



LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

» IL CORRIERE VINICOLO
SEMPRE PIÙ DIGITAL

Scansiona il Qr Code e accedi al nuovo spazio online del nostro giornale! Iscriviti sulle varie piattaforme per rimanere sempre aggiornati e accedere a contenuti originali ed esclusivi, senza dimenticare di inviarci i vostri commenti e suggerimenti per diventare così parte attiva del giornale!

Accedi al nostro spazio online





UNIONE ITALIANA VINI
130
ANNIVERSARIO
1895 - 2025



LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

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 Abbonamenti per l'Italia (Iva assolta): cartaceo 140,00 euro; digitale 120,00; cartaceo+digitale 220,00. Una copia 5,00 euro, arretrati 6,50 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.



L'ALLARME LANCIATO DA UIV IN OCCASIONE DEL VINITALY

DEALCOLATI

Ancora una falsa partenza

Dopo il decreto ministeriale di dicembre mancano ancora alcune norme per consentire la dealcolazione in Italia. Ma nonostante malcontento e frustrazione dei produttori la festa del no-low tricolore al Vinitaly va in scena, incontrando grande successo tra gli stand. “Sui dealcolati il settore è fermo con le quattro frecce: dobbiamo risolvere gli snodi fiscali e normativi e iniziare a produrre” ammonisce il presidente di UIV, Lamberto Frescobaldi. Le proposte di soluzione di UIV illustrate dal segretario generale, Paolo Castelletti, mentre gli investimenti delle imprese sono bloccati e il mercato continua a correre

A PAG. 2



Credito foto: ©Vatican Media

La scomparsa di Papa Bergoglio

Il vino, nel segno di Francesco: “Fonte di gioia per il cuore dell’uomo”



“Cari amici, il vino, la terra, l’abilità agricola e l’attività imprenditoriale sono doni di Dio, ma non dimentichiamo che il Creatore li ha affidati a noi, alla nostra sensibilità e alla nostra onestà, perché ne facciamo, come dice la Scrittura, una vera fonte di gioia per ‘il cuore dell’uomo’, e di ogni uomo, non solo di quelli che hanno più possibilità”. Le parole con le quali Papa Francesco concludeva il suo saluto alla comunità del vino italiano il 22 gennaio 2024 - in occasione dell’udienza privata nel Palazzo Apostolico Vaticano della Città del Vaticano, nella giornata dedicata all’“Economia di Francesco e il mondo del vino italiano”, promossa dalla Diocesi di Verona e da Veronafiere con Vinitaly - risuonano ancora oggi nella loro forza e lungimiranza, continuando ad ammonire tutti noi con quel tono suadente ma altrettanto penetrante e determinato cui ci aveva abituato.

Continua a pagina 2 ➡

- 3 MERCATO PICCOLO, DI NICCHIA, MA DI VALORE E IN FORTE ESPANSIONE

I no-low “aggiungono”, non sostituiscono
- 4 MALCONTENTO TRA GLI IMPRENDITORI

Tutti fermi al palo: le imprese bloccano gli investimenti
- 6 LA TECNOLOGIA ITALIANA ALL’AVANGUARDIA: SI VENDE ALL’ESTERO MA NON (ANCORA) NEL NOSTRO PAESE

Macchine pronte ai box, in attesa di accendere i motori
- 9 DAGLI ANTICHI GRECI AI GIORNI NOSTRI

Vini no e low, le loro radici affondano in un passato lontano

La parola a: Ais, Onav, Fisar, Assosommelier
No-low wines: lo scetticismo scende, ma non tra le associazioni
a pag. 10

Reportage dai padiglioni della rassegna veronese
L’enoturismo @Vinitaly 2025: cercasi segnali del “living wine”
a pag. 15

da pag. 20



Comunità Energetiche Rinnovabili

UNIRSI PER PRODURRE, CONSUMARE E CONDIVIDERE ENERGIA

Opportunità strategica a disposizione delle aziende per affrontare la transizione energetica, tagliare i costi, generare reddito e puntare sulla sostenibilità. Un vademecum per capire come funzionano e come parteciparvi

KönCeRT

Nella Piana Rotaliana un progetto energetico ma anche un modello di sviluppo territoriale
a pag. 22

Case di Biddini

Un’iniziativa che fa da apripista alla Sicilia vitivinicola
a pag. 25



LA TERZA PAGINA DEL VINO

SCIENZA E RICERCA PER IL PROGRESSO (E IL SUCCESSO) DEL VINO



Presentato il volume dedicato a Luigi Manzoni, pioniere negli esperimenti genetici sulla vite
A pagina 18



Omnia Technologies
Enabling Evolution

Omnia Technologies,
il partner end-to-end dal processo al confezionamento.





Nella foto accanto, Papa Francesco insieme alla delegazione del vino italiano in occasione dell'udienza privata nel Palazzo Apostolico Vaticano del gennaio 2024

Credito foto: ©Vatican Media

L'ALLARME LANCIATO
DA UNIONE ITALIANA
VINI IN OCCASIONE
DEL VINITALY



DEALCOLATI

Ancora una falsa partenza

La scomparsa di Papa Bergoglio

➡ Segue dalla prima pagina

In questi giorni, dopo l'epilogo improvviso e inaspettato di una straordinaria esistenza - proprio al mattino di Pasquetta quasi ad attendere la conclusione della giornata pasquale dedicata alla Resurrezione quando ha voluto mandare la sua ultima benedizione al mondo anche con il giro in piazza tra i fedeli - abbiamo ascoltato da tutti gli angoli del pianeta fiumi di parole, poche in realtà di circostanza rispetto alle innumerevoli testimonianze di dolore autentico, per una scomparsa inattesa, anche se a lungo temuta, che, come ha efficacemente rappresentato Sergio Mattarella, il nostro presidente della Repubblica, lascia "un senso di vuoto, il senso della privazione di un punto di riferimento cui guardavo".

Una Chiesa più aperta, inclusiva e vicina a tutti

Mentre la notizia faceva il giro del mondo, il segretario generale di UIV, **Paolo Castelletti**, commentava: "In queste ore viene ricordato per il suo costante sguardo rivolto agli ultimi e l'instancabile impegno nel costruire una Chiesa più aperta, inclusiva e vicina a tutti. Indimenticabile la sua lotta tenace contro ogni forma di guerra, le sue preghiere incessanti per la pace, pronunciate con forza e umiltà. Forse l'immagine che più resterà impressa nei nostri cuori sarà quella del 17 marzo 2020: una giornata grigia, piovosa, in cui, da solo, in una piazza San Pietro deserta, pregava per la fine della pandemia. Di questo grande uomo si potrebbe dire ancora molto - concludeva - amato e rispettato anche da chi non condivideva la sua fede. Ma nel mio cuore resterà soprattutto l'uomo: una presenza paterna, quasi un nonno sicuro, forte, determinato e accogliente, che ho sempre sentito vicino, in ogni momento". Tantissime sono state le voci arrivate dal mondo del vino per la scomparsa di una figura di riferimento che oltre a essere stato il Papa degli ultimi, della pace, della misericordia, dell'umiltà, della fratellanza e di tanto altro ancora, è stato anche il Papa che non ha mai avuto timore di esprimere il suo apprezzamento per il vino e il suo mondo nelle diverse espressioni. Dal piacere di un consumo a tavola, moderato in linea con la sua vita morigerata, al rapporto con la storia della sua famiglia di origini piemontesi - in onore del nonno di Portacomaro in provincia di Asti, lavoratore in vigna prima di emigrare in Argentina, ha voluto inserire un grappolo d'uva nel proprio stemma pontificio - il vino è stata una presenza costante nella vita di Francesco, con uno sguardo anche al futuro come testimoniato dalla realizzazione dell'ambizioso villaggio eco-solidale sulle sponde del lago di Albano, il Borgo Laudato Si' (dal nome dalla sua enciclica più importante dedicata all'ambiente) dove un pool internazionale di esperti sta creando una fattoria moderna con 20 ettari di vigna che vedrà la prima vendemmia nel 2027.

Le innumerevoli citazioni del vino

Le citazioni del vino nel suo lungo e intenso pontificato sono innumerevoli. Ci limitiamo a ricordare le parole di un'intervista nel 2015: "Non sono astemio, bevo vino, poco, ma lo apprezzo. Mi piacciono i vini italiani ma anche quelli del mondo intero", oppure l'omelia rivolta ai fedeli e ai pellegrini riuniti in piazza San Pietro per l'Angelus del 2019, sulle Nozze di Cana quando disse: "Come a Cana, anche nel 'banchetto' della nostra esistenza a volte ci accorgiamo che a causa di paure e preoccupazioni finisce 'il vino' e perdiamo il gusto della vita; ma dinanzi a questa mancanza, il Signore risponde con la sua 'sovrabbondanza' in modo generoso". Chiosando, con il suo consueto sorriso: "Immaginatevi finire una festa con il tè. Senza vino non c'è festa". Testimonianze che hanno fatto sentire Francesco ancora più vicino a tutto il nostro settore, un mondo del vino che diventa nelle parole di Papa Bergoglio paradigma di rettitudine morale e spirituale. "Il rispetto, nel vostro lavoro, è fondamentale - diceva ancora Papa Francesco nel discorso tenuto all'udienza privata del gennaio 2024 prima richiamata -, per un prodotto di qualità non basta l'applicazione di tecniche industriali e logiche commerciali; la terra, la vite, i processi di coltivazione, fermentazione e stagionatura richiedono costanza, attenzione e pazienza. Nella Lettera di Giacomo si dice: 'Guardate l'agricoltore: egli aspetta con costanza il prezioso frutto della terra finché abbia ricevuto le prime e le ultime piogge' (Gc 5,7). E così Gesù, nell'ultima immagine che lascia ai suoi discepoli, parla del Padre come di un agricoltore, che si prende cura della vite, potandola e facendo così in modo che porti buon frutto (cfr Gv 15,1-6). Rispetto, costanza, capacità di potare per portare frutto: sono messaggi preziosi per l'anima, che ben si apprendono dai ritmi della natura, dai vitigni e dalla loro lavorazione".

Giulio Somma

Il mix era pronto: recepimento della normativa europea, nuova generazione di tecnologie all'avanguardia, capitali disponibili, imprenditori pronti a investire, successo dei primi no-low tricolore (anche se elaborati all'estero) e soprattutto un mercato che continua a crescere. Ma per i dealcolati italiani, dopo un bimestre di euforia seguito al decreto ministeriale di dicembre, si è nuovamente ribloccato tutto per un... codicillo, in realtà un insieme di "distrazioni" normative su temi decisivi come i locali adibiti alla dealcolazione e il trattamento fiscale dei prodotti derivati. E così il Vinitaly che doveva celebrare la nascita del dealcolato italiano si è trasformato in una nuova trincea - come raccontiamo nelle pagine seguenti - dove i produttori hanno sfogato il loro malcontento, condito da frustrazione, per l'ennesimo rinvio di uno start a lungo atteso. È stata ancora una volta l'Unione Italiana Vini a farsi interprete di questo sentimento e lanciare alla politica e alla pubblica amministrazione un segnale chiaro di allarme sulla necessità urgente di chiudere quanto prima il cerchio normativo per mettere i nostri imprenditori in grado di entrare bene e nelle migliori condizioni di competitività, in questo mercato. "Sui dealcolati oggi il settore è fermo con le quattro frecce: dobbiamo risolvere gli snodi fiscali e normativi e dobbiamo iniziare a produrre" ha sottolineato il presidente di UIV, **Lamberto Frescobaldi** dal palco dei convegni promossi al Vinitaly dall'associazione, mentre il segretario generale, **Paolo Castelletti**, dopo aver sottolineato come inaccettabile il fatto che "le nostre aziende continuino a produrre all'estero nonostante alcune abbiano già acquistato gli impianti di dealcolazione e potrebbero iniziare a produrre nel giro di qualche settimana con investimenti da milioni

di euro che rimangono fermi nelle cantine", spiegava: "La produzione di vini dealcolati in Italia continua ad accumulare ritardo. Se il Ministero dell'Agricoltura non interviene sulle disposizioni fiscali previste dal Ministero dell'Economia e delle Finanze le imprese dovranno attendere fino al 2026 per poter partire con la produzione. Serve una norma ponte che consenta di definire il quadro fiscale in questa fase transitoria".

Mentre tra gli stand ...

A soffiare sul fuoco di una situazione generale di disagio tra le imprese per l'impasse normativa, condito dalla preoccupazione nel vedere i competitor continuare a conquistare posizioni sui mercati internazionali, è stato anche il successo che i prodotti no-low hanno incontrato nelle degustazioni, negli stand e negli incontri con i buyer. Presentati da un nutrito numero di imprese, certamente superiore rispetto alle precedenti edizioni del Vinitaly, anche perché molte di medie oltre che grandi dimensioni, i dealcolati italiani (elaborati all'estero ma su basi vino del nostro Paese) hanno comunque segnato la 57a edizione della rassegna veronese come la prima grande vetrina di questa nuova tipologia vinicola, imponendosi all'attenzione del mercato e dei visitatori per una ricchezza e varietà di proposta che ha subito fatto capire quale sarà la "via italiana al no-low". L'interesse che questo nuove etichette hanno riscosso in fiera e che, come abbiamo già scritto, potrà far ricordare questa edizione del Vinitaly come quella del "debutto ufficiale" dei dealcolati sulla scena vinicola italiana, avendo conquistato uno spazio di rilievo, ma contenuto, all'interno della più vasta proposta vitivinicola del nostro Paese ha confermato un'altra tesi che ha diviso il settore in questi ultimi due anni: non ci sarà nessun effetto sostituzione da

parte del dealcolato sul vino tradizionale, perché rimane "un'opportunità aggiuntiva, certo non risolutiva per il nostro vino - commentava ancora Castelletti - con un mercato che può rappresentare un alleato importante per le cantine italiane. Abbiamo fotografato una platea di consumatori disposti a sperimentare, sempre meno ancorati a una sola bevanda. I NoLo in questo senso sono un'ulteriore possibilità più che un'alternativa, legati a un consumo situazionale. A fare la differenza - ha concluso il segretario generale di UIV - sarà la qualità del prodotto e questa salirà sicuramente quando avremo la possibilità di produrre in Italia".

Quale qualità?

Sul tema della qualità produttiva dei no-low alcol il nostro giornale ha già fatto numerosi approfondimenti, cercando di indagare non solo le opportunità offerte dalle più recenti innovazioni tecnologiche di cantina ma anche quali accorgimenti e tecniche viticole debbano essere adottati per arrivare a uve in grado di produrre vini che reagiscono meglio al processo della sottrazione dell'alcol. Anche al Vinitaly, come raccontiamo dalle pagine seguenti, le più importanti aziende italiane di tecnologia enologica hanno presentato macchinari di ultima generazione in grado di garantire una qualità produttiva mai raggiunta prima, sebbene il problema della qualità del dealcolato va oltre l'aspetto del mero processo produttivo. Da un lato, fare qualità anche in questa nuova tipologia di prodotto implica la necessità di un progetto produttivo chiaramente orientato che inizi dal vigneto e si concluda nella bottiglia. Questo è bene ribadirlo in vista non solo della prossima vendemmia che sarà la prima, come abbiamo già scritto, nella quale potranno iniziare a impostarsi raccolte vendemmiali orientate a produrre vini dealcolati, ma

anche per evitare pericolose scorciatoie (che abbiamo iniziato ad ascoltare in qualche dialogo confidenziale) dove si manderanno in dealcolazione quelle partite di vino che non si riescono a vendere altrimenti. Sarebbe un tragico errore perché presentarsi per la prima volta sul mercato con un prodotto nuovo e di bassa qualità (come sarebbero certamente questi vini non progettati per essere dealcolati) porterebbe rapidamente al fallimento e alla chiusura di un mercato non ancora aperto. Dall'altro lato, però, la storia del vino tradizionale ci ha insegnato che non basta un progetto produttivo studiato per arrivare necessariamente a un prodotto di qualità in quanto, per essere tale, deve rispettare alcuni standard organolettici che ne definiscono il livello qualitativo. E, come raccontiamo nella nostra inchiesta esclusiva dedicata alle associazioni dei sommelier e dei degustatori, in Italia il mercato cresce ma ancora un vero e proprio sistema di valutazione "buono/cattivo" sui no-low - con relativi descrittori e scheda organolettica - non è stato elaborato. Se i produttori hanno sempre più necessità di punti di riferimento per orientare la produzione verso criteri qualitativi, Ais, Onav, Fisar e Assosommelier ci hanno raccontato le loro perplessità, critiche e resistenze, insieme, però, ad apertura e disponibilità ad approfondire questa nuova categoria di "vini". Un'altra trincea che, al pari di quella normativa, non andrà lasciata sguarnita dato che questo esercito di opinion leader, come è stato decisivo per l'affermazione della qualità e della reputazione del grande vino italiano anche a livello internazionale, potrà giocare un ruolo analogo pure nella partita dei dealcolati tricolore. Che, speriamo di poter presto assaggiare come "integralmente prodotti" in Italia.





ABBIAMO IL VINO NEL NOSTRO DNA

ATTENZIONE AL CLIENTE

PRECISIONE

TRADIZIONE

PASSIONE

QUALITÀ

MIGLIORAMENTO CONTINUO

ALEA
Evolution

VIT
ALEA VIT

FERM
ALEA FERM

BACT
ALEA BACTER

WINE BRAIN
WINE BRAIN

BRCs
Food Safety
CERTIFICATED

IFS
Food

ISO
22000
CERTIFIED

f

in

ALEA-EVOLUTION.COM

QR CODE

➔ I NO-LOW “AGGIUNGONO” NON SOSTITUISCONO

in Arabia Saudita sia qui in fiera. C'è un mondo interessato a questi vini, aziende che producono tecnologie già operative sul mercato per un settore che è una nicchia, ma crescerà molto". Una previsione che si scontra con l'attualità, come sottolineato dal moderatore dell'incontro, il giornalista de Il Sole 24 Ore **Giorgio Dell'Orefice**, che nel ricordare le difficoltà del momento con una sintesi più che esplicativa - "prima avevamo la norma ma non il prodotto, ora abbiamo il prodotto ma non la norma" - ha passato la parola al segretario generale di UIV, **Paolo Castelletti**, che ha confermato il blocco (*vedi box qui a fianco*) pur rilanciando sul tema della collaborazione con le istituzioni al fine di raggiungere una soluzione quanto prima: "Le nostre aziende vitivinicole continuano a produrre all'estero nonostante alcune abbiano già acquisto gli impianti di dealcolazione e potrebbero iniziare a produrre nel giro di qualche settimana. È inimmaginabile che investimenti da milioni di euro debbano rimanere fermi perché manca norma fiscale. Come UIV stiamo lavorando per proporre delle soluzioni a brevissimo per quanto riguarda i locali di produzione, mentre per la norma fiscale serve uno sforzo congiunto di Masaf e Mef".

Il mercato e i consumi

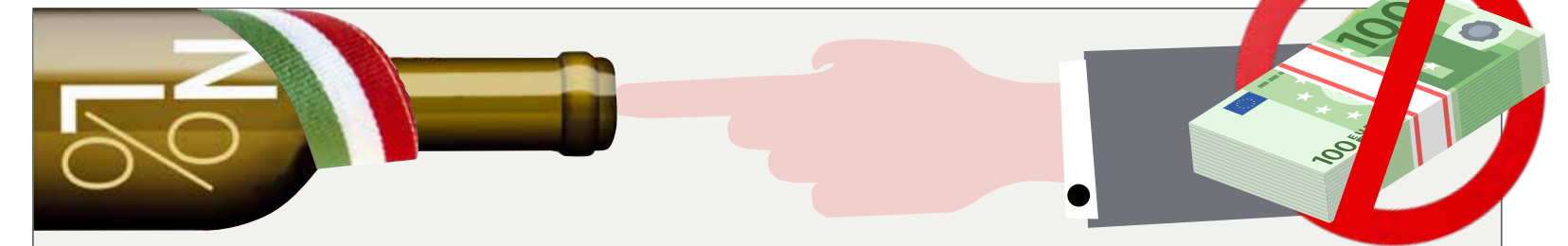
Chiarite le difficoltà del momento è arrivato il turno dell'analisi dei dati sul mercato e i consumi, a cominciare da quanto esposto da **Carlo Flamini**, responsabile dell'Osservatorio del Vino UIV, che ha illustrato lo studio, realizzato su dati Iwswr, sui Paesi protagonisti del segmento, gli scenari evolutivi e gli obiettivi del panel di imprese intervistate. Dati di cui abbiamo ampiamente raccontato sul CV 12, che però è utile rammentare almeno nei dettagli principali, ovvero il fatto che attualmente il mercato dei NoLo ha raggiunto quota 2,4 miliardi di dollari, con una previsione di crescita del 38% entro il 2028, quando dovrebbe raggiungere un fatturato complessivo di 3,3 miliardi di dollari. Un andamento ancor più interessante se inquadrato in quello generale del vino, che è previsto stabile se non addirittura in frenata, con previsioni (sempre nel periodo 2024-2028) di -0,9% in volume e +0,3% a valore.

Fondamentale comunque sottolineare come i dealcolati, al contrario di altri prodotti NoLo, sono riconosciuti come vini e per questo è necessario individuare anche il giusto posizionamento. Cosa non del tutto scontata in particolare in Italia, dove il consumo attualmente è ancora marginale con un valore dello 0,1% sul totale delle vendite di vino, per un controvalore di 3,3 milioni di dollari che pure - secondo le stime Iwswr - dovrebbe raggiungere i 15 milioni nei prossimi quattro anni, con un Cagr atteso del 47,1%.

Un'analisi dettagliata alla quale si è affiancata la presentazione del progetto Dewine (DEalcoholised and low-alcohol WINES) a cura del coordinatore nazionale prof. **Eugenio Pomarici** dell'Università di Padova. Un'indagine dell'offerta sia a livello globale sia per quanto riguarda la propensione a produrre NoLo in Italia, arricchita da un monitoraggio del quadro normativo e di un approfondimento su costi e impatto ambientale dei vari processi; e della domanda, attraverso una survey internazionale in cinque Paesi (Italia, Germania, UK, Giappone, Usa) che ha preso in considerazione sia la percezione dei vini NoLo sia la disponibilità a comprarli e, inoltre, a pagarli, aggiungendo uno studio sui fattori della determinazione del prezzo. Un quadro che è ancora in divenire, lo studio non è concluso, ma che punta a "trasferire al settore un quadro aggiornato e organico" - ha spiegato Pomarici - sull'evoluzione del fenomeno NoLo con informazioni importanti per la programmazione delle scelte delle imprese e l'affinamento del marketing operativo dedicato al segmento".

Serve qualità per affiancare il vino tradizionale

Nell'analisi dell'Osservatorio del Vino UIV-Vinitaly è emerso come la reperibilità dei vini NoLo sia uno dei principali ostacoli al loro consumo, ma non è solo questo il problema, la richiesta



IMPOSSIBILE
NASCONDERE
IL MALCONTENTO,
A MAGGIOR RAGIONE
VISTE LE DIFFICOLTÀ
DEL MOMENTO

DEALCOLATI FERMI AL PALO, MANCA LA NORMA. LE IMPRESE BLOCCANO GLI INVESTIMENTI

La rimodulazione delle accise fa slittare a fine 2025 l'applicazione del quadro fiscale per la produzione dei vini NoLo. Qualcuno parla di "dazi interni", un freno allo sviluppo economico ma anche a quello qualitativo che rischia di compromettere la competitività del vino italiano nel mondo. Frescobaldi, presidente UIV: "Settore fermo con le quattro frecce, dobbiamo iniziare a produrre". Castelletti, segretario generale UIV: "Serve una norma ponte, non possiamo aspettare il 2026"

Siamo ormai ad aprile inoltrato e ai ritardi accumulati in un anno di dibattiti, quando finalmente a fine 2024 sembrava essersi tutto risolto, se ne stanno aggiungendo altri visto che la situazione è ancora in stallo. La produzione di vini dealcolati in Italia al momento è ferma, manca la norma fiscale che regoli le accise sui prodotti derivati (oltre ad una serie di det-

tagli sugli stabilimenti). Come è ovvio è stato proprio questo l'argomento che ha aperto i due momenti di approfondimento di cui vi raccontiamo in queste pagine, tra l'amarezza di imprese vitivinicole e delle tecnologie, pronte a investire e produrre ma bloccate da problemi normativi che qualcuno ha

sarcasticamente definito "dazi interni". "La produzione di vini dealcolati in Italia continua ad accumulare ritardo - ha spiegato il segretario generale UIV, **Paolo Castelletti** -. Se il Ministero dell'Agricoltura non interviene sulle disposizioni fiscali previste dal Ministero dell'Economia e delle Finanze le imprese dovranno attendere fino al 2026 per poter partire con la produzione. Serve una norma ponte che consenta di definire il quadro fiscale in questa fase transitoria, è impensabile infatti che aziende che hanno investito milioni di euro in macchinari per la dealcolazione rimangano bloccate per un vuoto normativo". Nel dettaglio si tratta di una modifica al regime delle accise relative all'alcol che a breve andrà in Gazzetta Ufficiale, norma che regola i vini dealcolati ma rimandando al 1° gennaio 2026 l'inizio del trattamento fiscale, prevedendo anche necessariamente un decreto interministeriale Mef-Masaf sul tema. Il tutto, come detto, mentre ci sono imprenditori che hanno

già acquistato gli impianti di dealcolazione, dopo mesi di attesa e l'apparente via libera di dicembre. Una situazione di difficoltà per le aziende, già duramente provate dal calo dei consumi e la guerra dei dazi appena iniziata. Serve fare di tutto per liberare energie, dando alle imprese tutte le possibilità di agire, investire, creare economia e posti di lavoro. L'ennesima impasse dunque che impedisce alla filiera un normale sviluppo di mercato, per la quale la richiesta di interventi immediati alla politica è arrivata forte dai vertici di Unione Italiana Vini in entrambi gli appuntamenti. "Sui dealcolati oggi il settore è fermo con le quattro frecce: dobbiamo risolvere gli snodi fiscali e normativi e dobbiamo iniziare a produrre" ha sottolineato il presidente di UIV, **Lamberto Frescobaldi**, mentre Castelletti è entrato nel merito anche del decreto Masaf dello scorso dicembre, salutato da tutti come l'avvio della produzione di dealcolati in Italia, ma che in realtà non

aveva risolto le problematiche relative agli ambienti di produzione, impossibili da mantenere del tutto separati in aziende medio-piccole, stessa difficoltà per la detenzione dell'alcol ricavato dal processo produttivo e dell'anidride carbonica per la produzione di spumanti. "Siamo stati convocati dal ministro Lollobrigida alcuni giorni fa - ha chiarito Castelletti -, stanno preparando una nuova bozza di decreto che dovrebbe risolvere definitivamente la questione, la via che abbiamo proposto è quella degli stabilimenti promiscui (ovvero uniformando la regolamentazione dei dealcolati a quella della produzione di vini aromatizzati e liquorosi, in ambienti dove è possibile quindi detenere sia alcol sia aromi, ndr) e sono fiducioso che in pochissimo tempo si arrivi alla pubblicazione e allo scioglimento degli ultimi dubbi. Anche perché - ha concluso il segretario generale UIV - stiamo vivendo uno svantaggio competitivo importante con i nostri principali competitor".

(f.c.)



Lamberto
Frescobaldi



Paolo
Castelletti

di maggiore qualità è altrettanto importante. Tuttavia ci sono già ben chiare anche le opportunità di crescita evidenziate dalle scelte degli operatori dell'Horeca ma anche della Grande distribuzione, nonché - nota positiva sotto diversi punti di vista - da un importatore e distributore statunitense come MS Walker Brands.

Si è concentrato sul valore culturale del vino **Antonio Dalla Mora**, presidente Fipe-Concommercio Udine e dirigente nazionale Fipe, andando poi nel dettaglio di un consumo giovanile diverso dal passato, molto attento anche in virtù delle "scellerate" comunicazioni sul Codice della strada che tanti danni hanno provocato alla ristorazione italiana. Un ambiente favorevole alla moderazione, salvaguardando il consumo responsabile, che sta creando il giusto contesto per la diffusione dei NoLo purché siano di qualità. Più nel dettaglio è andato **Daniele Colombo**, direzione commerciale Acquisti Drogheria - Esselunga, che ha innanzitutto chiarito come il fenomeno NoLo "non sostituirà ma affiancherà" il vino convenzionale, ma che bisognerà allo stesso tempo "fornire al consumatore un'offerta adeguata per varietà e qualità della proposta. Oggi lo spumante ha performance migliori dei fermi - ha concluso Colombo - e, come già accennato, anche noi abbiamo dovuto purtroppo rivolgerci all'estero per rispondere alle richieste dei consumatori, che comunque continueranno a crescere perché c'è un segmento che è assolutamente interessato ai vini NoLo".

