level”, non è più una questione ideologica o di principio: “le decisioni che saranno assunte nelle prossime settimane dalle istituzioni europee e internazionali in materia di etichettatura (health warning, nutrizione, eliminazione digitalizzazione), promozione, fiscalità, pubblicità e marketing metterebbero a serio rischio l'intera sostenibilità del settore vitivinicolo - conclude Sartor -. Chiediamo, pertanto, una decisa azione politica internazionale del governo italiano, anche cercando alleanze con altri Paesi, al fine di promuovere il ‘modello mediterraneo’ e il consumo moderato e consapevole del vino, supportato sempre più da ricerche scientifiche fondate e condivise e, a livello Ue, di far rispettare la volontà politica espressa all'Euro-parlamento in sede di BeCa, chiaramente contraria a messaggi allarmistici, sulla falsariga del packaging del tabacco, e favorevole, invece, a messaggi che informino e favoriscano il consumo responsabile, contro ogni allarmismo del tutto antiscientifico”.



continua a condizionare la politica europea (vedi intervento di Sandro Sartor), riguarda proprio i fondi destinati alla promozione. A Bruxelles si sta diffondendo l'idea che i prodotti alimentari ritenuti dannosi per la salute, come ad esempio il vino, gli insaccati o le carni, non debbano più poter beneficiare del supporto finanziario pubblico ma, anzi, vadano assoggettati a una tassazione specifica oltre a una serie di pesanti obblighi e limitazioni in tema di etichettatura e pubblicità. Per questo motivo il tema vino e salute è certamente, oggi, al primo posto dell'agenda politica del vino italiano.

Oltre a salvare questi fondi, potremmo spenderli meglio?

Certamente. Sottoporremo al prossimo ministro la necessità di introdurre criteri di valutazione più oggettivi e misurabili rispetto agli investimenti effettuati dalle imprese attraverso l'introduzione di valutazioni puntuali dei risultati ottenuti dalle attività promozionale. In questo ambito rimane strategico, soprattutto dopo l'uscita del Regno Unito dall'Ue, il potenziamento degli accordi di libero scambio con i Paesi obiettivo, implementando quelli già completati (es. Ceta, Giappone, Vietnam, Uk), ratificando quelli conclusi da poco (Mercosur e Nuova Zelanda) e concludendone altri con Paesi come l'India e l'Australia. Così come sarà necessario lavorare al ripristino del dialogo tra Bruxelles e Washington per approdare a un'intesa complessiva con gli Stati Uniti, primo nostro mercato ma anche grande importatore, mediante un revival dell'accordo vino del 2008 e creare un'area di free-trade, o per lo meno di riduzione progressiva dei dazi doganali residuali, al fine di rendere i settori vitivinicoli delle due aree ancora più interdipendenti e, così, rendere più difficile l'esperienza delle

tariffe supplementari imposte a suo tempo dall'amministrazione Trump. È necessario, infine, avviare un piano di azione co-finanziato pubblico/privato per la promozione in Italia e all'estero della "dieta mediterranea" - che potrà avere preziosi riverberi positivi anche sul tema vino e salute - nonché un progetto pluriennale di promozione istituzionale per il vino verso i principali mercati target (es. Stati Uniti, Canada, Cina, Giappone) co-finanziato Maeci/Ice e privati, coordinato da una cabina di regia unica partecipata dalle imprese.

Ma per favorire la penetrazione nei nuovi mercati e vincere una competizione internazionale sempre più agguerrita si dovrà lavorare anche sul fronte dell'offerta, riorganizzando il sistema delle Doc?

Questa istanza, di cui si parla da troppi anni, deve ormai trovare una risposta chiara in grado di restituire efficacia a un sistema di tutela che è stato fondamentale per promuovere i vini italiani nel mondo ma che oggi mostra forti limiti. Se oltre il 50% delle bottiglie vendute ricade in 10 denominazioni sulle oltre 500 attive del nostro Paese, e se un terzo di queste imbottiglia meno del 40% del prodotto, mentre solo 80 hanno un rapporto imbottigliato/rivendicato superiore all'80%, vuol dire che è giunta l'ora di rimediare a qualche errore fatto nel passato valorizzando la Do come strumento di tutela ma anche di promozione voluto dai produttori per i produttori. Semplificando un sistema che oggi allontana il consumatore invece che attirarlo, lo disorienta con una moltitudine di denominazioni verso molte delle quali sono gli stessi produttori a non crederci più.

E non si tratta di fare la batta-

glia alle denominazioni piccole che sono spesso molto sentite dai territori e pertanto utilizzate, tutt'altro: diventa fondamentale una riorganizzazione "dal basso" del sistema delle Ig/Do, condiviso dalle filiere interessate, ricostruendo piramidi territoriali facilmente individuabili anche da un punto di vista geografico, dove con l'indicazione in etichetta della Do più conosciuta e rivendicata si raccolgano indicazioni di sottotone, menzioni geografiche aggiuntive e di specifiche aree produttive. E, in questo contesto, dovremo anche riparlare del Comitato Nazionale Vini per renderlo più efficace ed efficiente rafforzandolo in termini di risorse e di competenze e riflettendo su una possibile riforma della sua composizione.

Parlando di offerta e riprendendo l'accento alle giovani generazioni il pensiero va ai dealcolati...

Abbiamo svolto un'approfondita inchiesta sui mercati internazionali dove emerge con chiarezza quanto questo segmento, così come quello dei contenitori alternativi, sia in forte crescita anche sul lungo periodo. Una domanda importante perché intercetta consumatori giovani e fuori dal perimetro tradizionale dei consumi enoici, apre mercati nuovi con potenzialità e prospettive molto interessanti che oggi, però, trovano risposte nell'industria del beverage prima che nella filiera vinicola internazionale dove, tra l'altro, l'Italia ancora è forzatamente assente per i ritardi di adeguamento della normativa. Non possiamo più tollerare ritardi, perché dobbiamo mettere i nostri produttori in condizione di competere alla pari con gli altri Paesi e non rimanere ai margini di un fenomeno di grande portata. Così come è necessario trovare percorsi per rendere il quadro legislativo italiano in

generale più snello e capace di adattarsi in corsa alla velocità dei cambiamenti in atto.

SOSTENIBILITÀ E RICERCA SCIENTIFICA

Il tema della sostenibilità e della transizione ecologica interesserà tutte le politiche europee e nazionali dei prossimi anni, la sensibilità del consumatore verso il tema dell'ambiente è divenuta un driver prioritario di scelta e il vino può giocare una partita da protagonista in questo campo, offrendosi come campione di sostenibilità a 360 gradi. A marzo di quest'anno è entrata in vigore la norma pubblica sulla sostenibilità della filiera vitivinicola, dopo due anni dalla sua approvazione al Mipaaf, che oggi deve essere implementata e completata per diventare uno strumento efficace in mano alle aziende...

La sostenibilità è la partita del futuro per il vino, italiano e non solo. Il nostro Paese era partito bene nel 2020 con la proposta innovativa a livello mondiale dello standard nazionale unico, un primato che però ci siamo giocati sull'altare della burocrazia e delle complessità decisionali tipiche del nostro mondo. Oggi siamo ancora "quasi" pronti: l'impianto c'è ma rimangono da definire diversi aspetti, non secondari. Quali, la definizione precisa di regole più stringenti in vigna rispetto all'impiego dei fitofarmaci (revisione dei disciplinari regionali prevedendo nel sistema Sqnpi una sezione specifica per i vigneti sostenibili) e monitoraggi dei consumi d'acqua ed energetici che ci permettano nel tempo di inserire i calcoli delle cosiddette impronte carbonica e idrica. Sono, poi, da migliorare gli obiettivi che le aziende devono raggiungere sugli altri due pilastri, quello sociale ed economico. Infine, ul-



timo e primo, il logo/marchio di riconoscimento del vino sostenibile, strumento principe per la valorizzazione della certificazione di sostenibilità sui mercati. Logo che - si mantenga o no quello adottato sino a oggi per il sistema Sqnpi - dovrà essere dotato dei supporti, anche economici, necessari per la sua promozione a livello internazionale.

La sostenibilità chiama in causa la ricerca scientifica, alleata preziosa nella rivoluzione green del vigneto, in particolare quella genetica, che oggi soffre il blocco normativo europeo della legge sugli Ogm ...

La revisione della normativa europea del 2001 sugli Ogm, cui sono assimilate le Tecniche ad evoluzione assistita (Tea) a seguito della sentenza della Corte di giustizia dell'Unione europea del 25 luglio 2018, deve arrivare celermente a una conclusione positiva perché l'attuale quadro normativo sta bloccando la ricerca pubblica e privata verso prodotti che consentirebbero una gestione della difesa e della resilienza al cambiamento climatico in linea con la strategia Farm to Fork e con gli obiettivi economici e di mercato della filiera vitivinicola europea. Non si può per legge ridurre l'uso di agrofarmaci o imporre pratiche produttive a basso impatto e nel contempo bloccare la ricerca in grado di supportare i produttori con soluzioni più sostenibili. La cautela in questo campo è d'obbligo, ma i risultati della ricerca non possono essere ignorati dalla politica che deve prendere atto quanto i benefici percepiti sono, oggi, ben superiori rispetto ai rischi paventati. Gli appelli del mondo scientifico, che abbiamo letto anche dalle pagine del Corriere Vinicolo non devono rimanere inascoltati: noi li supporteremo con un'azione specifica presso il nuovo governo.



PARLA CHIARA LUNGAROTTI
VICEPRESIDENTE UIV

Enoturismo, business da rafforzare



“L' enoturismo è ormai diventato un'attività a tutti gli effetti complementare alla produzione vinicola che ha raggiunto, a livello di sistema, 2,5 miliardi di euro di giro d'affari, pari al 20% del totale fatturato annuo del settore”. Chiara Lungarotti, vicepresidente di UIV, storica imprenditrice dell'enoturismo (è stata anche presidente del Movimento nazionale) ribadisce con decisione la necessità di porre in cima all'agenda politica da consegnare al nuovo ministro il tema del turismo del vino. “Oltre l'aspetto economico, comunque significativo se consideriamo che l'attività enoturistica oggi rappresenta circa il 30% in media del fatturato delle imprese che lo praticano, portare i turisti nei nostri territori, tra le vigne a diretto contatto con i produttori rappresenta il modo migliore per favorire

una conoscenza personale e coinvolgente di cosa è e cosa c'è dietro il vino, con ricadute di straordinaria efficacia non solo in termini promozionali ma anche di educazione alla cultura del consumo responsabile (vedi il recente accordo tra Movimento turismo del vino è Wine in moderation, ndr)”. Ma cosa chiedere alla politica e alle istituzioni? “A livello strategico - risponde Chiara Lungarotti - il turismo del vino e dei territori vitivinicoli deve essere al centro delle campagne di promozione all'estero dell'immagine del nostro Paese e va rafforzata la presenza dell'attività enoturistica nel c.d. Piano strategico nazionale del turismo”, del Ministero e dell'Enit, con possibilità di finanziamenti specifici a sostegno dell'enoturismo (anche attraverso il Pnrr), nonché di immaginare specifiche azioni di incoming previste nei piani di promozione dell'Enit e di Ice”. Qualcosa si è mosso in questi

ultimi tempi, riconosce la vicepresidente di UIV - e i 60 milioni di euro a supporto dello sviluppo del settore appena annunciati dal ministro Garavaglia sono una importante conferma - ma il percorso di riconoscimento, anche a livello culturale, dell'enoturismo come attività turistica a tutti gli effetti ancora non è concluso. “È poi necessario - continua - arrivare alla costituzione di un osservatorio nazionale pubblico che fornisca alle istituzioni e alle aziende reali strumenti di conoscenza sull'evoluzione e le prospettive di sviluppo del turismo enologico in Italia, al fine di orientare sia le scelte imprenditoriali che gli indirizzi politico-strategici di supporto al settore”. Tra questi, va data priorità “alla costruzione di nuovi percorsi formativi degli operatori, di cui oggi le imprese hanno un gran bisogno, in grado di formare figure professionali capaci di spaziare dalla cultura storico-architettonica

dei territori alle tecniche produttive del vino, all'educazione ambientale con una preparazione linguistica adeguata”. Un quadro di sviluppo ambizioso che però si trova a fare i conti con un problema amministrativo contingente, seppur strutturale, legato alle competenze amministrative delle Regioni sul turismo e alla difficoltà di programmare percorsi normativi e promozionali a livello di sistema Paese. “Una criticità che non tocca solo questo ambito, ma che soffriamo in prima persona come nel caso, ad esempio, della urgente necessità di uniformare le direttive regionali di recepimento della nuova norma che istituisce la figura imprenditoriale dell'azienda enoturistica. Un tema che abbiamo sottoposto ormai da tempo al Ministero insieme le altre associazioni del settore, che doveva avere una risposta nel corso dell'ultimo Vinitaly, ma che stiamo ancora aspettando”.



Tutti i dati sulla piattaforma Osservatorio del Vino

Sul sito dell'Osservatorio del Vino (www.osservatoriodelvino.it), è possibile scaricare integralmente i dati dei singoli Paesi ed elaborare statistiche personalizzate. Sono disponibili inoltre i report trimestrali delle vendite retail in Usa, UK e Germania, su base NielsenIQ.



SCAMBI MONDIALI
PRIMO SEMESTRE

FRENO TIRATO ANCHE A GIUGNO

Commercio mondiale - Primo semestre

SPUMANTI

	.000 Litri			.000 US\$			US\$/litro		
	2021	2022	Var. %	2021	2022	Var. %	2021	2022	Var. %
Usa	85.038	91.806	8,0	763.107	881.856	15,6	8,97	9,61	7,0
UK	64.757	74.577	15,2	379.076	553.867	46,1	5,85	7,43	26,9
Giappone	16.404	18.740	14,2	266.497	328.138	23,1	16,25	17,51	7,8
Germania	30.573	30.834	0,9	208.139	221.040	6,2	6,81	7,17	5,3
Svizzera	9.443	10.315	9,2	102.234	110.087	7,7	10,83	10,67	-1,4
Canada	8.095	10.489	29,6	86.861	107.525	23,8	10,73	10,25	-4,5
Fancia	15.974	16.412	2,7	63.567	61.696	-2,9	3,98	3,76	-5,5
Corea del Sud	3.447	4.108	19,2	36.402	48.104	32,1	10,56	11,71	10,9
Cina	6.027	4.272	-29,1	50.819	42.556	-16,3	8,43	9,96	18,1
Hong Kong	1.232	1.348	9,4	45.624	29.832	-34,6	37,02	22,13	-40,2
Brasile	2.119	2.187	3,2	10.550	11.225	6,4	4,98	5,13	3,1
Totale	243.110	265.088	9,0	2.012.876	2.395.925	19,0	8,28	9,04	9,2

BOTTIGLIA

	.000 Litri			.000 US\$			US\$/litro		
	2021	2022	Var. %	2021	2022	Var. %	2021	2022	Var. %
Usa	358.956	354.739	-1,2	2.269.931	2.383.914	5,0	6,32	6,72	6,3
UK	288.782	305.004	5,6	1.302.252	1.530.823	17,6	4,51	5,02	11,3
Canada	135.353	142.368	5,2	905.190	964.711	6,6	6,69	6,78	1,3
Germania	256.494	237.518	-7,4	1.037.787	888.821	-14,4	4,05	3,74	-7,5
Cina	140.185	113.109	-19,3	709.361	617.374	-13,0	5,06	5,46	7,9
Svizzera	56.022	49.472	-11,7	566.531	524.166	-7,5	10,11	10,60	4,8
Giappone	76.619	79.445	3,7	474.836	499.341	5,2	6,20	6,29	1,4
Hong Kong	18.337	15.700	-14,4	633.478	490.919	-22,5	34,55	31,27	-9,5
Francia	47.929	49.702	3,7	224.949	269.531	19,8	4,69	5,42	15,5
Corea del Sud	33.753	28.311	-16,1	236.877	241.664	2,0	7,02	8,54	21,6
Brasile	72.390	68.034	-6,0	215.182	201.077	-6,6	2,97	2,96	-0,6
Totale	1.484.821	1.443.401	-2,8	8.576.374	8.612.341	0,4	5,78	5,97	3,3

SFUSO

	.000 Litri			.000 US\$			US\$/litro		
	2021	2022	Var. %	2021	2022	Var. %	2021	2022	Var. %
UK	219.354	237.793	8,4	306.885	341.127	11,2	1,40	1,43	2,5
Germania	382.148	329.869	-13,7	273.587	236.726	-13,5	0,72	0,72	0,2
Usa	212.663	242.115	13,8	217.367	218.831	0,7	1,02	0,90	-11,6
Francia	224.583	234.958	4,6	111.556	138.030	23,7	0,50	0,59	18,3
Cina	62.463	63.804	2,1	52.749	65.320	23,8	0,84	1,02	21,2
Svizzera	26.834	28.192	5,1	46.591	44.011	-5,5	1,74	1,56	-10,1
Canada	59.865	53.532	-10,6	44.550	39.648	-11,0	0,74	0,74	-0,5
Giappone	17.791	19.475	9,5	19.189	20.972	9,3	1,08	1,08	-0,2
Totale	1.205.702	1.209.737	0,3	1.072.474	1.104.664	3,0	0,89	0,91	2,7

Totale aggregato	2.933.633	2.918.226	-0,5	11.661.723	12.112.930	3,9	3,98	4,15	4,4
-------------------------	------------------	------------------	-------------	-------------------	-------------------	------------	-------------	-------------	------------

Nota: variazioni % paramtrate al dollaro Usa, per quelle delle valute originali vedere i singoli Paesi
Dall'inizio della guerra, la Russia ha sospeso la diffusione dei dati doganali. Tutti i dati presenti in queste pagine sono al netto della Russia

Saldo globale a -1% volume, con l'Italia che fa -1,5%, grazie al traino della spumantistica che compensa il calo (strutturale) dei vini fermi

di CARLO FLAMINI - Osservatorio del Vino

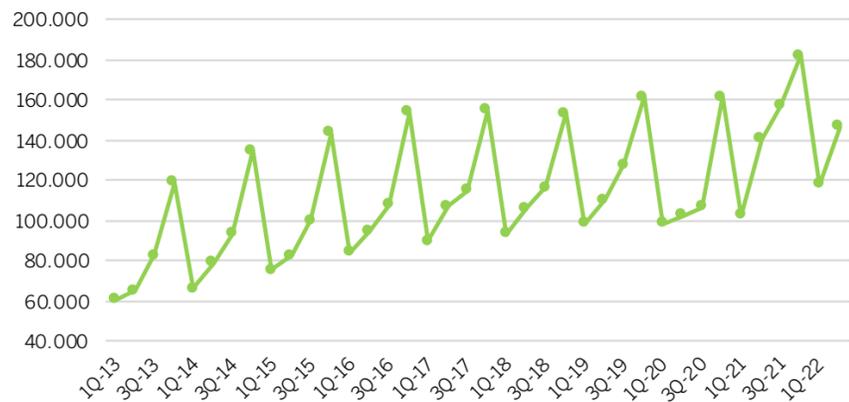
Scambi mondiali con il freno tirato anche a giugno: nel primo semestre dell'anno, le importazioni dai principali Paesi (Russia esclusa, che dall'inizio della guerra ha oscurato i dati) sono calate dell'1% in volume, dovuto a un mix di positività sulla componente spumante (+9%) e negatività sul segmento vini fermi confezionati (-3%), con gli sfusi a saldo zero. Sulla variabile valore, complice anche l'apprezzamento del dollaro americano sull'euro, il dato globale segna +4%, ma anche qui la dinamica vini spumanti/fermi è a doppia andatura: rispettivamente +19% per le bollicine, contro 0,4% per gli still wines.

Segmentando per trimestri, lato volume, la tendenza globale va verso l'appiattimento degli scambi: saldo zero nel quarto trimestre 2021 e nel primo 2022, -1% nel secondo quarto dell'anno. Qui il contributo viene dato non solo dai vini fermi, ma anche dalla spumantistica: le bollicine planano a +4% dopo aver viaggiato attorno a quota +15% da fine 2021 a marzo 2022. Mentre i vini fermi aggravano la già pesante situazione di fine 2021/inizio 2022, piombando a -4%.

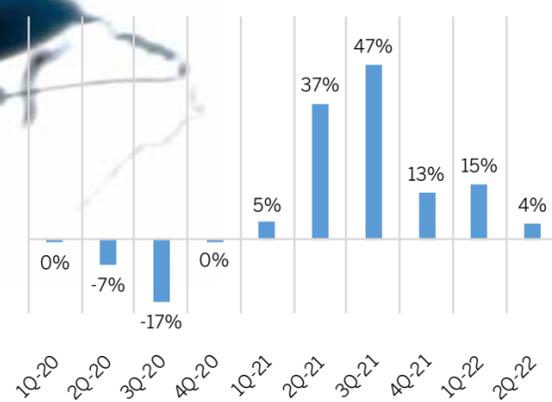
È evidente che vi sia in atto una dinamica di ritracciamento, che sta spingendo i vini fermi verso 700-800 milioni di litri per trimestre contro medie pre-pandemia di 800-900 milioni. Sulla parte spumante, la fase espansiva è da considerarsi invece ancora in atto, anche se con toni più smorzati rispetto al recente passato.



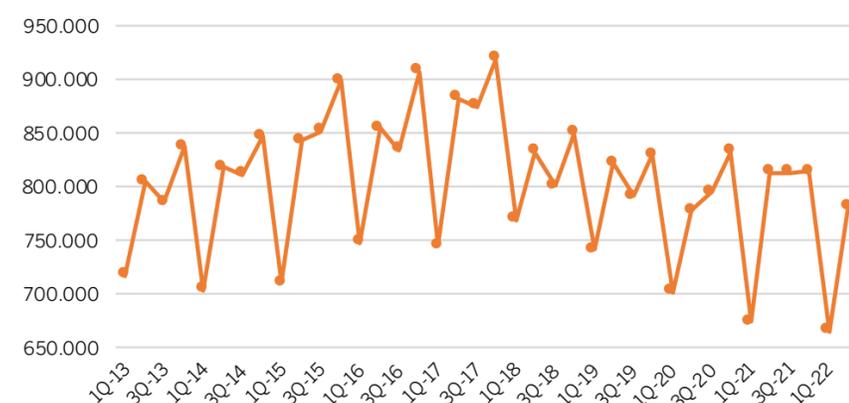
Vini spumanti - .000 litri



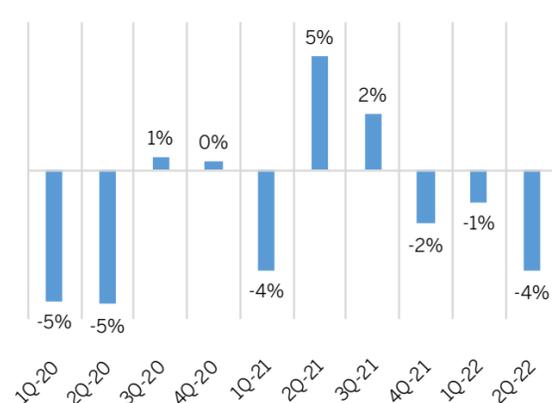
Vini spumanti - variazioni % volume per trimestri



Vini fermi bottiglia - .000 litri



Vini fermi bottiglia - variazioni % volume per trimestri



Filtrazione

DELLA TOFFOLA

permeare

Vinificazione

SIRIO ALIBERTI

GIMAR

Imbottigliamento

bertolaso

Packaging

APE packaging & palletizing

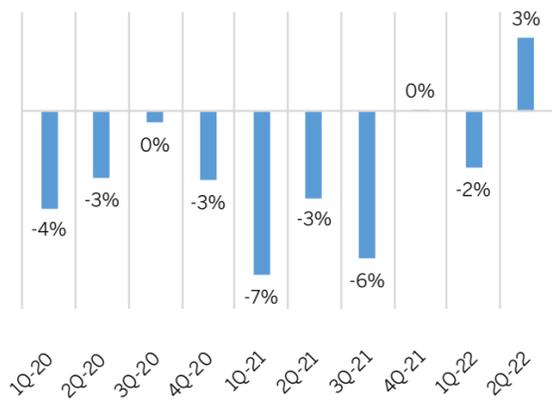
Un team di specialisti delle tecnologie del mondo vino

Il partner tecnologico per il mondo del vino, forte di una offerta completa di macchinari all'avanguardia e dell'esperienza dei migliori specialisti: Della Toffola e Permeare nella filtrazione, Gimar per la vinificazione, Sirio Aliberti per la fermentazione, Bertolaso per le linee di imbottigliamento e APE per il packaging finale.