Partendo da più lontano, ovvero dal Covid come momento "disruptive" capace di cambiare le prospettive dei consumatori in tema di salute su tutti i fronti, compreso quello delle bevande, **Francesca Benini**, direttore commerciale

e Marketing - Cantine Riunite & Civ, ha confermato come al momento l'azienda produca in Germania, dopo un lungo processo di prove per raggiungere il livello qualitativo desiderato, e che si stanno muovendo i primi passi anche sul mercato italiano "complice la fuorviante comunicazione sulle nuove regole del Codice della strada che ha visto aumentare l'interesse dell'Horeca verso questi prodotti", confermando dunque quanto detto poco prima da Della Mora di Fipe. "Dal mio punto di vista è giusto parlare di nicchia di valore - ha concluso la Benini -, con una crescita certa nei prossimi anni ma tenendo bene a mente che non si parla di replacement, non ci sarà mai una 'sostituzione' del vino convenzionale, piuttosto consideriamola come una categoria che si aggiunge e che può dare risposte a bisogni emergenti, che siano quelli legati ad aspetti salutistici sempre più forti nella Generazione Z o quelli culturali di altri consumatori che non sono disposti a bere alcol".

"No replacement"

Il "no replacement" è stato forse uno dei primi concetti espressi dal preciso e incisivo intervento di **Daniel C. Hubbard**, National portfolio manager per Austria Germania e Italia di MS Walker Brands. Hubbard ha poi specificato come i consumatori statunitensi cerchino anche in questi prodotti qualità e autenticità, "probabilmente la sfida principale per il settore - ha detto Hubbard - è proprio come mantenere queste caratteristiche nei vini NoLo, anche considerando che le aspettative dei consumatori al momento sono piuttosto basse, ma anche per questo lavorando sui prodotti giusti è facile che chi li pro-

va rimane poi felicemente sorpreso. Sono buoni driver per l'apprezzamento dell'acidità e un giusto bilanciamento degli zuccheri, così come le uve già note per le versioni spumanti, categoria in forte espansione anche grazie alla mixology in virtù di tre caratteristiche positive: aggiungono qualcosa al cocktail, riducono la quantità di alcol e diminuiscono l'apporto calorico. Negli Stati Uniti ci sono diverse idee legate al mondo della salute - ha concluso il manager di MS Walker Brands - quindi è necessario comunicare bene le caratteristiche dei vini NoLo ai consumatori ma anche al trade, bisogna far percepire la qualità di questi prodotti. Dal nostro punto di vista è ovviamente interessante notare la crescita di questo segmento ma senza dimenticare che si tratta di una piccola porzione del totale, insomma non sostituiranno il vino".

Un doppio richiamo, quello di Benini e Hubbard, al fatto che non si tratta di prodotti in contrasto con il vino convenzionale che è stato ripreso anche da Paolo Castelletti: "Dobbiamo analizzare il fenomeno con lucidità, come un'opportunità aggiuntiva, certo non risolutiva per il vino italiano. Resta il dato tangibile di un interesse per un mercato che può rappresentare un alleato importante per le cantine italiane. Abbiamo fotografato una platea di consumatori disposti a sperimentare, sempre meno ancorati a una sola bevanda. I NoLo in questo senso sono un'ulteriore possibilità più che un'alternativa, legati a un consumo situazionale. A fare la differenza - ha concluso il segretario generale di UIV - sarà la qualità del prodotto e questa salirà sicuramente quando avremo la possibilità di produrre in Italia".

Fabio Ciarla

NUOVA ATTREZZATURA
OXISYSTEM

TECNOLOGIA BREVETTATA

per l'abbattimento di odori, BOD e COD nei reflui.

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI



PIÙ
BIODEGRADABILITÀ



RAPIDA
SEDIMENTAZIONE



MENO
CARICO ORGANICO



MENO
ODORI SGRADUVOLI



INGOMBRI
RIDOTTI



Prima e dopo l'impiego di OXISYSTEM

Valori nei fanghi di depurazione:

BOD DA 500 A 30

COD DA 1.200 A 80

FERRO DA 8,3 A 0,2 mg/L

Dopo l'impiego di OXISYSTEM

Valori nelle acque depurate:

BOD 20

COD < 50

FERRO < 0,1 mg/L

Inoltre, nei reflui di cantina, prove effettuate dimostrano come i solfiti si riducono di oltre il 90% passando da 800 a 50 mg/L.

Lo scopo principale di **OXISYSTEM** è quello di indurre una ossidazione radicalica al fine di ridurre la quantità di **COD** (*Chemical Oxygen Demand*), **BOD** (*Biochemical Oxygen Demand*), solfuri, ferro e molti altri composti. Elimina i cattivi odori e aumenta la biodegradabilità dei reflui. **OXISYSTEM** facilita il lavoro degli impianti di depurazione biologica ed è ideale anche in mancanza degli stessi.

**SCOPRI
DI PIÙ**



AEB SPA
Via Vittorio Arici, 104
S. Polo 25134 Brescia
Tel: +39 030 23071
info@aeb-group.com
aeb-group.com





Un momento della tavola rotonda organizzata da UIV

TAVOLA ROTONDA APERTA DAL GRIDO D'ALLARME DI UN SETTORE IN STALLO CHE TUTTAVIA GUARDA AVANTI

Macchine pronte ai box, in attesa di accendere i motori pensiamo a come “difendere” i vini NoLo

La tecnologia made in Italy si vende all'estero ma non (ancora) nel nostro Paese. L'incertezza normativa frena gli investimenti dei produttori di vino, costretti a far felici i competitor dovendo andare a dealcolare all'estero. In tutto questo il mondo vitivinicolo tricolore scalpita, pensando a come recuperare il tempo perso e come tutelare il vino dall'universo delle bevande

di FABIO CIARLA

Quando era stata pensata, ormai mesi addietro, la tavola rotonda “Tecnologia 0.0: produzione e innovazione a confronto” che si è tenuta allo scorso Vinitaly doveva essere un momento quasi operativo, di incontro tra fornitori delle tecnologie e produttori di vino per trovare insieme le soluzioni migliori per aggredire, finalmente, il mercato dei dealcolati. Nel frattempo, però, non bastasse la guerra commerciale lanciata e poi, forse, ritirata da Trump con i dazi, è arrivata anche la doccia gelata della revisione delle accise che ha spostato al gennaio 2026 la possibilità di produrre vini NoLo in Italia. Un “pasticcio normativo” che si aggiunge ai clamorosi ritardi già scontati nel 2024 (vedi box a pag. 4) e che affossa nell'incertezza l'intero settore, come evidenziato da Unione Italiana Vini - l'organizzatrice di questo e dell'altro evento incentrato sui dealcolati insieme a Veronafiere - che si è espressa con nettezza, parlando di una situazione che “reprime un'economia e un'industria”. Si perché il fenomeno NoLo è importante per l'Italia non solo per evitare di perdere competitività a livello di produzione vitivinicola ma, anche, per consentire all'industria della tecnologia enologica, già affermata come un riferimento globale, di poter ampliare il proprio raggio d'azione all'interno dei confini nazionali. Insomma il blocco attuale crea danno due volte, per questo è necessario un intervento immediato che risolva la questione normativa e dia la possibilità alle aziende di investire e creare ricchezza.

La tecnologia made in Italy è pronta

In un mondo in continua e repentina evoluzione, le aziende italiane fornitrici di tecnologie enologiche sono da sempre all'avanguardia, anche nel caso dei dealcolati. Alla tavola rotonda di Vinitaly hanno presentato le proprie soluzioni, e le possibilità di sviluppo su cui stanno lavorando, due leader di settore che hanno dato conto delle diverse tecnologie adottate e dei percorsi alle spalle di ciascuna scelta. “Non è facile realizzare dealcolati qualitativamente interessanti e quanto più possibile simili ai prodotti originari - ha detto **Massimo Pivetta**, sales director Wine di Omnia Technologies -, un obiettivo sfidante che abbiamo centrato unendo le tecnologie di quattro aziende del gruppo”. Il processo di Omnia Technologies, culmine di un percorso sperimentale lungo più di 20 anni, si basa su due passaggi, il primo è la filtrazione attraverso membrane osmotiche per trattenere i componenti nobili del vino, mentre il secondo prevede la separazione dell'alcol dall'alcol mediante distillazione sottovuoto tramite il macchinario conosciuto come ‘cono rotante’. Lavorando sottovuoto e a temperature relativamente basse, il processo - che si conclude riunendo i componenti nobili con l'acqua ormai priva di alcol - è poco energivoro (si parla di un riscaldamento fino a 35 gradi realizzato con pompe di calore) e non usa risorse idriche esogene. Si è trattato di un grosso sforzo, completato in tempi relativa-

mente brevi, sicuramente più brevi delle disposizioni legislative che, purtroppo, non sono ancora pronte. Abbiamo già richieste dall'Italia ma ovviamente siamo fermi, speriamo che la politica si faccia carico del problema”. Parte da molto lontano anche l'esperienza in campo dealcolazione di VasonGroup, come ha raccontato il direttore generale dell'azienda, **Albano Vason**. I primi impianti furono pensati a inizio anni 2000 per aiutare le cantine a ridurre di alcuni gradi il contenuto alcolico dei propri vini senza intaccare ovviamente l'espressione organolettica del prodotto finale. Da questi studi deriva la soluzione attuale detta di “pestrazione”, che utilizza membrane contattore (membrane microporose dotate di un'interfaccia idrofobica) capaci di rimuovere selettivamente l'alcol a temperatura e pressione ambiente. Un processo che permette di mantenere le caratteristiche chimico-fisiche del vino lavorando a pressione e temperatura ambiente, il che

permette, anche in questo caso, un notevole risparmio energetico rispetto alle precedenti tecniche evaporative. Una tecnica che si è evoluta nel tempo e che “a livello qualitativo secondo noi - ha detto Vason - è in grado di dare risultati davvero importanti. Come gruppo ci muoviamo a 360 gradi sull'intero processo e abbiamo capito quanto è difficile fare un dealcolato, in particolare per la stabilità del vino, soprattutto quella microbiologica. Questo deve impegnare tutti a perfezionare le pratiche di cantina e mantenere sempre altissima l'attenzione sui controlli”. Andando invece a questioni più pratiche Vason conferma che “un paio di impianti in Italia li abbiamo già venduti, le aziende li stanno provando ma poi si è bloccato tutto per le questioni normative che tutti conosciamo. Mentre all'estero il mercato è pronto, lavoriamo bene in Spagna e da poco si è aperta alla dealcolazione anche l'Argentina, mentre negli Usa con l'incertezza attuale le cantine sono in fase di attesa”.

Le cantine, ferme ai box, intanto pensano a come aggredire il mercato

C'è chi ne vende già diversi milioni di bottiglie, realizzate all'estero ovviamente, e chi sta aspettando di poter produrre in Italia per inserirsi nel mercato, insomma il mondo vitivinicolo italiano cerca di dire la sua nel segmento dei dealcolati ma con vincoli e freni che equivalgono a una partenza ritardata. Per rimanere nella metafora motoristica in realtà le cantine tricolori sono ancora ferme ai box, qualcuno ha preso in prestito la macchina di un competitor per fare almeno le qualifiche ma non è questo il futuro. Tanto vale, allora, ragionare su quello che si farà in pista, a cominciare dalla difesa di un prodotto nuovo e fin troppo “chiacchierato” che passa per la qualità e per la distinzione con le altre bevande. Questo il tema più interessante emerso dalle varie voci ascoltate alla tavola rotonda, insieme e dopo i produttori di tecnologie, a cominciare da Mionetto, forte dei quattro milioni di bottiglie già vendute nel 2023, raddoppiando la quota del 2024, prodotte tuttavia in Germania tramite la “casa madre” del gruppo. Come ha spiegato **Alessio Del Savio**, consigliere delegato e direttore tecnico dell'azienda, che ha parlato di un successo quasi improvviso per poi precisare che “vorremmo riportare la produzione in Italia, lavorando per spingere la qualità sempre più vicina al prodotto iniziale. Abbiamo già fatto passi in avanti ma il nostro Paese può dare il suo contributo: intanto va avanti la sperimentazione anche sui low alcol, crediamo infatti che nel prossimo futuro si possa andare a commercializzare una Glera a metà gradazione. Il nostro sco-

Da sinistra:
Massimo Pivetta, Fedele Angelillo, Martin Foradori, Alessio Del Savio, Lara Loreti, Claudio Galosi, Paolo Castelletti e Pierluigi Guarise



po è avvicinarci il più possibile al mondo del Prosecco Doc e magari un giorno arriveremo a una versione Doc dedicata”.

L'idea di un Prosecco Doc frutto di dealcolazione era già stata lanciata da Del Savio, che in questa occasione è stato però sostenuto anche da altri messaggi in questo senso, tesi proprio a “tutelare” la produzione di vino dealcolato. Come ha fatto **Martin Foradori**, ceo di Tenuta J. Hofstätter e produttore di vino dealcolato in Germania, che ha chiarito quanto c'è ancora da fare sul tema puntando il dito sulla mancanza di risposte delle istituzioni, ma ha anche specificato: “Dovremmo aprire un dibattito per proteggere per legge il vino dealcolato. Da cosa? Dai cocktail e dalle bevande analcoliche. Il nemico del nostro mondo non è il vino dealcolato ma tutti gli altri prodotti che puntano a sostituirlo. Per tutelare il vino dealcolato - ha proseguito Foradori - bisogna aumentarne il valore aggiunto, inserire la varietà in etichetta non basta, dobbiamo lavorare sulle denominazioni per mantenere questo valore nella filiera”.

Absolutamente concordi le dichiarazioni di **Fedele Angelillo**, ceo di Mack & Schuhle Italia, che dopo aver richiamato la grande confusione che regna tra i consumatori sia per le differenze qualitative sia per i messaggi fuorvianti che spesso arrivano in termini salutistici, ha specificato anche lui come pur essendoci ancora molto da

fare in termini di qualità e a livello normativo “bisogna segmentare l'offerta e rimanere il più possibile lontani dal mondo delle bevande, nel vino possiamo dire la nostra mentre nelle bevande saremmo sicuramente perdenti (soprattutto considerando le dimensioni dei colossi multinazionali che dominano il settore, ndr)”.

Tra “prudenza” e rischi del momento

Di “prudenza” ha parlato **Pierluigi Guarise**, ceo di Collis Wine Group impegnata anch'essa nella dealcolazione in Germania, sia per l'incertezza normativa sia per un mercato ancora da consolidare. Confermando la confusione attuale tra vino, bevande e cocktail, Guarise ha poi lanciato un allarme in linea con i suoi colleghi produttori: “Se non difendiamo il vino dealcolato rischiamo di non portare a casa un business interessante. Al momento ci viene detto di andare per tentativi e questo comporta un rischio anche reputazionale, abbiamo necessità che si faccia chiarezza su tutta la normativa, dalla produzione all'etichettatura. La nostra prudenza non è un segnale di poca fiducia nei dealcolati che anzi vanno protetti, perché il rischio è che il fenomeno debordi nel mondo delle bevande e tolga opportunità al vino”. Non ha nascosto i rischi del momento **Claudio Galosi** del Gruppo Argea, forte dell'esperienza nel settore con diverse etichette

già sul mercato. “Andare a produrre all'estero mina la nostra competitività sul mercato” ha dichiarato Galosi, che poi si è concentrato sulla realizzazione dei vini: “Agli inizi si pensava che si potesse dealcolare qualsiasi vino, poi abbiamo capito che bisognava partire dalla vigna e seguire un processo che segna tutte le fasi di lavorazione, in particolare la fermentazione, per arrivare alle tecnologie di dealcolazione”.

Partire dal vigneto, un concetto ripreso anche da Angelillo e Guarise e su cui il nostro giornale è tornato più volte (*vedi l'ultimo articolo sul n. 10/2025*), e grande attenzione sullo sviluppo delle tecnologie, con la speranza di Foradori di vedere presto macchine di dealcolazione adatte anche a piccole aziende, sono stati temi aggiuntivi che evidenziano come il mondo produttivo italiano sia particolarmente attento al segmento dealcolati.

A chiarire, in parte, i dubbi sulla commistione con le bevande, lanciando a sua volta un monito alle aziende, è stato il segretario generale di UIV, **Paolo Castelletti**: “C'è confusione sul mercato, non a livello normativo. Abbiamo lottato per mantenere i dealcolati nell'Ocm proprio per dare modo alla filiera di sfruttarne il valore, evitando che andassero a finire nel mondo delle bevande. Il tema quindi più che giuridico è di mercato, per questo sarà importante che le aziende si chiariscano al



Sgarzi: “Pronti a investire, appena avremo la certezza di poter produrre”

Dal Vinitaly arriva una richiesta forte e chiara al mondo della politica anche da parte di un'azienda da tempo impegnata nel segmento bevande a base vino e packaging alternativi

Nel suo nuovo grande stand nel Padiglione 3 di Vinitaly la “Sgarzi Luigi” ha accolto operatori da tutto il mondo, sono infatti già 100 i Paesi nei quali esporta, e ha chiarito come sul tema dealcolati l'Italia stia perdendo tempo e occasioni: “Siamo pronti ad acquistare i macchinari per produrli direttamente - ha chiarito **Stefano Sgarzi**, amministratore unico dell'azienda -, abbiamo già diverse proposte e stiamo procedendo a fare delle prove con ottimi risultati, ma finché l'aspetto normativo nazionale non sarà chiaro sulla materia dobbiamo per forza di cosa rimanere fermi”. Il problema, emerso nei convegni di cui raccontiamo in queste pagine, ha quindi già i suoi risvolti pratici, concreti, non solo per gli investimenti fermi al palo ma per le possibilità di mercato che si rischia di perdere. “A Vinitaly abbiamo avuto conferma che si tratta di un trend globale che non vogliamo farci sfuggire - ha detto ancora Sgarzi -, tutti gli operatori che hanno assaggiato le nostre prove di vino dealcolato (una con l'uvaaggio del Soave, un Sauvignon Blanc e un Montepulciano d'Abruzzo, ndr) sono rimasti felicemente colpiti apprezzandole più delle bevande, e parliamo di buyer che arrivavano dai Paesi arabi come da tutto il Sud-Est asiatico, dal Nord Europa ma anche dalle Americhe”. Un grido d'allarme che arriva da un'azienda di primo piano, come testimoniano i 18 milioni di bottiglie e i 15 milioni di lattine, primo produttore italiano, messi in commercio ogni anno partendo dalla sede di Castel San Pietro Terme. Ma la Sgarzi è già attiva anche nel mercato delle bevande alcol free, prima a base mosto e poi - da quando è stato possibile - a base vino dealcolato, con un'esperienza diretta sia dei nuovi mercati aperti da questi prodotti, che non sono “sostituti del vino tradizionale” ci spiegano, sia delle difficoltà normative che affliggono il nostro sistema nazionale e continentale. Per dare un'idea concreta di questi inutili freni basti pensare al fenomeno lattina, che per le legge in Europa può essere utilizzata esclusivamente nel formato 200 ml per i vini frizzanti e solo nel formato 250 ml per i vini fermi. “Abbiamo iniziato a usare questo contenitore 25 anni fa e i consumatori lo apprezzano, in particolare negli Stati Uniti - ci dice Stefano Sgarzi -, pur dovendo sottostare a questa regola assurda che ci obbliga ad avere due formati diversi per il mercato continentale, limitando così le nostre possibilità imprenditoriali”. (f.c.)

proprio interno e abbiamo ben chiaro le esigenze relative al mercato attuale e alla differenziazione con le bevande”.

La tavola rotonda, moderata dalla giornalista di Repubblica, **Lara Loreti**, che ha proposto un inedito e interessante excursus storico sul vino dealcolato (*vedi relazione integrale a pag. 9*), si era aperta con i saluti di **Adolfo Rebughini**, direttore generale

di Veronafiere, che aveva sottolineato come vedere le sale dei due appuntamenti sui dealcolati stracolme di pubblico fosse un segnale chiaro dell'interesse del settore per la tipologia.

In chiusura la conferma è arrivata da **Marzia Varvaglion** (*nel tondo*), presidente del Ceev e di Agivi, che ha parlato di passi da gigante in tema qualità e di come i vini NoLo

siano “proposte non solo complementari ma che ci consentono di differenziare il rischio in un contesto estremamente volatile dei consumi. Ora, come produttori e imprenditori, dobbiamo capire come tutelare questi vini e come inquadrarli in modo che siano facilmente e chiaramente riconoscibili anche per i consumatori, guardando in particolare alle nuove generazioni che esprimono approcci diversi al vino rispetto al passato”.



L'evoluzione intelligente per la gestione automatica e ottimale della nutrizione del lievito e della presa di spuma.

AVAFERM® e AVAFERM® Spark ti assicurano:

Aggiunta automatica dei nutrienti nelle quantità e nei tempi ottimali

Installazione sui serbatoi esistenti

Riduzione dei costi e risparmio energetico, riduzione della manodopera, sostenibilità



Visita il nostro sito avaferm.it

ML Prime™


BATTERI
ENOLOGICI

Il batterio **rivoluzionario** per una fermentazione malolattica di successo



- Veloce** nel completare la fermentazione malolattica
- Sicuro:** nessun rischio di produzione di acidità volatile
- Efficiente** anche nelle condizioni enologiche più limitanti
- Sostenibile:** la soluzione per evitare costi energetici aggiuntivi

ML PRIME™ è un *Lactiplantibacillus plantarum* (ex *Lactobacillus plantarum*)

Lallemand Italia • www.lallemandwine.com

Via Rossini 14/B • 37060 Castel D'Azzano • VR • Tel: +39 045 512 555 • lallemanditalia@lallemand.com

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**



APPROFONDIAMO
IL DIBATTITO
SUL TASTING
DOPO IL VINITALY

INCHIESTA ESCLUSIVA
SU TECNICHE E
MODALITÀ DELLA
DEGUSTAZIONE DEI
VINI DEALCOLATI / 2

No-low wines: lo scetticismo scende, ma non tra le associazioni

Il mercato cresce ma ancora un vero e proprio sistema di valutazione “buono/cattivo” sui no-low alcol non c’è, almeno in Italia. Se i produttori hanno sempre più necessità di punti di riferimento per orientare la produzione verso criteri qualitativi, Ais, Onav, Fisar e Assosommelier ci raccontano in esclusiva le loro perplessità, critiche e resistenze, insieme, però, anche ad apertura e disponibilità ad approfondire questa nuova categoria di “vini”. Nella seconda puntata della nostra inchiesta pubblichiamo le interviste integrali ed emergono posizioni diverse ma accomunate da un misto di scetticismo e consapevolezza su una novità vissuta in parte come una forzatura ma che potrebbe avere un successo di mercato di fronte al quale sarà obbligatorio occuparsene. Infatti, siamo solo agli inizi...

di GIULIO SOMMA e FLAVIA RENDINA

Dal Vinitaly 2025 è uscito un vincitore. E non sono (solo) i dazi trumpiani, la cui emivita sembrava studiata ad hoc per funestare la grande kermesse del vino italiano. Sono i dealcolati, o dealcolizzati, dei quali il pubblico della fiera veronese si è mostrato “assetato” di saperne di più. Convegni, masterclass, assaggi, interviste e un’intera area degustazione dedicata hanno movimentato il palcoscenico della quattro giorni, svelando un elevato livello di curiosità da parte di addetti ai lavori e consumatori attorno al tema dei no-low. Una serie nutrita di produttori ha dichiarato di aver notato, per la prima volta, una reale curiosità anche da parte del pubblico italiano, finora rimasto sempre scettico sull’argomento.

I numeri parlano chiaro

Che sia solo una bolla o un trend destinato a diventare sempre più concreto, sarà il tempo a dircelo. Ma, per ora, i dati rivelano una prospettiva di crescita decisamente positiva per il prossimo quadriennio per il segmento dei no-low wines. Lo aveva annunciato il responsabile dell’Osservatorio del Vino UIV, **Carlo Flamini**, nel corso del convegno “Zero alcol e le attese del mercato” organizzato a Vinitaly (vedi la cronaca da pagina 3) con un’analisi pubblicata integralmente nel numero 12 del Corriere Vinicolo, e lo hanno confermato nel corso dello stesso incontro tutti gli imprenditori intervenuti: esiste attorno ai no-low un mercato globale attuale da 2,4 miliardi di dollari, che punta a raggiungere i 3,3 miliardi di dollari nel 2028, afferma l’analisi dell’Osservatorio del Vino UIV-Vinitaly, una nicchia ma con un tasso di crescita annuale molto interessante soprattutto se rapportato ai trend di consumo del vino tradizionale. “Dobbiamo analizzare il

fenomeno come un’opportunità aggiuntiva, certo non risolutiva per il vino italiano - ha dichiarato **Paolo Castelletti**, segretario generale di Unione Italiana Vini -. C’è una platea di consumatori disposti a sperimentare, sempre meno ancorati a una sola bevanda e i no-low in questo senso sono un’ulteriore possibilità più che un’alternativa, legati a un consumo situazionale. A fare la differenza sarà la qualità del prodotto”.

Dopo la reperibilità, ancora limitata, e l’interesse ancora diviso tra le diverse tipologie di no-low, quello della qualità rimane, infatti, un tema nodale per questi prodotti. L’esclusione di vini a Dop e Igp dalla dealcolazione, l’elevato “trattamento” tecnologico, la mancanza di riferimenti territoriali e varietali a livello organolettico, restano i principali campanelli d’allarme che rendono complicato il discorso qualitativo. Ciononostante, tutti concordano che, se la tecnologia farà il suo dovere e l’asticella della qualità riuscirà a salire, questo potrà seriamente spostare, in futuro, l’interesse dei consumatori. Ma la domanda però rimane: cosa è qualità nei vini no-low?

I limiti della dealcolazione

Da un punto di vista tecnico, come è ormai noto, il processo di dealcolazione comporta inevitabilmente una serie di modifiche alla struttura e al profilo aromatico del vino. L’alcol, infatti, non è solo un ingrediente: contribuisce in modo decisivo alla percezione della rotondità, della viscosità, della complessità aromatica e dell’equilibrio gustativo. La sua rimozione altera, perciò, in modo radicale il carattere del vino, che risulta spesso meno strutturato, meno morbido e con una minore profondità sensoriale. Per compensare queste mancanze, i produttori hanno la possibilità di ricorrere a diverse strategie: pos-

sono arricchire il prodotto con zuccheri o tanini, per donare maggiore corpo e struttura, oppure aggiungere aromi naturali per potenziarne il profilo olfattivo, sempre comunque tra quelli ammessi e previsti dalla normativa vigente per i vini tradizionali.

E, qui, il problema diventa un altro: al di là dei profili igienico-sanitari e di sicurezza alimentare di queste tecniche su cui non nutriamo dubbi, non esiste, di contro, alcuna guida in ambito sensoriale: in base a quali criteri, infatti, un produttore può stabilire quali siano gli aspetti organolettici meritevoli di essere aggiunti o reintegrati?

Se, poi, come tutti i sostenitori ci tengono a sottolineare, il vino dealcolato non vuole e non deve essere una copia del vino tradizionale, ma un prodotto complementare, pensato per un pubblico diverso o per momenti di consumo alternativi, quali devono essere, allora, i caratteri organolettici distintivi di tali prodotti? Dovranno guardare più al mondo delle bevande analcoliche o a quello del vino?

Questo resta il dubbio amletico che governa il comparto dei vini no-low, la cui sfida, per il futuro, sarà trovare quel tertium non datur ovvero il giusto equilibrio tra piacevolezza e identità territoriale (oltre a una maggiore ecosostenibilità, ma questo è un altro problema). Una nuova via, identitaria, che si muova in parallelo con quella sia delle bevande analcoliche (incluse quelle, sempre più competitive, dei Proxy wine, per ragioni sia di gusto che di sostenibilità del processo produttivo), sia del vino. In questa ricerca, tuttavia, al momento una cosa è certa: al loro fianco non avranno ad assisterli le associazioni che si occupano di formazione e assaggio tecnico del vino. Perché, se per la legge i dealcolati sono “vino”, per chi il vino da sempre lo in-

segna e lo difende, questi prodotti, sebbene possano rappresentare un sussidio per le cantine in un momento di crisi economica, non sembrano portare alcun onore alla sua cultura millenaria.