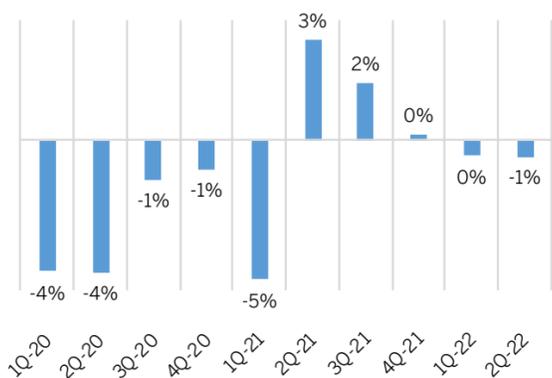
DELLA TOFFOLA GROUP

dellatoffola.it

Vini sfusi - variazioni % volume per trimestri



Scambi mondiali - var. % volume per trimestri



➔ Segue da pagina 7

Le performance italiane

Venendo alle performance italiane nel semestre, l'aggregato vini + spumanti sui principali Paesi segna -1,5% volume, dovuto a mix positivo per lo spumante (+10%) e negativo per i vini fermi e frizzanti confezionati (-5%). Segnali positivi per gli still wines in provenienza solo dal Canada (+10%), mentre malessere diffuso si percepisce sia sui mercati più importanti (Usa -4%, Germania -8%, e UK -3%), sia su quelli di seconda fascia (Svizzera -9%, Giappone zero), con cali anche sugli emergenti, tra cui Cina e Brasile (-14%), oltre che Corea del Sud, a -2% (ma qui si tratta di rientro fisiologico rispetto a un 2021 da record).

La parte bollicine invece continua a spingere, con le sole eccezioni di Germania fra i big (-6%) e Cina-Brasile fra i minori. In aumento ancora il Regno Unito, con volumi attorno a +20%, a cui si aggiungono le riesportazioni di Prosecco dal Belgio (+42%), e Usa, con volumi a +8%. Situazione espansiva anche in Svizzera e Giappone e vera e propria esplosione dei consumi in Canada, balzato a +40% annuo.

Continua a pagina 8 ➔

Import vini italiani - Primo semestre - .000 litri

	Spumanti			Vini fermi conf.			Totale		
	2021	2022	Var. %	2021	2022	Var. %	2021	2022	Var. %
Usa	52.738	56.754	↑ 7,6%	126.348	121.286	↓ -4,0%	179.087	178.040	↓ -0,6%
Germania	12.770	11.985	↓ -6,1%	115.038	106.109	↓ -7,8%	127.808	118.095	↓ -7,6%
UK	40.373	47.952	↑ 18,8%	63.326	58.735	↓ -7,3%	103.699	106.687	↑ 2,9%
Canada	3.815	5.451	↑ 42,9%	28.232	30.923	↑ 9,5%	32.047	36.374	↑ 13,5%
Svizzera	5.852	6.336	↑ 8,3%	22.296	20.344	↓ -8,8%	28.148	26.680	↓ -5,2%
Giappone	3.366	3.529	↑ 4,8%	14.879	14.876	↓ 0,0%	18.245	18.405	↑ 0,9%
Cina	3.321	2.605	↓ -21,6%	12.629	10.819	↓ -14,3%	15.951	13.424	↓ -15,8%
Corea S.	1.156	1.499	↑ 29,7%	4.773	4.672	↓ -2,1%	5.928	6.171	↑ 4,1%
Brasile	567	474	↓ -16,4%	5.137	4.400	↓ -14,4%	5.704	4.874	↓ -14,6%
Totale	123.959	136.585	↑ 10,2%	392.658	372.164	↓ -5,2%	516.618	508.749	↓ -1,5%

Fonte: Osservatorio del Vino UVV su dati Dogane



Mettiamo al sicuro segreti. Senza segreti.

Imbottigliare è molto più di un'azione: è un processo da cui dipende la qualità finale di ogni bevanda. Soprattutto del vino, che se non viene imbottigliato correttamente può risentire della presenza di ossigeno e di contaminazioni, e rischia di perdere la qualità e le caratteristiche organolettiche che il duro lavoro degli enologi ha permesso di trovare.



MBF25
A FAMILY JOURNEY SINCE 1997



SCOPRI DI PIÙ SU www.mbf.it

IMPIANTI DI DEPURAZIONE

specifici per il trattamento
di acque reflue da
processi di vinificazione
e imbottigliamento

SAREMO PRESENTI A:

**SI
MEI**

15-18.11.2022
Milano - Italy

PADIGLIONE 3 / STAND G21 / H22

Impianto biologico
funzionante
a innovativa tecnologia MBR,
con reattore monoblocco
serie **ECOBLOCK®**
con membrane
di ultrafiltrazione, a servizio
cantina di imbottigliamento
con produzione
20 milioni di bottiglie/anno.



Esperti nella depurazione di acque reflue dal 1972

Impianto biologico funzionante
a innovativa tecnologia MBR,
con reattore
serie **ECOBLOCK®**
per trattamento acque da cantina
a ciclo completo, con variabilità
stagionale e scarico in
acque superficiali.

Installazione presso:
Cantina TERRE DEL BAROLO
Castiglione Falletto (Cuneo)



Made in Italy



depurpadana.com Tel. 0425 472211

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



SPUMANTI

GERMANIA

	.000 litri		.000 Euro		Euro/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Francia	10.301	2,2	132.814	26,2	12,89	23,5
Italia	11.985	-6,1	48.242	0,7	4,03	7,3
Spagna	8.131	10,9	18.457	9,6	2,27	-1,2
Austria	147	0,9	1.039	-26,1	7,06	-26,8
Ucraina	103	86,6	649	123,0	6,29	19,5
Sudafrica	34	-13,1	247	-14,8	7,33	-1,9
Altri	133	-8,0	688	2,5	5,17	11,5
Totale	30.834	0,9	202.136	17,1	6,56	16,1

➔ Segue da pagina 6

I principali mercati

Veniamo alla disamina dei principali mercati. Negli Stati Uniti, lato vini fermi, gli unici a correre con costanza sono i neozelandesi (+17%), mentre francesi e spagnoli vedono arretramenti. In ripresa l'Australia, alle prese con la necessità di spostare prodotto non più destinabile in Cina. Lato spumante, se la performance italiana era positiva, quella degli Champagne fa più del doppio di crescita, attorno a +20% lato volume e valore, mentre sono in forte calo le spedizioni di Cava.

In UK, lato still wines, Francia stabile, Spagna in calo e Belgio che grazie a crescita triple rispetto al 2021 balza in quarta posizione valore, con quasi 80 milioni di sterline di controvalore. Mostruosa anche la crescita neozelandese (+27%), a cui si associa la buona performance dei cugini australiani (+12%). Fermo tra i big il Cile. Lato spumanti, da segnalare la clamorosa impennata dei valori registrata non solo dagli italiani (+66%, a 158 milioni di sterline), ma anche dai francesi, con prezzi medi in aumento del 60%, a sfiorare i 20 pound per litro.

La Germania conferma il momento di stanca generale: se sul lato spumante l'aumento generalizzato dei prezzi medi (+16%) e della relativa spesa (+17%) compensa la stabilità lato volumi, sui vini fermi e frizzanti i cali coinvolgono anche la parte valore (-6%), con saldi negativi non solo per l'Italia (-8%), ma anche per Francia e Spagna. Arretramenti anche sulla componente sfuso (-14% volume), dovuto ad aumenti generalizzati dei prezzi medi praticati da italiani (+15%) e spagnoli (+27%), per una spesa generale che scende del 5%.

Sul mercato cinese, la magra performance italiana si allinea al dato generale (-20%), con picchi per Francia e Spagna (poco sotto a -30%) e ripresa solo per i cileni. Australiani ormai quasi del tutto azzerati: da gennaio a giugno a Pechino sono stati sdoganati poco più di 2.500 ettolitri di vino fermo confezionato in provenienza da Canberra.



REGNO UNITO

	.000 litri		.000 Sterline		Sterline/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Francia	10.473	2,7	203.691	62,8	19,45	58,5
Italia	47.952	18,8	158.671	66,0	3,31	39,7
Belgio	8.233	41,9	33.756	33,8	4,10	-5,7
Spagna	5.936	5,1	16.853	27,4	2,84	21,2
Germania	469	-53,9	2.280	-12,3	4,86	90,0
Sudafrica	521	131,0	2.107	54,1	4,05	-33,3
Usa	138	128,6	1.470	147,0	10,65	8,1
Australia	209	-39,7	862	-35,0	4,12	7,9
Nuova Zelanda	37	-36,2	223	-31,2	5,98	7,9
Altri	609	-40,8	7.214	-1,6	11,85	66,2
Totale	74.578	15,2	427.127	56,6	5,73	36,0



STATI UNITI

	.000 litri		.000 \$		\$/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Francia	23.588	20,5	525.862	21,2	22,29	0,6
Italia	56.754	7,6	299.666	10,7	5,28	2,9
Spagna	9.167	-11,2	43.398	-8,8	4,73	2,7
Germania	369	-38,6	1.901	1,2	5,16	64,7
Australia	210	81,3	1.206	71,6	5,75	-5,4
Altri	1.718	2,0	9.823	19,0	5,72	16,7
Totale	91.806	8,0	881.856	15,6	9,61	7,0

Bollicine o liquidi fermi, bottiglie o lattine

Macchine imbottigliatrici progettate sulle vostre esigenze.

- ✓ Custom-made
- ✓ Innovazione tecnica
- ✓ Produzione interna di componenti
- ✓ Cura del dettaglio

Qualità senza compromessi
Bormanus è prodotto da SVS Sandri s.r.l. azienda con più di 30 Anni di esperienza nella produzione di componentistica per il settore alimentare.

BORMANUS
filling systems

SVS Sandri s.r.l. | Via Lago di Levico, 3 | 36015 Schio (VI) ITALY
T +39 0445576442 | E info@bormanus.com

VINO IN BOTTIGLIA



GERMANIA

	.000 litri		.000 Euro		Euro/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Italia	106.109	-7,8	376.285	-7,5	3,55	0,3
Francia	46.777	-9,1	201.499	-2,7	4,31	7,0
Spagna	38.276	-1,4	90.634	-9,6	2,37	-8,4
Austria	13.045	-9,5	33.700	6,5	2,58	17,7
Usa	4.858	-8,2	24.012	5,3	4,94	14,6
Portogallo	7.713	-19,8	22.463	-11,8	2,91	9,9
Sudafrica	5.660	-17,4	17.458	-18,0	3,08	-0,8
Australia	2.087	40,8	9.738	55,0	4,67	10,1
Cile	2.711	1,7	9.280	-4,4	3,42	-6,0
Grecia	2.578	-2,9	5.775	0,1	2,24	3,1
Argentina	958	-21,1	4.875	-10,5	5,09	13,5
Nuova Zelanda	436	-37,4	3.170	-23,0	7,27	22,9
Ungheria	1.733	-7,5	2.719	-3,4	1,57	4,4
Svizzera	93	-8,4	1.057	-9,7	11,35	-1,4
Croazia	206	170,5	710	108,8	3,44	-22,8
Turchia	188	130,3	621	105,6	3,31	-10,7
Moldova	190	-43,0	378	-37,1	1,99	10,3
Bulgaria	27	40,4	98	42,0	3,62	1,1
Altri	3.873	1,4	9.481	9,1	2,45	7,6
Totale	237.518	-7,4	813.953	-5,5	3,43	2,1

VINO IN BOTTIGLIA

REGNO UNITO

	.000 litri		.000 Sterline		Sterline/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Francia	59.795	0,2	398.071	27,1	6,66	26,9
Italia	58.735	-7,3	164.007	14,4	2,79	23,4
Spagna	36.558	-11,4	110.583	15,3	3,02	30,2
Belgio	26.631	304,7	78.523	216,6	2,95	-21,8
Nuova Zelanda	14.761	27,0	70.651	38,6	4,79	9,2
Cile	24.475	0,8	67.947	3,0	2,78	2,1
Australia	17.945	11,8	54.556	15,1	3,04	2,9
Sudafrica	13.760	9,1	42.762	28,2	3,11	17,5
Argentina	14.835	11,6	42.346	22,6	2,85	9,9
Germania	10.213	-4,6	32.708	34,0	3,20	40,5
Portogallo	8.425	-10,3	26.256	-6,4	3,12	4,4
Paesi Bassi	11.441	107,6	26.233	129,2	2,29	10,4
Usa	2.747	-57,9	26.107	3,3	9,50	145,4
Altri	4.682	-41,0	40.395	5,9	8,63	79,5
Totale	305.004	5,6	1.181.144	26,1	3,87	19,4

STATI UNITI

	.000 litri		.000 \$		\$/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Italia	121.286	-4,0	820.214	2,8	6,76	7,1
Francia	66.840	-1,6	696.500	6,2	10,42	7,9
Nuova Zelanda	28.995	17,4	215.830	14,8	7,44	-2,2
Spagna	21.097	-11,3	131.973	-3,3	6,26	9,1
Australia	38.113	7,7	130.812	12,7	3,43	4,6
Argentina	23.804	4,9	117.950	6,6	4,96	1,6
Cile	19.000	-6,3	66.906	-2,2	3,52	4,4
Portogallo	12.198	-16,9	63.600	-8,8	5,21	9,8
Germania	8.007	0,5	38.136	13,4	4,76	12,8
Sudafrica	3.989	-10,3	20.630	3,0	5,17	14,9
Altri	11.412	6,0	81.363	11,1	7,13	4,8
Totale	354.739	-1,2	2.383.914	5,0	6,72	6,3

CANADA

	Litri		\$ canadesi		\$/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Usa	1.489.655	-21,9	6.158.348	-18,5	4,13	4,4
Francia	930.059	-18,3	3.926.741	-17,7	4,22	0,8
Italia	424.141	-16,7	2.137.607	-6,6	5,04	12,2
Cile	377.961	-30,8	1.195.585	-27,9	3,16	4,1
Argentina	192.024	-48,2	770.395	-42,2	4,01	11,7
Sudafrica	223.632	-12,9	679.238	-7,3	3,04	6,5
Spagna	116.532	-26,8	458.822	-32,6	3,94	-7,9
Australia	101.904	-42,7	291.033	-41,9	2,86	1,3
Altri	347.748	-17,2	1.231.497	-9,5	3,54	9,4
Totale	4.203.656	-23,4	16.849.266	-19,3	4,01	5,3

CINA

	Litri		\$		\$/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Francia	36.219.961	-27,1	276.099.439	-9,0	7,62	24,7
Cile	32.974.184	3,1	140.985.435	12,0	4,28	8,6
Italia	10.819.251	-14,3	60.805.628	-14,3	5,62	0,0
Spagna	16.706.643	-26,1	46.392.188	-29,0	2,78	-3,9
Usa	1.940.670	0,2	24.177.502	43,8	12,46	43,5
Germania	2.124.523	14,7	11.462.153	0,0	5,40	-12,8
Nuova Zelanda	933.256	-5,4	10.570.360	2,3	11,33	8,1
Argentina	1.990.204	-7,4	10.266.404	-11,3	5,16	-4,2
Georgia	2.428.003	41,9	8.775.151	53,2	3,61	8,0
Sudafrica	2.021.505	-39,8	7.467.664	-42,4	3,69	-4,3
Portogallo	1.530.702	-36,1	5.840.030	-41,3	3,82	-8,1
Moldova	1.094.064	-38,7	2.708.953	-37,0	2,48	2,8
Australia	253.791	-94,3	1.110.262	-97,5	4,37	-57,1
Altri	2.071.915	-24,2	10.712.002	-30,8	5,17	-8,7
Totale	113.108.672	-19,3	617.373.171	-13,0	5,46	7,9

GIAPPONE

	.000 litri		.000 Yen		Yen/litro	
	2022	Var. %	2022	Var. %	2022	Var. %
Francia	20.076	-1,2	26.279.839	16,2	1.309,03	17,7
Italia	14.876	0,0	9.442.386	9,1	634,74	9,1
Usa	4.719	46,3	9.247.783	56,7	1.959,68	7,1
Cile	22.799	12,7	8.011.632	28,2	351,41	13,8
Spagna	8.539	-13,7	3.091.967	-4,7	362,12	10,5
Australia	3.311	18,0	1.836.275	35,4	554,64	14,8
Germania	1.308	-2,3	865.830	18,5	661,71	21,2
Nuova Zelanda	507	18,5	615.618	35,6	1.213,96	14,4
Portogallo	828	-4,1	473.619	22,9	571,95	28,2
Sudafrica	785	-14,0	456.387	0,1	581,22	16,4
Argentina	638	-14,5	411.337	1,5	644,26	18,7
Altri	1.059	10,6	937.364	19,5	885,19	8,1
Totale	79.445	3,7	61.670.037	20,4	776,26	16,1

LONGEVITÀ E FRESCHEZZA NEI VINI BIANCHI E ROSATI



PURE-LEES™

LONGEVITY

Lievito inattivo specifico per la protezione dei vini durante le fasi di affinamento e stoccaggio

- Alto potenziale di consumo dell'ossigeno
- Protezione contro ossidazione e imbrunimento
- Miglior controllo della fase di affinamento
- Basi spumante e rifermentazione in autoclave

MANNOLEES BLANC™

Mannoproteina specifica da usare in pre-imbottigliamento per incrementare la freschezza

- Maggior freschezza, eleganza e vivacità
- Diminuzione di secchezza e note amare
- Incremento della sensazione di morbidezza e piacevolezza al palato



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VINO



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture



UNA "FAMIGLIA" DI UVE CHE STA TORNANDO A POPOLARE I VIGNETI DELLA REGIONE

Alto Adige: il riscatto della Schiava SARÀ NELL'ANTICO VITIGNO LA CHIAVE DEL FUTURO?

di ALDO LORENZONI e LUIGINO BERTOLAZZI

La Schiava (in tedesco Vernatsch) è sicuramente il vitigno più identitario dell'Alto Adige. Se la sua massima diffusione si è raggiunta nel secondo dopoguerra, negli anni successivi ha visto però progressivamente ridursi la superficie dedicata, soprattutto per l'importante riconversione varietale avviata negli anni Ottanta che ha portato questa regione a esprimere vini di assoluto valore. Quando si pensa oggi ai vini altoatesini, il pensiero corre in primis al Pinot bianco, al Müller-Thurgau, al Gewürztraminer, al Sauvignon blanc e per i rossi al Lagrein e soprattutto al Pinot nero. Con questi competitor era logico che la Schiava rimanesse un po' in ombra, anche per alcune sue peculiari caratteristiche come un colore non eccessivamente carico e un corpo snello e delicato. Negli ultimi anni però sono numerosi i segnali concreti che testimoniano, con forza, come per questo vitigno sia arrivato oggi il momento del riscatto. Recupero e conservazione delle vecchie vigne, nuova attenzione in campo e in cantina da parte di tanti giovani tecnici, crescita costante della qualità dei vini e dei relativi valori sono oggi gli elementi che meglio sintetizzano il felice rinascimento di questo storico vitigno. Merito sicuramente di un cambio stilistico notevole posto in essere da tante aziende, da una nuova sensibilità dei consumatori e dalle tante iniziative di valorizzazione che si registrano a tutti i livelli. Tra le più significative la "Vernatsch Cup" e il "Dolomiten Vernatsch", concorsi enologici dedicati alla Schiava che riscuotono da anni una grande partecipazione. Senza dimenticare la nascita dell'associazione "DNA Vernatsch", che oggi conta oltre 20 viticoltori ed è orientata a dar vita a vini più strutturati e longevi, nonché i giovani produttori di Santa Maddalena, focalizzati sulla valorizzazione di questo particolare areale vocato alla produzione di Schiava, ma soprattutto i tanti progetti qualità posti in essere nell'ambito delle cantine sociali del territorio.

Valore condiviso

Per approfondire e capire cosa sta succedendo su questo fronte abbiamo coinvolto alcuni tra i più qualificati e rappresentativi produttori del territorio. Un ideale punto di partenza per questa ricerca è sicuramente la cantina Girlan, qualche chilometro a sud ovest di Bolzano, realtà storica altoatesina composta da 200 famiglie di viticoltori che con grande impegno e motivazione coltivano le uve su circa 220 ha di vigneto, su suoli prevalentemente a matrice morenica e vulcanica. È il presidente della cantina, **Oscar Lorandi**, fisico imponente, sguardo aperto e solare e grande capacità di affrontare e inquadrare i problemi, ad aprire la riflessione. "La vocazione per la Schiava a Girlan, viene da molto lontano - spiega Lorandi - già la famiglia Spitaler dopo la prima guerra mondiale aveva impiantato molti vigneti di Schiava, proteggendoli negli anni. Oggi quindi abbiamo un buon patrimonio di vecchie vigne, che sono il vero segreto per comunicare al meglio il valore di questo vitigno. È un momento importante questo per la Schiava perché il suo valore deve ancora salire per poter garantire la giusta remunerazione a chi sta coltivando questi vecchi vigneti, che ormai vanno dagli 80 ai 100 anni. Noi stiamo puntando molto su questa selezione che si chiama Gschleier Alte Reben (vecchie vigne) che riusciamo a valorizzare fino a 14-16 euro a bottiglia. È vero che la Schiava è stata sempre il vino quotidiano, però oggi anche a causa delle tante estirpazioni manca il prodotto, siamo quindi nelle migliori condizioni per poterlo riposizionare anche grazie alla nuova attenzione che molte piccole aziende stanno ponendo su questo vitigno con tanti progetti dedicati".



Oscar Lorandi, presidente e ad di Cantina Girlan
Foto: Gianmarco Guarise

Le esperienze dei viticoltori storici e quelle dei giovani, la scelta di puntare sulle vigne vecchie e sulla longevità dei vini per valorizzare un vitigno che in passato era il più rappresentativo dell'area. Una scelta sostenuta da produttori e operatori, che pure non nascondono le difficoltà del progetto



Vecchie vigne di Schiava (Cantina Girlan)
Foto: Gianmarco Guarise



Andreas Kofler, presidente della Cantina di Cortaccia/Kurtasch e del Consorzio Tutela vini dell'Alto-Adige
Foto: Gianmarco Guarise

Con **Andreas Kofler**, giovane e dinamico presidente della cantina di Cortaccia (Kurtasch) e del Consorzio di tutela dei vini dell'Alto Adige, facciamo il punto sulla situazione generale della Schiava nella regione: "L'Alto Adige oggi conta 5560 ha di vigneto, le varietà più rappresentate sono in ordine il Pinot grigio, la Schiava, il Gewürztraminer, il Pinot bianco e lo Chardonnay quasi in maniera equivalente. Con i suoi 630 ettari la Schiava rappresenta l'11,4% del vigneto totale. I comuni di produzione più importanti per questo vitigno sono Bolzano (152 ha), Caldaro (150 ha), Appiano (93 ha) e Merano (87 ha). Nella bassa atesina, la Schiava si coltiva soprattutto a Termeno (69 ha) e qui da noi a Cortaccia, dove arriviamo a 30 ettari circa". Siamo nel nuovissimo e suggestivo punto di accoglienza, realizzato per i 120 anni della cantina e ispirato alle colonne di dolomia che caratterizzano il paesaggio circostante. "La nostra cantina - ci spiega ancora Kofler - conta oggi 190 soci e circa 200 ha di vigneto, ciò che ci caratterizza è che i vigneti si estendono da 200 fino a 900 metri sul livello del mare. Questa differenza di altitudine è unica nell'ambito europeo, ogni varietà qui trova le sue condizioni ottimali, e ogni vino viene vinificato zona per zona. La Schiava in questo momento sta godendo di



EVOLVERE È

LA NOSTRA STORIA

Le storie di valore meritano traguardi nuovi. Siamo felici di essere entrati a far parte del **polo d'eccellenza per l'enologia** creato da Investindustrial insieme alle aziende del gruppo Della Toffola, dove **guidare il settore delle tecnologie di imbottigliamento** - dal 1880, la nostra specialità.

Per noi è il riconoscimento di una passione, ben radicata sul territorio, e l'opportunità per offrire ancora **maggiore solidità, dinamismo e innovazione** a tutti i nostri clienti.

Varietà	%	Ettari
Pinot grigio	11,90%	663
Schiava	11,40%	635
Gewürztraminer	10,90%	605
Pinot bianco	10,30%	574
Chardonnay	10,30%	570
Pinot noir	8,90%	494
Lagrein	8,80%	487
Sauvignon Blanc	8,00%	443
Müller-Thurgau	3,60%	199
Merlot	3,40%	190
Cabernet	2,90%	159
Kerner	2,00%	111
Moscato Giallo	1,70%	95
Riesling	1,60%	91
Sylvaner	1,20%	69
Veltliner	0,50%	27
Moscato Rosa	0,10%	8
Altri	2,50%	134
Totale	100,00%	5.554

**IL VIGNETO IN ALTO ADIGE
- DATI ANNO 2021**

(Fonte: Consorzio Vini Alto Adige)

**Andrea Moser,
Weinmeister della
Cantina di Caldaro-
Kalterm**

Foto: Gianmarco Guarise



➔ Segue da pagina 10

una particolare attenzione anche grazie ai fattori che hanno determinato negli ultimi anni il successo dei vini dell'alto Adige: un territorio unico, dei produttori che hanno saputo riqualificare le produzioni in maniera importante e una tensione verso la qualità assoluta senza compromessi".

Per completare il quadro è ovviamente necessario anche il punto di vista della cantina cooperativa più grande dell'Alto Adige. "Cantina di Caldaro-Kalterm conta oggi su 440 ettari e 590 soci con una media aziendale di 7000 mq, quasi la dimensione di un campo da calcio. In questo contesto è quindi strategico programmare la destinazione di ognuna delle singole 1.700 parcelle", sottolinea **Andrea Moser**, giovane Kellermeister dell'azienda ma con le idee molto chiare. Andrea vive e lavora in Tirolo dal 2010, dopo un'esperienza di 7 anni a Termeno prima come cantiniere e poi come Kellermeister da Franz Haas, guru del Pinot nero in Alto Adige. Moser ci spiega che applica alla Schiava la sensibilità acquisita da Haas relativamente al Pinot nero. Ambedue sono vitigni difficili da gestire sia in campo che in cantina ma che possono dare, quando fatti bene, soddisfazioni uniche.

Per comprendere al meglio le nuove dinamiche di attenzione alla Schiava anche negli altri territori vocati dobbiamo arrivare poco a nord di Bolzano, là dove il Rio d'Ega confluisce nell'Isarco, siamo

con **Josephus Mayr** titolare del maso Unterganzner, a Santa Maddalena, gestito insieme ai cinque figli. L'azienda conta oggi 10 ha, qui il tradizionale sistema di allevamento è la pergola e non si usano concimi né erbicidi da molti anni. Mayr, dieci generazioni di viticoltori alle spalle, ci spiega che in questo areale la Schiava è rimasta protagonista, diversamente da altri territori dove è stata sostituita molto velocemente da vitigni che erano allora più remunerativi. "Qui l'antico vitigno ha il suo territorio di elezione soprattutto nella fascia collinare - spiega Mayr - che comprende Santa Maddalena, Santa Giustina, Costa e San Pietro. Tra i motivi

che spiegano questa resilienza, oltre alle particolari condizioni pedo-climatiche, i tanti vignaioli che da sempre, anche in tempi di crisi, coltivano la Schiava vinificando in proprio e vendendo direttamente i loro vini. Ma oggi c'è una nuova attenzione a questo vitigno, soprattutto da parte dei tanti giovani, molto preparati, che guidano le nostre piccole cantine, c'è voglia di sperimentare di innovare sia in vigneto che in cantina".

**Josephus Mayr,
titolare di Maso
Unterganzner, e
presidente della Doc
Santa Maddalena**

Foto: Gianmarco Guarise



Vigneti della collina di San Genesis, nella Doc Santa Maddalena

Foto: Gianmarco Guarise

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

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

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

Powered by **maxidata** ZUCCHETTI

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.

In partnership con **vinalty**

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

www.osservatoriodelvino.it

Veronika Pfeifer,
Weinmeister di Maso
Pfannenstielhof
Foto: Gianmarco Guarise



Considerazioni condivise anche da una giovane produttrice di Santa Maddalena, **Veronika Pfeifer** di Maso Pfannenstielhof. Veronika si è laureata lo scorso anno in Viticoltura ed Enologia, ha 23 anni e da sempre aiuta il padre Johannes nel vigneto e in cantina insieme a sua sorella Anna e alla mamma Margareth. Il maso è tra i più antichi del luogo, ha oltre 5 secoli e da 200 anni è di proprietà della famiglia, siamo nella zona classica di Santa Maddalena. Veronika conferma che ci sono tante novità, c'è aria fresca, entusiasmo, voglia di fare, ed è stato creato anche un piccolo gruppo di giovani vignaioli di Santa Maddalena. "Siamo partiti prima come gruppo su WhatsApp - spiega la Pfeifer -, abbiamo fatto delle degustazioni alla cieca con tante discussioni su quali devono essere le caratteristiche di un Santa Maddalena, visto che qui la Schiava è sempre stata dominante. Non abbiamo avuto l'effetto abbandono verificatosi in altri territori perché qui ci sono le condizioni ideali per la Schiava. Tanto sole e l'aria giusta che arriva al mattino da est e alla sera da ovest dal lago di Garda. Recentemente è nata anche l'associazione 'DNA Vernatsch', tutti giovani viticoltori che si dedicano con passione alla coltivazione della Schiava puntando a fare vini intriganti e longevi. L'idea è partita da tre appassionati produttori: Andi Solva, Louis Oberrauch e Urban Piccolruaz della cantina di Laimburg. È bello ora vedere tutto questo entusiasmo per un vitigno che è stato per lungo tempo un po' sottovalutato".

Tra longevità e vecchie vigne

Per capire come è stato rivoluzionato l'approccio nel vigneto, abbiamo chiesto all'enologo **Gerhard Kofler** di Cantina Giralan di raccontarci nel dettaglio come si opera per la valorizzazione della Schiava. "La prima cosa che abbiamo fatto già nel 2008 è stata di ridurre le referenze della Schiava portandole da cinque a tre, così come abbiamo fatto anche con il Pinot nero. Abbiamo eliminato quindi la tipologia base arrivando in azienda a un massimo di 80 q/ha. Oggi la piramide qualitativa prevede alla base solo un Igt Schiava, mentre nell'ambito della Doc abbiamo due proposte come il Fass9 e la selezione Gschleier, ovvero vecchie vigne. Dei 230 ha aziendali oggi solo 35 sono a Schiava, quarant'anni fa erano circa 150 ma nel 2005, quando sono arrivato io, si erano già ridotti a 80. Adesso la nostra missione è difendere quello che c'è,



Gerhard Kofler, Weinmeister di Cantina Giralan
Foto: Gianmarco Guarise

anche se purtroppo potrebbe diminuire ancora. Nei vecchi vigneti troviamo tutte le tipologie di Schiava, le selezioni fatte successivamente erano purtroppo indirizzate a produzioni più elevate e quindi per noi oggi il vero valore sta nelle vecchie vigne. L'obiettivo enologico di ogni nostro vigneto viene deciso già a maggio, in modo che tutti i produttori abbiano un indirizzo preciso sul quale lavorare. Per ogni parcella viene fatta una visita di condivisione a luglio e ad agosto di controllo, per verificare la coerenza tra quanto fatto e quanto atteso. Se ad agosto le operazioni richieste non sono state fatte, o fatte male, il socio ha una settimana di tempo per intervenire, in caso contrario la sua produzione viene destinata a una linea di qualità inferiore, ma per fortuna questo avviene molto raramente. La qualità attesa si ottiene con i diradamenti, perché la Schiava è notoriamente generosa, ma soprattutto con il taglio della punta e delle ali del grappolo a luglio inoltrato, per evitare che i grappoli rimasti diventino di eccessivo volume. Arrivando alla vinificazione diciamo che la Schiava la trattiamo come un Pinot nero, con 7/8 giorni di macerazione nei vini base mentre per la selezione Gschleier allungiamo il periodo anche a tre settimane e più, con oltre nove mesi di affinamento in botte e sei mesi in bottiglia. In questo modo riusciamo ad estrarre tannini e polifenoli, che ci consentono di uscire sul mercato più avanti nel tempo".

Josephus Mayr sottolinea che "la Schiava è molto sensibile all'oidio, alla peronospora e alla botrite, anche in maturazione ci sono tanti rischi. Qui il clima incide molto, la zona è molto calda e siamo tra i primi in Alto Adige per germogliamenti, primi per invaiatura e ultimi però a vendemmiare, perché è un'area ben ventilata. Anche in anni difficili la Schiava può maturare molto bene, con gradazioni importanti che raggiungono i 13 gradi di alcol naturali. Ogni azienda fa più selezioni e abbiamo tanti giovani produttori che sperimentano nuove soluzioni in fase di vinificazione. Non tutti sanno che la Schiava è naturalmente più longeva del Lagrein, è molto simile come dinamiche di affinamento al Pinot nero. In ogni terroir si esprime poi con sfumature diverse, per esempio

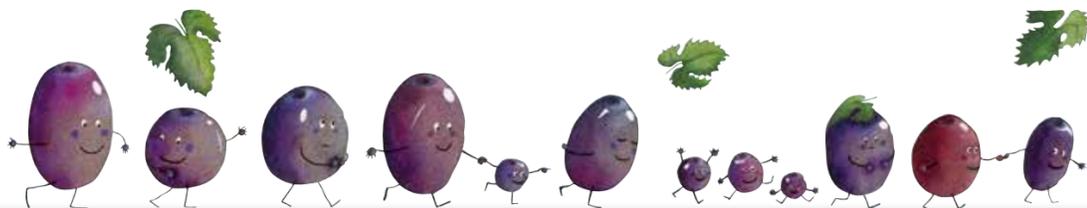


Il clima alpino è l'essenza delle nostre botti.

Il particolare clima Alpino molto soleggiato, ma con una fresca aria di montagna, è la condizione ideale per la stagionatura e la maturazione del legno. Le nevicate invernali e le piogge estive garantiscono la pulizia dei tannini più duri, in questo modo solo gli aromi più delicati ed eleganti verranno ceduti ai vostri vini.

www.pauscha.at
office@pauscha.at

SI Vi aspettiamo al Simei
15-18.11.2022
Pad. 1 stand K02-L01



La Schiava, una famiglia

A cura di G.R.A.S.P.O., Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Sostenibilità e la Preservazione della biodiversità viticola

Per Schiava si intende una famiglia di vitigni con caratteristiche ampelografiche molto simili. Tre di questi - Schiava grossa (codice 289), Schiava gentile (codice 222) e Schiava grigia (codice 223) - sono iscritti nel Registro delle varietà da vino italiane. Per la verità in questo registro troviamo anche catalogata una Schiava nera, con codice 224, coltivata particolarmente in Lombardia nelle province di Como, Brescia e Bergamo, ma che recenti risultati dell'analisi del Dna hanno dimostrato essere sostanzialmente diversa dalle Schiave del Trentino e dell'Alto Adige (www.catalogoviti.politicheagricole.it). Nell'Italian Vitis database (www.vitisdb.it) la famiglia delle Schiave si allarga a sette, con citazioni anche di Schiava lombarda e Schiava piccola, anche se poi sono di fatto riconducibili alle quattro già citate. Nel catalogo europeo (www.vivc.de) le Schiave sono addirittura 19, con la Schiava bianca, la Schiava bresciana, la Schiava di Bergamo, la Schiava di Como, la Schiava di Varese,

la Schiava meranese, la Schiava toscana e la Schiava rot. Quasi tutte comunque riconducibili alla tipologia di Schiava lombarda, tranne la Schiava bianca e la Schiava toscana che hanno una loro specifica identità. Per quanto riguarda le Schiave utilizzate in Alto Adige facciamo riferimento quindi esclusivamente alla Schiava grossa, la più coltivata, alla Schiava gentile e alla Schiava grigia.

Anche le notizie relative all'origine del nome non sempre sono collimanti e per certi versi rimangono ancora del tutto incerte. Il nome italiano Schiava in alcuni casi è indicato come di provenienza slava, in particolare dalla Slavonia, in Croazia e poi introdotte in Italia al seguito delle invasioni longobarde. Un'altra interpretazione ci dice che Schiava deriva dal tipo di allevamento, ovvero con vigne mantenute basse e legate, in Italia settentrionale si chiamavano così le "vineis slaviv" in contrapposizione all'allevamento alto ovvero "vineis majores".

Se nel 1970 il 68% della superfi-

cie vitata altoatesina era coltivata a Schiava, oggi la percentuale è scesa a poco meno del 12% con 684 ha di Schiava grossa e 12 ha accertati di Schiava grigia (www.vinialtoadige.com). Questi tre vitigni allora caratterizzavano bene le tre diverse zone dell'alto Adige: la Schiava grossa nel Meranese, la Schiava piccola nella conca di Bolzano e la Schiava grigia nella zona di Santa Maddalena. Oggi invece la

Schiava grossa è prevalente, se non esclusiva, in tutti gli areali. La norma autorizza l'uso della denominazione Alto Adige con l'indicazione del vitigno Schiava, ma spesso le etichette riportano solo le denominazioni tradizionali come il Santa Maddalena, il lago di Caldaro e i colli di Merano, senza in qualche caso indicare il vitigno anche se sono prodotti esclusivamente con la Schiava.

PROFILI AMPELOGRAFICI

- **Schiava grossa:** questa varietà ha oltre 180 sinonimi segno della sua estesa coltivazione nel passato in tantissimi areali europei; la foglia è grande, pentagonale e trilobata; il grappolo è di dimensioni importanti, tronco-conico, compatto e alato; l'acino è sopra la media, con buccia ricca di pruina e di colore blu-nero. La vigoria è elevata, la vendemmia avviene a fine settembre / primi di ottobre.
- **Schiava gentile:** nel catalogo delle vigne europeo sono segnalati per questa varietà 48 sinonimi; la foglia è media, trilobata o intera; il grappolo è di medie dimensioni, piramidale, spargolo e alato; l'acino è medio, con buccia ricca di pruina, tenera e dal colore blu violetto. La vigoria è elevata, la vendemmia avviene a fine settembre.
- **Schiava grigia:** solo 7 sinonimi, invece, per la Grau Vernatsch; la foglia è media, pentagonale, trilobata o intera; il grappolo è di medie dimensioni, piramidale allungato, spargolo, talvolta con acinellatura dolce, non sempre alato; l'acino è medio con buccia ricchissima di pruina di colore blu grigio opaco. La vigoria è elevata, la vendemmia avviene a fine settembre / primi di ottobre. È la varietà meno coltivata per superficie, ma è considerata apporta di qualità.



quella di Merano è più rustica, più tannica direi, come anche a Cornaiano, sono caratteristiche peculiari che si acquietano solo dal secondo anno, fino a diventare fruttate e fresche; a Caldaro invece i vini sono più dolci, freschi ed eleganti. A Santa Maddalena abbiamo più consistenza e temperamento, anche se l'acidità non è mai elevata, ma va bene così, basta servire il vino un po' più fresco. Credo che qui la piccola percentuale storica di Lagrein prevista dal disciplinare sia utile solo per

il colore: una volta si utilizzavano per questo motivo anche la Rossara e la Negrara. Certo si potrebbe fare un Santa Maddalena con Schiava in purezza di buona colorazione, ma solo in alcuni areali di alta collina".

"Nel programma di riqualificazione della Schiava per la Cantina di Caldaro - sottolinea Andrea Moser -, ci sono stati due diversi momenti. Il primo è stato la presa di coscienza che la qualità del prodotto non era soddisfacente, soprattutto per gli impianti realizzati negli anni ottanta con materiale vegetativo troppo produttivo, portando quindi all'estirpazione delle parcelle interessate con una riduzione significativa della superficie coltivata a Schiava da 150 a 70 ettari. Il

secondo, ha visto l'inizio di un programma focalizzato sul perseguimento maniacale della qualità con una serie di controlli, sia in fase vegetativa che in prossimità della vendemmia, non solo con i rigorosi e sistematici rilievi analitici, ma con il mio diretto assaggio di tutte le uve provenienti dalle 1700 parcelle. Le rese in vigna sono inferiori a quanto previsto dalla Doc: per noi i limiti fissati sono 125 q per il Caldaro classico, 110 q per le selezioni e 90 per i nostri Cru. Un'ideale piramide qualitativa condivisa anche dalle altre realtà sociali altoatesine, dove i tecnici delle cantine sono tutti giovani, preparati e in sintonia tra di loro".

Identità, storicità, originalità

Tanto impegno porta a una nuova consapevolezza anche per comunicare al meglio questo percorso virtuoso soprattutto per quanto riguarda le vecchie vigne e la ritrovata longevità dei vini. Oscar Lorandi conferma che "le vecchie vigne di Schiava sono oggi valorizzate al meglio anche se si può fare ancora di più. Abbiamo tanti altri vitigni interessanti e remunerativi nei nostri vigneti ma sono stati tutti piantati dopo gli anni 80 e non possono certo testimoniare l'identità e il legame profondo che l'Alto Adige ha con la viticoltura. Il valore aggiunto per la Schiava oggi è che possiamo arrivare a essere veramente profondi, possiamo fare un racconto di sostanza: la Schiava siamo noi, e in un contesto di comunicazione sul vino spesso omologato, superficiale o semplificato, il nostro racconto sulle vecchie vigne è distintivo e strategico. Sulla Schiava c'è tanto da raccontare, è la nostra radice, tutto il resto è rincorsa. Gschleier e Fass9 sono tra le poche etichette storiche della Schiava ed è nostra responsabilità valorizzarle al meglio. Tra l'altro oggi con questo vitigno realizziamo vini assolutamente contemporanei, moderni, abbiamo forse solo l'esigenza di caratterizzarli e proporli al meglio. Per questo stiamo pensando di chiamarli solo Vernatsch - conclude Lorandi -, per semplificare ancora la comunicazione verso i consumatori, ma questa è una decisione che dobbiamo prendere tutti insieme".

Gerhard Kofler conferma e puntualizza il forte legame di Girland con questo vitigno: "Dobbiamo tutto a Valentin Spitaler, allora enologo della cantina, il quale aveva notato che la botte numero 9 riempita di Schiava in affinamento dava i migliori risultati, una



ANTARES VISION GROUP

IE4000,
una soluzione per:

- + Controllo qualità dell'etichetta
- + Lettura del QR-Code per tracciare la bottiglia
- + Ispezione del codice



Per maggiori informazioni

commercial@ftsystem.com



FT SYSTEM
ANTARES VISION GROUP



**Vigneti della Doc
Santa Maddalena**
Foto: Gianmarco Guarise

intuizione che divenne certezza nel corso degli anni. Per esempio in occasione di un importante anniversario, nel 1961, per la città austriaca di Villach, vennero fatte assaggiare agli acquirenti varie botti, la scelta fu per la numero 9 e Valentin, dato che il contenuto era di 130 hl e la città ne acquistava solo una parte, scelse di imbottigliare la rimanenza, che gli sembrava particolarmente buona, conservandola in cantina fino a dimenticarsene. Dopo qualche anno il risultato qualitativo fu sorprendente, tanto da dimostrare il potenziale del vitigno anche sul fronte della longevità. Da qui l'idea di non scrivere Schiava in etichetta ma puntare su "Fass9", una soluzione allora innovativa anche dal punto di vista del marketing. Da un percorso simile nasce anche la selezione

ne Gschleier, "che proviene esclusivamente dai vigneti con vigne vecchie di queste nostre colline - specifica Kofler -. Dal punto di vista commerciale oggi facciamo 120.000 bottiglie di Fass9 e circa 20/25.000 di Gschleier, il mercato rimane quello locale ma abbiamo una buona distribuzione anche a livello nazionale, stanno crescendo anche i mercati tedesco e svizzero. Il punto di forza di questa varietà è la limitata acidità, il giusto tannino e funziona benissimo anche con piatti una volta impensabili come il pesce". Schiava grossa, Schiava gentile, Schiava grigia sono vitigni in parte diversi, ma in campo questa differenza emerge davvero? Lo chiediamo al presidente della cantina Kurtasch, Andreas Kofler: "Le differenze sono minime, la vera differenza la fa il territorio e

le vecchie vigne. La resa per ettaro ottimale sarebbe sui 100/110 q, anche senza diradamenti, mentre il disciplinare oggi ne concede fino a 140. Per quanto riguarda il posizionamento la quota migliore è tra i 300 e i 400 m di altitudine, naturalmente con allevamento a pergola e in una zona ben ventilata. La vera qualità si ha però solo quando si trova il miglior vitigno sul suolo giusto, dove può adattarsi in maniera ideale e su questo fronte come azienda stiamo operando in maniera importante".

"È un buon momento anche per la nostra Schiava - ribadisce Josephus Mayr, che è stato anche tra i fondatori dell'associazione dei vignaioli sudtirolesi di qualità -, se fino a qualche anno fa le Schiave le trovavi tutte tra i 5 e gli 8 euro oggi assistiamo a un importante riposizionamento del valore partendo dai 7/8 euro per i vini base fino ai 16/20 euro per le selezioni, ma ci sono aziende che vendono Schiava anche oltre i 40. Un successo che ha un po' sorpreso anche i vivaisti che si sono trovati in difficoltà per le tante richieste di barbatelle". "A Santa Maddalena c'è quasi esclusivamente Schiava grossa, e quindi puntiamo su selezioni e affinamento per diversificare i nostri vini - commenta Veronica Pfeifer -. Il nostro maso è adagiato sul margine orientale della conca pianeggiante di Bolzano, caratterizzata da suoli di origine morenica, dove alleviamo la Schiava, e da suoli alluvionali, dove viene meglio il Lagrein. Facciamo quindi solo vini rossi come da tradizione. Per quanto riguarda il Santa Maddalena abbiamo tre vini diversi ma la cosa che ci caratterizza è che li affiniamo rigorosamente tutti in acciaio. Usiamo solo fino al 5% massimo di Lagrein per arrotondare in forza, struttura e colore l'espressione più autentica della Schiava. Il disciplinare permetterebbe anche di usare il Pinot nero, ma qui da noi fa troppo caldo per questa varietà, per cui nessuno la pianta".