Stimolare una riflessione

Con questa nostra inchiesta - di cui pubblichiamo di seguito per esteso le interviste dopo le anteprime pubblicate sul n. 12 del nostro giornale - abbiamo voluto aprire una finestra su un mondo tanto importante quanto ancora inesplorato, non solo per raccontarlo ma ponendoci anche l’obiettivo (ambizioso?) di stimolare una riflessione tra le associazioni dei degustatori cercando di mettere in dubbio alcune convinzioni che, a nostro avviso, frenano l’apertura al nuovo. Nella prima puntata dell’inchiesta, abbiamo anche portato l’esempio del Concorso Mondiale di Bruxelles che da ben 5 anni ha introdotto la categoria dei dealcolati, utilizzando nelle sessioni di degustazione lo stesso sistema di valutazione dei vini tradizionali. Un tentativo perfettibile ma che comunque fino a oggi ha funzionato e rappresenta certamente un buon inizio, coraggioso. Che speriamo costituisca un esempio e uno stimolo anche per i degustatori “nostrani”. Sarà la storia a dirci se questo nostro tentativo avrà successo. Per ora un piccolo risultato lo abbiamo portato a casa, grazie alla disponibilità degli intervistati che desideriamo ringraziare: aver esposto pubblicamente le tesi dei rappresentanti della sommellerie e delle associazioni dei degustatori su un tema rimasto in qualche modo un tabù. E abbiamo saputo che queste nostre domande hanno comunque avviato un confronto sul tema no-low all’interno di quel mondo che, ne siamo certi, sarà foriero di sviluppi certamente interessanti. Che continueremo a raccontarvi su queste pagine.



LAFFORT
l'œnologie par nature

MANNOPROTEINE PER L'ENOLOGIA DI PRECISIONE



L'ORIGINALE



L'EVOLUZIONE



LA FINEZZA



LA VERSATILITA'

MannOstab®
NATURAL STABILITY OF WINES

Mann()feel®
NATURAL MOUTHFEEL

MannOspark®
THE PERFECT BUBBLE

MannOsweet®
PURE FINESS

Interviste a cura di Flavia Rendina



LA VOCE DELLE ASSOCIAZIONI

che si occupano di valorizzare e divulgare la cultura del vino

Intervista al presidente **SANDRO CAMILLI**Associazione Italiana Sommelier *dal 1965*

Ais: “Dealcolazione? L’educazione è la soluzione”

L’Associazione Italiana Sommelier, con oltre 40mila soci e 147 delegazioni, è quella che si è mostrata più critica sui vini dealcolati. “Li ho assaggiati, come molti nostri sommelier, e confesso di essere rimasto molto, ma molto perplesso: è difficile riconoscerli come vino” afferma il presidente **Sandro Camilli**, aprendo, tuttavia, a una distinzione tra vini totalmente e parzialmente dealcolati: “I primi sono molto lontani dal prodotto originale, mentre i secondi mantengono in parte la struttura organolettica e potrebbero meritare una riflessione nel breve periodo”.

Pur rimanendo aperta alle novità, Ais si mostra quindi scettica sul futuro di questi prodotti. “Siamo alla finestra, non chiusi a priori, ma non possiamo nascondere dubbi”. E, qui, Camilli cita il professor Attilio Scienza: “Ho incontrato recentemente il prof. Scienza a una conferenza e, a una domanda precisa, ha dato una risposta che mi trova completamente d’accordo. Scienza sostiene che i dealcolati sono un fuoco di paglia e che sarà sufficiente che il pubblico li assaggi una volta o due per rendersi conto di cosa si tratta veramente”.

Camilli non fa mistero neanche della sua contrarietà rispetto alla scelta della normativa di definire “vino” questi prodotti. “È vero, hanno origine da un vino che ha fatto fermentazione alcolica, ma rimuovendo l’alcol si perdono anche molte caratteristiche essenziali. Inoltre - e qui si torna a un quesito che è stato sollevato da tutte le associazioni intervistate - l’alcol è un conservante: con cosa verrà sostituito? Più anidride solforosa? Basterà a farlo mantenere nel tempo?”.

Ma, allora, perché le associazioni che si occupano di cultura enologica non hanno contestato la normativa prima che fosse approvata? Camilli spiega: “Ci aspettavamo una presa di posizione dalle associazioni di categoria. Inoltre, siamo consapevoli del calo dei consumi di vino, dovuto a crisi

economica e altri fattori: siamo coscienti che questa mossa aiuterà le cantine in difficoltà”. Tuttavia, Ais avrebbe preferito un’azione educativa, piuttosto che produttiva. “Vorremmo che si insegnasse a bere consapevolmente, piuttosto che eliminare l’alcol dal vino. Collaboriamo con tre Ministeri per portare l’educazione sul vino nelle scuole alberghiere e professionali, ma vorremmo estenderla a tutti gli istituti. Ogni volta, però, il rischio è essere accusati di promuovere l’alcol, quando in realtà il nostro obiettivo è diffondere cultura e conoscenza di questo prodotto millenario. Come diciamo sempre ai nostri corsi, il vino non si beve per dimenticare, ma per ricordare. Perché chi si avvicina a questo mondo, in seguito vorrà approfondirne la cultura, la storia, la tradizione, le fatiche e le speranze di un produttore. Tutto ciò che costituisce quella narrazione meravigliosa legata al vino”.

Il tema della qualità e dell’identità territoriale e varietale

Proprio sul tema giovani, Camilli riconosce che questi vini potrebbero essere un modo per avvicinarli alla cultura del vino, ma a una condizione: “Devono avere un adeguato livello qualitativo e rispettare l’identità territoriale e varietale. Cosa che, ad oggi, non fanno. Finché rimangono



Sandro Camilli

bevande generiche e anonime, prive di alcol e senza un legame con territorio e vitigno, non possiamo paragonarli al vino”. Nella nuova scheda di valutazione Ais, lanciata nel settembre 2023, la tipicità è ritenuta, infatti, un elemento chiave dell’operazione di giudizio di un vino, possibile solo se relativizzato al contesto di appartenenza dello stesso. Un approccio che tiene conto della tipologia (ovvero le informazioni enologico-produttive), del modello (lo spazio geografico e i vitigni) e della categoria produttiva (la varietà di dettagli aggiuntivi, come le lavorazioni specifiche) del vino in esame, senza i quali non è possibile certificarne la qualità con convinzione e autorevolezza. Ma se, in futuro, i vini no-low migliorassero sotto l’aspetto organolettico e territoriale, potrebbero essere accettati in Ais? “Valuteremo tutto. Se il mercato li accoglierà, sarà giusto parlarne, anche in relazione ai discorsi su vino e salute e sull’abuso di alcol tra i giovani”. Per ora, però, pur non escludendoli a priori dai propri corsi professionali, in Ais la strada per i vini dealcolati è ancora lunga. “Pensare ora di dedicare loro una scheda di degustazione ad hoc è prematuro. Ma se questi prodotti si affermeranno sul mercato, ne discuteremo, come abbiamo già fatto per i vini naturali e gli Orange”. Del resto, anche tra i corsisti l’interesse è ancora scarso. “Sapete, invece, cosa ci chiedono? Se dopo la lezione possono guidare: questo è il vero tema. Purtroppo, la comunicazione sulle norme per la guida in stato d’ebbrezza, considerando che i limiti non sono cambiati, è stata fuorviante e il vino è stato ingiustamente coinvolto in una campagna allarmistica, laddove sono le stesse forze dell’ordine ad ammettere che raramente il vino è implicato nei casi di infrazione. Una mossa sbagliata, che penalizza un settore chiave della nostra economia. L’educazione e la conoscenza sono i rimedi, non le leggi proibizionistiche. In tal senso, l’Ais è pienamente disponibile a dare il proprio contributo”.

Intervista al presidente **VITO INTINI**

S i distanzia in più punti la posizione di Onav, l’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino nata ad Asti nel 1951 e che conta circa 8.000 soci, rispetto ai vini no-low. Citando ancora una volta il professor Attilio Scienza, il presidente **Vito Intini** afferma subito, tuttavia, di non dividerne la posizione in merito ai nuovi prodotti: “Quello dei vini no-low è un fenomeno che ci cadrà addosso e non sparirà a breve. Credo, invece, che possa apportare qualche vantaggio al mondo del vino”. Proprio recentemente, Onav si è resa promotrice di un incontro attorno al bere responsabile, in cui sono stati proposti in degustazione anche vini dealcolati. “In quell’occasione mi sono posto il problema di come poter fare una degustazione guidata di questi vini - racconta Intini - ma dopo averli assaggiati mi sono accorto di come tutti i criteri di giudizio che utilizziamo in Onav, come l’armonia olfattiva e gustativa, il rapporto tra corpo e acidità, il retrofatto, fossero inadeguati”. Poiché ciò che può colpire in questi prodotti è l’immediata piacevolezza all’assaggio, come in una bibita, Intini confessa di aver capito quanto “noi Assaggiato-

ri tecnici siamo probabilmente i peggiori giudici di un vino dealcolato, perché abbiamo delle aspettative che scattano non appena sentiamo la parola ‘vino’. Se non lo avessimo chiamato vino, probabilmente sarebbe stato più facile. Ma mi rendo anche conto, allo stesso tempo - prosegue il presidente di Onav - che questo prodotto ha una logica proprio perché è legato al vino, proprio perché c’è del vino e non del succo d’uva al suo interno”. Secondo Intini, infatti, dietro ai vini no-low ci sarebbe una duplice logica economica: “Soddisfano l’importante fetta di consumatori non bevitori, ma aiutano anche i produttori a smaltire un’eccedenza di cantina che in questo momento rappresenta un problema, trasformandola in una bevanda alternativa interessante”. Il fatto, poi, che i no-low abbiano seguito un primo processo di lavorazione del tutto analogo a quello di un vino normale, attiva un gancio importante: “Se riflettiamo sul concetto di familiarizzazione, sicuramente tra le opportunità dei vini dealcolati c’è quella di rendere familiare il vino durante quelle fasi della vita in cui fisiologicamente non si hanno le capacità enzimatiche per berlo, ma in cui

si può essere introdotti in un mondo che in futuro riserverà molto altro. Solo facendo conoscere a piccoli passi il vino sin da bambini, ad esempio con il gioco della pigiatura, si insegna loro a rispettarlo e a farne, poi, un uso consapevole. In Francia, a differenza nostra, questo lo hanno già capito”.

Se c’è mercato evidentemente è giusto che esistano

Secondo il presidente di Onav, quindi, c’è assoluto bisogno che il mondo del vino accetti questi prodotti. “Sarebbe presuntuoso ritenere di avere noi un pensiero esaustivo rispetto al futuro: possiamo pensare che non ci piacciono, ma se c’è mercato evidentemente è giusto che esistano”. Inutile, di conseguenza, ogni possibile polemica rispetto alla normativa e alle scelte fatte a monte: “La battaglia, se si voleva fare, andava fatta prima della legge. Adesso dobbiamo affrontare il fatto che i dealcolati esistono e il fatto stesso che si chiamino ‘vino’ ci obbliga a prenderli in considerazione. Certamente, dovremo imparare a direzionarne la comunicazione, in modo da spiegare al nostro pubblico che si tratta di un prodotto diverso, con una sua produzione e un

Onav: “Questo fenomeno ci cadrà addosso e non sparirà a breve. Ma potrebbe portare dei vantaggi”

suo mercato specifico”.

L’esplosione del fenomeno dei vini no-low porterebbe con sé anche un messaggio importante per il mondo enoico. “I dealcolati ci aiutano a prendere atto di un problema che esiste nel mondo del vino ed è l’alcolicità sempre più esasperata - afferma Intini -. Quando si consumavano 140 litri di vino a testa, non avevamo vino da 15-16 gradi come oggi, ma che a stento raggiungevano gli 11,5%. Chi fa vino deve capire che non si possono più continuare a vendere vini con tali alcolicità, perché altrimenti se ne consumeranno sempre di meno”. L’apporto tecnologico dei no-low potrebbe giovare

a questo aspetto, arrivando a dare prodotti qualitativi e in linea con il gusto moderno. “Da una parte abbiamo una richiesta crescente di bevande poco o per nulla alcoliche; dall’altra, c’è l’ambito salutistico che ci martella col messaggio che l’alcol fa male. Siamo a un crocevia e c’è bisogno di una alternativa enoica non alcolica, ma di qualità”. L’unico aspetto che Intini trova un po’ dirimente è il fatto che non si possa produrre vino dealcolato in cantina, ma che occorra uno stabilimento a parte: “Questo trasforma la produzione in una industria alimentare e preannuncia lo spostamento presso terzi, il che potrebbe rappresentare un li-

mite per i produttori”. Concludendo, per quanto riguarda l’accesso ai corsi di questa tipologia di vini, anche per Onav tutto dipenderà dall’aggiornamento della scheda: “Una volta che avremo lo schema per giudicarli, senz’altro li introdurremo. Intanto, li abbiamo inseriti nel capitolo della legislazione del nostro Manuale. Dovremo inventare una scheda per i vini non convenzionali, perché se li valutassimo secondo i parametri tradizionali finiremmo sempre per bocciarli e sarebbe un’ottusità: bocciare i vini non convenzionali, tra cui anche i ‘naturali’, significa ormai essere fuori dal mondo”.



Vito Intini



juclas.it

AROMALOC

STRUMENTO PER LA VALORIZZAZIONE AROMATICA DEI VINI DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Parte degli aromi, nel corso della fermentazione alcolica si disperdono naturalmente nell'ambiente circostante. Questo fenomeno è dovuto principalmente allo stripping causato dall'anidride carbo-

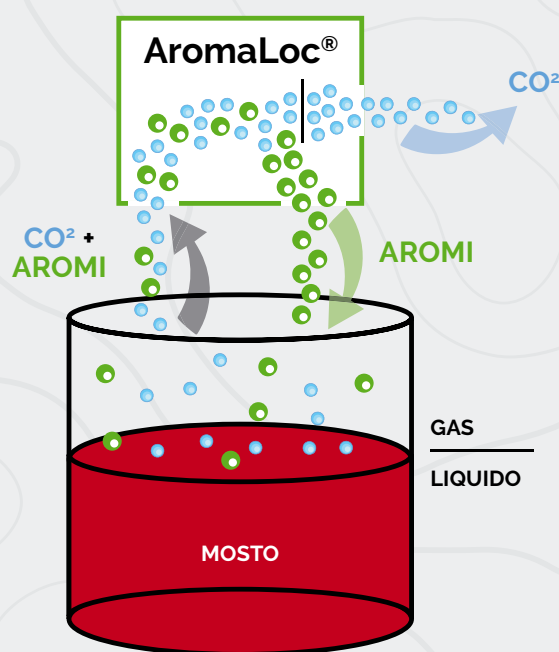
nica che si sviluppa in fermentazione. Ad esempio, per gli esteri, in letteratura è stata ben documentata la perdita di acetato di etile, acetato di isoamile ed altri, in ragione del 10-50%.



AROMALOC

Perché scegliere AromaLoc®

- ➕ Mantiene nei vini un'alta concentrazione di aromi prodotti in fermentazione
- ➕ Versatile e facile da usare
- ➕ Non invasivo e senza additivi
- ➕ Non entra in contatto diretto con mosto o vino



AromaLoc® rappresenta una soluzione innovativa e coperta da brevetto per limitare la naturale perdita dei composti aromatici durante la fermentazione alcolica.

JUCLAS
Advanced beverage systems

Contattaci per maggiori informazioni:
info@juclas.it

Intervista al presidente **ROBERTO DONADINI** alla referente del Centro tecnico nazionale, **LAURA SANDOLI**, e al delegato di Milano Duomo, **EMANUELE BAJ ROSSI**

Roberto Donadini



Laura Sandoli



Emanuele Baj Rossi



Per Fisar, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, fondata nel 1972 in Toscana e diffusa sul territorio nazionale con oltre 72 delegazioni autonome e 12mila associati, abbiamo intervistato il presidente **Roberto Donadini**, in carica dal 2023, la referente del Centro tecnico nazionale, **Laura Sandoli**, e il delegato di Fisar Milano Duomo, **Emanuele Baj Rossi**.

“Ci siamo accorti del fenomeno, tant’è che siamo stati tra i primi a inserire nel capitolo della Legislazione del nostro Manuale, distribuito ai corsi, la sezione dedicata ai dealcolati - esordisce Laura Sandoli -. Tuttavia, da un punto di vista tecnico, stiamo ancora valutando come approcciare questi prodotti. L’alcol è un elemento importante del vino, che ne determina la chimica come pure ne veicola le sostanze volatili percepite durante la degustazione tecnica. Pertanto, riteniamo si debba adottare un approccio alla degustazione differente per questo tipo di prodotti. La nostra scheda non è pronta per approcciare questo tipo di vini. Reputiamo, però, che non esista ancora un panorama di etichette sufficientemente ampio per poter fare una valutazione complessiva e stilare dei parametri di degustazione”. Il presidente Donadini non ha negato il fatto che esista, in un certo senso, un pregiudizio da parte del mondo della sommellerie nei confronti di questi vini: “Il pregiudizio c’è, indubbiamente. Del resto, esiste da sempre da parte dei sommelier un certo scetticismo nell’approcciare le innovazioni del settore: pensiamo a come sono stati accolti i tappi a vite qualche anno fa. Per molti, rappresentavano una perdita di tutto il romanticismo della nostra professione e sono stati attaccati in ogni modo

possibile. Nel caso del vino dealcolato la tendenza è quella di non considerarlo vino a tutti gli effetti, ma un prodotto che risponde sicuramente a esigenze di mercato, sostenute anche dalle nuove norme restrittive del Codice stradale, e che richiede un approccio degustativo completamente diverso”.

La domanda allora sorge spontanea: ma per il mondo della didattica del vino, i vini dealcolati sono vino o sono una bevanda? “Questo è senz’altro un tema nodale. Per noi il vino è territorio, vitigno, tradizione... tutti elementi che al momento non ritroviamo nei vini dealcolati - risponde Donadini - per questo non sono sicuro che i dealcolati potranno entrare a pieno titolo nel mondo del vino. Tra l’altro, mi sembrano anche una bevanda in controtendenza rispetto alle scelte di vita e di consumo più contemporanee: hanno un alto contenuto di zucchero, circa 60-70 g, e sappiamo come lo zucchero sia ormai un’altra delle sostanze al centro del mirino dei discorsi salutistici; richiedono macchinari molto costosi per poter essere prodotti e anche a livello di ecosostenibilità appaiono fuori range, perché hanno un’elevatissima richiesta di risorse: basti pensare che occorrono fino a 10 litri di acqua per produrre 1 litro di vino”. Piuttosto che favorire la produzione di vini dealcolati, sempre secondo il presidente Fisar, “sarebbe opportuno premiare e incentivare quei produttori che si stanno impegnando nella direzione di produrre vini poco alcolici, adottando accorgimenti in vigna - come il ritorno a maggiori produzioni di grappoli per pianta - e in cantina. Sono vignaioli che si stanno facendo carico di rispondere a una esigenza di mercato, continuando a valorizzare e difendere territorio e tradizioni enologiche”.

Fisar: “Non li escludiamo a priori, ma aspettiamo che si crei un’offerta più ampia”

Poca curiosità, ad eccezione di Milano

A proposito di tendenze, abbiamo indagato su come il pubblico di aspiranti sommelier approcciasse il tema dei vini dealcolati e se ci fosse curiosità attorno all’argomento. “Mediamente poca: ci sono zone, come il Veneto, dove nemmeno vengono menzionati” afferma il presidente, che è di base a Conegliano. Unica eccezione sembrerebbe la città di Milano dove, come è noto, il richiamo delle “mode” è sempre forte. “Nella nostra delegazione abbiamo ricevuto moltissime domande da parte dei corsisti - specifica Emanuele Baj Rossi, delegato appunto della sede meneghina - c’è curiosità di capire come si producono e di come si possano approcciare all’assaggio. Del resto a Milano sappiamo bene come qualsiasi novità venga accolta a braccia aperte: basta vedere l’exploit di bistrot dedicati ai vini naturali”.

Ma se l’alcol rimane un elemento imprescindibile per la produzione di un vino di qualità, perché allora non decidere di esimersi ufficialmente, a livello associativo, dal trattare i vini dealcolati nei propri corsi didattici? “Non ci sentiamo di escludere del tutto i vini dealcolati, perché sono un prodotto che esiste e ha una propria legislazione, che, in qualità di comunicatori del vino, abbiamo il dovere di diffondere e far conoscere” risponde Donadini. “Per poterlo fare, però, - aggiunge Baj Rossi - abbiamo bisogno di maturare esperienza in merito a questo argomento e creare degli standard di degustazione, perché dare giudizi soggettivi su tali vini è l’errore più grave che un degustatore professionista possa commettere”.

In casa Fisar, quindi, gli step per arrivare all’approccio consapevole ai vini no-low saranno la formazione di panel di degustatori professionisti, per evincere dei parametri univoci di degustazione tecnica; la creazione di una scheda di degustazione ad hoc e, infine, la formazione dei relatori. “Il tutto, però, - conclude Sandoli - è subordinato al fatto che si crei un’offerta ampia e diversificata di prodotti sulla quale poter lavorare. Un’attesa che riteniamo possa anche giovare ai produttori e dar loro il tempo di maturare maggiore esperienza nel produrre questa nuova tipologia di vini”.

Intervista alla presidente **ANTONELLA POSTA**



Per Assosommelier, la più giovane tra le associazioni impegnate nella valorizzazione e divulgazione della cultura del vino, nata nel 2015 a Terni e che conta circa 10mila soci, abbiamo ascoltato **Antonella Posta**, presidente nazionale e responsabile della didattica. “Assosommelier - afferma Posta - ha una posizione aperta, perché nostro dovere è informare su tutto ciò che ruota intorno al mondo del vino e i prodotti dealcolati rappresentano in questo momento uno sforzo in termini di ricerca e innovazione, che senz’altro troverà un proprio pubblico di estimatori e un proprio mercato. Ma facciamo attenzione - sottolinea la presidente - a che tutto il fermento attorno al movimento no-alcol che riguarda il vino non assuma i connotati di una forzatura ideologica. Basti pensare, ad esempio, che continuiamo a non vedere alcuna censura altrettanto plateale sull’uso e la vendita di superalcolici di infima qualità e alta pericolosità e con oltre 40 gradi di alcol. Inoltre, credo che sia abbastanza fuorviante associare la ricerca dell’effetto ubriachezza ai consumatori di vino, perché nel bere vino è insita una ricerca estetica di gusto, piacere e convivialità, associati soprattutto al cibo, che di per sé rappresenta una misura”. Da notare, il fatto che Assosommelier non mostri interesse verso i vini parzialmente dealcolizzati, in quanto visti come “una via di mezzo che distoglie dal problema: se si sceglie di fare una campagna contro il vino così come lo conosciamo, spingendo la comunicazione sulla criminalizzazione dell’alcol in esso presente, non ha senso andare a togliere qualche grado alcolico per ottenere un prodotto comunque snaturato nella sua essenza e di basso impatto benefico, se è il beneficio ciò che si cerca”. Per la presidente di Assosommelier, infatti, la domanda da porsi è un’altra: “Siamo sicuri che la strada giusta sia togliere 12-13 gradi di alcol da ciò che vino non sarebbe più, invece di promuovere un’educazione al bere responsabile? Rimango ferma nella convinzione che educazione, formazione e conoscenza siano sempre le vie da perseguire. Certo, oggi si punta

Assosommelier: “È nostro dovere parlarne, ma la ricerca di nuovi orizzonti non deve presentare connotati di forzatura ideologica”

Antonella Posta



sui prodotti analcolici perché il messaggio martellante è che l’alcol faccia male. Ma, quando andiamo a togliere l’alcol, con quali sostanze compensiamo le morbidezze perdute del vino? Metodi usati per estrarre l’alcol da queste bevande ed eventuali sostanze aggiunte per renderli accattivanti al gusto, sono sicuri per la salute? Le produzioni sono controllate? Ecco, possiamo e dobbiamo accogliere una novità che può rappresentare un approccio diverso ai fermentati, ma non vorrei che si finisca per spostare il problema dall’alcol ad altro, basandoci sulla dubbia certezza che possa fare meno male”. E, qui, Posta insiste sul tasto della comunicazione che deve essere fatta attorno ai dealcolati: “Chi li produce deve comunicare meglio al consumatore finale il processo che c’è dietro. Il tecnico lo conosce bene, ma la comunicazione al consumatore deve essere migliorata, più dettagliata e completa”.

Le perplessità

Qualche perplessità è espressa anche sulle possibilità di successo dei dealcolati a livello globale: “In Europa, dove si produce vino da millenni e se ne conoscono il gusto e la cultura, i dealcolati potranno forse interpretare una tendenza, una nuova moda, ma non so quanto possano veramente affermarsi. Diversamente, oltreoceano, la minore adesione alla cultura enologica in genere potrebbe garantire un maggior successo a queste bevande in quanto, propria di quei luoghi, è l’abitudine a consumare di tutto e in eccesso. Inoltre, li manca una tradizione radicata e un’affezione popolare nei confronti del vino, quindi, in quel contesto è probabile che i dealcolati possano avere appeal e diventare un’alternativa abbastanza diffusa”.

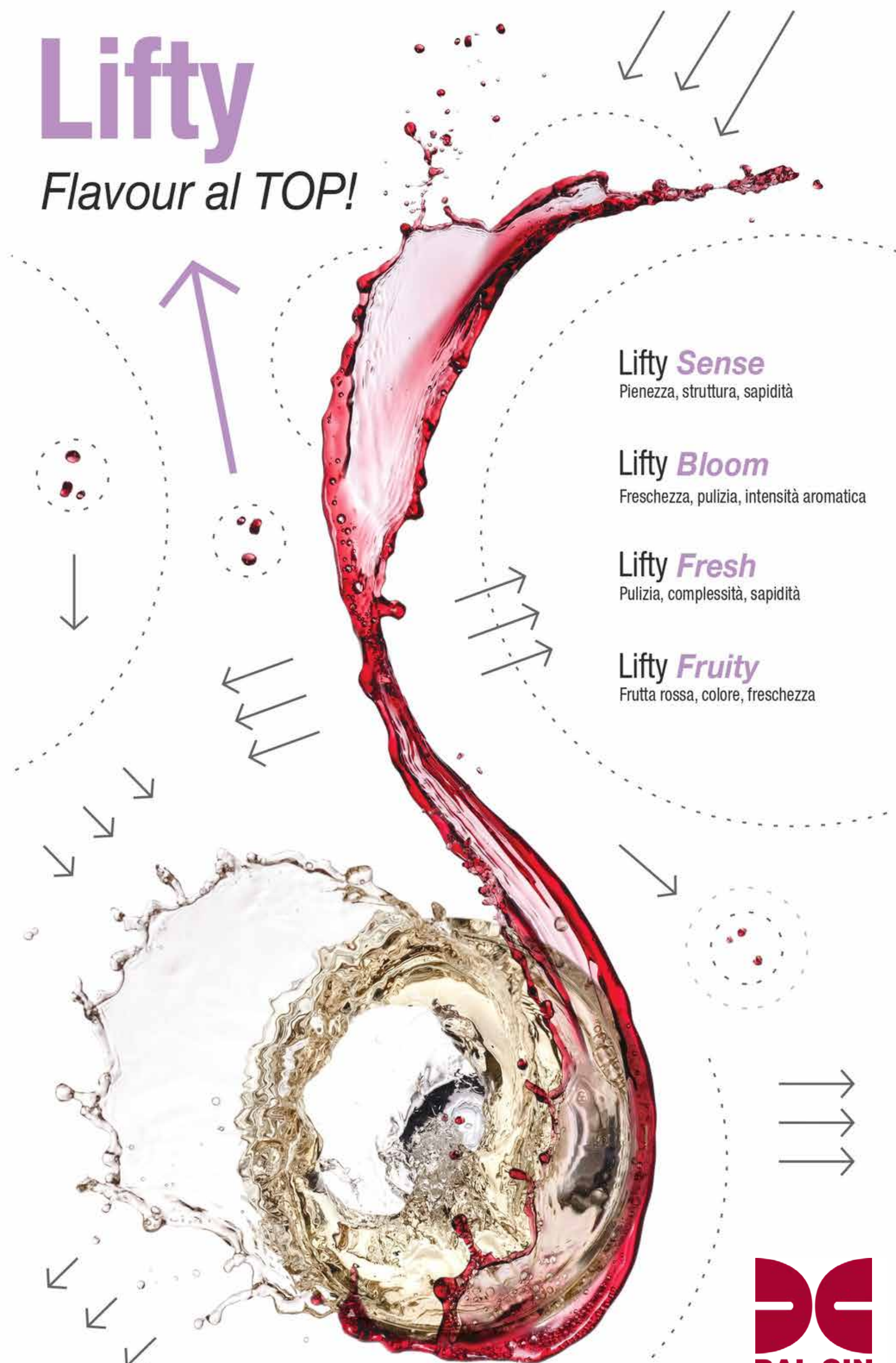
Per analoghe ragioni, i dealcolati non sembrano destinati ad avvicinare nuove persone al consumo di vino: “Non credo che sia ciò che si ricerca immettendo sul mercato queste bevande. Il vino - afferma Posta - è un prodotto particolare, legato a un certo tipo di gusto, a standard organolettici elevati e a una quota di alcol; quindi, il

target di riferimento è sicuramente diverso. Ad oggi, i consumatori interessati ai dealcolati non trovano ancora caratteristiche adeguate, anche se la qualità è sicuramente destinata a crescere”. Molti dubbi di principio, inoltre, sono espressi dalla presidente rispetto alla scelta legislativa di chiamare “vino” tale prodotto: “Personalmente non reputo fedele alla realtà l’uso della parola vino per i dealcolati, perché ritengo che tale nome non rispetti, non esalti e non descriva l’intrinseca essenza del prodotto. Vino è quella bevanda che dalla notte dei tempi ha incantato l’uomo facendogli provare sensazioni ineguagliabili: togliere alcol al vino annulla gran parte dell’incanto olfattivo, ne abbassa notevolmente la capacità di adattarsi ai cibi, allontana da una tradizione che lo collega al topos culturale, al terroir, dimentica la manualità; inoltre, annienta virtualmente il senso di misura e controllo, categorie precipuamente umane, che permettono di utilizzare il libero arbitrio nel governare ciò che deve rimanere moderato. Anche da un punto di vista filosofico-sociale il vino ci dona un’occasione di elevazione rispetto a una mera visione terrena”.