Aldo Lorenzoni e Luigino Bertolazzi

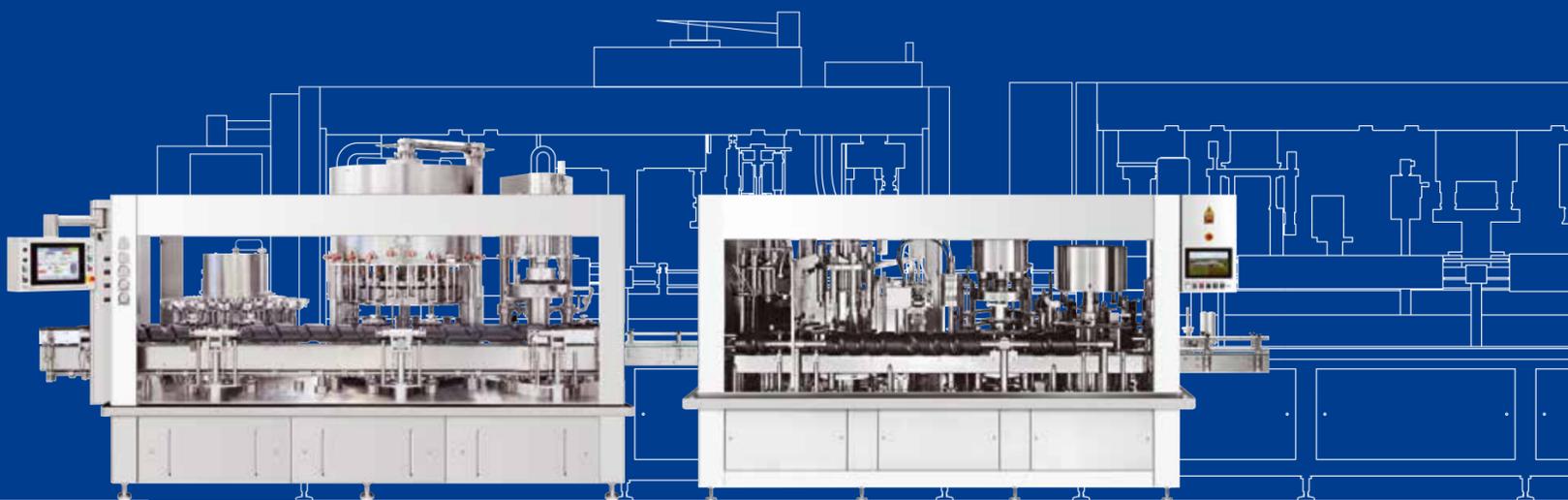


Qualità

la progettiamo, la costruiamo,
la imbottigliamo

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

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



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

GAI



Eduard Bernhart



Günther Hölzl



Lorenzo Nichelatti



Benjamin Brunner

**LA SITUAZIONE
DEL MERCATO
TRA DIFFICOLTÀ
INTERNE E
CURIOSITÀ
ALL'ESTERNO**



L'attitudine della Schiava a dare vini leggeri e "da merenda" segna ancora pesantemente l'immagine del vitigno in Alto Adige. Fuori dai confini regionali, dove questa tradizione è meno sentita, la Schiava è invece percepita come un vino moderno ed estrapolatamente versatile, decisamente in linea con le attuali tendenze. Anche se la strada per conquistare il mercato italiano è ancora lunga...

Se ne beve di più (e meglio) fuori regione

di FRANCESCA NEGRI

In Alto Adige nel 1978 gli ettari coltivati a Vernatsch - la Schiava in tedesco - erano 3.572 (il 68% della superficie vitata), oggi sono 635. Una contrazione esponenziale dovuta al calo rilevante sui mercati registrato negli ultimi anni che l'hanno portata a essere da vitigno principe a "brutto anatroccolo" della viticoltura altoatesina: una parabola discendente che però oggi si è fermata, avviando un'inversione di rotta grazie al progetto di rilancio di cui abbiamo parlato nell'articolo precedente (vedi pagg. 10-15).

Senza considerare, comunque, che questo vitigno rappresenta, ancora, in Alto Adige l'11,4% del vigneto totale, secondo solo al Pinot grigio, che di ettari ne occupa 663, e davanti a tutti e tre i vitigni forse più rappresentativi del Sudtirolo, dentro e soprattutto fuori i confini regionali: il Gewürztraminer (605 ettari), il Pinot nero (494 ettari) e il Lagrein (487 ettari). I Comuni di produzione più importanti per la Schiava sono Bolzano (152 ettari), Caldaro (150 ettari), Appiano (93 ettari) e Merano (87 ettari). Nella bassa atesina, la Schiava si coltiva soprattutto a Termeno (69 ettari) e a Cortaccia, dove si arriva a 30 ettari circa. I dati sono quelli del Consorzio vini Alto Adige, che parla della Schiava come "un piccolo trend che si fa notare", dopo che le sue caratteristiche sono state adattate alla richiesta del mercato: "Un vino con basso valore di tannini, fragrante e molto versatile - fa sapere **Eduard Bernhart**, direttore del Consorzio - con un ottimo rapporto qualità-prezzo".



La Schiava oggi

La Schiava 2.0, quella dei giorni nostri, in altoatesino si chiama sempre Vernatsch, ma ha indiscutibilmente cambiato pelle rispetto al passato, o forse sarebbe meglio dire stile: "Ha caratteristiche diverse, ora, secondo varie tendenze - spiega Bernhart -. Alcuni produttori puntano a una stilistica simile al Pinot nero, altri a vini con potenziale di invecchiamento e altri ancora su vini per il pronto consumo con un ottimo rapporto qualità/prezzo, il cui mercato è soprattutto locale, ma anche nell'export in Germania, Austria e Svizzera, da dove provengono gran parte dei turisti che scelgono l'Alto Adige per le loro vacanze". Lo conferma anche **Günther Hölzl**, amministratore delegato di PUR Südtirol e di Meranerwinthouse, nonché fondatore della Vernatsch Cup, che da 20 anni premia le migliori Schiave dell'Alto

Adige: "Notiamo che forse sono soprattutto i mercati lontani ad aver scoperto ancora di più la schiava: a New York, in California, a Londra, in Australia questo vino sta andando molto bene. Anche in Italia c'è grande interesse: a Roma, ad esempio, un nome noto come Roscioli la sta promuovendo con grande successo. Credo che siano più i ristoranti stellati o comunque gourmet fuori dalla provincia di Bolzano a promuovere questo prodotto con entusiasmo, perché per loro è una novità. In regione, invece, molti sommelier l'hanno conosciuta in un momento difficile o comunque la vivono come un vino troppo tradizionale e provinciale". La Schiava, infatti, in Alto Adige è sempre stato il vino da merenda per antonomasia, da abbinare a un tagliere di speck, ma oggi, assicura Hölzl, non è più così: "Oggi la Schiava è vino da pizza, spaghetti, pesce, carne

bianca, carne rossa, d'estate la puoi bere fresca: ha tante facce e chi lo sa la può giocare come un jolly, che sorprende il cliente proprio per questa sua grandissima versatilità. Un giorno è il vino da compagnia, l'altro giorno è un regalo pregiato per chi vuole scoprire un prodotto di qualità di nicchia. La Schiava di selezione è un vino mo-

do fuori dai confini regionali, soprattutto nelle zone di mare - afferma **Lorenzo Nichelatti**, coordinatore di tutte le attività dell'azienda di distribuzione trentina Lieber International -. Sicuramente la Schiava è uno dei tanti vitigni in riscoperta, ma non in Trentino Alto Adige. E parliamo solo della versione in rosso, perché quella



Hotel Gran Baita di Selva di Val Gardena

dermo, fine, setoso, ideale per il trend dei pasti leggeri verso cui stiamo andando. Per questi motivi, a mio avviso, oggi stiamo vivendo la nuova era della Schiava". Un nuovo corso che, però, non riguarda tutte le tipologie di questo prodotto: "Le potenzialità della Schiava sono enormi, perché in qualche modo 'sorella' del Pinot nero - conclude Hölzl -. Se si continua a vinificarla come un tempo, leggera e magari in rosato, non riesce a posizionarsi sul mercato a più di 10 euro e sicuramente non ha un grande futuro. I produttori, invece, che investono in qualità e in vinificazioni più complesse, hanno grande successo e riescono a piazzare i loro prodotti anche a 20-30 euro a bottiglia".

Nemo profeta in patria?

Insomma, Schiava *Nemo profeta in patria*? "Forse sì, visto che anche noi registriamo interes-

se fuori dai confini regionali, soprattutto nelle zone di mare - afferma **Lorenzo Nichelatti**, coordinatore di tutte le attività dell'azienda di distribuzione trentina Lieber International -. Sicuramente la Schiava è uno dei tanti vitigni in riscoperta, ma non in Trentino Alto Adige. E parliamo solo della versione in rosso, perché quella

in rosato si trova a competere oggi con molti prodotti anche di qualità superiore. Anche in termini di prezzi, quelli della Schiava stanno aumentando, a dimostrazione che si tratta di un prodotto che sta incrementando pian piano il suo valore e il suo posizionamento sul mercato".

Che nella provincia del Trentino Alto Adige la Schiava sia poco valorizzata sembrano confermarlo le voci di alcuni ristoratori e hotel. Prendiamo ad esempio il Gran Baita di Selva di Val Gardena, lussuosissimo hotel 5 stelle lusso con una carta vini alquanto prestigiosa e un ristorante gourmet che sogna la Stella Michelin, guidato dallo chef Andrea Moccia. A curare la wine list è il giovane **Benjamin Brunner**, che afferma: "Trovo che per la Schiava ci sia più che altro una nuova 'consapevolezza', ma non parlerei di una vera e propria



Marco Masè



Roberto Anesi



LA PAROLA AL SOMMELIER

“In carta ho 15 Schiava, addirittura 8 al calice”

Egon Perathoner è un giovane e preparato sommelier, diplomato Ais nel 2006 ha lavorato sempre in hotel a 4 o 5 stelle, iniziando in Val Gardena fino ad arrivare in Toscana al Relais Chateaux Gallia Palace, ma con precedenti esperienze al pluristellato Da Vittorio a Brusaporto. Dal 2008 è il responsabile della cantina del ristorante stellato Anna Stuben a Ortisei (dal 2018 ne è diventato anche Maître d'Hotel). Una figura professionale strategica per raccontarci da un altro punto di vista l'evoluzione del rapporto del consumatore con la Schiava. “Da più di un decennio - ci racconta - visito ogni anno circa 30 cantine, non solo in Alto Adige ma anche nel resto d'Italia, oltre ad Austria, Germania, Champagne, Alsazia, Svizzera e Portogallo. Circa 100 degustazioni professionali in manifestazioni e concorsi, degustando in dodici mesi oltre 2000 vini. Con la Schiava ho un legame stretto già da tanti anni, per me può essere un vino molto moderno, che piace a tutti. Un vino che sembrava dover essere solo semplice, fresco ed elegante, ma che oggi sa anche stupire per longevità e versatilità. Servito un po' fresco si abbina con tantissime pietanze e non solo con i piatti più elaborati della cucina stellata. Penso alla pizza o anche con del pesce o carne cruda, e d'estate in giardino è perfetto. Oggi ho in lista 15 etichette di Schiava e addirittura 8 al calice, proprio per dare tanta visibilità a questo nostro prodotto, ma anche per rispondere ad

Egon Perathoner



una clientela sempre più interessata e curiosa. Accanto agli altri classici vini altoatesini, la Schiava con il suo racconto e la sua sincerità si sta gradualmente riposizionando. Il cliente al giorno d'oggi è molto più flessibile e, almeno da me, si lascia volentieri consigliare, rimanendo sempre stupito da questo vino. Anche solo pensare che la Schiava è il vino altoatesino con più potenziale d'invecchiamento è pazzesco, ad esempio al bicchiere ho anche un 2015 e ho già tante annate in cantina che tirerò fuori nei prossimi decenni. Sicuramente quelle che arrivano da Santa Maddalena sono tra le etichette più richieste, ma se parliamo di Schiava in purezza dobbiamo fare riferimento lago di Caldaro e alle colline vicine”. A.L. e L.B.

rinascita. Al Gran Baita la proponiamo al bicchiere, come vino estivo leggero spesso abbinato al tradizionale tagliere di speck. Credo che la Schiava sia qualcosa di unico in Alto Adige e andrebbe sicuramente più apprezzata e valorizzata”. Non si discosta molto il giudizio di **Marco Masè**, sommelier e patron de Il Gallo Cedrone, ristorante stellato di Madonna di Campiglio: “Credo che la Schiava debba mantenere le sue caratteristiche originarie, ossia di vino poco impegnativo, da compagnia e merenda. I tentativi di affinamento da parte di alcuni produttori li trovo più sperimentazioni e curiosità. Noi in carta al ristorante abbiamo due o tre tipologie di Schiava, ma ancora dal nostro osservatorio non credo si possa parlare di vera e propria rinascita di questo prodotto”.

Una nuova identità

Fortunatamente, la Schiava altoatesina ha anche i suoi ambasciatori. Uno di questi è il Miglior Sommelier d'Italia Ais 2017 e ristoratore (El Pael di Canazei) **Roberto Anesi**: “La Schiava sicuramente è il vitigno che ha trovato una nuova

identità in Alto Adige - afferma - ed è in grandissima evoluzione: da vitigno dai numeri impressionanti in passato e qualità molto bassa, nel tempo si è trasformato dimostrando grandissimo carattere, grazie anche a una viticoltura molto più attenta e vigneti che talvolta raggiungono i 120 anni, quindi con rese bassissime. È un vino che ha quasi l'eleganza del Pinot nero, anche se invecchiando acquisisce dei toni diversi, più speziati e meno animali. Il cliente non lo richiede tantissimo anche se credo che un sommelier attento non possa fare a meno di proporre la Schiava perché è un vino molto versatile, moderno, con una bella struttura e una delicatissima tannicità, il che lo rende molto interessante in un ventaglio di abbinamenti molto ampio: si accompagna bene sia ai pesci grassi sia alle carni bianche, e in giornate estive è interessantissimo anche sulle carni rosse. A me piace tanto anche con la pizza. È un vino, insomma, affascinante con potenzialità ancora tutte da scoprire”. Quindi, se il mercato della Schiava è stabile in Alto Adige, in Germania e in Austria, regi-

stra invece un forte exploit di crescita in alcuni mercati internazionali, dagli Stati Uniti all'Australia, e come abbiamo detto, anche in Italia. Dove, però, i casi di successo sono ancora isolati e a macchia di leopardo. Non è un caso, infatti, che alcuni tra i principali player nazionale della distribuzione specializzata non abbiano risposto alle nostre domande perché i numeri di vendita sono ancora esigui. Ma le prospettive per la “nuova” Schiava ci possono essere, seppur vada ancora costruite.

Un futuro di crescita che potrebbe far pensare, seguendo le logiche di mercato, a incrementi di produzione in vista: ipotesi che i produttori smentiscono con chiarezza, assicurando, invece, di volersi dedicare esclusivamente all'obiettivo di concentrarsi sui vigneti che danno i migliori risultati per questo vitigno. Poche certezze, insomma, sul fatto che la Schiava possa tornare a essere “il” vitigno della regione: ma ferma determinazione a costruire un nuovo percorso per riallineare la Schiava alle attuali “red star” del vino altoatesino, ossia Lagrein e Pinot nero.



iAM EXA

LA MICROFILTRAZIONE AUTOMATICA ALLA PORTATA DI TUTTI

La serie **iAM EXA**, unica come il suo *design*, sintetizza il processo di **microfiltrazione** ad un prezzo estremamente competitivo. L'utilizzo di componenti pluri testati e di un software di ultima generazione consentono una messa in servizio sicura e rapida.



SMART DESIGN

iAM EXA riassume perfettamente la nostra trentennale esperienza nel settore della microfiltrazione. Grazie alle sue configurazioni predefinite, e minimizzate negli ingombri, permettono di poterlo collocare in qualunque spazio.



USER-FRIENDLY SOFTWARE

Bastano pochi e semplici tocchi per il funzionamento della macchina. Garantiamo e tracciamo in automatico ogni singolo ciclo: dalla filtrazione del prodotto ai lavaggi di microfiltrazione e riempitrice.



GREEN ENGINEERING

Curiamo ogni singolo dettaglio per la riduzione dell'impronta idrica e per il risparmio energetico. L'impianto può recuperare il 70% delle calorie, può far riciclare le soluzioni di lavaggio, evita l'eccessivo consumo di chimici e molto altro ancora.

“Dai vini tipici al Testo unico” VINCITORE DEL PRIX DE L’OIV 2022

L’Oiv ha annunciato lo scorso 19 luglio i vincitori dell’edizione 2022 del Prix de Oiv, uno dei più prestigiosi premi al mondo per la letteratura vitivinicola. I membri della giuria presieduta da Azéline Jaboulet-Vercherre insieme al segretario scientifico Richard Pfister, tutti eminenti personalità del mondo del vino e rappresentanti degli Stati membri dell’Oiv, hanno assegnato quest’anno 15 premi Oiv e 9 menzioni speciali, scegliendo tra le oltre 60 pubblicazioni giunte a Parigi questa primavera: “Qualità e rigore” sono state - secondo la giuria - caratteristiche principali riconosciute nelle pubblicazioni vincitrici. Vincitore del Prix de Oiv 2022 per la categoria “Diritto vitivinicolo” è stato “Dai vini tipici al Testo unico. Profilo storico della normativa di protezione delle denominazioni di origine del vino in Italia (1904-2022)”, edito da Unione Italiana Vini e già recensito su Il Corriere Vinicolo 12 del 4 aprile 2022. Il volume, come ricordiamo, è frutto di due anni di ricerca condotti dal segretario generale di Unione Italiana Vini, Paolo Castelletti, e dal responsabile dell’Archivio storico e della Biblioteca UIV, Francesco Emanuele Benatti,

con la collaborazione scientifica del professor Mario Fregoni. “L’apprezzamento per il nostro lavoro giunto dal Jury des Prix de l’Oiv - ha dichiarato **Paolo Castelletti** dopo aver ricevuto dal direttore generale dell’Oiv, Pau Roca, comunicazione dell’assegnazione del premio - ci onora ed è segno del riconoscimento da parte della giuria del valore della ricerca storica quale solida base per la proposta e la costruzione delle politiche dei vini a denominazione di origine e della normativa di settore. Nelle conclusioni del volume, abbiamo suggerito la necessità di una riorganizzazione del sistema di protezione delle denominazioni di origine del vino che sia basata sull’antico, ma quanto mai attuale, concetto della rinomanza quale requisito minimo per il riconoscimento di un nome geografico. Da qui anche la proposta della trasformazione del Comitato nazionale vini Dop e Igp in un più moderno ‘Istituto nazionale delle denominazioni di origine dei vini’, ente che dovrebbe avere più concreti compiti di tipo propositivo e accertativo sulla effettiva qualità e rinomanza dei vini a Do, e infine la convenienza di creare solide intese tra gli stati produttori che siano, a livello globale, quanto più possibile multilaterali. Questa la strada del vino che

Il volume, frutto di due anni di ricerca condotti dal segretario generale di UIV, Paolo Castelletti, e dal responsabile dell’Archivio storico e della Biblioteca UIV, Francesco Emanuele Benatti, con la collaborazione scientifica del professor Mario Fregoni, ha vinto nella categoria “Diritto vitivinicolo”



guardiamo davanti noi, sulla scia della tanta già percorsa negli oltre 120 anni oggetto del nostro trattato”.

Un punto di partenza per ulteriori studi
Sull’importanza dell’interpretazione e valorizzazione delle fonti storico documentali per il futuro dell’industria vitivinicola e per la sua regolamentazione per legge si è soffermato anche l’altro autore del volume, **Francesco Emanuele Benatti**. “La nostra ricerca - ha commentato Benatti - si è basata su fonti primarie e secondarie, librerie e documentali. Una buona parte di queste le abbiamo trovate ‘in casa’, tra quelle conservate nell’archivio storico e nella biblioteca di UIV (riconosciuti di interesse storico dal MiC nel luglio 2020, ndr); altre invece sono state reperite - oltre che in

PRIX DE L’OIV 2022: I VINCITORI DI TUTTE LE CATEGORIE

► VITICOLTURA

Les raisins de Pierre-Joseph Redouté. Des aquarelles pour l’avenir de la vigne di Jean-Michel Boursiquot, Marc Médevielle, Nathalie Ollat. Francia, Éditions Paulsen

Georges Couderc. 1850-1928. Sa vie, son oeuvre, la vigne di Averelle Morisson-Couderc, François Morisson-Couderc. Francia, Éditions Jets d’Encre (doppia edizione in Fr e En)

► ENOLOGIA

Wine Faults and Flaws: A Practical Guide di Keith Grainger. Regno Unito, Wiley Blackwell - John Wiley & Sons Ltd

► ECONOMIA VITIVINICOLA

Management et marketing du vin. Opportunités pour les entreprises et enjeux pour la filière, a cura di Foued Cheriet, Carole Maurel, Paul Amadieu, Hervé Hannin. Francia, Iste Éditions Ltd. (doppia edizione in Fr e En)

► DIRITTO VITIVINICOLA

Dai Vini Tipici al Testo unico. Profilo storico della normativa di protezione delle denominazioni di origine del vino in Italia (1904-2022) di Paolo Castelletti e Francesco Emanuele Benatti, con la collaborazione scientifica di Mario Fregoni. Italia, Unione Italiana Vini (con prefazione in En)

► STORIA

Champagne in Britain, 1800-1914: How the British Transformed a French Luxury di Graham Harding. Regno Unito, Bloomsbury Publishers

► LETTERATURA

Les larmes du vin di Daniel Picouly. Francia, Éditions Albin Michel

► BELLE ARTI

Un grand Bourgogne oublié. Douze bouteilles à la mer, testo di

Emmanuel Guillot e Hervé Richez, disegni di Cartoonist Boris Guilloteau. Francia Bamboo Édition - Éditions Grand Angle

► SCOPERTA E PRESENTAZIONE DEI VINI

Madeira, Port, Sherry. The Equinox Companion to Fortified Wines di Piotr Nagórka. Polonia, Equinox Publishing Ltd

► VINI E TERRITORI

Pignolo, cultivating the Invisible di Ben Little. Italia, Auto-édition Ben Little

► MONOGRAFIE E STUDI SPECIALIZZATI

La Loire et ses vins. Deux mille ans d’histoire(s) et de commerce di Emmanuel Brouard; illustrazioni di Djohr Guedra. Francia, Éditions Flammarion

Vin et architecture dans l’ancien Languedoc-Roussillon. Des châteaux aux coopératives: l’épopée du monde vitivinicole depuis les années



LINE

SISTEMA DI IMBOTTIGLIAMENTO COMPATTO PER PRODOTTI PIATTI E GASATI

Il sistema FERRERO HEXA è stato progettato con l’obiettivo di facilitare il processo di imbottigliamento in spazi ridotti.

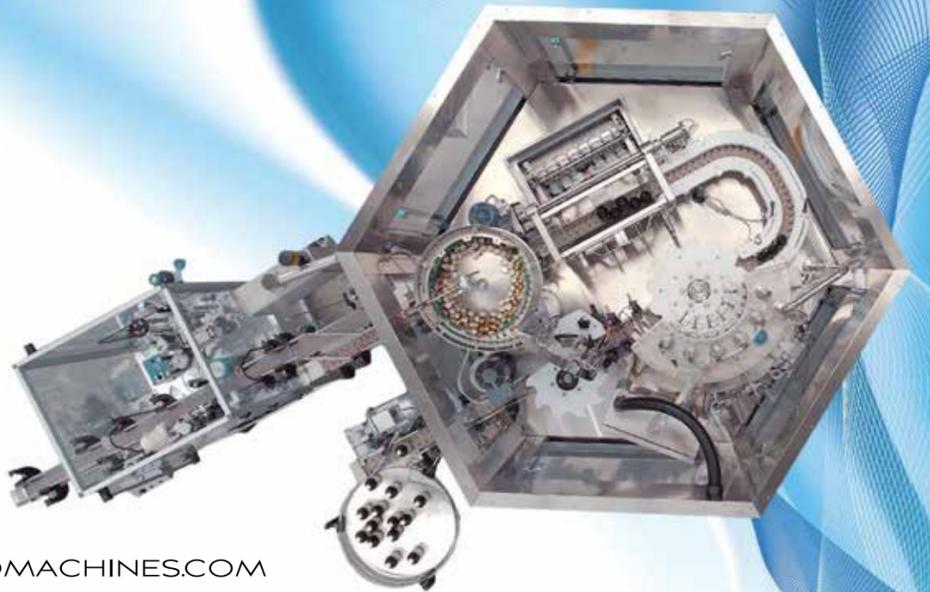
AUTOMATIC COMPACT BOTTLING SYSTEM FOR STILL AND CARBONATED PRODUCTS

FERRERO HEXA system has been specially designed to get easier the bottling process in small customer’s area.

- SELF-ADHESIVE LABELLING
- RINSING UNIT
- FILLING UNIT WITH
- ELETTROPNEUMATIC CYCLES
- FLEXIBLE CAPPING UNITS
- SPEED: UP TO 1100 BPH



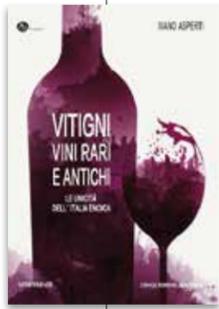
FERREROMACHINES.COM



in libreria



Vitigni, vini rari e antichi. Le unicità dell'Italia enoica



Vincitore del Premio Speciale Gourmand World Cookbook Awards 2021, sezione Drink Culture, e della III edizione del Premio Biblioteca Bruno Lunelli 2022, il volume di Ivano Asperti, scrittore e assaggiatore di vino, propone, in un'opera ponderosa l'esito di un lungo lavoro di ricerca, studio, selezione e assaggi. "Vitigni, vini rari e antichi" è costruito con la pazienza di un ricercatore attento e con

l'entusiastica determinazione di chi è mosso, prima di tutto, dalla passione. Un'opera importante, anzi necessaria che va a integrarsi alla già nutrita biblioteca relativa

alla viticoltura e alla civiltà del vino. L'autore riporta alla luce, con schede storiche e tecniche di puntuale esattezza, oltre 290 vitigni territoriali, alcuni dei quali coltivati in piccolissimi fazzoletti di terra in ogni latitudine e longitudine del Bel Paese. Questi vitigni sono stati selezionati partendo dal Registro nazionale delle varietà di vite, istituito nel 1969 (dpr 24/12/1969 n. 1164) che, scrive l'autore, "ad agosto 2020 contava complessivamente 589 varietà di uve da vino riconosciute, di cui 21 neo aggiunte a giugno 2020, 76 ancora non classificate, 17 varietà che sono solo in osservazione ed i 18 vitigni Piwi, che si stanno inserendo (...) dedicando ricerca e approfondimento sui quei vitigni che sono antichi, rari, poco diffusi e specifici del territorio". Un'o-

pera fondamentale che interesserà i tanti appassionati, ma che si pone anche come riferimento di consultazione e approfondimento per gli operatori del settore, certo stimolando anche altri vignaioli di nicchia a proporsi in termini più riconosciuti e visibili. Le 400 pagine riportano alla luce una ricchezza storico-viticola italiana, che una nicchia di coltivatori "di frontiera" sta coraggiosamente tentando di salvaguardare e di proporre all'attenzione di una nuova economia sempre più attenta alla salvaguardia dei prodotti identitari e di filiera.

VITIGNI, VINI RARI E ANTICHI.
LE UNICITÀ DELL'ITALIA ENOICA.
di IVANO ASPERTI
EDITORE CINQUESENSI
PAGG.400 - € 25,00

Fuoricasello 2022. I migliori ristoranti vicini alle uscite delle autostrade



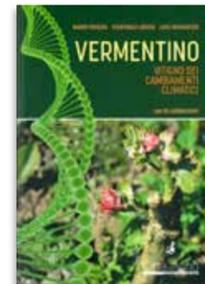
È arrivata alla 16ª edizione questa originale guida ai migliori ristoranti in Italia vicino alle uscite di autostrade e superstrade, ideata e realizzata dalla famiglia Longo, un mondo di specialità, di San Giorgio su Legnano (Mi). 871 indirizzi di ristoranti e osterie, che garantiscono il rispetto della tradizione la valorizzazione della cucina del territorio, oltre al giusto rapporto qualità/prezzo, garantite da un team di esperti con l'intento non di assegnare voti o stilare classifiche ma solo selezionare locali di qualità. Una proposta

originale e che ha incontrato un grande successo, a giudicare dalle numerose edizioni, diventata indispensabile compagno di viaggio per tutti gli automobilisti della penisola alla ricerca di curiosità, voglia di avventura, ricerca di eccellenza pur nella limitatezza dei tempi dettati dalle lunghe percorrenze autostradali. Tante le novità di questa nuova edizione, come la veste grafica rinnovata e gli indici di più facile consultazione. Inoltre, le schede dei locali selezionati sono suddivise per singole regioni e contengono tutte le indicazioni utili, in particolare la distanza - in km e in minuti - dalla vicina uscita autostradale. Una guida alla scoperta dei territori che non si ferma però alla mera indicazione dei locali dove poter gustare una buona cucina. Perché all'interno delle varie sezioni sono presenti le "idee fuori casello" dove trovare spunti per brevi escursioni alla scoperta della ricchezza dei territori e utili consigli per l'acquisto di prodotti tipici e, nella rubrica "calici fuori casello", suggerimenti per un "bere bene" in pochi km di distanza.

FUORICASELLO 2022
EDITORE LONGO, UN MONDO DI SPECIALITÀ
PAGG. 512 - € 20,00
www.fuoricasello.it
(oppure in "app" scaricabile nei principali store)

Il Vermentino, "vitigno dei cambiamenti climatici"

Mario Fregoni, Pierpaolo Lorieri e Luigi Bavaresco sono autori del nuovo volume Vermentino. Vitigno dei cambiamenti climatici, edito da Città del Vino, che esce quale aggiornamento e seconda edizione di Vermentino, vitigno che sente il mare, opera dello stesso Fregoni et al. pubblicata da Bandecchi & Vivaldi nel 2007. Redatto con il contributo di 36 collaboratori, con spirito "enciclopedico" (è una raccolta di saggi), il libro pone in risalto le capacità di adattamento climatico di questo vitigno (mentre la precedente versione del trattato poneva



il suo accento tra il rapporto Vermentino e mare). Numerose, secondo gli autori, sono infatti le capacità di adattamento del Vermentino nel vigneto italiano, dove questa varietà è coltivata sia su portainnesto americano che franco di piede: al nord tra Piemonte e Liguria, al centro in Sardegna e Toscana finanche al sud in Sicilia. Il volume si apre con pagine dedicate alle origini e ai sinonimi di Vermentino, per poi farsi più tecnico e abbracciare questioni di carattere enografico, ampelografico, genetico, agronomico, enologico. Di certo interesse quanto suggerito circa l'ampliamento delle superfici italiane vitate, secondo una dinamica che è in controtendenza con quella fatta registrare da altre varietà autoctone italiane, in continuo regresso a favore di vitigni "internazionali". Degne di nota le pagine dedicate ai caratteri sensoriali del Vermentino, all'abbinamento col cibo dei vini che dal Vermentino sono prodotti nelle diverse aree geografiche e quelle che trattano della valorizzazione del vino Vermentino presso i consumatori. Utile per il lettore la bibliografia alla fine di ogni saggio e quella finale, che non limitandosi a citare la letteratura più recente, propone riferimenti a trattati e volumi pubblicati a partire dal secolo XIX. FEB

VERMENTINO. VITIGNO DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI
DI MARIO FREGONI, PIERPAOLO LORIERI, LUIGI BAVARESCO
EDITORE CITTÀ DEL VINO
PAGG. 350 - € 42,00

archivi, biblioteche e banche dati italiane ed estere - grazie alla proficua collaborazione in corso tra l'ufficio Archivio e biblioteca di UIV e numerosi enti di ricerca, università e ricercatori di tutto il mondo. Proprio in questa prospettiva vorremmo che questo libro fosse considerato non tanto un punto d'arrivo quanto un punto di partenza (una 'fonte') per ulteriori studi. Questa è la ragione per cui abbiamo dedicato oltre quaranta pagine del volume alla bibliografia e all'apparato delle fonti e delle leggi italiane e comunitarie citate o di particolare interesse per la materia trattata. Questo premio è certamente tra i più emozionanti riconoscimenti cui possa ambire un ricercatore del comparto vitivinicolo". Anche **Mario Fregoni**, già vincitore in passato di tre edizioni del Prix de l'Oiv (ente di cui ricordiamo è stato Presidente tra il 1985 e il 1988), ha mandato al Corriere Vinicolo qualche parola sull'assegnazione del premio al volume di cui è stato prezioso collaboratore scientifico: "Nel settore vitivinicolo il Prix Oiv dei libri è senza dubbio l'unico e il più prestigioso su scala mondiale. Il Premio 2022 per la sezione Diritto vitivinicolo a "Dai vini tipici al Testo unico" rappresenta un ambito riconoscimento per l'Italia e ovviamente per gli autori, Paolo Castelletti e Francesco E. Benatti. Il volume ha una densità concettuale elevatissima ed è prezioso per gli operatori vitivinicoli, che ogni giorno si devono confrontare con la legislazione del settore, ma anche per gli studiosi del diritto e gli studenti di enologia. Il contenuto, di grande livello scientifico, si basa sulla storia e sulle sintesi degli articoli delle leggi sulle indicazioni geografiche dei vini, che vengono proiettate in una struttura piramidale, composta dal terroir, dalla qualità da esso derivante e dalla notorietà dei vini, elementi essenziali delle denominazioni di origine".

La cerimonia di premiazione si terrà alla Cité du Vin di Bordeaux il prossimo 30 settembre.

Plinio Botticella

1860 di Dominique Ganibenc. Francia, Presses Universitaires de la Méditerranée - Pulm

► ATTI DI CONVEGNI

Fluctuations climatiques et vignobles du Néolithique à l'actuel: impacts, résilience et perspectives a cura di Jocelyne Pérard e Claudine Wolikow. Francia, Chaire Unesco "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne

► ATLANTI:

Atlas Wina Polska di Mariusz Kapczyński. Polonia, Explanator After Hours

► MANUALI

Handbook of Enology. Third Edition (due volumi), a cura di Philippe Darriet e Aline Lonvaud. Francia, John Wiley & Sons Ltd

Protezione antiossidante e antimicrobica

Hideki, che in giapponese significa **splendida opportunità**, è il tannino Enartis composto dalle frazioni molecolari ottenute per selezione e purificazione dei tannini gallici, ellagici e condensati più efficaci nel proteggere il vino dall'ossidazione e dagli effetti dello sviluppo di microrganismi indesiderati in modo naturale.



enartis

Inspiring innovation.

秀
機

Tannino

Hideki



LA TERZA PAGINA DEL VINO

Pratiche agronomiche, regole produttive, tempi e modi della vendemmia nello Statuto dei vignaioli del Monte Aurin scritto, sotto gli auspici di San Lorenzo, da 37 vignaioli, ora depositato nell'Archivio comunale di Feltre e recentemente tradotto. Quel Consorzio, già nel XVI secolo, indicava che...



Analisi e commento di un documento straordinario del 1517 appena tradotto dal volgare dell'epoca

“In vino regulas”: l'antico disciplinare di produzione del vino a Feltre

di KETTY MAGNI

Tra le pagine di un disciplinare antico, conservato nell'Archivio storico del Comune di Feltre (Belluno), si evince che la coltura della vite, avviata con fini enologici, in quella zona è un'attività remota. Significativo è il fatto che nello Statuto dei vignaioli del Monte Aurin, un colle nei pressi della città tradizionalmente legata alla lavorazione del feltro e della lana, si stabilisca come e quando fare la vendemmia con un divieto assoluto di anticipare i tempi. Infatti, in questo codice di epoca cinquecentesca si prevede di non poter vendemmiare prima della festa di San Micel (San Michele): allora, si viveva la vendemmia come un rito speciale e il vino doveva avere dei requisiti di profumo e di aroma necessari per essere gustato al meglio. È evidente come questo “disciplinare” antico, lontano progenitore dei nostri regolamenti delle denominazioni di origine, risponda a una richiesta di certificazione della qualità del vino da parte della nascente borghesia cittadina e, dall'altra, interpreti l'esigenza del rettore che gestiva l'economia di questo “dominio de tera”, nominato dal doge di Venezia ma che provvedeva al suo governo con sufficiente autonomia, di regolamentare in modo chiaro un ambito importante dell'economia del territorio. Sebbene, il rettore non si possa considerare come pro-

DIAM

IL GARANTE
DEGLI AROMI



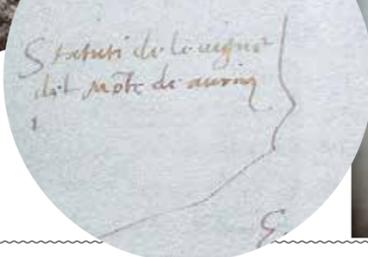
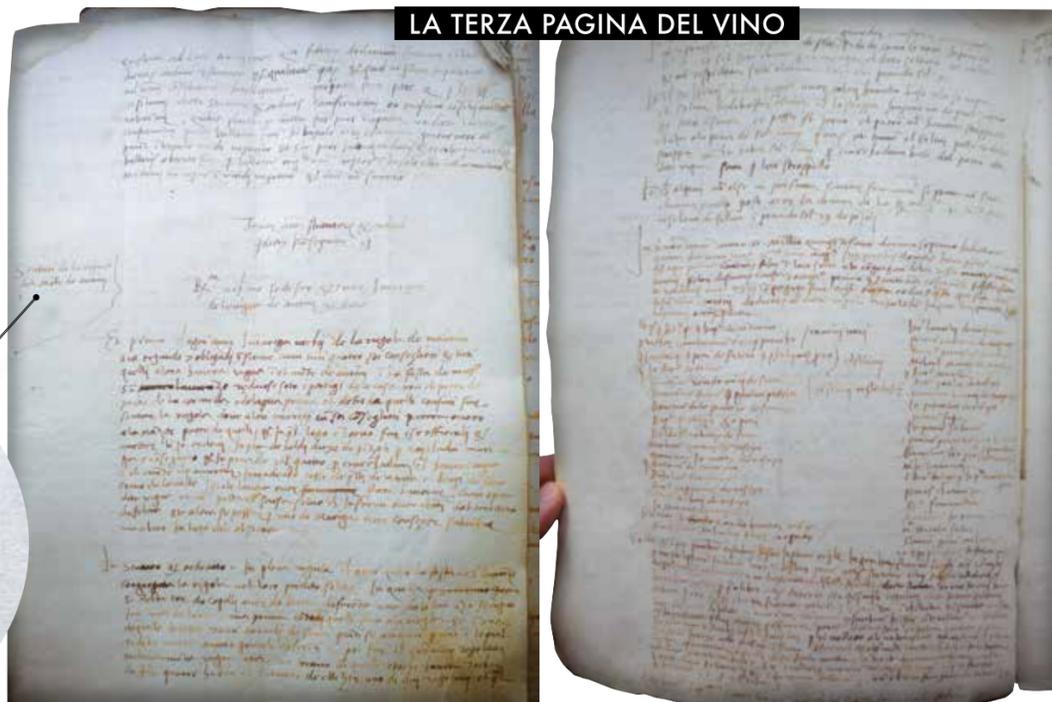
IS

Belbo
SUGHERI

VOCAZIONE NATURALE
ALLA QUALITÀ

BELBO SUGHERI SRL Reg. San Vito 90/P CALAMANDRANA AT Italy
tel. +39 014175793 / info@belbosugheri.it / www.belbosugheri.it

Gocce di cultura
LA TERZA PAGINA DEL VINO



Dal manoscritto ...

ALCUNE REGOLE PER "PIANTAR VITE" E "VENDEMAR"

Di seguito, abbiamo tratto dal manoscritto alcuni stralci della regola, come una sorta di controllo qualità "ante litteram", scritti in volgare latineggiante ma riteniamo facilmente intuibili. Si evidenzia il rispetto dei tempi della vendemmia e l'ordine scalare di competenze dei lavoratori, atti ad assolvere diligentemente i loro precisi e ben definiti compiti, con diversi gradi di specializzazione. Una ripartizione di responsabilità con effetti positivi di collaborazione al fine di ottenere un risultato più che soddisfacente.

- Ciaschedun che ha vigna in el monte Aurin non olse né presuma vendemmarla in fino a Santo Michiel atque se avanti Santo Michiel uno deverà caza a a la pena de lire tre de pizoli.

- Ciascun de dita regola non olse né presuma né possa vendemar la so vigna in pena de soldi desnove se prima non dà novva atque faza intender al so vizin

- Ogni anno el mariga con ii so consilieri saltari cum uno almancho atque notaio debia et sia obligadi andare do volte al mese a ciascheduna vigna de tute do le regola a cerchar i busi

- Che se a lui serà de bisogno piantar vite alguna in su la partida de la so vigna zoè sul confin possa et voja tirare una et più vida da quella de la vigna vicina in su la soa

- Che diti saltari insieme cum le so garde deba e sia obligadi ben et diligentemente guardar tute le vigne de la so regola e non dar dano ad alguno in dita vigna

motore di questa regola, che si deve, invece, attribuire unicamente all'iniziativa di un gruppo di scrupolosi vignaioli riuniti in un consorzio per stabilire come gestire in comunione i loro vigneti. La lettura di questo antico testo - come ci spiega **Marco Hubert Campigotto**, lo studioso che oggi ha tradotto dal volgare latineggiante lo Statuto dei vignaioli - indica tra i punti salienti l'importanza della gestione e conservazione del vigneto. Per preservare la varietà di uva coltivata è ammessa solamente un'esclusiva riproduzione per propaggine. E non solo. Il controllo della qualità e della produttività erano i temi alla base di questa regola scritta. Gli sforzi dei vignaioli per proteggere i loro vigneti determinano il divieto assoluto di furto con pene molto severe e sanzioni, il divieto di pascolo di animali segnalati in numero abbondante, il divieto di transito e il divieto di produrre buchi nei filari.

Una vera e propria struttura gerarchica

Vi era una vera e propria struttura gerarchica in questo consorzio del 1500, che assegnava compiti ben precisi a ognuno dei partecipanti. Il Mariga, in gergo veneziano, era il capo dei consiglieri, sottoposti che l'aiutavano nell'amministrare le vigne. Il Saltario era il contadino che svolgeva le funzioni di poliziotto agrario e poteva contare sull'aiuto di altri agricoltori impiegati come Guardie per sorvegliare di giorno e di notte. Il Massaio amministrava la cassa comune e il Notaio era addetto alla trascrizione di tutti gli atti. Lo statuto include convinzioni radicate nei secoli, tramandate per tradizione orale, e trascritte per acquisire una maggior autorità, senza poter interpretare le leggi a piacimento. La creazione di un codice di regole fissate e raccolte sarebbe stata voluta fortemente dai produttori di vino del Monte Aurin, per amministrare con giustizia fino ad acquisire un valore quasi sacrale.

I 37 regolieri, che hanno provveduto alla stesura collettiva del testo il 10 agosto 1517, con gli auspici di San Lorenzo, nella suggestiva data della notte tradizionalmente associata al passaggio dello sciame meteorico delle Perseidi - quel fenomeno che comunemente viene chiamato "Stelle cadenti" o più poeticamente "lacrime di San Lorenzo" per evocare i carboni ardenti sui quali il santo subì il martirio - stabiliscono la tutela della proprietà privata con precocità rispetto al loro tempo. Per accedere alle vigne la regola stabilisce la necessità di disporre del permesso del proprietario: "Sel sarà fato [...] senza licenza del patron de quella tal vigna ovvero de qualunque de casa sua [...] caza a la pena de soldi 5".

Una produzione enologica di qualità

Nella sua relazione di fine mandato al doge di Venezia, datata 1557, Lorenzo Donato, rettore di Feltre che come i suoi predecessori proveniva dalla nobiltà veneziana e dunque avvezzo a considerare merci di pregio provenienti da tutto il bacino mediterraneo, sottolinea l'abbondante produzione enologica di alta qualità nel Feltrino e un commercio prolifico con alcuni territori Oltralpe: "De vini ne cava quel territorio quantità assai et non solamente per uso loro ma de molti anco; ne serva la terra todesca, (la) qual li paga a prezzi grandi per essere vini buonissimi". Nel Cinquecento, il vino è considerato un prodotto dai molteplici utilizzi farmacologici, come tonico, disinfettante e ricostituente, e viene prescritto dai medici persino ai sofferenti di gotta o a coloro che soffrono di stati febbrili e sono debilitati, una bevanda piacevole e vigorosa che induce a bere anche chi non ha sete. Inoltre, il valore che il vino rappresenta nella liturgia cristiana è ben chiaro, e il Vescovo per un antico retaggio medioevale godeva ancora di privilegi, ai quali faceva appello: "Algun non olse né presuma cavar fora vini se prima non farà chiamar quelli posti a tor la decima de la Reverendissima Signoria del Monsignor Vescovo di Feltre". E ancora, all'interno della regola, si dice che lo stesso Vescovo soleva donare mezzo ducato ai regolieri: "La metà de un ducato el qual dà ogni anno la Signoria de Monsignor de Feltre per lunga consuetudine." Forse, i terreni erano di sua proprietà? Difficile attribuire una risposta certa a questa domanda.

Vite e vino dal Medioevo ad oggi

Sfortunatamente, molti documenti antecedenti al 1517 sono andati perduti. Infatti, tra il 1509 e il 1514, Feltre insieme ad altre città venete fu oggetto di contesa da parte dell'imperatore Massimiliano d'Asburgo e venne prima saccheggiata, poi totalmente distrutta da un incendio. La Lega di Cambrai, (a cui aderirono il Sacro Romano Impero, il Regno di Francia, lo Stato Pontificio, la Corona d'Aragona) si coalizzò contro la Repubblica di Venezia per mantenere l'egemonia su diversi territori della Penisola Italiana e scongiurare

le mire espansionistiche della città lagunare. Tuttavia, il professor Campigotto ha ritrovato un importantissimo documento, depositato negli archivi vescovili della Curia, non scalfiti dall'incendio, il "Catastrum (variante del nord Italia di catastum = catasto) seu inventarium bonorum", in altre parole, un'indagine approfondita che elenca i beni vescovili del 1386 a Feltre, copia di una scheda precedente che risale al 1370, quando la sede papale risultava ancora ad Avignone. Il vescovado di Feltre, all'epoca era gestito da un nobile cittadino di Padova, che si preoccupa di dare sostanza ai domini papali e menziona, due secoli prima dello Statuto del 1517, l'esistenza di una precisa regola scritta, codificata dai vignaioli "custodibus vinearum" del Monte Aurin per regolamentare il commercio e le attività vitivinicole: "Prima regula, Secunda regola, In Aurino Superiori [...] de Collo de Teveno". Si accenna anche alla decima pagata al vescovo: "Vinee de Aurino tenentur et debent redere decimam domino episcopo".