Al netto di ciò, Assosommelier è dell’idea di includere una lezione sui no-low nei propri corsi: “Siamo abbastanza intenzionati a inserire una lezione sui dealcolati, sono informazioni che abbiamo il dovere di fornire ai nostri allievi”. Per quanto riguarda la scheda di degustazione, secondo la presidente Posta, la soluzione non è apportare modifiche a quella in uso. “La scheda è uno strumento tecnico creato per la valutazione del vino, credo sia difficile adattarla a qualcosa di diverso. Si potrebbe pensare che basti non esaminare la parte relativa all’alcol, ma non sarebbe solo quel parametro a mancare: verrebbe falsato tutto l’esame olfattivo, quello dell’equilibrio e in generale tutto il gustativo. È probabile, quindi, che per i dealcolati non useremo affatto la scheda tecnica. Anche senza lo strumento tecnico, però, saremo comunque in grado di trasmettere la dovuta conoscenza che i nuovi arrivati dealcolati senz’altro meritano”.

Lifty

Flavour al TOP!



Lifty **Sense**

Pienezza, struttura, sapidità

Lifty **Bloom**

Freschezza, pulizia, intensità aromatica

Lifty **Fresh**

Pulizia, complessità, sapidità

Lifty **Fruity**

Frutta rossa, colore, freschezza

DAL CIN



Da sinistra: i Padiglioni delle Regioni Sicilia, Lazio e Friuli Venezia Giulia.

Qui sotto: materiale informativo del Friuli Venezia Giulia

REPORTAGE DAI PADIGLIONI DELLA RASSEGNA VERONESE: SUL TURISMO DEL VINO PIÙ OMBRE CHE LUCI

L'enoturismo @Vinitaly 2025: cercasi segnali del “living wine”

Se Vinitaly Tourism segna l'ingresso ufficiale dell'enoturismo tra i temi e i format della fiera, negli stand ancora la proposta turistica brilla per la sua assenza. La motivazione ricorrente è che in fiera si vende vino e non esperienza turistica. Una visione limitata che rallenta la promozione di un asset economico sempre più importante per le imprese e non valorizza le potenzialità di comunicazione che hanno i valori dei territori (origine, identità ed esperienza) a supporto dei brand. Ma non tutti la pensano così. Alcune best practices di enti territoriali e di cantine, dove il turismo aiuta a vendere vino, anche in fiera

di FRANCESCO MONETA

Le 17 Hall e le migliaia di stand presenti al Vinitaly, in gran parte collocati nei medesimi luoghi e con allestimenti che solo in parte si evolvono anno dopo anno, quale spazio e attenzione dedicano all'enoturismo? È la domanda che ci siamo posti con Giulio Somma, direttore de Il Corriere Vinicolo, pensando a quale esplorazione prevedere quest'anno, dopo “Wine&Arts @Vinitaly 2023” (vedi Il Corriere Vinicolo n.14/2023) e “La sostenibilità @Vinitaly 2024” (vedi Il Corriere Vinicolo n. 15/2024). Due i motivi della scelta: il primo è il rilievo crescente che questa componente rappresenta nell'economia del vino nazionale, nei bilanci di cantine e produttori, nel marketing dei territori del vino, tanto è vero che questo è l'anno di nascita di Vinitaly Tourism, il riuscito appuntamento di formazione, informazione e networking che Veronafiere ha deciso finalmente di organizzare coinvolgendo alcuni dei più collaudati player del settore. Lo abbiamo raccontato nel numero precedente, e non dimentichiamo che Il Corriere Vinicolo dedica regolarmente attenzione all'enoturismo dal lontano marzo 2020, anno di nascita degli inserti “Wine in Tour”. Il secondo motivo è che in questo periodo stiamo dedicando particolarmente attenzione al rapporto tra enoturismo e sostenibilità. Il turismo, e quindi l'enoturismo, sono sostenibili quando oltre ad attivare la componente economica - il primo obiettivo di ogni cantina - pongono attenzione anche alle dimensioni sociali, culturali e ambientali. In tema di contributo attivo alla salvaguardia del Pianeta, per raggiungere e visitare una cantina nella gran parte dei casi si utilizzano le quattro ruote, soprattutto l'automobile, e nel contempo cresce il cicloturismo, che associa l'esperienza del gusto all'esercizio fisico negli spazi aperti, procurando insieme piacere e benessere. Quindi perché non incentivare la mobilità elettrica dotando le cantine di postazioni di ricarica per auto elettriche e e-bike? È la sfida lanciata da Repower con “Go electric to wine”, che racconteremo prossimamente.

Tornando a “L'enoturismo @Vinitaly 2025”, sottolineiamo che questo è il risultato di una esplorazione “random”, dopo aver visitato la gran parte dei Padiglioni dando un'occhiata non solo alla visualizzazione delle cantine e talvolta dei territori - scelta che accomuna genericamente molti degli allestimenti al Vinitaly - ma guardando anche a come sia evidenziata l'esperienza che la visita a quelle cantine e a quei territori può assicurare. Ebbene, così come lo scorso anno ricercando messaggi e contenuti sulla sostenibilità abbiamo dovuto titolare “Sostenibilità: la grande assente dagli stand del Vinitaly”, quest'anno la ricerca di elementi di promozione enoturistica ha dato risultati ugualmente deludenti. Per dirla con le parole di Roberta Garibaldi - accademica esperta di turismo enogastronomico e tra i protagonisti di Vinitaly Tourism - l'attenzione è ancora posta al “drinking wine” (e quindi al “selling wine”), qui ancora alberga raramente il “living wine”, anche se i produttori devono ormai mettere in conto di evolversi da “produttori di vino” anche a “produttori di esperienze”.

In fiera si vende vino, non esperienza turistica

La motivazione ricorrente, raccolta tra alcuni dei produttori intervistati, è che “al Vinitaly si deve vendere, si incontrano clienti e buyer che vogliono conoscere le caratteristiche del vino - qualità, prezzi, condizioni commerciali - al fine di conquistarne di nuovi oltre che fidelizzare quelli già esistenti. Che cosa può offrire la cantina in materia di esperienza enoturistica è di interesse limitato, altre eventualmente possono essere le occasioni di promozione enoturistica”. È possibile che questa motivazione sia corretta - interessante sarebbe condurre da parte di Veronafiere una indagine in tal senso tra i buyer italiani e internazionali presenti al Vinitaly -, motivazione che immagino debba essere accompagnata dalle considerazioni ascoltate lo scorso anno a proposito della rarità di “contenuti sostenibili” negli stand: “Questo stand è così da anni, non è il caso di cambiarlo, ha sempre funzionato con questo allestimento, prevediamo solo piccole modifiche per raccontare le nuove produzioni”.

Chi frequenta il Vinitaly sa che nella gran parte dei casi le immagini fotografiche, video, digitali delle cantine e dei Consorzi tendono ad assomigliarsi tutte, le “parole d'ordine” sono le medesime, dal Piemonte alla Puglia: “passione”, “bellezza”, “emozione”, “tradizione”, “innovazione”... In alcuni casi si evolvono gli “effetti speciali”, le produzioni multimediali, gli allestimenti funzionali ad attrarre l'attenzione esprimendo potenza, innovazione, solidità, diversificazione di brand, storia e storie, non convenzionalità, soprattutto negli stand dei produttori e dei Consorzi di maggior rilievo, luoghi confortevoli dedicati all'accoglienza in lounge con servizi di qualità, piccole oasi privilegiate tra gli spazi affollati da operatori e giornalisti. Alcuni altri, invece, sono convinti assertori del fatto che

la personalità del vino - quindi anche la sua attrattività commerciale - passi anche dalla rappresentazione del suo territorio ponendo attenzione alle sue peculiarità, agli elementi esclusivi e identitari. Quindi il primo impatto visivo deve rimandare in egual misura alle denominazioni, ai brand e ai luoghi e all'identità dei territori.

Alcune “best practices” di enti territoriali

Alcuni stand dei Consorzi di tutela si presentano con un impatto grafico che rimanda al “patrimonio agricolo”, come nel caso del Soave; altri raccontano anche i luoghi, non organizzati come “destinazioni” ma comunque significativi della diversità della regione, come nel caso dell'Imt, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, dove nella “Terrazza Marche” le immagini dei diversi luoghi marchigiani campeggiano lungo tutto il frontale dello stand a due piani, grandi “cartoline” che invitano a visitare i luoghi oltre che le cantine. Nello stand del Consorzio Vini Doc Delle Venezie sono presenti grandi immagini (incorniciate modello foto “polaroid”) dei momenti e delle esperienze che possono essere vissuti nel loro territorio, “One land, a thousand stories to unveil”.

Tra i Padiglioni regionali la personale preferenza va all'allestimento insieme “valoriale” ed “esperienziale” della Regione Friuli Venezia Giulia. Questa Regione sa ben coordinare la dimensione della produzione agricola con quella turistica. Sotto la bandiera di “Io sono Friuli Venezia Giulia”, protagonista insieme all'Agenzia Regionale Ersà è PromoTurismo FVG, l'ente regionale che si occupa della strategia, della gestione operativa e della promozione turistica del Friuli Venezia Giulia. Il cuore è un nuovo allestimento di 1.500 metri quadrati concepito per questa edizione del Vinitaly, di forte impatto visivo, dove i desk degli 80 produttori sono accomunati da “connessioni d'eccellenza” rappresentate dai valori che le contraddistinguono: impegno, diversità, passione, mestieri, cultura (finalmente anche il valore della cultura)... Al centro uno spazio immersivo con video delle diverse destinazioni. Sono presenti nei due punti informativi anche leaflet, mappe e guide con gli indirizzi tematici di dove degustare: in montagna, sui colli, in pianura, sul fiume, in riviera, sul Carso, promuovendo insieme produzione ed esperienza.

Un altro Padiglione che ha ben lavorato su una immagine identitaria di forte impatto è quello della Regione Lazio, Regione non tra le più celebrate né per la produzione vinicola né per l'esperienza enoturistica. Così come il Friuli Venezia Giulia deve ingegnarsi per affrontare la propria realtà di Regione decentrata, la Regione Lazio deve fare i conti con l'ingombrante presenza di Roma Capitale, e del suo turismo internazionale, che mette in ombra il territorio circostante. La soluzione trovata da Arsial - l'agenzia regionale che ha coordinato la presenza laziale al Vinitaly - e Westway Architects è una

gigantesca visualizzazione degli antichi acquedotti romani, presente all'esterno della Hall A, quindi di fronte all'ingresso principale del Vinitaly. La scelta degli acquedotti romani è la risposta al dover riprendere un elemento identitario della storia antica di questo territorio senza adottare le immagini iconiche della Capitale, come il Colosseo. I grandi archi degli acquedotti campeggiano anche all'interno del Padiglione, grandi teli a forma di archi stilizzati sospesi che connettono - anche qui le connessioni - i diversi desk dei produttori, assicurando al tempo stesso l'assorbimento dei rumori e del vocale tipici di ogni spazio fieristico. Si rimanda in sostanza alla identità del territorio evocando insieme origine, identità ed esperienza.

Quasi di fronte agli antichi archi romani della Regione Lazio - “Lazio monumental taste” - campeggiano le grandi icone del Padiglione 2 della Sicilia, che ricorda di essere la “Regione europea della Gastronomia 2025”, anch'esse a rimandare alla storia antica di questa isola. All'interno, invece, non appare una regia che coordina i vari stand, ma sono i singoli produttori a valorizzare - ognuno a proprio modo - le immagini, le storie, le peculiarità di territori che si invita a esplorare, visitare, conoscere. In Sicilia diverse cantine adempiono non solo alla propria missione produttiva, ma sono motivate nell'insieme a valorizzare l'esperienza che associa gusto, cultura, natura. Il risultato è un ambiente colorato, di grande qualità visiva, accurato negli allestimenti.

L'enoturismo nella comunicazione in fiera delle cantine

Diversi sono i “casi”, tra questi: Planeta ricorda come “Wine is a contemporary story”, storia da scoprire visitando cantine e resort distribuiti in tutta l'isola, visualizzata come una mappa. Ricordiamo che Planeta ha vinto in passato un “Premio Gavi La Buona Italia” con il suo progetto ricorrente di narrazione dell'isola attraverso l'opera di artisti-viaggiatori-ambasciatori. L'invito della Tenute Orestidi di Gibellina - Capitale italiana dell'Arte contemporanea 2025 - è esplicito: “Venite a Gibellina, facciamo crescere i fiori dell'arte e della cultura nel deserto del terremoto, del destino, dell'oblio”. Qui si promuove il “Fermento Mediterraneo”, crocevia di popoli e culture, di tradizioni e sapienza condivise....

Gli spazi e le pareti di Tenute Tasca d'Almerita sono emblematici: una grande parete racconta in numeri, con una efficace infografica, la produzione agricola, la sostenibilità, la biodiversità delle sue cinque tenute; un'altra visualizza le destinazioni stimolando l'esperienza di Mozia, Camporeale, Regaleali, Salina e Vulcano, l'Etna. D'altronde il loro ottimo sito www.tascadalmerrita.it a prima vista potrebbe apparire più simile a quello di un tour operator siciliano che di un produttore di vini: tenute, vini, olio, esperienze hanno il medesimo peso, assicurando un mix di immagini e informazioni agile e potente nell'evocazione. ➡

La Terrazza Marche presso lo stand di Imt





Da sinistra, immagini degli stand di: Tenute Orestyadi, Tasca d'Almerita, azienda Tornatore e Cantine Florio. Nell'altra pagina: Palazzo di Varignana, Lungarotti e Villa Caviciana

◆ Anche l'azienda Tornatore punta sulla grande immagine della spettacolare eruzione vulcanica dell'Etna, come se dalla cantina la si potesse ammirare degustando un Etna Doc. Cantine Florio e Duca di Salaparuta puntano decisamente sull'enoturismo, segnalando che i flussi enoturistici nell'ultimo anno hanno registrato nel primo caso un incremento dell'11% con oltre 54mila visitatori (che equivalgono alla frequentazione di un museo di medie dimensioni), dove gli stranieri pesano circa un quinto, in particolare da Usa e Regno Unito. L'incremento dei visitatori di Duca di Salaparuta, se pur numericamente meno significativo, ha registrato addirittura un +25%. **Roberto Magnisi**, direttore delle Cantine Florio e Duca di Salaparuta, già a Vinality Tourism era intervenuto dichiarando che "l'enoturismo deve saper offrire un mosaico di esperienze, assicurandole personalizzate in funzione dei diversi pubblici. È l'enoturismo a creare l'identità della cantina, e lo storytelling è la voce della sua anima". Grazie a questa offerta diversificata e di ampio respiro, nel 2024 Cantine Florio ha ottenuto il prestigioso riconoscimento "Traveller's choice di TripAdvisor", entrando tra le destinazioni enoturistiche più apprezzate a livello internazionale. Il Marsala, il prodotto identitario di Cantine Florio, sta lavorando allo stesso tempo alla candidatura a Patrimonio dell'Umanità Unesco. Anche Duca di Salaparuta associa fortemente l'arte al territorio, creando un dialogo tra la cantina e le opere di Arrigo Musti, e al tempo stesso promuovendo la visita a Bagheria, alle opere e alla memoria di Renato Guttuso. "Duca di Salaparuta diventa così il simbolo di una narrazione multisensoriale dove ogni calice è un invito a esplorare una identità

collettiva, fatta di visioni artistiche, storie familiari, paesaggi e cultura materiale. Un progetto enoculturale che continua a evolversi, come la Sicilia stessa: ricca di contrasti, generosa di emozioni" conclude Magnisi. Dall'esplorazione randomica di Padiglioni e stand del Vinality registro la piccola oasi esperienziale di Palazzo di Varignana, "Heritage of Italian lifestyle", sulle Colline bolognesi, circondato da vigneti nelle immagini e nella realtà, e da stand esclusivamente commerciali nel Padiglione dell'Emilia Romagna. Una realtà che associa alla recente produzione di vino e olio - con un progetto sperimentale di valorizzazione di vigneti autoctoni - tutta la gamma delle possibili esperienze di enoturismo e oleoturismo. In Umbria Lungarotti valorizza le sue radici regionali puntando tutto all'allestimento sul celebre Museo del Vino e dell'Olio, tra i più antichi e apprezzati a livello internazionale. Rimanendo in Umbria, sempre a Torgiano, Tenute Margaritelli, invita espressamente a immaginare "un gioiello medievale incastonato nel cuore verde d'Italia, l'Umbria, una terra di bellezza, arte, cultura e tradizione gastronomica. Circondati da un incantevole scenario c'è il nostro vigneto, che si sviluppa a perdita d'occhio. Terre Margaritelli e i suoi vini biologici ti aspettano". Anche in questo caso "Wine & Arts" rappresenta il mix esperienziale promesso, frutto di un progetto nato quasi per caso, come racconta **Federico Bibi**, direttore marketing e sviluppo: "In una serata d'estate del 2005 incontro la famiglia Margaritelli al centro della Rotunda del Guggenheim Museum di New York (l'arte contemporanea fu galeotta...). Qui, a notte fonda, di fronte a qualche buon bicchiere di vino e

della ricotta fresca, sono state gettate le basi del progetto Terre Margaritelli, una cantina biologica che affonda le proprie radici nei valori più autentici del natural genius italiano: arte, bellezza, equilibrio e benessere". Il progetto lo si ritrova anche nel sito www.terremargaritelli.com, dove l'ordine di apparizione delle informazioni è il seguente: Azienda, Visite in Cantina, News/Eventi, Sostenibilità, Vini, Contatti. Un segnale emblematico della natura di questa impostazione strategica, dove la qualità e la tradizione del vino sono centrali, ma la comunicazione e la promozione guardano con uguale attenzione alla wine experience. "L'enoturismo per noi è un asset fondamentale - continua Bibi - la vendita diretta per noi oggi rappresenta il 50% delle vendite e vorremmo raggiungere il 70%. A questo scopo ci siamo organizzati con tutte le autorizzazioni e licenze necessarie per l'ospitalità, sempre con il focus Vino e degustazione. Offriamo diversi 'pacchetti', dalla passeggiata a cavallo in vigna, alle degustazioni in abbinamento ai piatti della tradizione umbra. Gli elementi di successo dell'attività enoturistica a nostro avviso sono la coerenza e la cortesia: è fondamentale che l'accoglienza sia coerente con il progetto aziendale". Tra gli aspetti migliorabili in gran parte della "provincia del vino" italiana c'è la capacità di fare rete con il proprio territorio e con altri produttori, una delle attitudini che dovremmo imparare dai francesi o dagli australiani. La variabile sono le persone perché le eccellenze sono presenti ma a macchia di leopardo, estemporaneamente, e in questo senso ritengo che il ruolo di sensibilizzazione e coordinamento dei Consorzi di tutela sia centrale. "Noi saremmo disponibili a 'metterci

in rete' con altre cantine dell'Umbria per offrire una esperienza di sistema - commenta Bibi - sarebbe una bella opportunità, ma nel nostro territorio si sta facendo poco in questa direzione". D'obbligo una battuta su Vinality Tourism, alla sua prima edizione: "L'ho visto, è interessante ma ancora difficilmente gestibile nel contesto fieristico. Avremmo voluto partecipare ma in quella occasione eravamo già troppo impegnati. Purtroppo l'evoluzione del 'sistema fiera' dà poco spazio al racconto. Entrambi i fruitori - chi espone e chi visita e prova - hanno ritmi massacranti, si cerca di rendere proficuo l'investimento economico e di tempo. Oggi fare profitto in fiera è sempre più difficile, i costi sono alti e non sempre si riesce a proporizzarli al business diretto generato".

Il caso della cantina del Fai

Infine uscendo dalla Hall 7 mi imbatto in una chicca: nel piccolo stand di Villa Caviciana - vini bio del lago di Bolsena - mi casca l'occhio sul logo del Fai ben evidenziato nelle immagini e nelle etichette delle bottiglie esposte. Incuriosito, intervisto **Oswaldo De Falco**, il giovane manager che dirige Villa Caviciana insieme al socio Giuseppe Scala. Villa Caviciana è il primo e per ora ancora unico bene agricolo produttivo del Fai - Fondo Ambiente Italiano, la Fondazione nota per conservare e valorizzare al momento 72 beni culturali privati italiani. Tutto nasce dalla donazione di due collezionisti d'arte tedeschi - Fritz e Mocca Metzler - che nel 2022 conferiscono al Fai la loro tenuta sul lago di Bolsena, in provincia di Viterbo. Il Fai ha costituito un Comitato di garanti che affiancano i due partner nella gestione, De Falco già imprenditore dell'e-

IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
PAOLO CASTELLETTI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

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

HANNO COLLABORATO:
Fabio Ciarla, Flavia Rendina, Francesco Moneta, Elisabetta Tosi, Maurizio Tagliani

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

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

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

GIORDANO CHIESA, cell. 335 1817327,
giordano.chiesa@uiv.it
Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

ABBONAMENTI
VALERIA VALENTINI, tel. 02 72 22 28 48
corrierevinicoloabbonamenti@uiv.it

Questa testata è associata a
USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

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

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



Vinality 2025 "GIACOBAZZI 2" PREMIATO COME MIGLIOR VINO FRIZZANTE



GIACOBAZZI
MODENA

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

A Vinality 2025 Giacobazzi A. e Figli s.r.l. ha ottenuto il premio per il miglior Vino nella Categoria Frizzanti, con il suo Giacobazzi 2, un Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. secco, ottenuto da una selezione accurata delle

migliori uve del vigneto di famiglia.

Per l'azienda questo non è solo un riconoscimento al prodotto che rispecchia l'amore per il territorio e l'autenticità modenese, ma è motivo di orgoglio per tutto il team che, ogni giorno, affianca la Famiglia Giacobazzi e lavora con dedizione e passione per una continua ricerca di qualità.

Un traguardo simile dà ulteriore entusiasmo per guardare al futuro con ottimismo.

La Cantina Giacobazzi è stata fondata quasi settant'anni fa a Nonantola, in provincia di Modena e coltiva circa 120 ettari di vigneti in varie zone della provincia ed esporta in circa sessanta Paesi nel mondo.

La famiglia Giacobazzi, da generazioni dedita alla coltivazione della campagna e della vigna, fonda la cantina che porta il proprio nome nel 1958 ed è oggi una delle realtà private più importanti del settore, famosa anche per le numerose sponsorizzazioni sportive, come quelle del pilota Gilles Villeneuve, del ciclista Marco Pantani e del motociclista Walter Villa.

A Nonantola, proprio all'interno della storica cantina, è inoltre presente il Museo del Vino e dell'Agricoltura, dove si possono riscoprire antichi attrezzi e macchinari del mestiere e dove è possibile ammirare numerosi cimeli sportivi tra cui la Ferrari T4 di Formula Uno guidata proprio da Villeneuve, la Williams Renault di Ayrton Senna e la Ferrari di Formula Uno guidata da Vettel nel 2016.



Sede Legale Viale Carlo Sigonio, 50 – 41124 Modena info@giacobazzivini.it
Cantina e Museo Via Provinciale Ovest, 55 – 41015 Nonantola (Mo) wineshop@giacobazzivini.it



conomia digitale, e Scala produttore di vino da generazioni. Le cantine e i prati di Villa Caviciana sono una sorta di “Museum” con alcune delle opere della Fondazione Mocca Metzler, opere di artisti legati al Movimento d'azione viennese, al Gruppo Zero e all'Arte povera. Il paesaggio circostante è caratterizzato da 35 ettari di oliveto e 20 di vigneto che si stagliano sul lago di Bolsena. Intorno luoghi di interesse naturale e storico: siti archeologici, borghi medievali, ville e palazzi del '500 sullo sfondo dei monti Cimini. L'obiettivo è trasformare la tenuta in un esempio virtuoso di gestione agricola sostenibile in Italia, applicando pratiche di agricoltura biologica, collaborando con il territorio e promuovendo la tutela del paesaggio.

“L'accoglienza e le esperienze che offriamo in azienda rappresentano per noi un pilastro strategico, anche se siamo partiti solo due anni fa – ci informa De Falco -. Attualmente incidono per circa il 10% sul fatturato, ma prevediamo una crescita significativa nei prossimi anni. Al di là del dato economico, queste attività sono fondamentali per rafforzare la riconoscibilità e il valore del nostro brand, diversificare i ricavi e radicarci ancora di più nel tessuto socioeconomico del territorio. Abbiamo quindi deciso di dedicare organizzazione e risorse investendo in formazione per poter accogliere e guidare al meglio i visitatori. Utilizziamo il sistema Divinea per gestire prenotazioni e flussi economici, e stiamo pianificando l'inserimento di una risorsa dedicata, dal prossimo anno. Inoltre, grazie a piattaforme di volontariato agricolo, collaboriamo con giovani appassionati che supportano l'accoglienza nei fine settimana, in cambio di ospitalità e formazione. La nostra offerta spazia

da degustazioni quotidiane prenotabili online, a eventi culturali e artistici in collaborazione con partner locali, fino a eventi privati come compleanni, matrimoni e attività di team building”. Una delle indicazioni chiare della Legge sull'Enoturismo è la creazione di reti e connessioni con il territorio circostante, per evitare tentazioni di autoreferenzialità che caratterizzano spesso i nostri produttori, e Villa Caviciana opera in questa direzione. “Stiamo già dialogando con altre realtà intorno al lago di Bolsena, come l'antica Cantina Leonardi, per creare un'offerta condivisa che possa coinvolgere sette cantine dei sette comuni che si affacciano sul lago – continua De Falco -. Una sinergia di questo tipo può generare efficienze in termini di costi, maggiore visibilità e numero di visitatori, oltre a opportunità per altre collaborazioni”.

Anche a De Falco poniamo la “domandona”, ovvero se nel contesto del Vinitaly i buyer possano essere stimolati dalla conoscenza della qualità del territorio e dell'esperienza enoturistica offerta dalla cantina, e quindi se la rappresentazione dell'accoglienza “faccia vendere”. “Credo fortemente nel potenziale dell'esperienza diretta in cantina: coinvolgere i buyer in un'immersione autentica permette loro di comprendere appieno il valore della proposta e dei vini – conclude De Falco -. Tuttavia, oggi ritengo che l'enoturismo incida maggiormente sul consumatore finale, il quale a sua volta con le sue scelte consapevoli influenza indirettamente anche i buyer. Certo, una strategia strutturata, all'interno del contesto Vinitaly, sono sicuro possa valorizzare meglio uno dei punti forti delle cantine italiane, la bellezza e la diversità dei nostri territori”.