In pratica, pur non avendo recuperato il testo della regola del 1300, il documento catastale attesta che sin dal Medioevo gli abitanti del territorio si occupavano di viticoltura. Dopo le cruente incursioni belliche del Cinquecento, i vignaioli subito si riattivarono stilando una regola scritta per poter ripartire con grinta in un territorio

Qui sopra, alcune pagine dello Statuto. Nella prima, nel margine a sinistra è specificato "Statuto dei vignaioli del Monte Aurin" (vedi dettaglio); nella seconda viene riportato l'elenco dei Regolieri



In queste pagine, immagini panoramiche di ieri e di oggi della zona del Monte Aurin

di credibile vocazione vinicola e di uve eccellenti, a testimoniare che il vino rappresentava un elemento di prim'ordine nella società. Uno scenario che resisterà per secoli, fino alla soglia dell'età contemporanea che porterà a un progressivo abbandono delle attività vitivinicole, sconvolte nell'Ottocento dai tre flagelli dell'oidio, della fillossera e della peronospora. "Ora stiamo recuperando quei pendii abbandonati nel corso del tempo e stiamo continuando a crescere, anche con aziende nuove che stanno piantando vigneti con varietà autoctone di Pavana, Bianchetta, Gata e Turca - spiega **Marco De Bacco**, presidente del Consorzio Coste del Feltrino -. Si tratta di aziende importanti, che stanno investendo perché vedono grandi potenzialità nei nostri vini. Aprono le porte alla gente, portano i turisti in cantina, vendono a enoteche e ristoranti. Insomma, un momento che non può che far bene non solo al vino, ma anche all'economia e alla promozione del territorio". Del Consorzio di tutela del Feltrino fanno parte undici aziende, per un totale di 90 ettari vitati, che lavorano con passione e determinazione. Insomma, a distanza di secoli, si intende continuare a offrire al consumatore un vino eccellente, come prevedeva lo Statuto fin dal 1517, in un documento salvato dalle ruberie napoleoniche che è giunto fino ai giorni nostri. L'antico manoscritto, tradotto dal professor Campigotto, ha dato avvio a uno scrupoloso lavoro di ricerca che proseguirà attraverso lo studio di bolle papali di epoca medioevale e di altri testi preziosi



Le immagini del manoscritto, pubblicate in alto in questa pagina, sono tratte dal volume "Il libro dei Consigli" conservato presso l'Archivio Generale del Comune di Feltre (Sezione Separata - Serie 2 - Libri Consiliorum - volume nr. 5).

Si ringrazia l'Amministrazione comunale per la gentile concessione alla pubblicazione



CERTIFICHIAMO UN PATRIMONIO IMPORTANTE.

**Il vino a Denominazione d'Origine,
vero ambasciatore del Made in Italy.**

I maggiori Consorzi italiani ci hanno dato il compito di certificare le 230 Denominazioni di Origine più prestigiose del patrimonio enologico nazionale. Una responsabilità che assolviamo con la professionalità di donne e di uomini che ogni giorno sono impegnati a verificare la qualità dei vini e a garantirne la completa tracciabilità.

Valoritalia. Valore aggiunto. Per i Consorzi.



VALORITALIA.IT



Il Cda di Poderi di Toscana.
Da sinistra: Sergio Bucci, Alessandro Fiorini,
Benedetto Grechi, Paolo Gobbi, Riccardo Fusini

RICAMBIO GENERAZIONALE, AL VIA IL PROGETTO "PODERI DI TOSCANA"

Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano ha dato il via a "Poderi di Toscana", progetto che vede la costituzione di una società agricola, nata con il preciso obiettivo di supportare i soci che in questi ultimi anni si sono trovati in difficoltà a causa del ricambio generazionale o che, per motivi familiari, non sono più in grado di seguire i propri vigneti, acquistando o conducendo direttamente le proprietà. La Cantina ha già acquisito i primi tre ettari di vigneto, coltivati interamente a Sangiovese dal 2000 e situati nel comune di Magliano, nel cuore della Docg Morellino di Scansano. "Permettere di dare continuità a questi vigneti – spiega **Benedetto Grechi**, presidente della cooperativa – evitando che vengano abbandonati o che la loro gestione, passando di mano, non abbia più l'obiettivo di qualità che perseguiamo internamente, è un passo importante e necessario". "La costituzione di questa nuova società, che fa capo direttamente alla Cantina – continua il direttore generale

Sergio Bucci – è il primo passo verso la creazione di un nuovo marchio di eccellenza. È in questa direzione che convoglieremo in futuro alcuni progetti innovativi, sempre strettamente legati al territorio e ai vitigni più tipici della zona". Poderi di Toscana condividerà con la Cantina gli stessi valori di tutela e sviluppo del territorio, di valorizzazione dei vitigni autoctoni e di attenzione alla sostenibilità ambientale. La cooperativa infatti ha aderito al Programma Nazionale per la Valutazione dell'Impronta Ambientale promosso dal Ministero dell'Ambiente, con cui si impegna a ridurre l'impronta di carbonio della coltivazione delle proprie vigne, ottenendo le certificazioni Carbon Footprint nel 2014 e Viva Sustainable Wine nel 2015. Nel luglio del 2018 l'Unione Europea ha conferito al Morellino di Scansano Docg la certificazione PEF (Product Environmental Footprint), che misura l'impronta ambientale sull'intera filiera, dal vigneto fino allo smaltimento dell'imballaggio. Un risultato a cui hanno contribuito l'installazione dell'impianto fotovoltaico nel 2014 e l'adozione di una formula di packaging sostenibile. La Cantina partecipa inoltre a diversi progetti sperimentali in collaborazione con le istituzioni, tra cui SOS Wine, in partnership con l'Università della Tuscia e la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

ENOTURISMO: NASCE "RETE VALPANTENA"

Si chiama "Rete Valpantena" ed è il network di valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari e dell'offerta enogastronomica appunto della Valpantena - territorio identitario, altamente vocato alla qualità in tutte le sue espressioni - che vede la collaborazione tra Agricola Pernigo, Angelini Wines & Estates, Costa Arente, La Collina dei Ciliegi e Ca' del Moro Wine Retreat, Ripa della Volta e il Ristorante La Cru con Villa Balis Crema. Un progetto originato dal confronto di sette imprenditori visionari che, nel condividere fieramente l'appartenenza alla Valpantena, hanno deciso di mettere a fattore comune una strategia di azione a medio e lungo termine per sviluppare progetti di identità territoriale, in grado di coinvolgere un pubblico sempre più ampio in Italia e all'estero. Sei i punti programmatici: valorizzazione dell'identità territoriale; individuazione e promozione di percorsi turistici, enogastronomici, prodotti di eccellenza e attività per il tempo libero; creazione di sinergie e di un circolo virtuoso tra tutte le attività coinvolte nel progetto; incentivazione di nuove realtà imprenditoriali per accrescere l'effetto moltiplicatore e la tutela della bellezza della valle e delle sue caratteristiche paesaggistiche. "Siamo convinti – spiega **Ettore Nicoletto**, ceo di Angelini Wines & Estates e alla guida della neocostituita Rete – che serva una svolta sinergica in grado di canalizzare in Valpantena progetti di crescita virtuosa, senza intaccare il grande patrimonio naturalistico che la identifica. Una mission imprenditoriale, quindi, che intendiamo concretizzare portando al tavolo anche altri player della valle, oltre alle amministrazioni coinvolte". Infatti "Rete Valpantena è pronta a convogliare nel network ulteriori ambasciatori delle eccellenze locali – sottolinea **Massimo Gianolli**, vicepresidente della nuova realtà di cooperazione e presidente de La Collina dei Ciliegi - . Le sei aziende che hanno dato avvio al progetto dimostrano che è possibile superare sia i limiti dimensionali che quelli della concorrenza interna".



Foto di gruppo dei protagonisti di Rete Valpantena

CERTIFICAZIONE B CORP PER LE MAISON DI CHAMPAGNE DEL GRUPPO EPI

Le maison Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck e Rare Champagne, di proprietà del Gruppo familiare EPI, hanno ottenuto la certificazione B Corp con 91,9 punti. Il risultato è stato verificato da B Lab, network non-profit fondato nel 2006. Consolidano così il loro impegno sociale e ambientale e rivisitano i processi aziendali allo scopo di sviluppare un modello di business ancorato a una missione dall'impatto positivo per natura e società. La certificazione B Corp richiede la massima trasparenza nei confronti di tutte le parti interessate, non solo degli azionisti, rendendo liberamente consultabile la performance dell'azienda – misurato secondo lo standard B Lab - tramite il suo profilo B Corp pubblicato sul sito di B Lab. **Damien Lafaurie**, presidente e ceo della divisione di EPI Wine & Champagne, ha

dichiarato: "Siamo onorati di essere i primi produttori nello Champagne a ottenere la certificazione B Corporation e condividiamo la visione di B Lab di lavorare per un sistema economico inclusivo, equo e rigenerativo. Speriamo di essere d'ispirazione per altri produttori nel settore del vino e che questi si uniscano alla causa!". Tra le iniziative per ottenere la certificazione B Corp si segnala: inserimento nello status societario di un obiettivo che renda l'azienda di pubblica utilità orientata a creare un impatto positivo concreto sulla società e l'ambiente; riduzione dell'impronta di carbonio entro il 2030 del 61% in termini assoluti, per gli ambiti 1 e 2 e del 46% in termini di intensità per bottiglia prodotta, per l'ambito 3, con la partecipazione

all'iniziativa Science-Based Targets e raggiungendo l'azzeramento delle emissioni di carbonio molto prima del 2050; avvio di un programma di risparmio energetico (-40% entro il 2025), eliminando completamente combustibili fossili nelle attività produttive e utilizzando elettricità rinnovabile al 100%; passaggio al 100% di fornitori di provenienza europea entro il 2030; proseguimento delle pratiche ambientali sostenibili nei vigneti di proprietà; sostegno alla conversione VDC (Viticoltura Sostenibile nello Champagne) di tutti i viticoltori partner entro il 2025; introduzione di obiettivi di sviluppo sostenibile per ogni singolo dipendente; impegno continuo per la parità di genere a tutti i livelli; formazione di un gruppo di dipendenti diversificato e variegato, assumendo giovani talenti con background diversi e sostenendo l'iniziativa "Nos Quartiers ont des Talents".

Damien Lafaurie



ENOMET

IMPIANTI ENOLOGICI

IMPIANTI DI IMBOTTIGLIAMENTO AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI EDO

Riempimento vino fermo o frizzante/spumante, tappatura tappi raso e fungo, distribuzione e chiusura gabbiette.

PRATICI ED ECONOMICI, IDEALI ANCHE PER PICCOLE PRODUZIONI

- Produzione vino fermo 400/600 bott./ora
- Produzione vino frizzante 200-400 bott./h
- Produzione spumante 180-300 bott./h

PIÙ **VALORE** AI VOSTRI VINI!

Enomet Impianti S.r.l. / Via Guazzi, 26/A / Tavernelle / 61036 Colli al Metauro / PU / Italia
t. +39 0721.897527 / f. +39 0721.876108 / www.enomet.it / info@enomet.it



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
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%
gen-22	4,8%	3,6%	3,7%	12,5%	2,2%	3,7%	1,6%	7,1%	5,0%	8,9%	2,2%	2,7%	-0,7%	-0,1%	-1,2%	0,5%
feb-22	5,7%	4,8%	5,1%	14,6%	3,3%	4,4%	2,4%	7,5%	6,3%	11,3%	2,8%	3,4%	-0,1%	0,0%	-0,4%	0,5%
mar-22	6,5%	5,8%	5,9%	16,5%	4,2%	5,9%	2,8%	10,2%	7,6%	11,8%	3,6%	4,5%	0,9%	0,7%	0,5%	1,6%
apr-22	6,0%	6,4%	7,7%	16,8%	5,6%	5,5%	4,2%	15,2%	7,2%	8,8%	4,5%	5,3%	0,6%	-0,7%	0,0%	2,2%
mag-22	6,8%	7,4%	8,9%	20,5%	6,7%	6,9%	6,1%	18,9%	5,8%	8,8%	5,7%	7,1%	2,1%	1,5%	2,0%	3,0%
giu-22	8,0%	9,0%	10,8%	22,6%	7,7%	8,6%	8,0%	20,5%	10,0%	9,7%	6,8%	8,2%	3,3%	2,1%	3,2%	4,0%
lug-22	7,9%	10,0%	12,5%	26,3%	8,2%	9,3%	9,9%	21,4%	8,5%	10,4%	7,9%	11,0%	3,7%	2,8%	3,7%	4,2%

LUGLIO DINAMICA PREZZI ANCORA IN POSITIVO: +3,7%



L'impennata estiva del gas rimette tutto in discussione. E si preannuncia un autunno rovente. Ma soprattutto si temono nuovi effetti a cascata sui prezzi al consumo, in un contesto di crescita esponenziale dei costi di produzione

L'a frenata di luglio del caro-vita, dall'8 al 7,9%, associata a un'attenuazione della spinta inflazionistica dei beni energetici (+42,9% tendenziale), non ha attutito le tensioni sugli altri reparti merceologici, che hanno invece accelerato il ritmo di marcia su quasi tutta la linea. La dinamica dei prezzi retail degli alimentari, comprese le bevande analcoliche, è balzata al più 10%, mentre l'inflazione "di fondo", calcolata al netto di energetici e alimentari freschi, ha toccato il +4,1%, livello che non si vedeva da giugno del 1996. In tale contesto accelera anche il cosiddetto "carrello della spesa" al più 9,1%, ma in questo caso bisogna risalire la serie storica fino a settembre del 1984 per trovare un valore più elevato. Al traino, ma senza lo stesso

Fonte grafici e tabelle: elaborazioni Corriere Vinicolo su dati Istat

Sovracapsule Astro Titan.

Precisamente belle, preziosamente pratiche.

Sovracapsule Astro Titan. Per valorizzare i mini formati di spumanti e champagne.

Abbinare al termoretraibile, le sovracapsule Astro Titan replicano fedelmente l'effetto visivo del sughero e della gabbietta dei vini spumanti, ottimizzando l'eleganza e l'impatto dei formati minori.

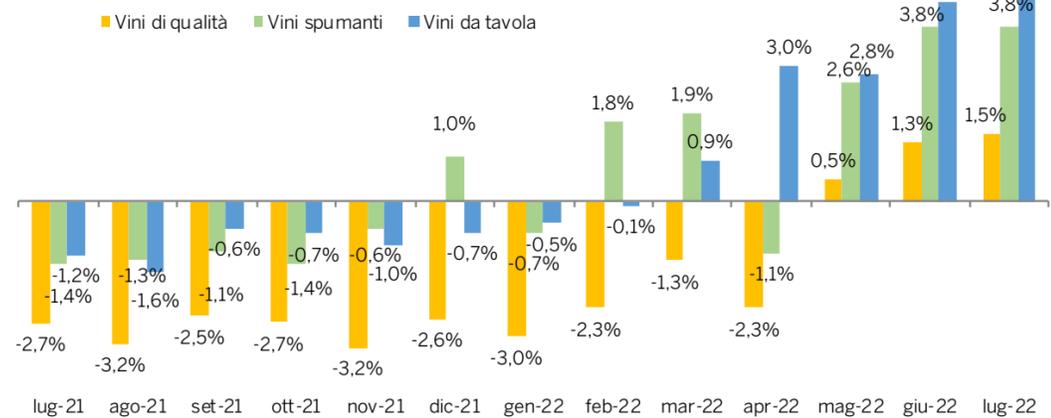
L'incastro con la chiusura è sempre perfetto, senza alcun ricorso a colle o mastici che potrebbero trasferire aromi sgradevoli o nocivi al contenuto.

In ogni occasione, l'utilizzatore avrà la sensazione di una migliore impugnatura e di un torques d'apertura più leggero, per godersi appieno il piacere di un ottimo spumante o champagne a casa, in hotel o durante un trasferimento aereo.

astrogroup.it

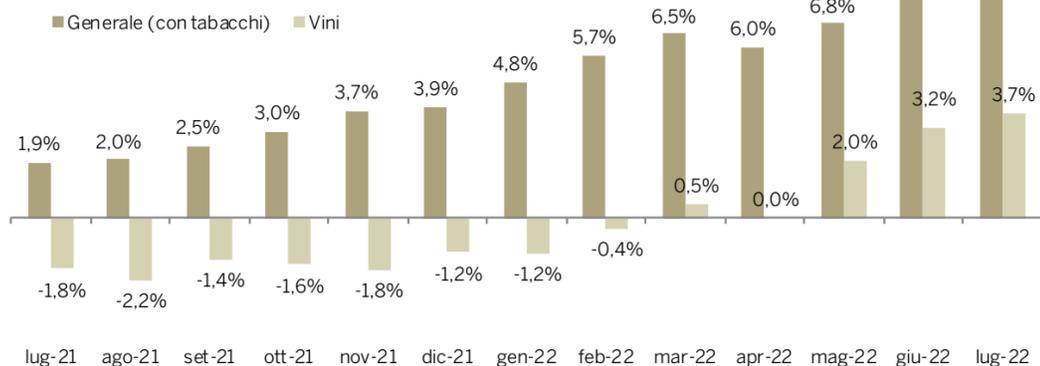
VINI, INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO PER TIPOLOGIA

(Variazioni tendenziali)

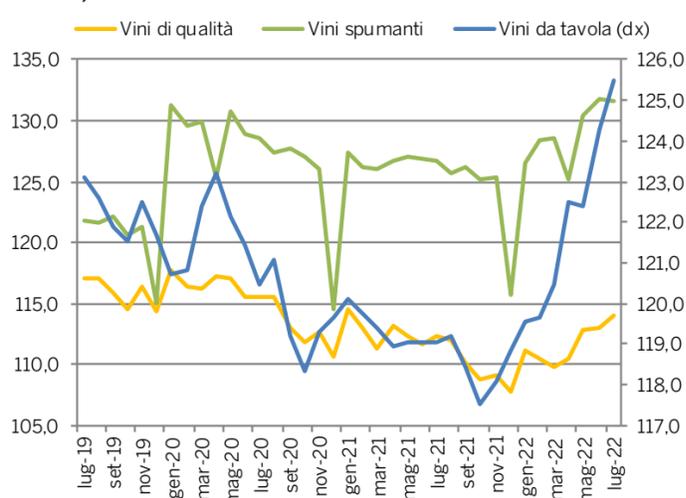


DINAMICA TENDENZIALE DEI PREZZI AL CONSUMO

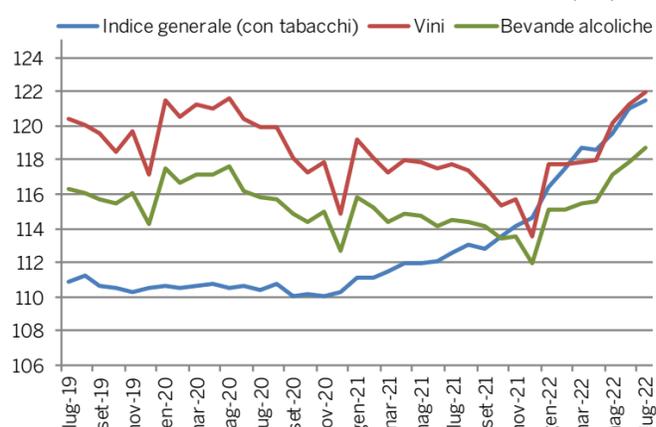
(variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)



VINI, INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO PER TIPOLOGIA



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



vigore delle altre categorie, l'aggregato del beverage alcolico (al 3,7% la crescita dei prezzi su luglio 2021) che esibisce, rispetto all'intero segmento delle bevande analcoliche, uno scarto negativo nella dinamica inflazionistica di oltre 4 punti percentuali, che salgono a più di 6 punti se si considera anche l'inflazione alimentare. Le sottovoci che costituiscono l'indicatore di reparto elaborato dall'Istat restituiscono variazioni tendenziali tutte di segno positivo, ma di diversa intensità. Le birre sono in assoluto le più dinamiche, grazie anche alla componente stagionale, con un 4,2% di crescita annua. Al 3,7% l'inflazione del reparto vini (era al +3,2% a giugno), con picchi del 5,4% per le etichette da tavola. Le denominazioni d'origine faticano a ritrovare lo slancio e restano staccate a parecchia distanza, con l'1,5% di aumento tendenziale dei prezzi, mentre gli spumanti confermano sullo scaffale il +3,8% di giugno.

Da rilevare che per l'insieme delle referenze vinicole la dinamica dei prezzi al consumo, positiva per il quinto mese consecutivo, è la più accelerata dal novembre del 2018, quando l'inflazione del comparto viaggiava al tasso del +6,3%.

L'impennata estiva dei prezzi del gas, con il futuro che al Ttf olandese, benchmark europeo, ha abbattuto per la prima volta (e largamente) la soglia dei 300 euro per megawattora, rimette tutto in discussione. Con queste prerogative si preannuncia un autunno rovente. Ma soprattutto si temono nuovi effetti a cascata sui prezzi al consumo, in un contesto di crescita esponenziale dei costi di produzione. Il problema, oltre alla componente produttiva industriale, coinvolge il terziario. A preoccupare è soprattutto l'impatto del caro bolletta sulla media e grande distribuzione alimentare e sui circuiti della ristorazione e alberghiera, cruciali per le vendite e la tenuta dei fatturati delle cantine italiane. p.f.



VENDITE IN GDO 4 settimane al 31/7/2022



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	32.346.038	-2,9	125.131.608	1,9	3,87	5,0
Totale fino a 0,75	17.409.098	-3,5	98.512.904	1,4	5,66	5,2
Vetro 0,375	46.205	-8,8	446.418	-5,4	9,66	3,8
Vetro 0,75	17.320.738	-3,6	97.734.704	1,4	5,64	5,2
da 0,76 a 2	2.286.339	-6,8	6.084.686	-1,1	2,66	6,1
altri formati	1.055.815	-7,3	2.002.622	2,2	1,90	10,2
brik	8.956.752	-2,9	14.055.114	4,3	1,57	7,4
Bag In Box	1.641.969	17,8	2.993.628	17,7	1,82	-0,1
plastica	996.066	-6,1	1.482.657	-1,3	1,49	5,1
Vermentino 0,75	875.351	9,0	6.964.864	15,9	7,96	6,4
Chardonnay 0,75	641.676	-11,0	3.322.293	-4,4	5,18	7,4
Chianti 0,75	528.984	-15,6	2.853.950	-6,3	5,40	11,0
Traminer 0,75	228.914	0,3	2.296.182	0,4	10,03	0,2
Muller Thurgau 0,75	413.334	3,6	2.162.208	-0,1	5,23	-3,6
Montepulciano d'Abruzzo 0,75	467.389	10,2	1.893.755	6,7	4,05	-3,2
Pinot grigio 0,75	274.797	-8,4	1.839.105	-2,1	6,69	6,9
Sauvignon 0,75	240.989	0,6	1.674.334	7,2	6,95	6,5
Lugana 0,75	150.056	-1,2	1.598.036	4,3	10,65	5,5
Altro 0,75	5.313.692	-3,6	28.520.322	2,1	5,37	6,0
Totale frizzante	4.499.193	-3,3	17.104.334	2,1	3,80	5,6
Prosecco	256.191	-11,7	1.874.366	-5,9	7,32	6,6
Lambrusco	1.147.934	-4,2	3.856.082	0,4	3,36	4,8
Totale private label	4.400.428	-9,2	11.192.173	-1,9	2,54	8,0
Totale spumanti	5.245.694	-1,8	38.345.804	2,7	7,31	4,6
Prosecco	2.671.296	-10,8	20.672.506	-1,1	7,74	10,8
Asti	88.472	-9,0	680.280	-7,0	7,69	2,2
Metodo Classico italiano	330.175	-2,6	6.265.124	-2,1	18,98	0,5
Totale spumanti private label	330.141	-5,7	2.476.907	1,5	7,50	7,6

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
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%
gen-22	0,6%	22,7%	2,4%	0,7%	7,8%	-4,1%	1,2%	-0,5%	4,3%	0,7%
feb-22	0,8%	27,4%	3,0%	0,7%	9,0%	-3,5%	1,3%	-0,6%	4,0%	0,6%
mar-22	1,3%	28,3%	3,2%	0,8%	11,0%	-3,5%	0,5%	-0,5%	4,7%	1,2%
apr-22	1,4%	24,7%	4,2%	0,8%	9,7%	-3,1%	-0,6%	-0,5%	3,6%	1,4%
mag-22	1,6%	26,4%	4,5%	0,8%	10,8%	-3,6%	0,9%	-0,5%	6,0%	1,5%
giu-22	1,7%	28,1%	4,9%	0,7%	13,7%	-3,0%	0,8%	-0,4%	7,2%	1,7%
lug-22	1,7%	24,7%	5,5%	0,7%	13,9%	-3,9%	1,2%	-0,4%	6,4%	2,2%



NOTIZIE
DAL
MONDO
ICE



TABELLA 1 - IMPORTAZIONI PROSECCO DOP (Valori in migliaia di sterline, Quantità in litri - gennaio-giugno)

	2019		2020		2021		2022		Var	Var	Var	Var	Var	Var
	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	2019/2020	2019/2020	2020/2021	2020/2021	2021/2022	2021/2022
Italia	46.271	14.576.899	36.194	11.467.138	43.970	19.880.739	114.819	35.193.717	-21,78%	-21,33%	21,48%	73,37%	161,13%	77,02%
Totale import	47.002	14.770.799	36.876	11.669.261	58.654	24.409.434	132.998	40.989.827	-21,54%	-21,00%	59,06%	109,18%	126,75%	67,93%

Vini rosé: un trend che si consolida nel mercato UK

E proprio all'ultima Borsa Vini organizzata dall'Ufficio Ice di Londra è stata realizzata una masterclass dedicata appunto al nuovo corso dei rosati italiani. Il fenomeno in crescendo dei rosati si associa a quello del Prosecco, che vale ormai oltre i 2/3 dei volumi di spumanti importati in Gran Bretagna da tutto il mondo

A cura di Ice Londra

Il tempo è sempre un argomento di conversazione tra gli inglesi e l'ondata di caldo da record che ha investito la Gran Bretagna nella seconda metà di luglio non ha fatto eccezione, con i consumatori che hanno cercato di accaparrarsi più vini rosati possibili mentre si preparavano a temperature torride. Proprio all'inizio di quelle settimane, le temperature puntavano a raggiungere picchi estremamente elevati, con degli alert emessi per la prima volta nel Regno Unito. In particolare il 18 e il 19 luglio

l'ondata di caldo ha colpito con tutta la sua forza e le vendite di ventilatori, gelati e vino rosato sono salite alle stelle in risposta alle previsioni del tempo. Majestic Wine, ad esempio, ha visto le vendite dei rosati salire del 49% la settimana precedente l'ondata di calore. Una bottiglia di rosato è stata venduta ogni 12 secondi, secondo il rivenditore di vini, che ha venduto 172.000 bottiglie in più rispetto ai vini bianchi e rossi. Anche la catena di supermercati britannica Aldi - secondo il The Guardian - ha registrato vendite da record, dopo aver venduto al dettaglio

IL CORRIERE VINICOLO

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



DIRETTORE EDITORIALE
PAOLO CASTELLETTI

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

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

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

HANNO COLLABORATO
Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi, Francesca Negri,
Plinio Botticella, Ketty Magni

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

Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

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

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



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/>



Neri Filippo e C. Snc ha sempre finalizzato tutti i suoi sforzi nella ricerca e nello sviluppo di macchinari innovativi che seguono le esigenze tecniche dei propri clienti nel pieno rispetto dell'ambiente. Nella sua sede vengono ideati, realizzati e poi commercializzati in tutto il mondo impianti all'avanguardia che migliorano le condizioni delle bottiglie piene durante il loro confezionamento.

CLIMATIZZATORE Tramite il passaggio delle bottiglie nel climatizzatore si riesce ad eliminare in maniera definitiva l'eventuale condensa che può comprometterne la perfetta etichettatura e di conseguenza provocare il formarsi di muffe all'interno dei cartoni di confezionamento. I tempi di permanenza della bottiglia all'interno del tunnel sono molto ridotti e la temperatura di esercizio dell'acqua si aggira intorno ai 25/30 °C, ottenendo un risparmio energetico quantificabile in circa il 50-70% rispetto ai metodi tradizionali. Gli impianti sono progettati e costruiti in base alle necessità e richieste di ogni singolo cliente; il gruppo è composto da lavatrice, climatizzatore, asciugatrice, ma il cliente può scegliere quali e quante di queste macchine sono utili alle proprie esigenze.

ORIENTATORE INCANALATORE Gli orientatori automatici sono stati completamente rinnovati sia nella forma con una struttura esterna più compatta, sia con l'uso di alte tecnologie ottimizzando così i tempi di produzione e la semplicità di utilizzo. Vari gli accessori abbinabili: ad esempio un'apparecchiatura a telecamere "intelligenti" capace di selezionare e orientare i tappi in sughero; è possibile abbinare l'aspiratore polveri, il dispositivo di spazzolatura tappi, il tubo riscaldante, il deviatore per lo svuotamento diretto della tubazione... Tutti accessori che possono migliorare la qualità dell'imbottigliamento.

LAVASCIUGATRICE Lavano perfettamente il corpo, il collo e il fondo delle bottiglie; le stesse vengono poi perfettamente asciugate con lame d'aria estremamente performanti e silenziose, eliminando qualsiasi residuo di acqua dall'esterno delle bottiglie.

Neri produce e commercializza anche alimentatori automatici, impianti di remuage e impianti speciali.

ORIENTATORE mod. GRAZIA



LAVABOTTIGLIE mod. GA



TUNNEL ANTICONDENSA mod. MYR





Gli annunci del Corriere Vinicolo

per inserimento annunci contattare Laura Longoni, tel. 02 7222841 - l.longoni@uiv.it

PER INFORMAZIONI

Bosco ceduo di mq 10.000 a Fumane di Valpolicella (VR) confinante con strada comunale direzione cascate di Molina.
mario.chesini@studiochesini.it

L'ETICHETTA FA LA DIFFERENZA

Operiamo nel settore dell'etichetta fin dal lontano 1953, specializzati nel settore vini e liquori, dove l'elemento essenziale è la qualità delle realizzazioni.

Possiamo fornire ai nostri clienti lavorazioni sofisticate con la massima flessibilità nelle tirature, mantenendo prezzi competitivi sia per le grandi che per le piccole quantità. Siamo in grado di svolgere internamente tutte le fasi di studio, pre-stampa, stampa e imballaggio: dalla progettazione dei bozzetti e delle bozze a colori, alla stampa su carte tecniche antispappolo e antimuffa, con lavorazioni particolari di finitura come oro in polvere, oro lamina a caldo, in rilievo, e verniciature lucide e opache antigraffio. Le nostre attrezzature e macchinari per ogni fase della lavorazione sono sempre all'avanguardia e costantemente aggiornati per seguire lo sviluppo tecnologico.

Mettiamo a disposizione della nostra clientela tutta l'esperienza maturata in oltre cinquanta anni di attività.

- PROGETTAZIONE**
- PRE-STAMPA**
- STAMPA**
- IMBALLAGGIO**



gb grafiche baglio srl
soluzioni per il progetto e la stampa di etichette

Via Melegnano, 22 - 20019 Settimo Milanese
Tel. 02.48920060 r.a. Fax 02.47996377 - info@grafichebaglio.it

www.grafichebaglio.it

più vino rosato in questo periodo rispetto a qualsiasi altro fine settimana negli ultimi 12 mesi. L'ufficio Ice di Londra ha organizzato l'edizione 2022 di Borsa Vini ospitando 50 aziende italiane in rappresentanza di 15 regioni presso il Landing 42, una sala al 42esimo piano di un grattacielo della città. L'iniziativa ha visto la partecipazione di oltre 150 operatori inglesi del settore. Nella scaletta della giornata ha trovato posto un evento che ha attirato molta attenzione e cioè la masterclass dal titolo "Bella Rosa: the new wave of Italian Rosé", che ha avuto

come tema i vini rosati italiani appunto ed è stata curata dalla Master of Wine Sarah Abbott. Sono stati presentati 12 vini in totale. Più di 40 partecipanti e ospiti in piedi hanno seguito con interesse l'evento, essendo appunto il consumo di rosati un trend che si sta consolidando in questo mercato. Gli operatori dedicano molta più attenzione all'opportunità che questi vini offrono rispetto a poco tempo fa quando le loro vendite si sviluppavano sostanzialmente concentrandosi sul solo segmento dei rosé provenzali. Il fenomeno in crescendo dei vini rosati si associa d'altra

parte a quello del Prosecco che da solo nei primi cinque mesi dell'anno è riuscito a superare il valore delle vendite di tutti i vini fermi. La crescita delle vendite rispetto allo stesso periodo del 2021 è stata del 161% a valore e del 77% a volume. Il Prosecco vale ormai oltre i 2/3 dei volumi di spumanti importati in Uk da tutto il mondo. L'import tricolore nel Regno Unito è protagonista così in negativo con i vini fermi (-8%) e in positivo per gli spumanti (+32%). Nella *tabella 1 a pagina 26* si possono vedere i dati del primo semestre del 2022 paragonato allo stesso periodo degli anni precedenti.

IMPORTAZIONI VINO TRANQUILLO (Valori in migliaia di sterline - Gennaio-giugno)

	2020	2021	2022	Var. 2018/2019	Var. 2019/2020	Var. 2021/2022
France	278.858	326.277	326.198	-15,09%	17,00%	-0,02%
Italy	155.564	159.509	145.676	-8,81%	2,54%	-8,67%
Australia	117.750	111.383	108.303	4,87%	-5,41%	-2,77%
Spain	96.015	102.910	97.046	2,13%	7,18%	-5,70%
New Zealand	124.918	89.808	84.985	9,96%	-28,11%	-5,37%
Chile	101.992	88.948	83.953	6,01%	-12,79%	-5,62%
United States	100.257	71.298	62.331	8,43%	-28,88%	-12,58%
South Africa	37.070	49.543	52.296	-23,31%	33,65%	5,56%
Argentina	48.553	50.736	49.443	-2,50%	4,50%	-2,55%
Germany	55.278	25.120	27.182	-18,34%	-54,56%	8,21%
Portugal	20.658	28.295	21.891	-2,72%	36,97%	-22,63%
EU	632.748	709.176	724.290	-10,93%	12,08%	2,13%
Non EU	551.496	479.218	459.674	3,05%	-13,11%	-4,08%
Total	1.184.244	1.188.394	1.183.964	-4,92%	0,35%	-0,37%

IMPORTAZIONI VINO SPUMANTE (Valori in migliaia di sterline - Gennaio-giugno)

	2020	2021	2022	Var. 2018/2019	Var. 2019/2020	Var. 2021/2022
France	91.336	127.296	163.326	-38,59%	39,37%	28,30%
Italy	94.814	95.817	126.805	-19,03%	1,06%	32,34%
Spain	10.857	13.248	13.407	19,32%	22,02%	1,20%
South Africa	649	1.368	1.824	-36,43%	110,79%	33,33%
Germany	1.758	2.601	1.729	-48,95%	47,95%	-33,53%
Australia	838	1.325	704	-20,57%	58,11%	-46,87%
United States	970	595	701	-28,73%	-38,66%	17,82%
Portugal	253	265	214	44,57%	4,74%	-19,25%
New Zealand	443	324	177	-0,67%	-26,86%	-45,37%
Argentina	62	42	140	-48,76%	-32,26%	233,33%
Chile	19	27	19	-56,82%	42,11%	-29,63%
EU	201.152	269.986	334.821	-28,60%	34,22%	24,01%
Non EU	4.872	5.248	5.603	-20,53%	7,72%	6,76%
Total	206.024	275.234	340.424	-28,43%	33,59%	23,69%

IMBOTTIGLIAMENTO

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

SOLUZIONI E PRODOTTI PER IL PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

ENARTIS

Perfezionamento dei vini rossi e rosati in pre-imbottigliamento



Il desiderio degli enologi è poter mantenere intatte la qualità e le caratteristiche del proprio vino anche dopo mesi di conservazione o dopo lunghi trasporti. In quest'ottica, Enartis propone due prodotti innovativi che aiutano a preservare sia gli aromi varietali e fermentativi, sia il colore dei vini rossi e rosati. **Maxigum Plus** è uno stabilizzante liquido a base di gomma arabica Verek e mannoproteine. La gomma arabica viene sottoposta a uno speciale trattamento di filtrazione che la rende microfiltrabile preservando però la sua efficacia stabilizzante. Le mannoproteine presenti hanno effetti positivi sul profilo sensoriale del vino. In particolare, aumentano la complessità aromatica e la sensazione di volume, attenuano l'astringenza e la secchezza, migliorano la resistenza del vino all'ossidazione e all'invecchiamento. **Hideki** è un nuovo tannino che può essere usato in pre-imbottigliamento in alternativa all'anidride solforosa per controllare la solubilizzazione dell'ossigeno, stabilizzare lo stato ossido-riduttivo e prolungare la shelf life del vino. Hideki è composto dalle frazioni molecolari ottenute per selezione e purificazione dei tannini più efficaci per azione antiossidante e microbiostatica. La sua applicazione nei vini rossi e rosati permette di conservare nel vino un aroma e una colorazione più freschi e di rallentare lo sviluppo di microrganismi che possono alterare la qualità organolettica del vino.
Info: www.enartis.com/it/

LALLEMAND

Mannoproteine pre-imbottigliamento specifiche per migliorare l'equilibrio generale del vino

Il corretto equilibrio tra dolcezza, struttura e astringenza gioca un ruolo fondamentale nel determinare il successo di un vino, soprattutto vista la tendenza dei consumatori a premiare vini sempre più morbidi, rotondi, freschi ed equilibrati. Lallemand ha messo a punto due specifiche mannoproteine 100% solubili da aggiungere in pre-imbottigliamento che contribuiscono ad un miglioramento della percezione gustativa dei vini nel pieno rispetto della componente aromatica d'origine. **Mannolees™**, ormai ben conosciuta e apprezzata in campo enologico, incrementa dolcezza, rotondità e volume nei vini rossi diminuendo la percezione dei tannini aggressivi; **Mannolees Blanc™**, l'ultima nata, permette invece di ottenere vini bianchi e rosati eleganti e longevi dalla spiccata freschezza nell'aroma e al palato riducendo le sensazioni di secchezza e amaro. È stato inoltre confermato il contributo positivo di queste due mannoproteine sui vini spumanti e frizzanti: Mannolees™ incrementa cremosità e dolcezza limitando l'utilizzo degli zuccheri mentre Mannolees Blanc™ apporta freschezza e morbidezza limitando le sensazioni ossidative. Il loro dosaggio ottimale in pre-imbottigliamento varia da 5 a 25 g/hL in funzione della matrice colloidale e dalle caratteristiche del vino, per questo raccomandiamo prove in cantina con test preliminari prima dell'aggiunta finale.
Info: www.lallemandwine.com



BERTOLASO

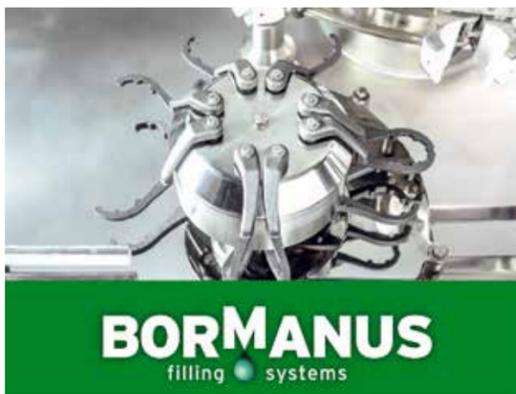
INNOVAZIONE SOSTENIBILE: NUOVO RUBINETTO ISOBARICO



Il Gruppo Bertolaso, eccellenza e realtà storica nella progettazione e realizzazione di sistemi e soluzioni automatiche per l'imbottigliamento di vini e bevande, ha acquisito entrando nel team di specialisti del Gruppo Della Toffola un'importante spinta verso l'innovazione e l'attenzione alla sostenibilità. Proprio da questi due asset, che si integrano perfettamente con i tradizionali punti di forza dell'offerta del Gruppo Bertolaso - ricerca, esperienza, e tecnologia - nasce il concept di un **nuovo modello di rubinetto isobarico elettro-pneumatico**, progettato e brevettato dall'ufficio tecnico del Gruppo. Creato per il riempimento del vino spumante a temperatura ambiente, questo nuovo modello di rubinetto è altamente flessibile e capace di incrementare la produttività delle macchine a parità di numero di rubinetti, oltre a essere totalmente intercambiabile con i rubinetti isobarici attualmente utilizzati. Inoltre, il nuovo rubinetto isobarico elettro-pneumatico permette di ottenere una significativa riduzione delle attività di manutenzione periodiche, oltre a ridurre drasticamente i consumi di gas coinvolti nel processo di riempimento e a contribuire in modo significativo alla riduzione dell'impronta di carbonio. Questa nuova soluzione conferma la vocazione di Bertolaso e del Gruppo Della Toffola nel fornire prodotti e tecnologie personalizzate, innovative e sostenibili, in grado di portare un reale beneficio agli utilizzatori finali riducendo, nel contempo, sprechi di risorse energetiche e ambientali.

BORMANUS

IMBOTTIGLIATRICI BORMANUS, QUALITÀ SENZA COMPROMESSI



Le imbottigliatrici Bormanus sono prodotte da SVS Sandri Srl, un'azienda con più di 30 anni di esperienza nella produzione di componenti in acciaio per il settore del beverage. Fondata nel 1988 da Donato Sandri, è oggi gestita dai figli Genny e Roberto. La progettazione delle imbottigliatrici è affidata ad un team di ingegneri con 25 anni di esperienza nei sistemi di riempimento. Tre le linee di prodotto:
Linea G imbottigliatrici gravimetriche per vini fermi.
Linea I imbottigliatrici isobariche per spumanti e vini frizzanti.
Linea L riempitrici isobariche per liquidi frizzanti in lattina.
Le personalizzazioni sono infinite e vanno dalla tipologia di liquidi alla quantità, dal tipo di tappo alla velocità di produzione.

L'innovazione tecnica è una delle caratteristiche distintive dell'azienda. Come ad esempio la stella universale (vedi foto), che consente di caricare bottiglie con forme e dimensioni diverse evitando così fermi macchina per il cambio formato; è adatta a produzioni versatili e a cambi di programma improvvisi. Altro esempio è il robot - pneumatico e lavabile al 100% - che consente di automatizzare la fase di pulizia con un magazzino di false bottiglie. Bormanus non è un semplice assemblatore di componenti prodotti all'esterno. I principali componenti delle macchine imbottigliatrici vengono prodotti internamente con materie prime di qualità.
Info: info@bormanus.com
Tel. 0445 576442
www.bormanus.com

ENOMET

RIEMPITRICE LINEARE ISOBARICA SEMIAUTOMATICA EDO 6 ISO SA

Con predisposizione isobarica per vini fermi e frizzanti/spumanti. Disponibile anche nella versione birra. Struttura della macchina: la macchina è montata su un robusto telaio in acciaio al carbonio la cui parte superiore è rivestita in acciaio inox.
Serbatoio del vino: il serbatoio delle riempitrici si sviluppa orizzontalmente ed è realizzato per garantire la massima sanitizzazione e la totale mancanza di contatto tra vino ed aria.
Rubinetti polifunzionali: i rubinetti delle riempitrici del monoblocco Edo 6 Iso SA sono estremamente semplici e funzionali. Modulo "Kit Iso": il modulo "Kit Iso" permette di svolgere, con comando manuale, le varie fasi del riempimento isobarico.
Impianto pneumatico: tutte le movimentazioni sono gestite da un impianto pneumatico.
Comandi e quadro elettrico: realizzati a norme CE.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Rubinetti: n° 6	Produzione vino spumante/birra: 180-300 bott./h	10,4 NI.
Diam. max bottiglie: 100 mm	Pressione prodotto: Max 6 bar	Tensione di funzionamento: 380 V-50 Hz.
Produzione vino fermo: 300-500 bott./h	Pressione aria compressa: Max 6 bar	Potenza installata: 1,5 kW.
Produzione vino frizzante: 200-300 bott./h	Consumo aria: Max	Dimensioni e peso: 800x800x h 2050 mm. - 160 Kg. Circa



Nuovo claim per Ascenza "WE DO IT, BECAUSE WE CARE"

Prosegue "Because we Care" la Campagna di riposizionamento del brand Ascenza avviata alla fine del 2021, con la firma creativa: "We do it, because we care". Diffusa contemporaneamente in Portogallo, Spagna, Italia, Francia, Italia, Romania, Brasile e Messico, la Campagna vuole rendere evidenti le ragioni per cui Ascenza si propone come società che si prende cura delle piante, delle persone e del pianeta. Una campagna a carattere globale, ma dai contenuti declinati a livello locale sulle reali necessità del mercato. Con oltre 50 anni di attività, e presente in 10 paesi, Ascenza continuerà a investire per un'agricoltura più sostenibile in grado di supportare le sfide degli agricoltori, attraverso un impegno condiviso che coinvolge il Gruppo Rovensa, di cui fa parte.

**GAI MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI
UNA STAGIONE DI NOVITÀ IN VISTA DEL SIMEI 2022**



Tecnologie più efficienti, 100% proprietarie, con un maggior grado di programmazione e personalizzazione. Soluzioni per servire l'imbottigliamento e anche il riempimento delle lattine in tutte quelle operazioni di "servizio" che velocizzano le lavorazioni e migliorano la qualità del ciclo di produzione. Gai Macchine Imbottigliatrici si prepara a presentare interessanti novità in vista del prossimo SimeI, in programma dal 15 al 18 novembre a Milano. L'innovazione più importante riguarda l'ambito delle **macchine per lattine ad**

alta velocità, settore in cui l'azienda di Ceresole d'Alba sta diventando un player sempre più importante a livello internazionale. Gai punta alla creazione di una tecnologia realizzata interamente in house, una macchina a servizio della chiusura delle lattine con standard decisamente elevati e materiali nobili, all'avanguardia. In fatto di tecnologie proprietarie, Gai si muove verso una maggiore indipendenza anche nel **settore del labelling**, in particolare nella scrittura dei software per la gestione delle macchine: saranno programmati al 100% dagli ingegneri di Gai e

garantiranno una migliore integrazione con la parte meccanica, a cui verrà apportato un decisivo efficientamento dei motori. Anche la celebre **valvola elettropneumatica UNICA**, brevetto esclusivo Gai, si prepara ad una nuova stagione. Il reparto di R&D sta lavorando al miglioramento dell'efficienza e del controllo sul ciclo del riempimento. La nuova valvola UNICA incrementerà le possibilità di parametrizzazione (già molto elevate nell'attuale modello) che porteranno a vantaggi sulla cura e la qualità dell'imbottigliato, con una resa potenzialmente ancora maggiore.

**MBF SUPERBLOC®:
LA RIVOLUZIONE
DELL'IMBOTTIGLIAMENTO
FIRMATA MBF**



Il Superbloc® MBF fa parte di quelle soluzioni tecnologiche rivoluzionarie diventate negli anni un modello di riferimento nel mercato dell'imbottigliamento. È una linea compatta, completa e personalizzata che integra in un'unica macchina, diverse soluzioni: sciacquatrice, riempitrice, tappatrice sughero e vite, capsulatrice ed etichettatrice. Il rendimento che offre è costante nella produzione e garantisce maggiori prestazioni tecnico/economiche rispetto ad una linea tradizionale. Questa linea di imbottigliamento diminuisce notevolmente i costi energetici e di gestione in quanto la macchina, così configurata, permette di avere meno operatori, aumentando in questo modo sia l'efficienza che l'affidabilità e la compattezza, ma soprattutto, permettendo una

migliore tracciabilità e qualità del prodotto. Questa soluzione è ideale per tutte le produzioni, quindi, può interessare sia le grandi cantine (gruppi multinazionali o cooperative) che quelle medio piccole. Si andrà quindi da produzioni di 6.000 bott/h fino ad oltre 30.000. Il Superbloc® MBF si pone come una soluzione apprezzata in tutto il mondo sia da produttori di vino che di superalcolici. Oltre all'assenza di nastri e accumuli, la semplicità e la praticità di utilizzo permettono una migliore organizzazione dello spazio operativo e un'ottimizzazione della manutenzione. Questa soluzione consente un considerevole risparmio energetico, ponendo il Superbloc tra le linee più attente all'impatto energetico. Inoltre, Superbloc® consente la tracciabilità delle bottiglie durante tutte le fasi, dalla sciacquatura all'etichettatura finale. Grazie alla configurazione dell'impianto, che permette una guida costante di tutte le bottiglie, la rumorosità si riduce considerevolmente, aspetto che invece non è possibile migliorare nel caso di impianti classici.