Francesco Moneta

Fondatore di The Round Table

Francesco Moneta ha fondato nel 2009 The Round Table progetti di comunicazione, agenzia-laboratorio di comunicazione impegnata anche nel settore “Wine, food & tourism”, la comunicazione integrata del vino, del cibo e dei loro territori, accompagnando cantine e Consorzi con una “carta dei servizi” modulare, dalla strategia e progettazione, all'ufficio stampa e media relations, fino agli eventi di comunicazione. Nel 2020 ha avviato “Il nuovo enoturismo”, piattaforma di servizi per il turismo enogastronomico ed esperienziale. Nel 2023 ha realizzato la prima ricerca dedicata a “Comunicare il vino sostenibile”, per conto del Consorzio tutela del Gavi, in partnership con Walden Lab. Pratica quando possibile l'Arts factor per assicurare valore aggiunto alla comunicazione anche del vino in termini di distintività, non convenzionalità, reputazione, efficacia mediatica, sostenibilità culturale d'impresa. Insieme a Fabio Viola e TuoMuseo ha messo a punto una piattaforma di gamification integrata per promuovere on line e on life il turismo enogastronomico e culturale.



PAESTUM®
WINE
FEST
Business

**TORNA
IL PAESTUM
WINE FEST**

DAL 4 AL 6 MAGGIO
A CAPACCIO PAESTUM DI
SALERNO LA 14ª EDIZIONE

Save the date
Gli appuntamenti da segnare in agenda

Format rinnovato per il Paestum Wine Fest che alla sua 14a edizione (dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Capaccio Paestum) tornerà a riunire operatori, opinion leader e produttori tra i più autorevoli del panorama specializzato nel mondo del vino e della comunicazione per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande salone del Centro e del Sud Italia. La manifestazione – guidata dall'ideatore, Angelo Zarra, affiancato dal direttore, Alessandro Rossi - riconverte la rotta puntando sul business con una rafforzata opera di incoming riservata a importatori, distributori, ristoratori, chef, sommelier e tutte le figure del mondo della comunicazione per generare occasioni di incontro tra operatori del settore e tutti gli attori del b2b. Con una nuova struttura organizzativa atta a consentire, da un lato, concrete opportunità di crescita ai soggetti protagonisti del mercato Horeca e, dall'altro, aprirsi al commercio internazionale con l'obiettivo di portare fuori dai confini nazionali i vigneroni italiani e trasformare il Paestum Wine Fest in un centro gravitazionale per le aziende viticole che intendono promuoversi anche nei mercati esteri. In dirittura di arrivo la seconda edizione del “Pwf Limited Edition”, con la selezione dei più brillanti sommelier del panorama dell'alta ristorazione a cura di Matteo Zappile, official brand ambassador “Paestum Wine Fest”, e le ormai consuete azioni a supporto della formazione – in collaborazione con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza, accademia rappresentata dalle sorelle Cotarella - per lanciare i più talentuosi giovani che intendono raccontare il territorio partendo dalla cultura e dall'istruzione specializzante.

Per info e aggiornamenti:
www.paestumwinefest.it

ViniLiquid™
SpringFerm™ Xtrem
SpringFerm™
SpringCell™

Aumentare le prestazioni
di fermentazione

SpringArom®
Springcell™ Color G2
Springcell™ Manno
Springcell™ Color
SpringFiner™

Per migliorare e/o preservare
la qualità dei vostri vini



SafCeno™

FV 19 • SPK 05 - Nuovo
SH 12 • PR 106 • EF 85
HD T18 • HD A54 • HD S62
HD S135 • GV S107 • VR 44
SC 22 • STG S101 • NDA 21
CK S102 • BC S103

Sedici specifici ceppi
di lievito a inoculo
diretto o reidratabili a freddo

Scegli E2U™!

La nostra innovativa gamma di lieviti e derivati di lievito E2U™ è stata creata per facilitare e migliorare il tuo processo di fermentazione. Queste nuove soluzioni biotecnologiche velocizzano il lavoro in cantina, migliorando i risultati qualitativi. Meno tempo, più qualità.

Distributore esclusivo per l'Italia



HTS
INTO THE WINE



Fermentis
by Lesaffre



LA TERZA PAGINA DEL VINO

Presentato il volume dedicato a Luigi Manzoni, pioniere negli esperimenti genetici sulla vite



Scienza e ricerca per il progresso (e il successo) del vino

“Luigi Manzoni. Il gene e la vite”, curato da Giuseppe Ambrosio con la partecipazione di UIV, raccoglie i contributi di numerosi protagonisti del mondo vinicolo italiano, sia sul versante produttivo che su quello politico e accademico. Un’occasione per ricordare e sottolineare l’importanza e l’attualità di un approccio metodologico e scientifico più che mai necessario oggi per affrontare temi come la sostenibilità e la ricerca di vitigni più resistenti e tolleranti alle malattie



Insegnante, ricercatore e sindaco di Conegliano Veneto, Luigi Manzoni rappresenta una figura imprescindibile nella storia della viticoltura italiana e internazionale. La sua carriera alla Scuola Enologica di Conegliano, iniziata nel 1923 e proseguita fino al 1958, fu caratterizzata da un’intensa attività di ricerca volta al miglioramento genetico della vite, spinta dalla necessità di fronteggiare le devastanti malattie provenienti dall’estero (oidio, peronospora e soprattutto fillossera), che tra fine Ottocento e inizio Novecento misero a dura prova l’intera viticoltura europea. A Manzoni e al suo lavoro è dedicato il libro - a cura di Giuseppe Ambrosio, consigliere per gli Affari legali e le politiche europee di Consorzi agrari d’Italia, con la partecipazione di Unione Italiana Vini - dal titolo “Luigi Manzoni. Il gene e la vite”, all’interno del quale sono raccolti i contributi di numerosi protagonisti del mondo vinicolo italiano, sia sul versante produttivo che su quello politico e accademico. Tra questi troviamo l’avv. **Maria Chiara Zaganelli**, direttore generale del Crea, l’analista economico-finanziario **Nicola Lasorsa** e la giurista **Alessandra Zuccato**. “Quest’opera - spiega **Giuseppe Ambrosio** - nasce all’interno di un impegno più ampio del Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste per promuovere alcune figure chiave della ricerca e della politica dell’800 e 900 italiano. Perché Manzoni? Perché rappresenta un’eccellenza scientifica, e perché oggi promuovere questa figura è tanto più importante in quanto, attualmente, proprio la ricerca genetica in agricoltura e in viticoltura si trova in un momento di snodo politico molto delicato. Proprio recentemente il ministro Lollobrigida ha detto che a Bruxelles si riprenderà finalmente il discorso sulle Ngt. Perciò richiamare il lavoro di Manzoni, ma soprattutto le ricadute del suo lavoro, vuol essere anche un messaggio ‘politico’, per ribadire l’importanza della ricerca per una viticoltura che oggi deve affrontare cambiamenti climatici da una parte e cambio dei gusti del consumatore dall’altra. La ricerca genetica non può fermarsi, deve andare avanti. E noi riteniamo che Manzoni possa essere una figura di riferimento su questo”.

Giuseppe Ambrosio



Dalla letteratura alla giurisprudenza, dall’economia alla scienza

Il volume si compone di dodici capitoli, che spaziano dalla letteratura alla giurisprudenza, dall’economia alla scienza. “Il professor Luigi Manzoni - scrive nella sua prefazione il governatore del Veneto, **Luca Zaia** - non ha solo creato straordinari vitigni per realizzare ottimi vini innovativi, soprattutto ha insegnato con i suoi studi e le sue ricerche cosa significava fare ricerca in agricoltura, utilizzando metodi scientifici e mettendo a disposizione i risultati ottenuti. Il suo impegno di ricercatore e sperimentatore, che affianca alle docenze, è inoltre documentato da una settantina di pubblicazioni, tra cui i lavori inerenti l’anatomia della vite accompagnati da incredibili microfotografie, lo studio delle patologie della vite, le ricerche sul consumo idrico delle piante e sul miglioramento genetico tramite incrocio. L’enologia ha, quindi, un debito di riconoscenza verso di lui e le sue indagini scientifiche”. L’apertura dei contributi è firmata dallo stesso Ambrosio, ed è una carrellata di spunti letterari, uno studio di fonti poetiche e citazioni che dimostrano come la storia dell’uomo sia da sempre indissolubilmente legata alla vite e al vino, in tutto il mondo. Il capitolo successivo riporta il lettore ai tempi presenti, e a problemi di natura molto più pratica, come il lungo e tribolato iter normativo che ha preceduto la nascita di una legge a tutela dei nomi geografici del vino - il famoso D.P.R. 930 del 1963. “Si tratta di quegli anni che vanno dall’ottavo decennio del secolo XIX e il sesto decennio del secolo XX, pressoché coincidenti con la vita e le opere di Luigi Manzoni”, nota l’autore del capitolo, il presidente di Unione Italiana Vini, **Lamberto Frescobaldi**. Non sappiamo se lo studioso si sia interessato direttamente anche a questo problema, in compenso però la legge in questione si è poi occupata di lui, o meglio dei suoi celebri “Incroci”, che hanno trovato casa nei disciplinari di produzione di numerose Dop e Igp italiane, sparse in tutta Italia. Un riconoscimento implicito, scrive Frescobaldi, “dell’importanza e del successo duraturo del suo lavoro nella viticoltura contemporanea”.

Il lavoro sugli “Incroci”

Non sarebbe stato così, però, se i risultati prima in campo e poi in cantina non fossero stati all’altezza delle aspettative. A cavallo tra la fine degli anni ‘89 e i primi anni ‘90 del secolo scorso, era molto vivo in Italia (e non solo) il dibattito

sul successo che ovunque sui mercati stavano incontrando alcune varietà internazionali: il timore era che l’utilizzo su scala mondiale di questi pochi vitigni portasse ad una generale omologazione dei vini (e del gusto), e alla perdita di alcune vecchie varietà di pregio. Di qui la necessità di azioni che valorizzassero i vitigni di qualità. Per questo negli anni ‘90 si tenne un esperimento che interessò un gruppo di vitigni italiani di qualità, messi a confronto con alcune varietà internazionali di pregio. Lo racconta il ricercatore e vicepresidente dell’Accademia italiana della Vite e del Vino, **Angelo Costacurta**, in un capitolo dedicato al Manzoni bianco, spiegando come l’Incrocio nato a Conegliano si trovò traslocato in 42 vigneti di 17 regioni, isole comprese, su terreni e in ambienti climatici diversissimi. “Passando ad analizzare il comportamento dei vitigni ed in particolare del Manzoni bianco, possiamo notare come questo vitigno risenta in maniera sensibile l’effetto delle alte temperature del Sud anticipando notevolmente la maturazione, che invece rimane quasi invariata passando da Nord al Centro” nota Costacurta. Ma la cosa più importante che si osservò è che, ovunque venisse piantato, l’Incrocio Manzoni 6.0.13 non deludeva mai. Anzi. “La gradevolezza dei suoi vini è risultata sempre eccellente con un indice appena inferiore al Sauvignon di riferimento (55,6 contro il 56,3), ma sempre superiore a quello degli altri vini bianchi”. Conclusione: “Dalla prova emerge sicuramente la qualità di alto livello delle produzioni del nostro Manzoni bianco, con assoluta paragonabilità con il Sauvignon bianco”. A Luigi Manzoni servirono anni di studi e prove per arrivare a mettere a punto i suoi Incroci: ma se riuscì nell’intento fu grazie all’applicazione rigorosa del metodo scientifico, come sottolinea il direttore di Confcooperative FedagriPesca, **Domenico Sciancalepore**: “La sua penna prolifica ha dato vita a un corpus imponente di pubblicazioni scientifiche, veri e propri gioielli di conoscenza che spaziano dai meandri più reconditi della viticoltura alle complessità della patologia vegetale”.

Un approccio scientifico che è ancora un modello per la ricerca

Questo approccio scientifico, che all’innovazione metodologica ha saputo affiancare una originale capacità di utilizzo creativo di risorse limitate, appare ancora oggi un modello per le attuali ricerche vitivinicole e costituisce una base fondamentale per il miglioramento gene-



A sinistra, un momento della presentazione. In prima fila da sinistra: Gian Marco Centinaio e Alessio Del Savio. Qui a fianco la visita al Museo Manzoni. Nel tondo Gian Marco Centinaio durante la degustazione dei vini da "Incroci" Manzoni

L'EVENTO DI PRESENTAZIONE ALL'ISTITUTO ENOLOGICO "G.B. CERLETTI" DI CONEGLIANO

INVESTIRE SUL FUTURO E ACCETTARE LE SFIDE CON STRUMENTI NUOVI

Il vino fa parte della nostra civiltà e della nostra cultura. Vinciamo quando facciamo qualità, investiamo sul futuro e accettiamo le sfide con strumenti nuovi". È emozionato e commosso **Alessio Del Savio**, consigliere di Unione Italiana Vini - oltre che direttore tecnico presso Mionetto Spa -, quando interviene nel corso dell'incontro dedicato alla presentazione del libro su Luigi Manzoni. Perché l'evento non si tiene in un luogo qualsiasi, ma in quell'Istituto Enologico "G.B. Cerletti" di Conegliano che lo ha visto studente, e nel quale per tanti anni ha lavorato lo stesso celebre scienziato, ricercatore e uomo politico autore dei famosi "Incroci" che portano il suo nome. A questo scienziato e uomo politico è stato infatti dedicato di recente il libro "Luigi Manzoni. Il Gene e la Vite - La sua eredità per il futuro della viticoltura italiana" che raccoglie i contributi di numerosi autori del mondo vinicolo, coordinati da Giuseppe Ambrosio, consigliere per gli Affari legali e le politiche europee di Consorzi agrari d'Italia, già capo Dipartimento e capo di Gabinetto del Masaf (vedi articolo in queste pagine). In un'aula magna gremita di studenti, docenti e ospiti erano presenti anche numerosi rappresentanti delle istituzioni, come il sindaco di Conegliano, **Fabio Chies**, il presidente di Federdoc, **Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi**, **Luca De Carlo**,

presidente Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica, **Federico Caner**, assessore all'Agricoltura della Regione Veneto, e il vicepresidente vicario del Senato della Repubblica, **Gian Marco Centinaio**. "Anche se oggi non mancano i suoi detrattori, il vino è una componente fondamentale della nostra civiltà - ha detto Ambrosio a proposito del capitolo che porta la sua firma -. Per questo ho voluto partire dalla poesia greca e romana che lo celebra, per poi estendere anche alle letterature di altri popoli. Alcune di queste citazioni le ritroviamo persino sulle etichette di alcuni famosi prodotti vitivinicoli italiani". Per la dirigente scolastica **Mariagrazia Morgan** l'attualità di Manzoni oggi risiede nella sua apertura mentale e nella passione per la ricerca e il metodo scientifico. Un approccio più che mai necessario oggi per affrontare temi come la sostenibilità e la ricerca di "vitigni più resistenti e tolleranti alle malattie", come ha rimarcato Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi. Chies ha invece ricordato l'impegno politico di Manzoni, che fu sindaco della città nell'immediato dopoguerra. Di sostenibilità ha parlato anche Caner, ricordando come questo tema sia sempre al centro dei progetti della Regione, così come lo è il connubio tra turismo e agricoltura. Il vicepresidente del Senato Centinaio ha poi

voluto ricordare che è grazie a studiosi appassionati e capaci come Manzoni se oggi l'Italia è all'avanguardia in questo campo, come dimostrano le sperimentazioni sulle viti Tea. Parlando delle numerose sfide che oggi affliggono il settore, i relatori hanno accennato anche al brusco calo delle vendite di vino nel fuori casa, motivato dalla paura dei consumatori di incorrere nei rigori del nuovo Codice della strada. Forse, è stato detto, il messaggio avrebbe potuto essere meno allarmistico: la moderazione nel consumo è doverosa, ma questo non significa che si debba rinunciare a bere un bicchiere di vino durante un pasto al ristorante. Il vino resta una colonna culturale, economica, sociale del lifestyle italiano: sarebbe impensabile rinnegarlo in nome di un intransigente pensiero neo-proibizionista. La giornata si è conclusa con la visita al Museo Manzoni all'interno della scuola e con una degustazione di vini ricavati dagli "Incroci Manzoni". *E.Tosi*



tico contemporaneo della vite, con implicazioni significative per la resistenza ai cambiamenti climatici e per la sostenibilità ambientale complessiva della produzione vitivinicola. Sebbene il mondo vitivinicolo europeo abbia sempre guardato con sospetto all'innovazione genetica, quando si trovò a dover fronteggiare le malattie che arrivavano da oltreoceano fu costretto a chiedere aiuto alla scienza. Il sogno di tutti era trovare una "vite ideale", capace di resistere alle crittogame senza ricorrere all'innesto su piede americano. I primi ibridi (Ibridi Produttori Diretti), creati nel 1939 in Italia e in Francia, non ebbero però alcun successo, perché i vini che davano erano modesti sul piano qualitativo. Ma soprattutto potevano rappresentare dei pericolosi concorrenti dei vitigni tradizionali, e alla fine la loro coltivazione fu fortemente limitata, quasi vietata del tutto. Se oggi si torna a parlare di queste varietà - anzi, di vitigni resistenti, che come i precedenti nascono dall'incrocio della V. Vinifera con specie non europee per incorporare geni di resistenza, ma sono figli di una ricerca più sofisticata - è a causa, ancora una volta, del clima e della recrudescenza di antichi nemici della vite. Il presidente di Federdoc, **Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi**, nel capitolo dedicato ai vitigni resistenti nota come si avverta sempre di più la necessità di un'evoluzione in viticoltura: "Nonostante non ci sia ancora un consenso unanime a livello nazionale, è necessario dare la possibilità, a chi vuole intraprendere questa strada, di fare da apripista e tracciare le linee guida che possano essere adottate e adattate a tutti i contesti territoriali della Penisola (...). L'introduzione dei vitigni resistenti nella produzione dei vini a denominazione è un percorso a cui non possiamo sottrarci perché, e questo è un dato di fatto ormai incontrovertibile, il successo del vino italiano di qualità passa per la sostenibilità". Questo della sostenibilità è un concetto al quale è molto sensibile anche un altro attore fondamentale del panorama vitivinicolo italiano: i consumatori. Sugli ultimi cambiamenti di approccio e di gusti di chi il vino alla fine lo compra e lo consuma dedica un capitolo **Piero Mastrobardino**, presidente dell'Istituto del vino italiano di qualità e vicepresidente di Federvini: "Sul versante della domanda, negli ultimi decenni i segmenti di consumo dei wine-lovers e dei degustatori abituali hanno fatto registrare una crescita culturale, un incremento del grado di consapevolezza rispetto alle modalità di approccio al prodotto (...). Oggi quel consumatore

si spinge sempre più verso la specializzazione e i processi di consumo si micronizzano, rendendo sempre più puntuale, dettagliato, personale il rapporto del primo con i secondi". Il consumo di vino va assumendo sempre più le sembianze tipiche dei mercati maturi, continua l'autore di questo capitolo, "in cui la domanda continua a segmentarsi in maniera via via più minuziosa e l'offerta continua a differenziarsi per cogliere le opportunità della crescente segmentazione".

Anticipatore di una viticoltura più sostenibile e resiliente

Con gli anni, insomma, le sensibilità si evolvono, e ai nostri giorni la gente non si accontenta più semplicemente di bere "un buon bicchiere di vino", come poteva essere in passato. Ora consumare vino è diventata una scelta culturale (o di moda), anzi antropologica, sostiene **Attilio Scienza**, già professore ordinario di Coltivazione arborea all'Università di Milano e responsabile scientifico di Vinitaly International Academy: "Oggi il valore culturale del vino non viene negato, ma viene traslato dalla sua accezione spirituale ad una più antropologica, che pone l'attenzione sulla capacità di un vino di comunicare il suo territorio". Senza dimenticare, ovviamente, l'aspetto salutistico, per il quale si sceglie di bere meno, ma meglio, e possibilmente sostenibile ed eco-friendly. Fare il vino, insomma, non deve comportare risvolti negativi per nessuno: non per gli uomini che lo producono, e tantomeno per l'ambiente. Una sensibilità che lo stesso Manzoni condivideva, e che anche per questo lo rende - a quasi un secolo di distanza - un personaggio che ha ancora molto da dire. Le sue intuizioni sulla genetica vegetale e la sua sensibilità nei confronti della sostenibilità hanno anticipato di decenni le attuali linee guida europee e internazionali, orientate verso una viticoltura più sostenibile e resiliente. "Per quanto complessa la situazione attuale, tuttavia, la crisi che il comparto vitivinicolo affronta in questo momento non dipende dalla mutevolezza delle condizioni esterne ed assume quindi un particolare significato l'insegnamento che Luigi Manzoni ed i padri della genetica italiana ci tramandano - scrive Scienza -. Oggi, infatti, possediamo la genetica, uno strumento formidabile che ci consente, in potenza, di modificare un genoma

vegetale quasi a nostro piacimento, producendo piante che si adattano meglio ai nuovi contesti ambientali, che producano uve con caratteristiche qualitative che rispondano alle esigenze del consumatore moderno, che combattano con le loro sole forze i principali patogeni. Con la genetica, è possibile creare anche nuovi portinnesti che si stanno rivelando fondamentali alleati contro lo stress idrico e salino".

Non solo la genetica ci viene in soccorso nella ricerca di una soluzione a questi problemi, ma anche la tecnologia, sempre più impiegata in una viticoltura di precisione. Tutte cose che al prof. Manzoni mancarono, almeno in parte, ma che non gli impedirono di condurre indagini di miglioramento genetico alla ricerca di nuovi vitigni da affiancare a quelli già esistenti. "Sin dalla nascita della Stazione Sperimentale nel 1923, (...) lo sperimentatore Manzoni mise in pratica le sue conoscenze di fisiologo e patologo della vite per ottenere nuove varietà che fossero in grado di esprimere l'enorme potenziale ancora inespresso - racconta il direttore del Centro di Viteicoltura ed Enologia del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, **Riccardo Velasco** -. I due periodi 1924-30 e 1930-35 diedero alla luce numerosissimi incroci di cui ancora oggi la Scuola mantiene la proprietà e la collezione. Supporto nel recupero delle migliori varietà da lui prodotte fu dato anche dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dove nel 1959 era divenuto preside Giovanni Manzoni, suo figlio, che diede ampio spazio ad incroci recuperati presso aziende amiche, fortunatamente giunti fino a noi".

L'eredità di Manzoni

Nel suo lavoro di ricercatore e sperimentatore, però, Manzoni non fu da solo. Nel periodo interessato dalla sua attività operarono anche altre figure illustri della storia enologica italiana, ricorda **Vincenzo Gerbi**, vicepresidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e presidente del Consiglio scientifico di Onav, come il piemontese Giovanni Dalmasso e Federico Martignotti, quest'ultimo "eclettico e geniale ricercatore, che nel 1895 aveva brevettato un'apparecchio e procedimento per la fabbricazione continua di vini spumanti" alla base del metodo 'Martinotti'

per la spumantizzazione in autoclave". Un'autentica rivoluzione, "che ha consentito di fatto la nascita e lo sviluppo della spumantistica italiana dei grandi numeri, basti pensare a ciò che rappresentano oggi il Prosecco (circa 700 milioni di bottiglie/anno) e l'Asti Spumante/Moscato d'Asti (100 milioni di bottiglie/anno), produzioni di grande successo che non potrebbero essere realizzate se non con l'utilizzo di grandi autoclavi di rifermentazione".

Cosa resta, ancora, oggi, della ricca eredità scientifica e viticola di Luigi Manzoni? "L'esecuzione degli incroci prevedeva una metodologia paziente e fine. I procedimenti, dalla scelta dei genitori, all'esecuzione tecnica dell'incrocio, all'allevamento e alla selezione dei sementali, ai tempi lunghi per arrivare ad un risultato, resero il Manzoni un ricercatore apprezzato ancora oggi da tutto il mondo scientifico per la sua profonda passione per la ricerca e le sue capacità in termini di ideazione, programmazione, coordinamento, realizzazione, controllo verifica e valutazione dei risultati raggiunti, in tempi in cui la tecnologia era ancora poco sviluppata e la creatività giocava un ruolo fondamentale" dicono **Antonella Dal Borgo**, docente di Lettere e responsabile del Museo Manzoni presso l'Isiss Cerletti di Conegliano, il coordinatore del sesto anno di specializzazione Enotecnico presso lo stesso Istituto, **Sabino Gallicchio**, e **Pierluca Tondo**, responsabile scientifico del Museo Manzoni. "Manzoni svolse tutti questi compiti con semplicità, dedizione e pazienza, dimostrando un temperamento modesto e riluttante alle acclamazioni pubbliche". Tuttavia, com'era prevedibile, i suoi Incroci non incontrarono subito un largo consenso, sia a causa della tradizionale diffidenza dei viticoltori verso le "novità", sia per il carattere schivo dello stesso Manzoni, che non volle far loro troppa pubblicità. Ma era solo questione di tempo: oggi infatti il suo vitigno di maggior successo commerciale è presente, come detto, nei disciplinari di produzione di molte Doc e fa la sua figura perfino all'estero, nel Penedès (Spagna). Luigi Manzoni, insomma, fu un autentico pioniere, la cui visione scientifica e pratica rappresenta ancora ai nostri giorni una preziosa fonte di ispirazione. La sua opera continua a influenzare le scelte strategiche della viticoltura contemporanea, sottolineando l'importanza cruciale della ricerca scientifica nel futuro di questo settore essenziale per l'agricoltura italiana e internazionale. *E.T.*



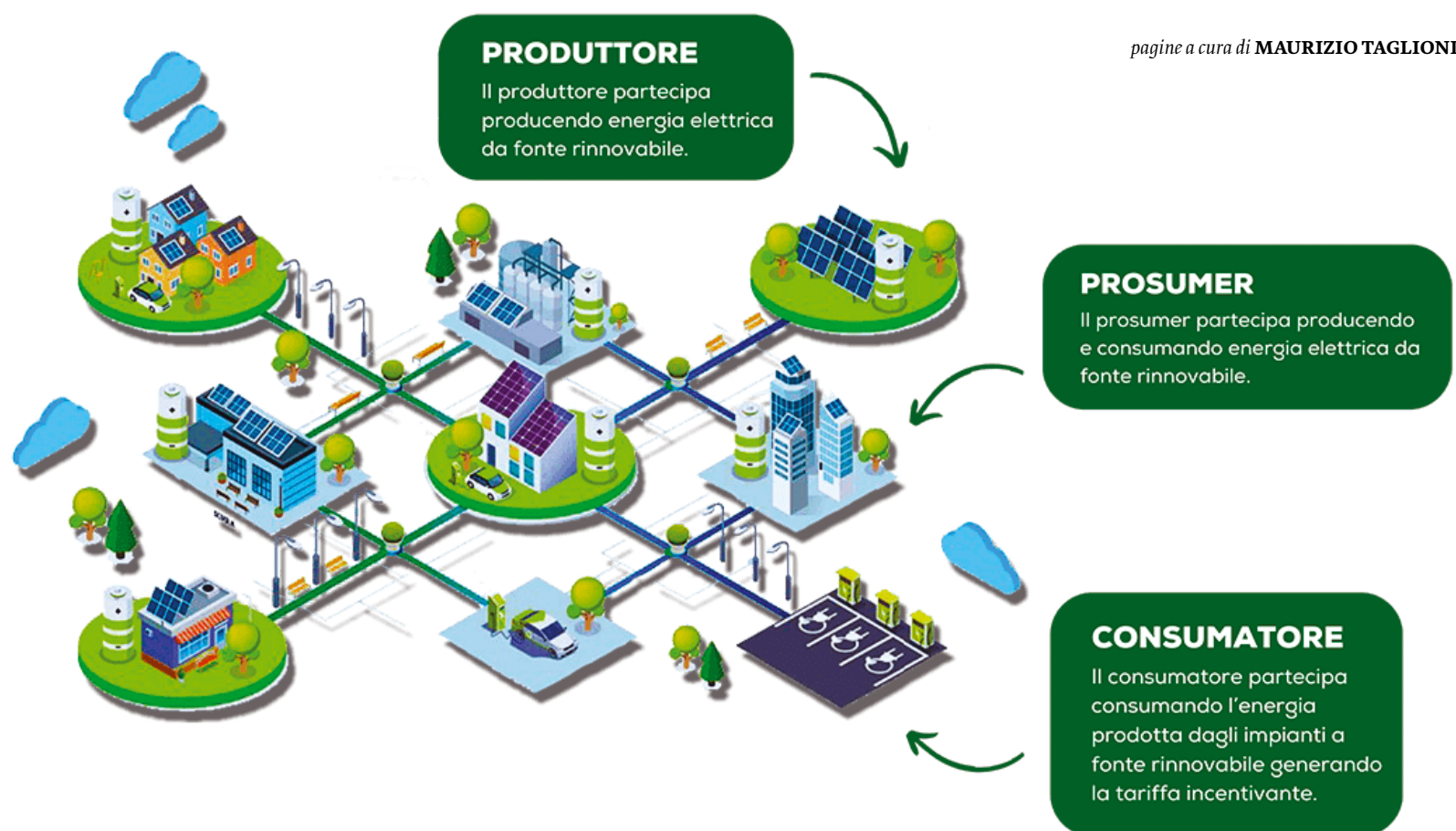
Si chiamano Comunità Energetiche Rinnovabili e sono associazioni che uniscono cittadini, imprese ed enti, pubblici o privati, con lo scopo di produrre energia pulita. Un'opportunità strategica per le cantine vinicole per affrontare la transizione energetica, tagliare i costi, generare reddito e puntare sulla sostenibilità.



Un vademecum per capire come funzionano e come parteciparvi

SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE: UN MODELLO PER IL TERRITORIO

Unirsi per produrre, consumare e condividere energia



pagine a cura di MAURIZIO TAGLIONI

Le Comunità Energetiche Rinnovabili (CER) stanno emergendo come una delle soluzioni più innovative e promettenti per affrontare la transizione energetica e promuovere la sostenibilità, soprattutto in settori come quello agricolo e vitivinicolo. In un'epoca segnata da crisi energetiche, aumento dei costi e urgenza climatica, le Cer offrono un modello di gestione dell'energia che unisce vantaggi economici, ambientali e sociali. Ma di cosa si tratta esattamente e perché rappresentano un'opportunità strategica per le aziende vitivinicole?

Le Comunità Energetiche Rinnovabili sono associazioni formate da cittadini, imprese, enti pubblici o privati che decidono di unirsi per produrre, consumare e condividere energia generata da fonti rinnovabili, come il solare, l'eolico o l'idroelettrico. L'idea di base è semplice: anziché dipendere esclusivamente dalla rete elettrica tradizionale, i membri di una Cer collaborano per gestire in modo collettivo l'energia pulita prodotta localmente. Questo approccio non solo favorisce l'autoconsumo, ma permette anche di ridurre i costi energetici e contribuire alla decarbonizzazione, in linea con gli obiettivi europei di sostenibilità. Il funzionamento è altrettanto intuitivo. I partecipanti installano impianti di produzione energetica, come pannelli fotovoltaici sui tetti o su terreni disponibili. L'energia prodotta può essere utilizzata direttamente da chi la genera (autoconsumo individuale), condivisa con gli altri membri della comunità (autoconsumo collettivo) o immessa nella rete elettrica, generando benefici economici per tutti. In Italia, questo modello è stato reso possibile grazie alla trasposizione della Direttiva europea RED II (2018/2001), che promuove le energie rinnovabili, e alla normativa nazionale che ne ha regolato l'attuazione. Per

Come funziona una Comunità energetica

Volendo fare un esempio pratico nel settore vitivinicolo, pensiamo a una cantina che installa un impianto fotovoltaico da 20 kW sul tetto del proprio stabilimento. Durante le ore di sole, l'energia prodotta alimenta i sistemi di raffreddamento delle vasche di fermentazione e l'illuminazione. L'eccesso viene condiviso con un'altra azienda agricola vicina o con abitazioni del paese, generando un credito economico per la comunità. In alternativa, più cantine di una stessa zona possono unirsi per creare una Cer, dividendo i costi di installazione e massimizzando i benefici dell'energia prodotta.

VADEMECUM PER TRASFORMARE L'ENERGIA IN UN BENE COMUNE

Costituire e gestire una Comunità Energetica Rinnovabile richiede pianificazione, competenze trasversali e un forte legame con il territorio, ma i benefici – economici (risparmio e incentivi), ambientali (decarbonizzazione) e sociali (sviluppo territoriale) – sono tangibili. Una guida passo-passo per aiutare aziende agricole/vitivinicole, cittadini e altri attori a realizzare un progetto di successo.



1 VALUTARE L'INTERESSE E LE RISORSE DEL TERRITORIO

Cosa fare. Analizza il contesto territoriale per verificare l'interesse verso le fonti rinnovabili e la predisposizione alla cooperazione. Considera l'attaccamento al territorio, la presenza di aziende agricole o vitivinicole sensibili alle tematiche di sostenibilità.

Risorse disponibili. Valuta spazi come tetti di capannoni o terreni non coltivabili per impianti (es. fotovoltaico) e stima il budget iniziale, considerando incentivi regionali, statali o europei (es. Pnrr).

2

2 COINVOLGERE GLI ATTORI DEL TERRITORIO

Cosa fare. Identifica potenziali membri – aziende agricole, cittadini, piccole imprese – e organizza incontri per spiegare i vantaggi delle Cer. Crea una rete collaborativa coesa.

Consiglio. Punta su attori con consumi complementari (es. aziende di giorno, famiglie di sera) per ottimizzare l'autoconsumo collettivo.



3 DEFINIRE L'ENTE GIURIDICO

Cosa fare. Scegli la forma giuridica più adatta: cooperativa, associazione riconosciuta o fondazione. Consulta un legale o enti che possano supportarti nella scelta migliore.

Passaggi. Redigi uno statuto che definisca regole di gestione, ripartizione degli incentivi e obiettivi sociali (es. reinvestire in progetti territoriali).

I VANTAGGI PRINCIPALI

Partecipare a una Cer porta con sé una serie di benefici concreti.

- **risparmio economico:** l'autoconsumo riduce la bolletta energetica, mentre gli incentivi statali premiano l'energia condivisa tra i membri;
- **incentivi e agevolazioni:** in Italia, grazie al Decreto Milleproroghe (convertito nella Legge 8/2020), sono previste tariffe incentivanti per l'energia autoconsumata collettivamente, oltre a sgravi fiscali per chi investe in impianti rinnovabili;
- **indipendenza energetica:** le Cer permettono di ridurre la dipendenza dai grandi fornitori di energia, proteggendo dalle fluttuazioni dei prezzi;
- **impatto ambientale:** l'uso di fonti rinnovabili contribuisce a tagliare le emissioni di CO₂, un aspetto cruciale in un contesto di cambiamento climatico.



fare un esempio, di come funzionano in pratica, immaginiamo una cantina vitivinicola che installa un impianto fotovoltaico sul tetto del proprio capannone. L'energia prodotta durante il giorno può alimentare macchinari, sistemi di refrigerazione o illuminazione. Se l'impianto genera più energia di quanta ne serve, questa può essere condivisa con un'altra azienda vicina, con un'abitazione del territorio o immessa nella rete. In cambio, la comunità riceve incentivi economici per l'energia condivisa e riduce la dipendenza da fonti fossili. È un sistema che valorizza la prossimità e la collaborazione, trasformando l'energia in un bene comune.

Un'opportunità per le aziende vitivinicole

Le aziende agricole, e in particolare quelle vitivinicole, si trovano in una posizione privilegiata per trarre vantaggio dalle Cer. Questo settore, che unisce tradizione e innovazione, può sfruttare il modello delle comunità energetiche per affrontare sfide economiche e ambientali. Ecco come.

Spazi ideali per impianti rinnovabili

Le cantine dispongono spesso di superfici ampie e inutilizzate, come i tetti di capannoni, magazzini o strutture di stoccaggio, perfette per ospitare pannelli fotovoltaici. Anche i terreni non coltivati o marginali possono essere destinati a piccoli impianti solari o, in alcune aree, a micro-eolico. Questa disponibilità di spazio rappresenta un punto di forza per avviare progetti energetici senza compromettere la produzione agricola.

Riduzione dei costi energetici

La vitivinicoltura è un'attività energivora. Dalla gestione dei vigneti (irrigazione, dove necessaria) alla vinificazione (refrigerazione delle vasche, funzionamento di pompe e presse), fino alla conservazione e all'imbottigliamento, i consumi energetici sono significativi. Aderire a una comunità energetica consente alle aziende che installino impianti a fonti rinnovabili di coprire parte di questi fabbisogni con energia autoprodotta, abbattendo i costi in bolletta; inoltre, essere parte di una Cer permette di ridurre ulteriormente le spese grazie alla suddivisione della tariffa incentivante che deriva dallo scambio di energia virtuale che si genera tra i soci.

Nuove opportunità di reddito

Oltre al risparmio, le Cer aprono la porta a entrate aggiuntive. L'energia prodotta in eccesso può essere immessa nella rete elettrica, con una remunerazione garantita dal GSE - Gestore dei

Servizi Energetici. A questo si aggiungono gli incentivi statali per l'autoconsumo collettivo, che in Italia prevedono una tariffa fissa per ogni kWh condiviso, rendendo l'investimento ancora più interessante. Per un'azienda vitivinicola, questo significa trasformare un costo in una risorsa.

Sostenibilità e valore aggiunto

Il vino non è solo un prodotto, ma un simbolo di territorio e cultura. Partecipare a una Cer permette alle cantine di rafforzare la propria immagine, dimostrando un impegno concreto verso la sostenibilità. In un mercato sempre più attento alle pratiche ecologiche, questo può diventare un vantaggio competitivo, attirando consumatori sensibili ai temi ambientali e valorizzando il brand. Certificazioni di sostenibilità o etichette che raccontano l'uso di energia rinnovabile possono fare la differenza.

Sinergie territoriali

Le aziende vitivinicole sono spesso radicate in contesti rurali, dove la collaborazione con il territorio è naturale. Creare una Cer può trasformarle in protagoniste di un progetto collettivo, coinvolgendo comuni, altri produttori, famiglie e piccole imprese locali. Questo non solo rafforza i legami sociali, ma contribuisce a un'economia circolare che valorizza le risorse della zona.

La normativa e gli incentivi in Italia

In Italia, le Cer sono regolamentate da un quadro normativo chiaro e in continua evoluzione. La Direttiva Europea RED II è stata recepita con il Decreto Legislativo 199/2021, che definisce le regole per la costituzione e il funzionamento delle comunità energetiche. A livello pratico, il Decreto Milleproroghe del 2020 ha introdotto una fase sperimentale, poi consolidata, che prevede:

- **tariffe incentivanti** - una remunerazione per l'energia condivisa, gestita dal Gse, che può arrivare a circa 110-120 €/MWh per un periodo di 20 anni;
- **agevolazioni fiscali** - detrazioni per l'installazione di impianti fino a 200 kW, con possibilità di cumulo con altri benefici
- **fondi europei:** il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (Pnrr) destina risorse specifiche alla transizione energetica, incluse le Cer, con bandi dedicati alle aree rurali.

Per le aziende vitivinicole, questo significa po-



ter contare su un supporto economico che rende l'investimento iniziale più accessibile e redditizio nel tempo.

Sfide e prospettive

Nonostante i vantaggi, avviare una Cer richiede un impegno iniziale. La progettazione degli impianti, la burocrazia per accedere agli incentivi e il coordinamento tra i membri possono rappresentare ostacoli (*vedi l'Analisi Swot in Figura 1*). Tuttavia, il supporto di enti locali, consorzi e tecnici specializzati può semplificare il processo. Inoltre, il modello è scalabile: si può partire con un piccolo impianto e ampliarlo man mano che la comunità cresce. Concludendo, le Comunità Energetiche Rinnovabili sono molto più di una tendenza: sono una risposta concreta alle sfide energetiche e climatiche del nostro tempo. Per le aziende vitivinicole, rappresentano un'occasione per ridurre i costi, generare nuove entrate e posizionarsi come leader nella sostenibilità. In un settore che vive di territorio e tradizione, le CER possono diventare un ponte verso un futuro più verde, rafforzando il legame tra produzione, ambiente e comunità locale. Valutare l'adesione a una Cer non è solo una scelta vantaggiosa: è un investimento lungimirante per chi vuole crescere in armonia con il pianeta.

Proroga al 30 novembre 2025 per i contributi alle Comunità Energetiche Rinnovabili

C'è più tempo per accedere ai contributi destinati alla nascita delle Comunità Energetiche Rinnovabili. Il Ministero dell' Ambiente e della Sicurezza energetica, con il Decreto DM-59 del 28-02-2025, ha ufficialmente prorogato al 30 novembre 2025 il termine per la presentazione delle domande. La scadenza precedente era fissata al 31 marzo 2025. Questa estensione offre a cittadini, enti locali e piccole imprese una finestra temporale più ampia per organizzare e avviare progetti di energia condivisa. La decisione è stata presa per garantire il raggiungimento degli obiettivi del Pnrr, che prevede l'installazione di almeno 1.73 GW di nuova capacità rinnovabile attraverso le Cer entro il 30 giugno 2026. È importante notare che, nonostante le discussioni in corso sull'innalzamento della soglia demografica dei comuni beneficiari da 5.000 a 30.000 abitanti, al momento tale modifica non è stata ancora ufficializzata. Pertanto, i contributi a fondo perduto fino al 40% dei costi ammissibili restano attualmente accessibili solo nei comuni con meno di 5.000 abitanti. Si consiglia di monitorare gli aggiornamenti normativi per eventuali future estensioni dei criteri di eleggibilità. I portali del Gestore dei Servizi Energetici (Gse), operativi dall'8 aprile 2024, continueranno a raccogliere le richieste fino alla nuova scadenza del 30 novembre 2025, salvo esaurimento anticipato delle risorse disponibili. Gli impianti dovranno essere operativi entro giugno 2026 per rispettare le tempistiche del Pnrr. Questa proroga rappresenta un'opportunità significativa per chi desidera contribuire alla transizione energetica e promuovere la sostenibilità a livello locale. (*M.T.*)

CER: ANALISI SWOT

Fig. 1



STRENGTHS

- Legame con il territorio delle aziende agricole/vitivinicole.
- Rafforzamento del concetto di "comunità".
- Risorse da destinare a progetti sociali.



WEAKNESSES

- Difficoltà organizzative per accordare diverse realtà del territorio, aziende e cittadini.
- Punti di vista discordanti su opportunità installazione pannelli fotovoltaici e/o pale eoliche.



OPPORTUNITIES

- Territori assotati e/o ventosi.
- Accesso a incentivi/fondi regionali/europei.



THREATS

- Piattaforma GSE complessa.
- Necessità di bilanciamento energia prodotta/consumata.



PROGETTARE L'IMPIANTO DI ENERGIA RINNOVABILE

Cosa fare. Scegli la tecnologia (fotovoltaico, eolico, biomasse) in base al territorio e alle esigenze. Il fotovoltaico è spesso la scelta più pratica per le aziende agricole.

Dimensionamento. Affidati a esperti per calcolare la potenza necessaria, evitando impianti sovradimensionati.

Autorizzazioni. Verifica permessi comunali o vincoli paesaggistici per l'installazione dell'impianto.

5



TROVARE FINANZIAMENTI PER IL PROGETTO

Cosa fare. Identifica un istituto di credito locale sensibile ai temi della sostenibilità e disponibile a supportare progetti innovativi. Collabora con la banca per definire un finanziamento su misura.

Consiglio. Cerca un partner bancario che non si limiti a erogare fondi, ma che comprenda il valore sociale e ambientale del progetto, diventando un alleato strategico per affrontare le complessità burocratiche.



COSTITUIRE FORMALMENTE LA CER

Cosa fare. Registra l'ente giuridico presso un notaio, rispettando il requisito minimo di almeno un produttore (con impianto) e un consumatore.



OTTENERE AUTORIZZAZIONI E ACCEDERE AGLI INCENTIVI

Cosa fare. Presenta la domanda al Gse per gli incentivi, rispettando le scadenze nazionali.

Allacciamento. Collabora con il gestore di rete per collegare l'impianto e configurare la Cer.

Consiglio. Automatizza la raccolta dati fin dall'inizio per semplificare l'iter con il Gse.

NOTE OPERATIVE E RACCOMANDAZIONI

Informati. Partecipa a webinar o corsi sulle Cer (es. organizzati da Gse o università).

Networking. Connettiti con Cer esistenti per scambiare esperienze.

Competenze. È opportuno che all'interno della Cer siano disponibili capacità relazionali, tecniche e amministrative. Una società esterna può aiutare con la burocrazia, ma il radicamento locale è cruciale.



Questa Comunità energetica accomuna la tutela del territorio – un'area ricca di vigneti e storia, cuore agricolo del Trentino – a un concetto di energia condivisa che guarda al bene comune.

Nata nel 2023, la cooperativa conta oggi oltre 180 soci, tra cui diverse realtà vitivinicole.

Il progetto si distingue per il forte radicamento territoriale e per la scelta del fotovoltaico, installato esclusivamente sui tetti di edifici per preservare il paesaggio

LA STORIA DI UNA PIONIERA DELLE CER, NELLA PIANA ROTALIANA

Da sinistra: Giovanni Ghezzer (recentemente scomparso), Enzo Tomasi ed Elena Stopelli;

Più a destra, veduta della Piana Rotaliana;

Sotto: l'ultimo evento sociale di KönCeRT tenutosi in una cantina aderente al progetto



KönCeRT: un progetto energetico ma anche un modello di sviluppo territoriale

La Comunità Energetica Rinnovabile KönCeRT rappresenta un esempio concreto di come la cooperazione e la sostenibilità possano intrecciarsi per tutelare e valorizzare il territorio. Nata come società cooperativa impresa sociale nell'agosto del 2023, KönCeRT si fonda su principi di democrazia, mutualità e assenza di scopo di lucro, con l'obiettivo

di promuovere l'uso di energia rinnovabile come leva per il benessere collettivo. L'iniziativa si rivolge a cittadini, aziende, enti pubblici e associazioni, proponendo un cambio di paradigma: non più semplici consumatori passivi, ma protagonisti attivi nella gestione dell'energia, consapevoli dell'impatto delle proprie scelte sulla qualità della vita della comunità e delle generazioni future. KönCeRT opera nella

Piana Rotaliana, un'area ricca di vigneti e storia, cuore agricolo del Trentino. La sua prima configurazione, registrata sul portale del Gestore dei Servizi Energetici (Gse) ad agosto 2024, si basa sulla cabina primaria di San Michele all'Adige e include i comuni di San Michele all'Adige, Mezzocorona e Mezzolombardo. Attualmente, la cooperativa conta oltre 180 soci – un numero in crescita rispetto ai 19 fondatori iniziali – e sta lavorando per espandersi, registrando nuove configurazioni con i comuni limitrofi. Il nome “KönCeRT” non è casuale: richiama il termine “concerto”, simbolo di armonia e collaborazione, e omaggia la zona di Königsberg, un antico feudo della Piana Rotaliana con il suo castello tra i vigneti. L'idea è quella di un'orchestra in cui ogni socio, indipendentemente dalla sua “grandezza”, contribuisce all'armonia comune. Il progetto si distingue per il forte radicamento territoriale e per la scelta del fotovoltaico come fonte energetica, installato esclusivamente sui tetti di edifici per preservare il paesaggio agricolo. Tra i soci spiccano realtà vitivinicole di peso, come la Cantina Rotaliana ed Endrizzi, e altre più piccole ma non meno importanti, come Pojer & Sandri e Graziano Fontana, che vedono nella Cer un'opportunità per decarbonizzare le proprie attività e rafforzare il legame con il territorio. KönCeRT non si limita a produrre e condividere energia: offre sportelli informativi gratuiti, attività formative nelle scuole e partecipa a progetti europei come il “Rural Energy Community Advisory Hub”, che sostiene le comunità energetiche nelle aree rurali. L'obiettivo è chiaro: non solo incentivi economici, ma anche una cultura dell'energia sostenibile che coinvolga l'intera comunità.

Una comunità nata dal basso, con la passione per il territorio

Enzo Tomasi, presidente di KönCeRT, è il motore organizzativo e comunicativo del progetto. Manager con un passato da amministratore di enti pubblici, porta nella Cer la sua conoscenza del territorio e una visione basata sulla partecipazione democratica. “Il progetto KönCeRT mi piace

perché è nato dal territorio. Io, il compianto Giovanni Ghezzer ed Elena Stopelli, ingegnera e attuale vicepresidente, ci siamo messi in gioco in prima persona. La zona di Königsberg, con i suoi vigneti e il castello, è il cuore del nostro lavoro. Della Comunità fanno parte diverse realtà agricole e vitivinicole. Purtroppo, la cantina più importante dell'area, Mezzacorona, non può partecipare perché supera i limiti stabiliti in fatturato: amministratori e soci erano interessati ad aiu-

poiché è ancora farragginosa e, a nostro avviso, richiede dati ridondanti o di cui il Gse è già in possesso”.

Sguardo al futuro con pragmatismo

Tomasi guarda al futuro con pragmatismo: “Una volta approvati, gli incentivi durano 20 anni, ma esiste anche una soglia che, una volta raggiunta, interrompe l'incentivazione. Gran parte degli incentivi andrà in attività sociali, e forse anche per un impianto di co-

Verso nuovi orizzonti!

VinoStab® 2.0

CMC per prevenire la precipitazione tartarica nel vino



ERBSLÖH

www.erbsloeh.com



tarci, ma non possono. Questo è un aspetto importante: le Cer hanno limiti di taglia per le aziende, un tema che merita attenzione”.

La scelta della cooperativa come forma giuridica riflette i valori di Tomasi: “Abbiamo scelto la cooperativa perché dà lo stesso valore a ogni socio, che sia un grande produttore o un piccolo consumatore: un socio, un voto. Mi piace questa filosofia, anche se alcuni dicono che bisognerebbe dare più peso a chi produce di più. Per noi funziona così: ognuno conta uguale, ma il ritorno economico dipende dallo scambio elettrico”. Tuttavia, la burocrazia rappresenta una sfida significativa. “Quella del Gse può comportare qualche difficoltà: è necessario raccogliere preventivamente molti dati e compilare circa 50 campi per socio. Per gli 80 soci registrati nelle fasi iniziali ci abbiamo messo tanto tempo, e ora, con oltre 180 soci, stiamo riscontrando qualche difficoltà per aggiornare la piattaforma Gse. La procedura di registrazione, insomma, necessiterebbe di essere sburocratizzata,

munità o colonnine elettriche. Inoltre, intendiamo fare cultura sull'energia, spiegare cos'è e come valorizzarla. Presso gli sportelli informativi distribuiti sul territorio, la cooperativa offre consulenze gratuite: aiutiamo i soci con studi di fattibilità: guardiamo i consumi e forniamo consigli sul dimensionamento agli aspiranti soci. La Cer non vende niente, è un ente terzo che consiglia”.

Per Tomasi, il successo di KönCeRT dipende dalla combinazione di competenze: “Senza Elena, con la sua competenza tecnica, non sarei neanche partito. Io porto la voglia di fare e conosco il territorio: cerco di portare nuovi soci in Comunità. Per portare avanti una Comunità Energetica Rinnovabile ritengo fondamentale conoscere la realtà del territorio e poter contare su professionalità tecnico-amministrative capaci di tradurre le buone intenzioni in fatti concreti: penso a Elena, come già detto, a Viviana Tarter, che si dedica alla comunicazione, e a Simone Berlanda, che gestisce l'amministrazione. Una società esterna può

La voce delle cantine

servire, ma se non conosce il territorio, non è detto che funzioni. Per noi la Cer è comunità, è territorio, e deve poter gestire l'attività sociale. È un'avventura che richiede passione e competenze trasversali”.

Un progetto tecnico e sociale per valorizzare i vigneti

Elena Stopelli, vicepresidente e ingegnera ambientale, è il pilastro tecnico di KönCeRT. Il suo background in progettazione energetica e sostenibilità guida le scelte operative della cooperativa. “Il nostro progetto è nato a San Michele all'Adige tra la fine del 2022 e l'inizio del 2023, per volontà mia e di Enzo. Ci siamo interessati all'argomento per passione e siamo stati messi in contatto dal sindaco di San Michele, dato che entrambi gli avevamo chiesto di avviare qualcosa sul nostro territorio, che è prettamente agricolo, con vigneti secolari. La nostra idea era di creare una comunità energetica rinnovabile, che fosse veramente per tutti”. E il coinvolgimento del territorio è stato immediato: “Il progetto è partito coinvolgendo il tessuto sociale: cittadini, piccole imprese e soprattutto cantine. Queste ultime hanno risposto positivamente al nostro appello, credendo nel progetto. Siamo partiti con 19 soci fondatori, di cui 5 cantine vinicole, costituendo una cooperativa dal notaio. Le cantine sono attente ai progetti che nascono sul territorio e lo tutelano; per esempio, l'ultimo evento sociale di KönCeRT si è tenuto proprio in una di queste cantine (foto a pagina 22). Oggi i soci sono 180, tra cui cantine importanti che stanno finendo di installare o espandendo gli impianti fotovoltaici sui tetti. L'eccedenza di energia prodotta viene messa a disposizione della comunità energetica. Questo incentiva l'uso di fonti rinnovabili, aiuta a decarbonizzare le aziende e offre un ritorno economico: i soci possono rientrare prima nell'investimento e valorizzare la loro partecipazione anche nei prodotti che vendono, legandola alla sostenibilità”. Dal punto di vista tecnico, Stopelli spiega: “Da noi non si usa fotovoltaico sul terreno, poiché la zona è agricola primaria e tutelata. Vista l'ampia disponibilità di spazi sui tetti di case e aziende, preferiamo limitarci a installare gli impianti su tali superfici, scelta che tutela il paesaggio”.

Stopelli riflette poi sulle ultime novità concernenti le Comunità Energetiche Rinnovabili: “Sul tema delle Cer nazionali, nate quest'anno, credo che svalutino il concetto di comunità energetica: si estendono a livello nazionale, dicono di valorizzare i territori, ma non capisco come. Noi abbiamo sperimentato che il dialogo diretto coi soci è fondamentale, e questo si perde su scala nazionale. Certo, a livello nazionale si possono fare economie di scala, ma si perde il valore sociale. I promotori delle Cer nazionali parlano di 'attivatori sul territorio', ma secondo me il senso di comunità, che è il cuore della Cer, viene meno”.

Un breve vademecum

“Per dare vita a una Comunità energetica (vedi anche box a pag. 20) - spiega Stopelli - il primo

passo è scegliere l'ente giuridico: associazione, cooperativa o fondazione, in base ai soci e alla gestione che si vuole. Poi serve uno statuto, che si può ottenere da un consulente o da enti come la Federazione delle Cooperative. Nel nostro caso, siamo andati dal notaio. Servono almeno un produttore e un consumatore, altrimenti la Cer non funziona: se tutti producono e nessuno consuma, o viceversa, non si generano incentivi. L'energia immessa deve essere bilanciata con quella consumata. Per questo è fondamentale coinvolgere attivamente aziende e cittadini”. La burocrazia, tuttavia, può rappresentare un ostacolo: “Al Gse servono dati dettagliati, e la piattaforma non si aggiorna in tempo reale. Per i primi 80 soci ci sono volute notti insonni, perché non sapevamo quali dati servissero e abbiamo dovuto richiamare tutti. Ora abbiamo automatizzato il processo: per un nuovo socio ci vogliono circa due ore tra iscrizione, mail e inserimento dati. Il Gse risponde in teoria in 60 giorni, ma ogni richiesta di integrazione interrompe il conteggio dei giorni: a noi sono stati necessari sei mesi per l'approvazione. Una volta approvati, si ricevono incentivi per 20 anni, ma noi continuiamo a cercare soci per crescere, non ci fermiamo”.

Non solo un progetto energetico

Sul territorio, KönCeRT è attiva con sportelli informativi: “Li abbiamo a San Michele, Mezzocorona e presto a Mezzolombardo, in spazi gratuiti concessi dai comuni. Qui i volontari spiegano cos'è una Cer, come funziona e offrono studi di fattibilità disinteressati per impianti fotovoltaici, senza interessi economici, dando consigli tecnici e contatti con installatori.” L'impegno educativo è un altro pilastro: “Lavoriamo con le scuole - racconta Stopelli -: abbiamo fatto un contest per il logo con una scuola grafica di Trento, coinvolgendo 50 ragazzi, e ora collaboriamo con la Scuola Marconi su un modellino di Cer basato su Arduino, per mostrare come funziona. Abbiamo partecipato a progetti europei come 'Rural Energy Community Hub' e 'C4C - Communities for Climate', che ci hanno dato consulenza e supporto per eventi sul territorio. Personalmente, credo che una Cer funzioni solo con competenze tecniche e un forte legame col territorio. Senza Enzo non mi sarei messa in quest'avventura: lui conosce tutti, io porto la parte tecnica come ingegnera ambientale. Una società esterna può aiutare, ma costa - circa 6.000 euro per uno statuto - e senza conoscenza del territorio non si va lontano”.