**MPF IMPIANTI
GAMMA DI LAVASCIUGATRICI, DUE NUOVI MODELLI
PER BASSE E ALTE PRODUZIONI: MARA 2 E SIRIA 120**

Lazienda MPF Impianti Srl con sede a Calamandrana, provincia di Asti, è leader nel settore enomeccanico per la produzione e fornitura di sistemi di trasporto interni, di macchinari atti al trattamento esterno bottiglie come lavasciugatrici, termocondizionatori (FI-FO e a massa), e tunnel di asciugatura. L'azienda è fiera di presentare la propria gamma di lavasciugatrici, la quale è stata integrata di due nuovi modelli per basse e alte produzioni: **Mara 2** (1.200 b/h) e **Siria 120** (14.000 b/h). Tutti i macchinari prodotti dalla MPF Impianti Srl sono costituiti da componenti elettrici e meccanici di prima qualità e collaudati presso la propria officina

precedentemente alla consegna, al fine di garantire affidabilità e sicurezza al cliente finale. Tutto il personale MPF Impianti Srl ha comprovata esperienza nel settore enomeccanico, ed è a completa disposizione per dare il proprio supporto tecnico-commerciale in base alle richieste ed esigenze del mercato. Per tale scopo, negli ultimi mesi, sia il reparto tecnico che commerciale sono stati potenziati con personale di grande professionalità e serietà. La MPF Impianti Srl sarà presente alla fiera SimeI 2022 di Milano dal 15 al 18 novembre con il proprio stand presso il Padiglione 4 Stand H12 - K11, per presentare la propria gamma completa.
Info: www.mpfimpianti.it



**NERI FILIPPO E C.
IMPIANTI ALL'AVANGUARDIA CHE MIGLIORANO
LE CONDIZIONI DELLE BOTTIGLIE PIENE
DURANTE IL CONFEZIONAMENTO**



Neri Filippo e C. Snc ha sempre finalizzato tutti i suoi sforzi nella ricerca e nello sviluppo di macchinari innovativi che seguono le esigenze tecniche dei propri clienti nel pieno rispetto dell'ambiente. Nella sua sede vengono ideati, realizzati e poi commercializzati in tutto il mondo impianti all'avanguardia che migliorano le condizioni delle bottiglie piene durante il loro confezionamento. **Climatizzatore:** tramite il passaggio delle bottiglie nel climatizzatore si riesce a eliminare in maniera definitiva l'eventuale condensa che può comprometterne la perfetta etichettatura e, di conseguenza, provocare il formarsi di muffe all'interno dei cartoni di confezionamento. I tempi di permanenza della bottiglia all'interno del tunnel sono molto ridotti e la temperatura di esercizio dell'acqua si aggira intorno ai 25/30 °C, ottenendo un risparmio energetico quantificabile in circa il 50-70% rispetto

ai metodi tradizionali. Gli impianti sono progettati e costruiti in base alle necessità e richieste di ogni singolo cliente; il gruppo è composto da lavatrice, climatizzatore, asciugatrice, ma il cliente può scegliere quali e quante di queste macchine sono utili alle proprie esigenze. **Orientatore incanalatore:** gli orientatori automatici sono stati rinnovati sia nella forma con una struttura esterna più compatta, sia con l'uso di alte tecnologie ottimizzando così i tempi di produzione e la semplicità di utilizzo. Vari gli accessori abbinabili. **Lavasciugatrice:** lavano perfettamente il corpo, il collo e il fondo delle bottiglie; le stesse vengono poi perfettamente asciugate con lame d'aria estremamente performanti e silenziose, eliminando qualsiasi residuo di acqua dall'esterno delle bottiglie. Neri produce e commercializza anche alimentatori automatici, impianti di remuage e impianti speciali.



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 1° SETTEMBRE 2022

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

Le quotazioni dei vini del Lazio e dell'Umbria
riprenderanno nelle prossime settimane.



rilevazioni a cura di MED.&A.

PIEMONTE

Alba		Vino Dop (litro)			
Barbaresco	2019		6,20		6,40
Barbera d'Alba	2021		2,80		3,00
Barolo	2018		9,00		9,50
Dolcetto d'Alba	2021		1,90		2,05
Nebbiolo d'Alba	2021		2,80		3,00
Roero Arneis	2021		2,80		3,00

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		1,00		1,10

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Vino Dop annata 2022 (litro)					
Friuli Cabernet Franc	12-12,5	nq		nq	
Friuli Carbernet Sauvignon	12-12,5	nq		nq	
Friuli Chardonnay	12-12,5	nq		nq	
Friuli Friulano	12-12,5	nq		nq	
Friuli Merlot	12-12,5	nq		nq	
Friuli Pinot bianco	12-12,5	nq		nq	
Friuli Pinot grigio	12-12,5	1,00		1,10	
Friuli Pinot nero	12-12,5	1,20		1,30	
Friuli Refosco	12-12,5	nq		nq	
Friuli Ribolla	12-12,5	nq		nq	
Friuli Sauvignon	12-12,5	nq		nq	
Friuli Verduzzo	12-12,5	nq		nq	
Pinot grigio delle Venezie	12-12,5	1,00		1,05	

Vino Igp annata 2022 (litro)					
Venezia Giulia Ribolla	12-12,5	nq		nq	
Venezia Giulia/Treventine Cabernet Sauvignon	12-12,5	nq		nq	
Venezia Giulia/Treventine Chardonnay	12-12,5	nq		nq	
Venezia G./Treventine Merlot	12-12,5	nq		nq	
Venezia G./Treventine Pinot bianco	12-12,5	nq		nq	
Venezia G./Treventine Pinot nero	12-12,5	0,85		0,95	
Venezia G./Treventine Refosco	12-12,5	nq		nq	
Venezia G./Treventine Sauvignon	12-12,5	nq		nq	
Venezia G./Treventine Verduzzo	12-12,5	nq		nq	

LOMBARDIA

Vino Dop annata 2022 (litro)					
Oltrepò Pavese Bonarda	12,5	nq		nq	
O. Pavese Pinot nero vinif. bianco	11,5	1,20		1,40	
O. Pavese Pinot nero vinif. rosso	12	1,15		1,25	
Oltrepò Pavese Riesling	11,5-12,5	nq		nq	
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda-Buttafuoco	11,5	nq		nq	

Vino Igp annata 2022 (litro)					
Provincia di Pavia Barbera	11,5	nq		nq	
Provincia di Pavia Croatina	12	nq		nq	
Provincia di Pavia Moscato		1,20		1,25	
Provincia di Pavia Pinot grigio		1,00		1,15	

EMILIA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rossissimo desolfato	11,5-12,5	6,60		7,00	
Rossissimo desolfato mezzo colore	11-12,5	4,50		5,00	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Emilia Lambrusco	10,5-11,5	4,20		4,60	
Emilia Lambrusco bianco	10,5-11,5	4,20		4,60	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Emilia Malvasia	11-13	nq		nq	

Vino Igp annata 2021 (prezzi grado distillazione+zuccheri)					
Emilia Lambrusco bianco frizzante	10,6-11,5	4,60		5,00	
Emilia Lambrusco rosso frizzante	10,6-11,5	4,60		5,00	

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto Lancellotta	11-12	5,00		5,50	

ROMAGNA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Bianco	9,5-11	nq		nq	
Bianco termocondizionato	10,5-12	4,60		4,80	
Bianco term. base spumante	9-10	4,80		5,00	
Rosso	11-12	4,00		4,50	

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Romagna Sangiovese	12-13	nq		nq	
Romagna Trebbiano	11,5-12,5	nq		nq	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Rubicone Chardonnay/Pinot	11-12,5	nq		nq	
Rubicone Merlot	11,5-12,5	nq		nq	
Rubicone Sangiovese	11-12,5	nq		nq	
Rubicone Trebbiano	11-11,5	nq		nq	

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto	9-11	3,00		3,20	

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	65-67	3,70		3,90	

MARCHE

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rosato	11-12,5	nq		nq	
Rosso	13,5-14	nq		nq	

Vino comune annata 2021 (litro)					
Montepulciano	14-15	nq		nq	

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Falerio Pecorino	13-14	nq		nq	
Lacrima di Morro d'Alba	12,5-13	nq		nq	
Rosso Conero	13-14	nq		nq	
Rosso Piceno	13-14	nq		nq	
Verdicchio Castelli Jesi C.	13-13,5	nq		nq	
Verdicchio di Matelica	12,5-13	nq		nq	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Marche bianco	12-13,5	nq		nq	
Marche Passerina	12-13	nq		nq	
Marche Sangiovese	13-13,5	nq		nq	
Marche Trebbiano	12-12,5	nq		nq	

PUGLIA - Foggia, Cerignola, Barletta, Bari

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Bianco	10,5-12	3,00		3,20	
Bianco termovinificato	10,5-12	4,00		4,20	
Rosso	10,5-12	nq		nq	
Rosso da Lambrusco	12,5-13,5	4,50		5,00	
Rosso da Montepulciano	11-12	3,40		3,80	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Daunia Sangiovese	11-11,5	3,80		4,20	
Puglia Lambrusco	10-11,5	4,00		4,40	
Puglia Lambrusco frizzante	10-11	4,40		4,80	
Puglia Malvasia bianca	12-12,5	nq		nq	
Puglia rosato	11-12,5	4,00		4,40	
Puglia Sangiovese	11-11,5	4,00		4,50	
Puglia Trebbiano	11-12	3,80		4,20	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Puglia Chardonnay	11-12	0,55		0,60	
Puglia Pinot bianco	11-12,5	0,55		0,60	
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	0,85		0,90	
Puglia Primitivo	13-15	0,90		1,20	
Puglia Primitivo rosato	11,5-13	nq		nq	

Mosto annata 2021 (gr. Bé q.le)					
Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM	33-35	3,70		3,90	
Mosto concentrato bianco	33-35	3,70		3,90	
Mosto concentrato rosso	33-35	3,70		4,30	
Mosto muto bianco	10-11	2,20		2,40	
Mosto muto rosso	11-12	2,10		2,30	

(segue) Mosto annata 2021 (gr. Bé q.le)					
Mosto muto rosso Lambrusco	12-13	nq		nq	

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	65-67	3,70		3,90	

Mosto annata 2021 (kg)					
Mosto da uve aromatiche Moscato	11-12	nq		nq	

PUGLIA - Lecce, Brindisi, Taranto

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rosso	12-13	3,30		4,00	

Vino comune annata 2021 (litro)					
Rosso strutturato	14-16	nq		nq	

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Primitivo di Manduria	14-15	2,70		3,00	
Salice Salentino	13-14	0,85		1,00	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Salento Cabernet	13-14	nq		nq	
Salento Chardonnay	13-13,5	nq		nq	
Salento Fiano	13-13,5	nq		nq	
Salento Malvasia nera	12-14,5	nq		nq	
Salento Negroamaro	12-13,5	nq		nq	

(segue) Vino Igp annata 2021 (litro)					
Salento Primitivo	14-15	1,00		1,30	
Salento rosato	13-14	nq		nq	
Tarantino Merlot	13-14	nq		nq	

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		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		1,20
Lugana	2020		nq		nq
Lugana	2021		3,60		3,80
Pinot grigio d. Venezie	2021	12-12,5	1,10		1,15
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
	18/19		9,50		10,00
Vino atto Amar. e Recioto	2020		9,30		9,60
Amarone e Recioto della Valpolicella Classico	16/17		nq		nq
	18/19		10,00		10,50
Vino atto Amar. Cl. e Recioto	2020		9,60		10,00
Valpolicella	2021		1,90		2,10
Valpolicella Classico	2021		2,50		2,70
Valpolicella Ripasso	19/20	13-13,5	3,20		3,40
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	2,90		3,20
Valpolicella atto Super.	2021		2,10		2,30
Valpol. Classico Ripasso	19/20	13-13,5	3,60		3,90
Valpol. Cl. atto Ripasso	2021	13-13,5	nq		nq
Valpol. Cl. atto Super.	2021		2,60		2,80

Vino Igp (ettogrado)

Merlot	2021	11-12,5	5,80		6,00
Provincia di VR bianco	2021	10-13	5,50		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 2022 (litro)

Delle Venezie bianco	12	nq		nq
Piave Cabernet	12-12,5	nq		nq
Piave Merlot	11,5-12	nq		nq
Pinot grigio delle Venezie	10-12	1,00		1,05
Pinot nero atto taglio Prosecco rosé		1,20		1,30
Prosecco Valdob. Cartizze Docg	9-10	nq		nq
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Rive Docg	9,5-10	nq		nq
Prosecco Coneg. Valdob. Docg	9-10	nq		nq
Prosecco Asolo Docg	9,5-10	nq		nq
Prosecco Doc	9-10	nq		nq
Venezia Pinot grigio	11-12	1,00		1,05

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Cabernet Franc	10-12	nq		nq
Cabernet Sauvignon	10-12	nq		nq
Chardonnay	10-12	nq		nq
Glera	9,5-10	nq		nq
Marca Trevigiana Tai	10,5-12	nq		nq
Marca Trevigiana/Veneto/Trevente rosso	10-11	nq		nq
Merlot	10-12	nq		nq
Pinot bianco	10-12	nq		nq
Raboso rosato	9,5-10,5	nq		nq
Raboso rosso	9,5-10,5	nq		nq
Refosco	10-12	nq		nq
Sauvignon	10-12	nq		nq
Veneto/Trevente bianco	10-11	nq		nq
Verduzzo	10-11	nq		nq

Vino Igp annata 2022 (litro)

Pinot nero	10,5-12	0,85		0,95
------------	---------	------	--	------

Mosto annata 2022 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)

Mosto concentrato rettificato Bx 65/68° (origine Italia)	65-68	3,90		4,10
--	-------	------	--	------

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	nq		nq
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	nq		nq
Trentino Müller Thurgau	nq		nq
Trentino Nosiola	nq		nq
Trentino Pinot bianco	nq		nq
Trentino Pinot grigio	1,90		2,20
Trentino Pinot nero	2,70		3,60
Trentino Riesling Renano	nq		nq
Trentino Sauvignon	nq		nq
Trentino Sorni bianco	nq		nq
Trentino Sorni rosso	1,80		2,10
Trentino Traminer	nq		nq
Trento	2,20		2,70
Trento Pinot nero base spumante	2,80		3,40
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	nq		nq
Vigneti Dolomiti Pinot grigio	1,40		1,90
Vigneti Dolomiti Schiava	1,35		1,60
Vigneti Dolomiti Teroldego Novello	nq		nq

TOSCANA

Vino Dop (litro)

Chianti	2020		1,55		1,90
	2021		1,55		1,90
Chianti Classico	2017		nq		nq
	2018		nq		nq
	2019		nq		nq
	2020		nq		nq
	2021		nq		nq

Vino Igp (litro)

Toscana bianco	2021	12-12,5	nq		nq
Toscana rosso	2021	12-13	nq		nq
Toscana Sangiovese	2021	12-13	nq		nq



Vino Dop (litro)

Rosso Piceno	2021	13-14	nq		nq
Rosso Piceno Sup.	2020	13,5-14	nq		nq
Montepulciano d'Ab.	2021	13-14,5	1,00		1,30
Trebbiano d'Abruzzo	2021	11,5-12,5	0,72		0,78
Sicilia Grillo	2021	12-13	0,70		0,80
Sicilia Nero d'Avola	2021	12,5-14,5	1,10		1,40
Pinot gr. delle Venezie TV	2022		1,20		1,30
Pinot gr. delle Venezie VR	2021		1,50		1,65
Prosecco Doc	2021		nq		nq
Soave	2021	11,5-12,5	1,00		1,20
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	3,90		4,10
Valpolicella	2021		2,60		2,80
Valpolicella Classico	2021		3,00		3,20

Vino Igp annata 2021 (litro)

Marche Sangiovese	13,5-14,5	nq		nq
Terre di Chieti Passerina	11-12,5	nq		nq
Terre di Chieti Pecorino	12-13	nq		nq
Terre di Chieti Pinot grigio	11,5-13	nq		nq
Puglia Chardonnay	11-12,5	0,75		0,85
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	0,95		1,00
Puglia Primitivo	13-15	1,10		1,40
Puglia Sangiovese	11-12,5	0,55		0,62
Salento Primitivo	13-15	1,20		1,50
Chardonnay (Sicilia)	12-13	nq		nq
Terre Siciliane Pinot grigio	12-13	1,00		1,20

ABRUZZO - MOLISE

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2021	10-11,5	nq		nq
Bianco termocondiz.	2021	9,5-13,5	4,00		4,30
Rosso	2021	11-12	3,30		3,50
Rosso	2021	12,5-13,5	3,80		5,50

Vino Dop annata 2021 (ettogrado)

Trebbiano d'Abruzzo	2021	11-12,5	4,30		5,00
---------------------	------	---------	------	--	------

Vino Dop annata 2021 (litro)

Montepulciano d'Abruzzo	2021	12-13,5	0,57		0,77
-------------------------	------	---------	------	--	------

Vino Igp (ettogrado)

Chardonnay	2022	10,5-13	4,80		5,30
Sangiovese	2021	11-12,5	nq		nq

Vino Igp annata 2021 (litro)

Terre di Chieti Passerina	2021	11-12,5	0,70		0,80
Terre di Chieti Pecorino	2021	12-13	0,72		0,85
Terre di Chieti Pinot gr	2021	11,5-13	nq		nq

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0,6)

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

SARDEGNA

Vino Dop annata 2021 (litro)

Cannonau di Sardegna	13-14	nq		nq
Monica di Sardegna	13-14,5	nq		nq
Nuragus di Cagliari	12-13	nq		nq
Vermentino di Sardegna	12-13	nq		nq

SICILIA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Bianco	10,5-12	nq		nq
Bianco termocondizionato	12-12,5	nq		nq
Rosso	12,5-14,5	nq		nq

Vino Dop annata 2021 (litro)

Sicilia Cabernet	13-14,5	nq		nq
Sicilia Grillo	12,5-13,5	nq		nq
Sicilia Merlot	13-14,5	nq		nq
Sicilia Nero d'Avola	13-14,5	0,85		1,10
Sicilia Syrah	13-14,5	0,80		1,10

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Catarratto	11-12,5	4,20		4,60
Grecanico	11-12,5	4,20		4,50
Inzolia	11,5-12,5	4,20		4,50

Vino Igp annata 2021 (litro)

Cabernet	13-14,5	0,95		1,10
Chardonnay	12,5-13,5	0,90		1,00
Merlot	13-14,5	0,90		1,10
Pinot grigio	12-13	nq		nq
Syrah	13-14,5	0,80		1,10
Zibibbo	11,5-13,5	nq		nq

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

Mosto muto bianco 16-17°	15-17	1,60		1,60
--------------------------	-------	------	--	------

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

MCR	65-67	3,70		3,90
-----	-------	------	--	------

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.

PIEMONTE
Carlo Miravalle (Miravalle 1926 sas)

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

VENETO
VERONA: Severino Carlo Repetto (L'Agenzia Vini Repetto & C. srl)

TREVISIO: Fabrizio Gava (Quotavini srl)

TRENTINO-ALTO ADIGE
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

FRUILI-VENEZIA GIULIA
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

ROMAGNA ED EMILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

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

LAZIO E UMBRIA
Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl)

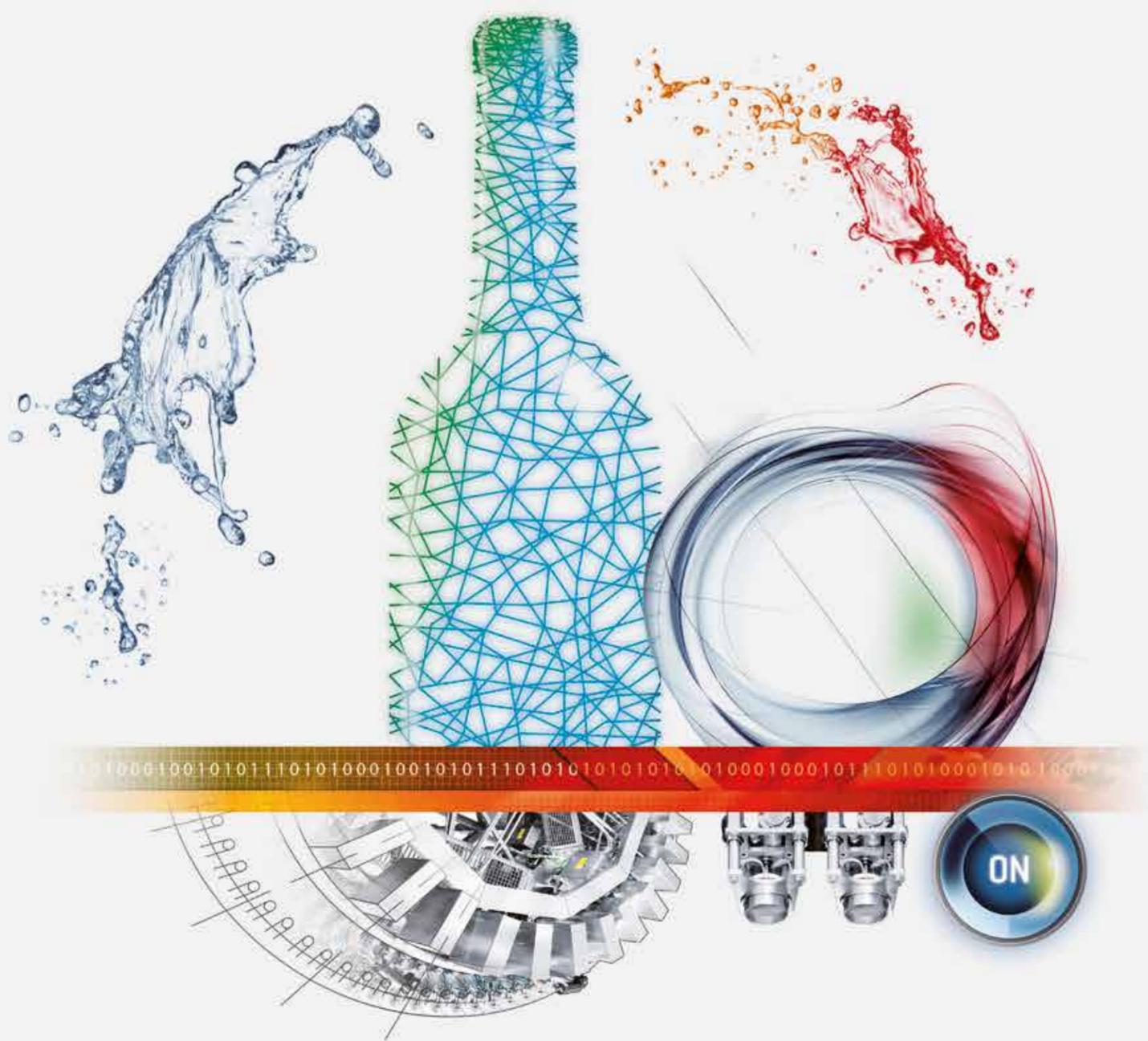
MARCHE
Emidio Fazzini

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

PUGLIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO

SIMEI



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

29^a EDIZIONE

15-18 Novembre 2022
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it