KönCeRT insomma non è solo un progetto energetico, ma un modello di sviluppo territoriale. Con il supporto della Federazione Trentina della Cooperazione, la cooperativa ha già ampliato il Consiglio di amministrazione. L'obiettivo è chiaro: crescere in numero di soci e configurazioni, semplificare la burocrazia e continuare a fare rete, valorizzando la Piana Rotaliana come esempio di sostenibilità e comunità.

Daniele Endrici project developer & sales Cantina Endrizzi

UN MODO PER CONTRIBUIRE A UN FUTURO PIÙ SOSTENIBILE



Vigneti della Cantina Endrizzi

bisogno, evitando sprechi. Sono piccole idee, ma fanno la differenza. Far parte di KönCeRT è per noi un modo per contribuire a un futuro più sostenibile, non solo per l'azienda, ma per tutto il territorio. È un impegno che va oltre i numeri, una visione”.

Luigi Roncador presidente Cantina Rotaliana di Mezzolombardo



UN PROGETTO CHE GUARDA LONTANO



“Quando siamo stati contattati per entrare a far parte della Comunità Energetica KönCeRT, abbiamo immediatamente colto l'entusiasmante opportunità che si prospettava per la nostra cantina. Avevamo già in progetto di installare un impianto fotovoltaico da 240 chilowatt poiché l'energia per noi è una risorsa fondamentale. Come tutte le cantine vinicole, durante la vendemmia ne utilizziamo molta, ma nei periodi più tranquilli una parte dell'energia che produciamo può restare inutilizzata. Quindi, ci siamo detti: perché non metterla in rete, condividendola con il territorio attraverso un sistema che porti benefici a tutti? La logica che ci ha convinti è semplice. Da una parte c'è lo spirito di comunità che, come cantina cooperativa, è nel nostro Dna: l'energia che va in rete può generare contributi per attività sociali nella nostra zona, e questo ci è piaciuto subito. Aiutare il territorio e, allo stesso tempo, dare una mano a preservare l'ambiente, è per noi una questione etica. Dall'altra parte esiste anche un ragionamento pratico: l'energia costa, e produrla da soli con il fotovoltaico ci dà una tranquillità preziosa. Certo, inizialmente ci sono state un po' di lungaggini burocratiche, ma ora tutto sta procedendo nel migliore dei modi. Per noi non è una novità pensare alla sostenibilità. Da anni cerchiamo di fare la nostra parte: usiamo l'acqua con attenzione, attraverso contatori e sistemi di depurazione e riutilizzo progettati per consumarne il meno possibile, e già dagli anni '90 abbiamo iniziato a selezionare prodotti meno impattanti per la viticoltura. Quindi, la sostenibilità per noi non è solo energia elettrica, ma un modo di lavorare che guarda all'ambiente, all'economia e alle persone. Anche i soci sono contenti che la cantina si muova in questa direzione. Oggi la gente è sensibile a questi temi e, soprattutto, noi stessi vogliamo lasciare una terra 'viva' ai nostri nipoti. Non abbiamo un pianeta di ricambio. La comunità energetica KönCeRT è un progetto che guarda lontano, un contratto ventennale che ci permetterà di mitigare la nostra impronta carbonica e conservare al meglio il mondo per chi verrà dopo di noi”.

Giulia Fontana Azienda agricola Fontana Graziano & C.

PRESERVARE L'AMBIENTE È PER NOI FONDAMENTALE



“Siamo orgogliosi di essere stati fondatori e di far parte della Comunità Energetica Rinnovabile KönCeRT, un progetto che ci permette di contribuire attivamente alla mitigazione dell'impronta carbonica e alla lotta contro i cambiamenti climatici. Da tempo siamo sensibili alla tutela del territorio e del paesaggio: abbiamo ottenuto la certificazione Snpqi per la sostenibilità della nostra produzione e già prima dell'ingresso nella comunità energetica avevamo installato pannelli fotovoltaici per ridurre il nostro impatto ambientale. Tuteliamo la biodiversità e lavoriamo i nostri vigneti con attenzione e rispetto per preservare la naturale vocazione dei suoli. Nella nostra stalla produciamo il concime organico che utilizziamo nei vigneti, valorizzando un approccio naturale e circolare. Preservare l'ambiente è per noi fondamentale, non solo per la tutela del paesaggio, ma anche per mantenere l'acidità e la freschezza dei nostri vini, caratteristiche che ne definiscono la gradevolezza. Allo stesso tempo, crediamo che essere parte di questa iniziativa possa valorizzare l'area di Faedo, che a nostro avviso merita di essere valorizzata a livello turistico: perla di un territorio che merita di essere scoperto. Per questo stiamo supportando, e intendiamo supportare in futuro, anche con gli incentivi che avremo a disposizione attraverso la comunità, un'associazione di giovani del luogo che organizza eventi enoturistici per vivacizzare la nostra zona e attirare turisti, con l'obiettivo di far conoscere la nostra realtà e promuovere un enoturismo sostenibile che dia nuova vitalità alla nostra comunità”.

Federico Sandri export manager Pojer & Sandri

UN APPROCCIO GLOBALE ALLA SOSTENIBILITÀ



Maso Besleri a Cembra

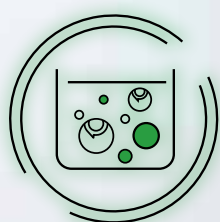
“Quando ci siamo avvicinati alla Comunità Energetica Rinnovabile KönCeRT, ci ha subito conquistato l'idea di condivisione e di un progetto sostenibile per il territorio. Tutto è nato grazie a un amico e vicino che ci ha coinvolti fin dall'inizio, insieme ai suoi collaboratori. Infatti, la nostra azienda è tra i soci fondatori della Comunità. Abbiamo progettato un impianto fotovoltaico da 130 kW sui tetti del nostro magazzino a Faedo, per coprire gran parte del fabbisogno energetico aziendale e avvicinarci alla neutralità. Abbiamo richiesto contributi tramite il Pnrr, ma non siamo entrati in graduatoria; ora stiamo valutando bandi provinciali per riprovarci, perché crediamo nel valore di questa iniziativa e intendiamo parteciparvi attivamente, come 'prosumer'. Per noi di Pojer & Sandri, però, la sostenibilità va oltre l'energia. Coltiviamo varietà resistenti come il Solaris dal 2000, con un impianto importante in Val di Cembra. Queste uve, utilizzate, tra l'altro, per ottenere i nostri prodotti della linea Zero Infinito, richiedono molti meno trattamenti fitosanitari: ciò significa un prodotto più salubre, con meno residui chimici, e un minore inquinamento del terreno, preservando l'ecosistema. Gli stessi vini sono prodotti senza solfiti aggiunti e con vinificazione in atmosfera controllata, per preservare salubrità e aromi naturali delle uve. La certificazione biologica lo dimostra. È altresì nostro obiettivo quello di valorizzare ogni parte del frutto che coltiviamo, l'uva, producendo anche grappe, brandy, e persino aceti. Inoltre, utilizziamo l'acqua di antiche miniere della zona, un tempo usate per l'estrazione di piombo e argento, ora in disuso. Grazie a una concessione provinciale, raccogliamo l'acqua e la iniettiamo nei nostri impianti a bassa temperatura: questo sistema naturale raffredda cantina e uffici senza bisogno di aria condizionata, sfruttando lo scambio termico a costo zero. Risparmiando così energia e riduciamo l'impatto ambientale. Il nostro è un approccio globale alla sostenibilità che ci rappresenta da sempre”.

Non è soltanto
**una questione
di APA**

enartis
Inspiring innovation.



APPORTO DI
ELEMENTI ESSENZIALI
E DI QUALITÀ



MIGLIORI PERFORMANCE
FERMENTATIVE
DEL LIEVITO



SICUREZZA
ANCHE IN CONDIZIONI
DI STRESS



INCREMENTO
PRODUZIONE
AROMATICA

Durante la fermentazione è indispensabile una
nutrizione bilanciata
per garantire il benessere del lievito.

NUTRIFERM

è una gamma di nutrienti sviluppata
con l'obiettivo di apportare
tutti gli elementi essenziali che il lievito richiede
nelle diverse fasi di crescita.

**SEMPRE
UN PASSO AVANTI**



Non è solo una questione di energia, ma un modo di concepire il futuro

Un'iniziativa che intreccia energia verde, innovazione e condivisione, rispettando la natura e valorizzando il territorio, con l'obiettivo di diventare un esempio per altre realtà isolate e non solo. A raccontarcelo, Gaetana Jacono che con la sua azienda vinicola, Valle dell'Acate, ha dato vita a questa Comunità energetica. L'obiettivo oggi è espandere l'associazione, partendo dalle aziende vitivinicole per poi includere altre realtà agricole della zona

CASE DI BIDDINI FA DA APRIPISTA ALLA SICILIA VITIVINICOLA



efficientamento energetico e automazione, che ha realizzato l'impianto

fotovoltaico. "Oggi confido nel fatto che gli ostacoli che abbiamo incontrato sul nostro cammino siano stati rimossi nel corso del tempo", sottolinea Gaetana, convinta che le cose siano ora più semplici per chi voglia seguire la strada della costituzione di una Cer.

Un modello di condivisione e bellezza

Per Gaetana, la comunità energetica non è solo una questione di energia, ma un modo di concepire il futuro dell'agricoltura e del territorio. "Innovazione significa condivisione - afferma -. La Sicilia è il luogo perfetto dove fare tutto questo, perché noi produttori abbiamo capito quanto fosse importante stare insieme". L'obiettivo è espandere l'associazione, partendo dalle aziende viticole per poi includere altre realtà agricole della vallata di Acate, un territorio noto per la viticoltura da vino e da tavola. "Questo darà a tutte le aziende del territorio la possibilità di crescere attraverso la condivisione dell'energia prodotta e consumata, e rafforzerà lo spirito di comunità". Un aspetto fondamentale del progetto è il rispetto per la bellezza del paesaggio. Immersa in una valle che ospita una necropoli greca e antichi palmenti, Valle dell'Acate ha scelto le rinnovabili senza compromessi estetici. "La comunità energetica è uno strumento per accogliere le rinnovabili mantenendo un territorio perfettamente incontaminato - spiega Gaetana -. I pannelli sono sul tetto della nostra azienda e mi aspetto che vengano installati nello stesso modo anche in futuro, senza sottrarre territorio all'economia primaria, e preservando la bellezza naturale di questo paesaggio".

Uno sguardo al futuro

Guardando avanti, Gaetana Jacono non si ferma. Oltre alla comunità energetica, l'azienda sta investendo in agricoltura di precisione attraverso progetti come "Semaforo" (Sensor Monitoring Agriculture For Real-time Observation, Fondo Fear - Psr Sicilia 2014-2022, Misura 16.1), in collaborazione con il Centro Siciliano di Fisica Nucleare e di Struttura della Materia. Tale progetto, grazie all'utilizzo di sensoristica e analisi dati con algoritmi AI, si propone un controllo real-time delle colture coadiuvando, tra l'altro, la mitigazione dell'impronta idrica, e consentendo il monitoraggio precoce di eventuali malattie quali la flavescenza dorata. Ma il cuore resta la crescita di Case di Biddini: "Il mio augurio è di accogliere nella Comunità altre aziende, non solo viticole, che mi sono vicine". L'esperienza di Case di Biddini è un invito alle aziende vinicole e agricole a considerare le comunità energetiche come una strada percorribile. "Oggi sono certissima che le cose possano procedere più speditamente - conclude Gaetana -. La Sicilia si sta impegnando nelle rinnovabili, e la comunità energetica è uno strumento perfetto per le piccole e medie imprese". Un modello che unisce sostenibilità, innovazione e quel senso di comunità che, per Gaetana Jacono, è "un modo di essere moderni, di rispettare la natura e di crescere insieme". Maurizio Taglioni



GAETANA IACONO

Dopo aver esplorato l'esperienza di KönCeRT (vedi pagg. 22 e 23), un progetto esemplare nato tra le montagne e le valli del Trentino, volgiamo ora lo sguardo verso l'estremità meridionale del nostro Paese, in provincia di Ragusa, dove sorge la Comunità Energetica Rinnovabile "Case di Biddini". Due realtà distanti geograficamente ma unite dall'ambizione di coniugare sostenibilità e innovazione nell'ambito della tradizione vitivinicola italiana. In una terra generosa e ricca di storia come la valle di Acate, Gaetana Jacono, alla guida dell'azienda vinicola Valle dell'Acate, ha dato vita a un progetto ambizioso: la Comunità Energetica Case di Biddini. Un'iniziativa che intreccia energia verde, innovazione e condivisione, rispettando la natura e valorizzando il territorio, con l'obiettivo di diventare un esempio per altre realtà vitivinicole siciliane e non solo. La sua esperienza, pionieristica e non priva di ostacoli, racconta una storia di tenacia, resa possibile anche grazie al supporto decisivo di partner come la Banca Agricola Popolare di Ragusa (ora Banca Agricola Popolare di Sicilia) e il Consorzio Italiapuntozero.

Un'idea radicata nella storia familiare

Valle dell'Acate non è solo un'azienda vinicola, ma un viaggio che attraversa sei generazioni, iniziato alla fine dell'Ottocento dal bisnonno di Gaetana, che scelse questa terra per la sua vocazione alla coltivazione dell'uva, in particolare del Frappato e del Nero d'Avola, oggi alla base dell'unica Docg siciliana, il Cerasuolo di Vittoria. "Io ho sempre portato il massimo rispetto alla natura, e alla tutela della biodiversità - racconta Gaetana Jacono -. Mi sono sentita sempre come ospite della natura e quindi con il dovere morale di rispettarla". Una filosofia che si riflette nelle vigne biologiche, nei sistemi di irrigazione efficienti, nella certificazione aziendale Viva - Vitivinicoltura sostenibile e, più recentemente, nell'approdo alle rinnovabili con la comunità energetica. L'idea nasce nel 2022, con un investimento di circa 250 mila euro per un impianto fotovoltaico da 200 kilowatt da installare sul tetto dell'azienda. "Volevo che Valle dell'Acate fosse il capofila di una condivisione con altre aziende viticole, per tagliare le bollette, ricevere incentivi e ridurre le emissioni di CO2", spiega Gaetana. Un progetto decollato, con l'assistenza sopra, soprattutto grazie al sostegno economico e strategico della Banca Agricola Popolare di Sicilia e giunto a compimento grazie all'expertise tecnico-amministrativa del Consorzio Italiapuntozero.

Tra finanziamenti ed expertise tecnico-burocratica

La Banca Agricola Popolare di Sicilia ha svolto un ruolo di primo piano, dimostrandosi molto più di un semplice finanziatore. "È una banca fortemente coinvolta nelle rinnovabili - sottolinea Gaetana -. Ha messo a punto un prestito ad hoc per la realizzazione della comunità energetica, accompagnandoci in questo percorso virtuoso". Con una sensibilità spiccata per i temi della sostenibilità, la banca non si è limitata a erogare il finanziamento iniziale, ma ha continuato a collaborare attivamente lungo tutto l'iter, soprattutto quando sono emersi i decreti attuativi. "È stata molto collaborativa nel supportarci a reperire tutta la documentazione necessaria", aggiunge. Questo approccio proattivo ha fatto della Banca Agricola Popolare di Sicilia un partner strategico, capace di comprendere le esigenze

di un progetto innovativo e di adattarsi alle complessità di un settore in evoluzione, dando a Valle dell'Acate la solidità economica per affrontare le sfide iniziali. Sul fronte tecnico e burocratico, il Consorzio Italiapuntozero grazie alla sua consorziata Systemia, è stato altrettanto fondamentale. Specializzato in soluzioni per l'efficientamento energetico e le rinnovabili, il consorzio ha accompagnato Gaetana e il suo team nell'affrontare un cammino irto di ostacoli amministrativi. "Sono stati loro a occuparsi dell'inserimento di tutte le informazioni e i documenti necessari nella piattaforma Gse (Gestore dei Servizi Energetici) e a portarci al traguardo", racconta Gaetana. Italiapuntozero ha offerto una consulenza mirata, gestendo le varie pratiche e supportando l'operatività dell'impianto, dalla fase di progettazione fino alla piena attivazione della Comunità energetica. "Ci ha seguito dall'inizio, nonostante i tempi lunghi e qualche intoppo", precisa Gaetana. La loro conoscenza del territorio (l'azienda si trova a Catania, ndr) e la loro esperienza sono state fondamentali per districarsi tra le complessità normative e tecniche, trasformando un'idea visionaria in una realtà concreta.

I primi passi da pionieri

Il 24 giugno 2024 l'associazione "Comunità Energetica Rinnovabile Case di Biddini" è stata ufficialmente costituita, con Valle dell'Acate come prosumer (produttore e consumatore), e altre due aziende viticole come consumatori. Essere tra i primi a muoversi in un campo ancora poco esplorato come quello delle comunità energetiche ha significato affrontare numerose difficoltà. "Come tutti i pionieri, abbiamo fatto lo slalom tra le difficoltà burocratiche e la rete di distribuzione", ricorda Gaetana. Il percorso, iniziato nel 2022, ha dovuto fare i conti con decreti attuativi giunti in itinere e un'infrastruttura di rete non sempre pronta. "Servirebbero ancora degli investimenti pubblici sulla rete di distribuzione, quindi, per noi la messa a punto dell'impianto è stata un po' più lunga del previsto", aggiunge. A collaborare nella fattibilità tecnica dell'impianto è stata Systemia, azienda di Catania che si occupa di fonti rinnovabili,



Enoforum 2025

VERONA, 21 - 23 MAGGIO



I BIGLIETTI

I biglietti sono disponibili online. Fino al 9 maggio la quota è ridotta per le diverse tipologie di accesso: Standard, Premium e Platinum. Il biglietto Premium comprende, tra le altre cose: l'accesso prioritario alle degustazioni, aperitivo di networking mercoledì 21 maggio; partecipazione alla degustazione "I vini della conoscenza" del 22 maggio e alla successiva cena. Per l'acquisto dei biglietti a quota ridotta: <https://vinidea.it/brand/enoforum/>

Al Palaexpo di Veronafiere dal 21 al 23 maggio

25 ANNI DI ENOFORUM: appuntamento a Verona con la più grande conferenza vitivinicola europea

Con un focus sull'innovazione e la sostenibilità, l'evento offre una piattaforma unica di networking per condividere conoscenze e costruire il futuro della viticoltura

Sarà il Palaexpo di Veronafiere ad accogliere dal 21 al 23 maggio Enoforum 2025. Il grande evento vitivinicolo torna per la sua 25ª edizione e si preannuncia come un appuntamento imperdibile per tutti gli operatori del settore vitivinicolo. Con un focus sull'innovazione e la sostenibilità, l'evento offre una piattaforma unica di networking per condividere conoscenze e costruire il futuro della viticoltura, luogo di incontro tra ricercatori, professori universitari, rappresentanti dei maggiori centri di ricerca mondiali, studenti, aziende, enologi.

Le relazioni e le degustazioni

In sala nazione e internazionale (dove ci saranno traduzioni simultanee in inglese e italiano) si alterneranno i più importanti nomi di professionisti nel campo di ricerca e innovazione provenienti da tutto il mondo: Gonzaga Santesteban, Università Pubblica di Navarra; Stefano Poni, Università Cattolica del Sacro Cuore (DI.PRO.V.E.S.); Antonio Morata, Università Politecnica di Madrid; Liz Waters, Wine Australia; Maurizio Ugliano, Università di Verona; Maria Nikolantonaki, Università di Bordeaux; Raul Morais dos Santos, Scuola di Scienze e Tecnologie UTAD (Università di

Trás-os-Montes e Alto Douro). Insieme a loro ricercatori internazionali e responsabili R&D delle più importanti aziende che lavorano per il vino italiano e non solo. Una sala dedicata vedrà poi svolgersi 13 degustazioni di vini sperimentali durante i 3 giorni di Enoforum. I vini saranno raccontati e presentati da enologi e rappresentanti dei settori R&D delle aziende: per i partecipanti sarà l'occasione per testare direttamente l'innovazione tecnologica e la ricerca sostenibile. Il 23 maggio avrà un focus completamente dedicato agli spumanti.

Serata dedicata alle buone pratiche per vini identitari

Giovedì 22 maggio si svolgerà l'evento "I vini della conoscenza, scienza e buone pratiche per un vino identitario con espressione varietale e di territorio". In una degustazione ad hoc, saranno presentati 3 vini da regioni diverse con la presenza di produttori ed enologi. La parola poi andrà ai tre ospiti, coordinati da Francesco Iacono, direttore Onav nazionale: Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del bere, Luca Rolle, Università di Torino, e Gianni Trioli, presidente di Vinidea. Seguirà una cena conviviale presso Eatly Verona.

HIGHLIGHTS DEI 3 GIORNI

Ecco alcuni argomenti che verranno trattati nelle sale di Enoforum:

MERCOLEDÌ 21 MAGGIO

- Strategie per mitigare il cambiamento climatico in vigneto
- Il microbioma del suolo e le sue funzionalità
- Fermentazione con *non-Saccharomyces*
- Filtrazione e stabilizzazione dei vini
- La gestione della dealcolazione e degli "scarti" della vinificazione

GIOVEDÌ 22 MAGGIO

- Gestione dello stress idrico in vigneto
- Come vinificare uve con pH sempre maggiori
- Come esaltare gli aromi di un vino rosato
- Fermentazione in barrique e come ottimizzarla
- Intelligenza artificiale e tappatura

VENERDÌ 23 MAGGIO

- Ottimizzare il vigneto per produrre un vino spumante
- Pressatura e base spumante
- La qualità della bolla e come migliorarla
- Il progetto della spuma: sviluppi tecnologici e requisiti chimico-fisici
- La tappatura dei vini spumanti

Per il programma in continuo aggiornamento: <https://enoforum.eu/verona-2025/#programma>
Per scoprire tutti i relatori: <https://enoforum.eu/verona-2025/relatori-enoforum-2025/>

PER RESTARE AGGIORNATO

Consulta il sito dell'evento: <https://enoforum.eu/verona-2025> con tutte le informazioni e i dettagli degli eventi
Segui tutti gli aggiornamenti anche sulle pagine Social:

<https://www.linkedin.com/company/enoforum> https://www.instagram.com/enoforum_official/ <https://www.facebook.com/people/enoforum/100090646692172/>

OXISYSTEM

LA NUOVA TECNOLOGIA BREVETTATA AEB PER L'ABBATTIMENTO DI ODORI, BOD E COD NELLE ACQUE REFLUE



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Valori nei fanghi di depurazione		
DATO	PRIMA DI OXISYSTEM	DOPO OXISYSTEM
BOD	500	30
COD	1.200	80
FERRO (mg/l)	8,3	0,2

Valori nelle acque depurate	
DATO	DOPO OXISYSTEM
BOD	20
COD	> 50
FERRO (mg/L)	> 0,1

Sopra: valori nei fanghi di depurazione prima e dopo l'impiego di OXISYSTEM.
Sotto: valori nelle acque depurate dopo l'impiego di OXISYSTEM

OXISYSTEM è la nuova attrezzatura progettata e realizzata da AEB ENGINEERING. Il suo scopo è quello di indurre un'ossidazione radicalica al fine di ridurre la quantità di COD (Chemical Oxygen Demand), BOD (Biochemical Oxygen Demand), solfuri, ferro e molti altri composti. OXISYSTEM elimina i cattivi odori e aumenta la biodegradabilità dei reflui. Inoltre, l'utilizzo dei prodotti aggiunti per innescare la reazione non causa alcuna problematica.

OXISYSTEM ha ingombri estremamente ridotti ed è facilmente installabile. È dimensionabile in base alla portata degli scarichi, facilita il lavoro degli impianti di depurazione biologica ed è ideale anche in mancanza degli stessi.

OXISYSTEM rientra nella categoria AOP (Advanced Oxidation Process), tecnologia di ultima generazione per il trattamento dei reflui. Si tratta di una tecnologia innovativa brevettata non assimilabile ad altri impianti in commercio.

L'impiego di OXISYSTEM nel trattamento delle acque reflue ha numerosi vantaggi:

- Riduzione del carico organico
- Aumento della biodegradabilità
- Diminuzione/eliminazione degli odori sgradevoli
- Abbattimento del colore e degradazione delle sostanze coloranti
- Facilita il lavoro degli impianti di depurazione biologica
- È efficace anche se non si possiede alcun impianto di depurazione
- Riduce i tempi di sedimentazione e la quantità di sedimento

Prove effettuate nei reflui di cantina, dimostrano come i solfiti si riducono di oltre il 90% passando da 800 a 50 mg/L.

FUNZIONAMENTO

Il processo di funzionamento di OXISYSTEM rientra nella categoria AOP, è continuo e in passaggio. Non necessita di ricircolo ed è applicabile sia quando si possiede un impianto di depurazione sia quando si è in possesso solamente di "pozzetti" di raccolta cumulativa o vasche di equalizzazione. L'ossidazione radicalica è rapidissima e viene indotta dalla particolare progettazione dell'attrezzatura e dall'iniezione proporzionale al passaggio del refluo di reagenti che non creano problemi di nessun genere alla situazione post trattamento.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Telaio: in acciaio inox A304 e A316.
Dimensioni: 140X80X140 cm (LXPXH)
Allacciamento elettrico: Alimentazione 220V – 50 Hz – 16A – Spina 2P+T
Assorbimento massimo: 0,9 Kw



Da sinistra: acque reflue prima e dopo il trattamento con OXISYSTEM

Per saperne di più visita il sito web www.aeb-group.com, scrivi a info@aeb-group.com oppure contatta l'agente AEB di zona

Circana e Conad insieme!

Da oggi è disponibile Liquid Data Collaborate.
Una potente piattaforma tecnologica
che consente di mettere sempre il cliente
al centro delle strategie commerciali.



PRODOTTI ENOLOGICI

LIEVITI, BATTERI E ATTIVANTI

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



AEB

La fluidità di membrana
come unità di misura
della qualità della nutrizione

La fluidità di membrana è il tema della recente ricerca svolta da AEB in collaborazione con l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Lo studio presenta i risultati di fluidità della membrana in ceppi di lievito enologici esposti a diverse condizioni di stress. La modulazione della fluidità evidenzia una strategia delle cellule di lievito per adattarsi a tale stress e costituisce un parametro utile a identificare ceppi tolleranti e coadiuvanti atti a garantire ottime performance fermentative. Durante la FA le cellule di lievito sono esposte a diversi fattori di stress, in particolare alte concentrazioni di etanolo. Essendo una piccola molecola contenente un gruppo metile e un gruppo ossidrilico, l'etanolo è solubile sia in fase acquosa che in quella lipidica. Per questo, può penetrare all'interno delle cellule, generando importanti sollecitazioni, inizialmente a livello della membrana cellulare. La membrana cellulare funge da barriera, mantiene la struttura, facilita il trasporto di sostanze e consente la regolazione delle attività metaboliche in risposta alle condizioni esterne. Pertanto svolge un ruolo fondamentale nel conferire tolleranza e protezione alla cellula in caso di vari stress ambientali. Uno dei fattori di stress, già citati, è la necessaria reidratazione di un ceppo di lievito in forma di Lsa. Inoltre, la temperatura, che viene modulata in questa fase, influenza l'operatività all'interno delle cantine. In questo senso, la rivitalizzazione dei ceppi Lsa a basse temperature, non ottimali per i lieviti, rappresenta una delle maggiori sfide pratiche ed economiche in cantina. In particolare, il ceppo rivitalizzato con il nutriente AEB Fermoplus Energy Glu 4.0 ha mostrato una significativa riduzione della rigidità di membrana a 20°C, e, di conseguenza, minori fluttuazioni di fluidità dopo 24 ore a 25 °C.



ENARTIS

Non è solo una questione
di Apa: nutrizione bilanciata
per il benessere del lievito

corretto sviluppo e, di conseguenza, le performance della fermentazione. Queste conoscenze e ricerche hanno dato vita a una serie di strumenti avanzati che permettono di avere un migliore approccio e conoscenza nella gestione del protocollo nutrizionale. Nutriferm è la gamma di nutrienti

**ALEA
EVOLUTION**
Gamma di
soluzioni per una
gestione ottimale
dei processi
fermentativi

Noi di Alea Evolution cerchiamo di rendere possibile la magia della produzione del vino, stando al fianco dei nostri clienti in tutte le fasi della vinificazione. Il nostro obiettivo è diventare un partner chiave di tutti coloro che sono alla continua ricerca di nuove tecnologie e idee al fine di ottimizzare i processi di produzione e raggiungere nuovi standard qualitativi. All'interno della nostra gamma prodotti abbiamo sviluppato soluzioni altamente performanti, per una gestione ottimale dei processi fermentativi:

- Aleaferm®: gamma di lieviti selezionati per le loro caratteristiche enologiche, che permettono di massimizzare l'espressività varietale e garantire processi fermentativi regolari;
- Aleavit®: gamma di nutrienti enologici sviluppati per l'ottimizzazione dei processi fermentativi;
- Alea Bacter®: gamma di batteri malolattici spe-



cifici per lo svolgimento di Fermentazioni Malolattiche in condizioni differenti, per rispondere alle diverse necessità del mercato.

In abbinamento ad una gamma di tecnologie specifiche per il controllo della fermentazione, abbiamo sviluppato Winebrain®, un Sistema di gestione integrata della fermentazione, semplice e rapido da installare, che facilita la gestione della nutrizione, riduce la manodopera e permette un controllo puntuale delle fermentazioni, anche da remoto. Cosa fa: controllo remoto vinificazione; grafico di fermentazione in tempo reale; dosaggio automatico nutrienti liquidi; micro & macro ossigenazione. Winebrain® può essere utilizzato sia per le prime fermentazioni, sia per la presa di spuma in autoclave. Il nostro impegno a fornire un supporto tecnico puntuale e altamente specializzato è ciò che ci consente di trasformare in soluzioni concrete le idee e le necessità dei nostri clienti.



DAL CIN

wynTube: la tecnologia miniTubes™
a servizio dei nutrienti

WynTube è la gamma di nutrienti progettati e realizzati con l'innovativa tecnica miniTubes™, esclusiva Dal Cin. Si tratta di una tecnologia che risolve i problemi pratici, ambientali e di sicurezza dei coadiuvanti polverulenti e liquidi presenti in cantina. L'esclusivo sistema di produzione a microincapsulazione di sottilissimi canali d'aria all'interno di una massa omogenea allo stato secco, evita completamente la formazione di polvere e inutili sprechi sotto forma di "nuvole". Garantisce così un'ottima bagnabilità dei granuli e quindi la loro immediata e completa dispersione nel mosto o nel vino, evitando così un'ulteriore perdita di prodotto che rimane attaccato ai contenitori dove viene sciolto. La gamma wynTube copre tutte le esigenze nutrizionali e di supporto del lievito nelle varie fasi della fermentazione alcolica:

- wynTube Prepara: integratore ricco di steroli, acidi grassi insaturi a lunga catena e oligoelementi, specifico per la reidratazione dei lieviti;
- wynTube Full: integratore completo che può essere impiegato in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo;
- wynTube Fructal: integratore completamente organico, particolarmente ricco in specifici aminoacidi, dedicato alle vinificazioni dove si ricerca la massima espressione fruttata da parte dei lieviti;
- wynTube RevelaThiol: integratore completamente organico, contraddistinto dall'elevato apporto di glutazione per l'incremento degli aromi tiolici;
- wynTube Prolife: Integratore a base di scorze di lievito, specifico per detossificare il mosto/vino e regolare la fermentazione alcolica;
- wynTube Spuma: integratore completo specifico per la presa di spuma.

Durante la fermentazione è indispensabile una nutrizione bilanciata per garantire il benessere del lievito. Enartis ha studiato e approfondito gli aspetti che ne influenzano il

sviluppo e, di conseguenza, le performance della fermentazione. Queste conoscenze e ricerche hanno dato vita a una serie di strumenti avanzati che permettono di avere un migliore approccio e conoscenza nella gestione del protocollo nutrizionale. Nutriferm è la gamma di nutrienti

sviluppati con l'obiettivo di apportare tutti gli elementi essenziali che il lievito richiede nelle diverse fasi di crescita per soddisfare differenti esigenze: migliorare il profilo sensoriale, garantire uno stato ottimale della fisiologia del lievito e conseguente produzione di biomassa, evitare e gestire fermentazioni stentate o in arresto, prevenire gli off-flavours. Per l'inizio della fermentazione, al momento dell'inoculo del lievito, Nutriferm Ultra apporta un elevato contenuto di aminoacidi essenziali e altri fattori di crescita essenziali, vitamine e microelementi, assicurando una crescita ottimale del lievito. Inoltre, grazie allo speciale

processo di produzione, fornisce una biodisponibilità immediata stimolando la sintesi proteica per la generazione di nuove cellule e il mantenimento di un buon metabolismo fermentativo. La sua formulazione ottimizzata microgranulare è stata appositamente studiata per semplificare l'aggiunta (strategia Easytech), si scioglie direttamente in mosto senza la formazione di polvere. Il medesimo prodotto è proposto anche in formato liquido (Nutriferm Ultra L) per semplificare ulteriormente lo step nutrizionale, oltre che essere vincente nei sistemi automatici di dosaggio.

Info: vino@enartis.it

enovitis
IN CAMPO

PROVE DI MACCHINE
NEL VIGNETO

www.enovitisincampo.it
info@enovitis.it

18-19 GIUGNO 2025
CANTINA MARRAMIERO
ROSCIANO (PE)

MARRAMIERO
IMPRESSIONE NEL VINO

ORGANIZED BY



CON IL SUPPORTO DI



Movimento
del Vino
Abruzzo

CON IL PATROCINIO DI



Comune di Rosciano

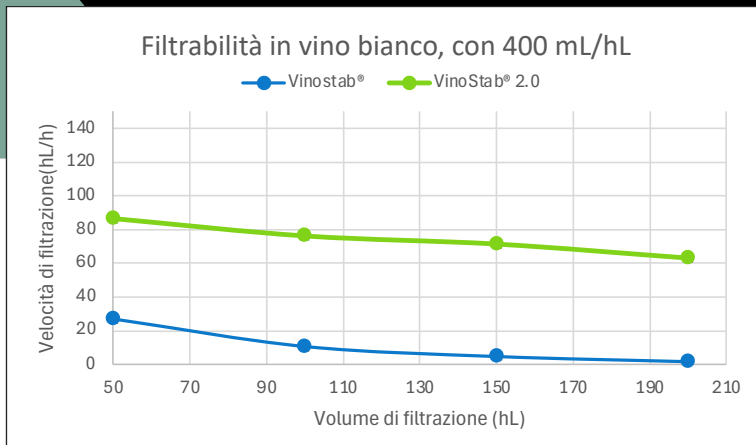




ENOLOGICA VASON

Il vantaggio di inoculare in modo diretto i lieviti secchi: la gamma VIW®

Grazie al suo costante ascolto delle necessità dei clienti, Enologica Vason ha sviluppato la proposta di 7 lieviti dall'elevato valore espressivo, a un interessante prezzo unitario: la gamma VIW®. I ceppi sono stati selezionati per rispondere alle più diverse necessità significative dei vini della categoria Popular Premium, in modo da conferire il giusto valore ai Very Important Wines (VIW®), del cliente. Il settore ricerca e sviluppo, approfondendo le tematiche relative al passaggio fermentativo di lieviti in forma secca, ha ideato X-Pro® Verve, un particolare nutriente che crea direttamente nel mosto un ambiente ideale per recuperare vitalità ai lieviti. A questo punto i ceppi della gamma VIW® possono essere inoculati "a secco" direttamente in mosto, senza la tradizionale reidratazione. In presenza di X-Pro® Verve, tutti i VIW® risultano quindi "ceppi a inoculo diretto". Si pensi al grande risparmio in termini di tempo per gli inoculi in vendemmia. X-Pro® Verve è un attivante di fermentazione 100% organico, il primo in cui, nella propria composizione unica, viene custodita in modo integrale un'inimitabile dotazione di pregiato azoto amminico, microelementi, steroli e cofattori, presenti in natura nei lieviti freschi attivi. Favorisce particolari condizioni d'equilibrio e serenità alla fermentazione e al contempo regola il sistema redox, in modo da prevenire fenomeni di riduzione e/o l'insorgenza di possibili interferenze sensoriali; usato direttamente su mosto, permette un inoculo diretto dei ceppi VIW®. Un Combo Approach® insomma, ulteriore esempio di sinergia esistente nell'interazione lievito/attivante che confluisce in una chiara semplificazione delle operazioni di cantina: l'inoculo di lieviti secchi, direttamente in mosto.



ERBSLÖH

Stabilizzazione del tartrato innovativa: Vinostab® 2.0

Con Vinostab® 2.0, Erbslöh Geisenheim GmbH stabilisce un nuovo standard per la stabilizzazione del tartrato nei vini bianchi e rosati. Questa carbossimetilcellulosa (CMC) di sodio di nuova generazione è prodotta con un processo di fabbricazione innovativo che migliora notevolmente la filtrabilità, un fattore critico per un imbottigliamento efficiente del vino. La filtrazione rimane stabile e affidabile, anche a dosaggi elevati, riducendo il rischio di intasamento e semplificando le operazioni di riempimento. Ciò contribuisce anche a risparmiare sui costi e sull'energia, grazie alla riduzione dei tempi di lavorazione: una scelta intelligente per le operazioni di cantina sostenibili. Infine, la possibilità di utilizzare dosaggi più elevati consente di affrontare maggiori instabilità. Anche i vini che finora dovevano essere stabilizzati a freddo rientrano ora nella gamma dei trattamenti CMC a risparmio energetico. Vinostab® 2.0 sopprime a lungo termine la cristallizzazione e la precipitazione del tartrato, garantendo una brillante limpidezza del prodotto finale. L'applicazione è semplice ed efficace: il prodotto può essere aggiunto direttamente o in linea con una pompa dosatrice, senza bisogno di un periodo di attesa prima dell'imbottigliamento. Vinostab® 2.0 è ideale come fase finale di trattamento prima dell'imbottigliamento ed è anche adatto all'uso nella produzione di spumanti durante il tirage. Combinando efficienza tecnica, facilità d'uso e stabilizzazione affidabile, Vinostab® 2.0 risponde alle esigenze pratiche e di sostenibilità della moderna enologia.

HTS ENOLOGIA

Lieviti secchi attivi ad alte prestazioni: Saffeno™ E2U™ by Fermentis



Info: www.hts-enologia.com

Per semplificare il lavoro degli enologi, Fermentis ha sviluppato una gamma innovativa di lieviti secchi attivi ad alte prestazioni. Nasce così la gamma Saffeno™ E2U™, 16 ceppi di lievito certificati Easy-to-Use, ideali per l'inoculo diretto nel mosto, la reidratazione a freddo o l'impiego in condizioni estreme, con un ampio range di temperatura (da 10 a 43°C), senza compromessi su

vitalità, cinetica fermentativa o profilo organolettico. Da oltre 13 anni, Fermentis perfeziona i suoi processi produttivi per aumentare la resistenza delle cellule di lievito, monitorando parametri fondamentali come crescita, pH, produzione alcolica, temperatura e azoto. Durante queste fasi si prepara il lievito a resistere al delicato processo di essiccazione, assicurando un sufficiente contenuto interno di lipidi e zuccheri di riserva

come il trealosio, che aiuterà la membrana del lievito a mantenere flessibilità durante l'essiccazione. Infine, si arresta la propagazione per ottenere la maggior parte di popolazione di lievito allo stadio di crescita (G1) nel ciclo di riproduzione asessuata. Ciò permette al lievito di prepararsi prima ad assimilare zuccheri, nutrienti e poi ad essere essiccato senza possibili danni alla membrana dovuti alla formazione della successiva gemmazione.

LAFFORT

Meno additivi, più biotecnologie



L'enologia sta vivendo un nuovo corso che ci vede sempre più sollecitati alla salvaguardia dell'ambiente e alla diminuzione dell'impiego di molecole chimiche ed additivi. Nel contempo il consumatore ci chiede comunque qualità, tipicità, riconoscibilità dei prodotti finiti. Da qui l'impegno di Laffort con il suo lavoro di ricerca, isolamento, caratterizzazione e messa a punto dell'applicazione di nuovi microrganismi, nella fattispecie lieviti *Saccharomyces* e non-

Saccharomyces, il cui impiego ci aiuta a sopperire o

ridurre il ricorso ad additivi chimici. Tutto ciò ha condotto all'applicazione nel contesto enologico dei concetti di:

- Bioprotezione con l'applicazione, nelle fasi di lavorazione pre-fermentativa, di specifici microrganismi, Zymaflore Khio (*Metschnikowia pulcherrima*), in grado di proteggere le uve ed i mosti da microrganismi indesiderati e dall'ossidazione, al fine di preservarne la composizione originale, la qualità e la fragranza; oppure la messa a punto di protocolli di impiego di colture di specifici microrganismi, Zymaflore Egide (*Metschnikowia pulcherrima* e *Torulaspora delbrueckii*), su materiali ed attrezzature di vendemmia allo scopo di controllare e limitare lo sviluppo e proliferazione di microrganismi contaminanti.
 - Bioacidificazione che, grazie alla selezione di particolari *Saccharomyces* come Zymaflore Klima o non-*Saccharomyces* come Zymaflore Omega (*Lachancea thermotolerans*), è in grado, sfruttando il loro naturale metabolismo, di produrre acidi organici che contribuiscono al patrimonio acido finale e alla freschezza del vino, riducendo allo stesso tempo la resa in alcool.
- Queste applicazioni, che si stanno diffondendo e consolidando, ci permettono di ridurre l'aggiunta di anidride solforosa e di acidi organici esogeni ai mosti e ai vini.

LALLEMAND

Un protettore innovativo per accelerare e semplificare la fase di reidratazione del lievito



La fase di reidratazione di un lievito è un momento cruciale per assicurare una buona vitalità e un miglior adattamento alle condizioni di vinificazione. Inoltre, risulta essere il momento ottimale per fornire steroli che la cellula può integrare nella membrana cellulare migliorandone sensibilmente l'integrità e l'efficienza, con conseguenti performance fermentative ottimizzate sia in termini di sicurezza che risultato organolettico. Lallemand, dopo il successo ventennale dei protettori per la reidratazione del lievito (gamma Go-Ferm™), ha messo a punto Go-Ferm Sterol Flash™, un nuovo protettore naturale a base di autolisato di lievito ad alta concentrazione e biodisponibilità di ergosterolo. Messo a punto grazie ad un innovativo processo di produzione specifico, il prodotto si presenta in forma micro-agglomerata. Le sue proprietà specifiche consentono una più rapida ed efficiente integrazione degli steroli nella membrana del lievito secco attivo durante la fase di reidratazione, permettendo di reidratare il lievito in 15 minuti ad una temperatura dell'acqua ≥ 15 °C e senza più necessità di acclimatazione alla temperatura del mosto prima dell'inoculo. Go-Ferm Sterol Flash™ aumenta la resistenza della membrana per una migliore vitalità e attività cellulare, migliorando la sicurezza fermentativa anche in condizioni di vinificazione difficili e consentendo un maggior rilascio di composti aromatici grazie ad una miglior capacità di assimilazione dei precursori varietali all'interno della cellula di lievito.

Gli annunci del Corriere Vinicolo



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

COLLINE DI FUMANE MARCHIO® LA MAREGA



Per informazioni
scrivere alla seguente e-mail:
info@studiochesini.it



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 scontistiche anche per gli altri due database: Commercio mondiale e Potenziale produttivo (superfici, produzioni, giacenze e gli imbottigliamenti di tutte le Do e Ig italiane).

MERCATI
VINICOLI

QUOTAZIONI E ANDAMENTI
DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 17 APRILE 2025

Le quotazioni dei vini del Lazio e dell'Umbria non hanno evidenziato variazioni rispetto alla precedente pubblicazione; riprenderanno nelle prossime settimane.

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



rilevazioni a cura di MED.&A.

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

P I E M O N T E

Alba		Vino Dop (litro)				
Barbaresco	2022		nq		nq	
Barbera d'Alba	2024		2,50		2,70	
Barolo	2021		nq		nq	
Dolcetto d'Alba	2024		1,90		2,05	
Langhe Nebbiolo	2024		1,90		2,10	
Nebbiolo d'Alba	2023		2,10		2,30	
Roero Arneis	2024		2,70		3,00	

Alessandria		Vino Dop (litro)				
Dolcetto del Monferrato	2024		1,20		1,30	
Dolcetto di Ovada	2024		1,20		1,30	
Piemonte Barbera	2024		1,10		1,20	
Piemonte Cortese	2024		nq		nq	

Asti		Vino Dop (litro)				
Barbera d'Asti	2024	13	1,30		1,40	
	2024	14	1,50		1,80	
Barbera del Monferrato	2024	12-13,5	1,20		1,30	
Grignolino d'Asti	2024		1,30		1,40	
Piemonte Barbera	2024		1,10		1,20	
Piemonte Cortese	2024		nq		nq	
Piemonte Grignolino	2024		1,20		1,30	

Asti		Mosto (kg)				
Mosto uve aromatiche Moscato DOP	2024		0,80		0,90	

L O M B A R D I A

Vino Dop annata 2024 (litro)					
Oltrepò Pavese Bonarda	12,5	1,10		1,20	
O. Pavese Pinot nero vinif. bianco	11,5	1,35		1,45	
O. Pavese Pinot nero vinif. rosso	12	1,30		1,50	
Oltrepò Pavese Riesling	11,5-12,5	0,95		1,20	
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda-Buttafuoco	11,5	1,20		1,40	

F R I U L I - V E N E Z I A G I U L I A

Vino Dop annata 2024 (litro)					
Friuli Cabernet Franc	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Carbernet Sauvignon	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Chardonnay	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Friulano	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Merlot	12-12,5	0,85		0,95	
Friuli Pinot bianco	12-12,5	1,05		1,15	
Friuli Pinot grigio	12-12,5	1,10		1,25	
Friuli Pinot nero	12-12,5	1,10		1,25	
Friuli Refosco	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Ribolla	12-12,5	1,20		1,30	
Friuli Sauvignon	12-12,5	1,30		1,80	
Friuli Verduzzo	12-12,5	0,85		0,95	
Pinot grigio delle Venezie	12-12,5	1,10		1,20	

Vino Igp annata 2024 (litro)					
Venezia Giulia Ribolla	10-12,5	1,10		1,20	
Venezia Giulia/Trevenezie Cabernet Sauvignon	12-12,5	0,90		1,00	
Venezia Giulia/Trevenezie Chardonnay	12-12,5	0,80		0,90	
Venezia G./Trevenezie Merlot	12-12,5	0,70		0,80	
Venezia G./Treven. Pinot bianco	12-12,5	0,80		0,85	
Venezia G./Trevenezie Pinot nero	12-12,5	0,85		0,95	
Venezia G./Trevenezie Refosco	12-12,5	0,80		0,90	
Venezia G./Trevenezie Sauvignon	12-12,5	0,90		1,30	
Venezia G./Trevenezie Verduzzo	12-12,5	0,70		0,75	

Vino Igp annata 2024 (litro)					
Provincia di Pavia Barbera	11,5	0,95		1,10	
Provincia di Pavia Croatina	12	0,95		1,10	
Provincia di Pavia Moscato	11-11,5	0,95		1,15	
Provincia di Pavia Pinot grigio	11-12,5	1,00		1,20	

E M I L I A

Vino comune annata 2024 (ettogrado)					
Rossissimo desolforato	11,5-12,5	7,00		7,30	
Rossissimo desolforato mezzo colore	11-12,5	6,30		6,80	

Vino Igp annata 2024 (ettogrado)					
Emilia Lambrusco	10,5-11,5	5,30		5,50	
Emilia Lambrusco bianco	10,5-11,5	6,00		6,10	

Vino Igp annata 2024 (litro)					
Emilia Malvasia	11-13	nq		nq	

Vino Igp annata 2024 (prezzi grado distillazione+zuccheri)					
Emilia Lambrusco bianco frizzantato	10,6-11,5	6,40		6,50	
Emilia Lambrusco rosso frizzantato	10,6-11,5	5,70		5,90	

Mosto annata 2024 (Fehling peso x 0.6)					
Mosto muto Lancellotta	11-12	nq		nq	

R O M A G N A

Vino comune annata 2024 (ettogrado)					
Bianco	9,5-11	5,50		5,60	
Bianco termocondiz.	10,5-12,5	6,40		6,50	
Bianco term. base spum	9-10	6,40		6,50	
Rosso	11-12	5,20	-1,9%	5,60	-1,8%

Vino Dop annata 2024 (ettogrado)					
Emilia Romagna Pignoletto	11-11,5	6,50		7,00	

Vino Dop annata 2024 (litro)					
Romagna Sangiovese	12-13	0,85		0,92	
Romagna Trebbiano	11,5-12,5	nq		nq	

Vino Igp annata 2024 (ettogrado)					
Rubicone Chardonnay/Pinot	11-12,5	nq		nq	
Rubicone Merlot	11,5-12,5	5,30		5,50	
Rubicone Sangiovese	11-12,5	6,50		6,60	
Rubicone Trebbiano	11-11,5	6,50		6,70	

Mosto annata 2024 (Fehling peso x 0.6)					
Mosto muto	9-11	4,90		5,00	

Mosto annata 2024 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)					
MCR	65-67	5,80	1,8%	5,90	1,7%

M A R C H E

Vino comune (ettogrado)					
Bianco	2024	13-13,5	nq		nq
Rosato	2023	11-12,5	nq		nq
Rosso	2024	12	4,20		4,50

Vino comune (litro)					
Montepulciano	2023	14-15	0,70		0,80

Vino Dop (litro)					
Falerio Pecorino	2024	13-14	1,10		1,10
Lacrima di Morro d'Alba	2023	12,5-13	1,55		1,60
Rosso Conero	2023	13-13,5	1,20		1,20
Rosso Piceno	2023	13-14	0,80		1,00
Verdicchio Castelli Jesi C.	2024	13	1,30		1,40
Verdicchio Castelli J.C. sup	2024	13	1,80		2,00
Verdicchio di Matelica	2024	12,5-13	1,50		1,70

Vino Igp (litro)					
Marche bianco	2024	12-13,5	nq		nq
Marche Passerina	2024	12-13	1,00		1,00
M. Passerina base spum.	2024	10,5	1,00		1,00
Marche rosato	2024	12	0,75		0,75
Marche Sangiovese	2024	13	0,80		0,80

P U G L I A - F o g g i a , C e r i g n o l a , B a r l e t t a , B a r i

Vino comune annata 2024 (ettogrado)					
Bianco	10,5-12	5,30		5,40	
Bianco termovinificato	10,5-12	5,70		5,90	-1,7%
Rosso	10,5-12	5,00	-2,0%	5,40	
Rosso da Lambrusco	13-14	nq		nq	
Rosso da Montepulciano	12-13,5	5,40		5,80	

Vino Igp annata 2024 (ettogrado)					
Daunia Sangiovese	11-11,5	5,40		5,80	
Puglia Lambrusco	10-11,5	nq		nq	
Puglia Lamb. frizzantato	10-11	nq		nq	
Puglia Malvasia bianca	10,5-12	5,80		6,20	
Puglia rosato	11-12,5	5,80		6,00	
Puglia Sangiovese	11-11,5	5,30	-1,9%	5,80	
Puglia Trebbiano	11-12	5,70		6,20	-1,6%

Vino Igp annata 2024 (litro)					
Puglia Chardonnay	11-12	0,74	-1,3%	0,82	
Puglia Pinot bianco	11-12,5	nq		nq	
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	nq		nq	
Puglia Primitivo	13-15	0,95		1,25	
Puglia Primitivo rosato	11,5-13	0,90		1,10	

Mosto annata 2024 (gr. Bé q.le)					
Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM	33-35	5,50		5,60	
Mosto conc.bianco	33-35	nq		nq	
Mosto conc. rosso	33-35	nq		nq	
Mosto muto bianco	10-11	4,70		4,80	
Mosto muto rosso	11-12	4,60		4,70	
Mosto muto rosso Lambrusco	12-13	nq		nq	

Mosto annata 2024 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)					
MCR	65-67	5,80	1,8%	5,90	1,7%

Mosto annata 2024 (kg)					
Mosto da uve aromatiche Moscato	11-12	nq		nq	

P U G L I A - L e c c e , B r i n d i s i , T a r a n t o

Vino comune (ettogrado)					
Rosso	2024	12-13	nq		nq

Vino comune (litro)					
Rosso strutturato	2024	14-16	1,00		1,40

Vino Dop (litro)					
Primitivo di Manduria	2024	14-15	1,60	6,7%	1,70
Salice Salentino	2024	13-14	0,95	11,8%	1,00

Vino Igp annata 2024 (litro)					
Salento Cabernet	13-14	nq		nq	
Salento Chardonnay	12,5-13	1,00	11,1%	1,10	15,8%
Salento Fiano	13-13,5	1,00		1,10	
Salento Malvasia nera	13-14,5	0,80		0,95	
Salento Negroamaro	12-13,5	0,95		1,05	

(segue) Vino Igp annata 2024 (litro)					
Salento Primitivo	14-15	1,00	5,3%	1,25	
Salento rosato	12,5-13	0,85		0,90	
Tarantino Merlot	13-14	nq		nq	

V E N E T O						
V E R O N A						
Vino comune (ettogrado)						
Bianco	2024	9,5-12	6,20		6,30	
Vino Dop (litro)						
Soave	2024	11,5-12,5	0,80		0,95	
Bardolino	2024		0,95		1,10	
Bardolino Chiaretto	2024		1,00		1,15	
Bardolino Classico	2024		1,10		1,20	
Custoza	2024		0,90		1,05	
Delle Venezie bianco	2024	12	0,75		0,85	
Garda Bianco	2024	12-12,5	0,70		0,80	
Garda Chardonnay	2024		1,05		1,15	
Garda Garganega	2024	12-12,5	0,75		0,85	
Garda Pinot grigio	2024	11-12,5	1,15		1,30	
Lugana	2024		4,20		4,40	
Pinot grigio d.Venezie	2024	12-12,5	1,12		1,20	
Soave Classico	2024	11,5-12,5	1,10		1,25	
Valdadige Pinot grigio	2024	12-12,5	1,45		1,55	
Valpolicella	2023		1,80		2,00	
Valpolicella	2024		1,70		1,90	
Amarone e Recioto d. V	2021		10,50		11,00	
Amarone e Recioto d. V	2022		10,00		10,50	
Amarone e Recioto d. V. Cl.	2021		11,00		11,50	
Amarone e Recioto d. V. Cl.	2022		10,50		11,00	
V. atto Amarone Cl.e Rec.	2023		8,90		9,30	
V. atto Amarone e Recioto	2023		8,70		9,00	
Valpolicella Classico	2023		1,90		2,10	
Valpolicella Classico	2024		1,80		2,00	
Valpolicella Classico sup.	2022		2,30		2,50	
Valpolicella Ripasso	2022	13-13,5	2,80		3,10	
Valpolicella Ripasso	2023	13-13,5	2,80		3,00	
Valpolicella Superiore	2023		2,00		2,30	
Valpolicella atto Super.	2024		1,90		2,00	
Valpolicella Cl. Ripasso	2022	13-13,5	2,90		3,20	
Valpolicella Cl. Ripasso	2023	13-13,5	2,90		3,10	
Valpol. Cl. atto Super.	2023		2,10		2,40	
Valpol. Cl. atto Super.	2024		2,00		2,10	
Vino Igp (ettogrado)						
Provincia di VR bianco	2024	10-13	6,20		6,50	
Prov. di VR Garganega	2024	11-12,5	6,40		6,60	
Provincia di VR rosso	2024	11-12	5,00		5,80	
T R E V I S O						
Vino Dop annata 2024 (litro)						
Delle Venezie bianco		10-12	0,65		0,80	
Piave Cabernet		12-12,5	0,90		1,15	
Piave Merlot		11,5-12	0,80		0,90	
Pinot grigio d.Venezie		10-12	1,10		1,20	
Pinot nero atto taglio Prosecco rosé		10-11	1,00		1,20	
Prosecco Vald. Cartizze Docg		9-10	5,50		6,50	
Prosecco Conegliano V. Rive Docg		9,5-10	2,50		2,65	
Prosecco Conegliano Vald.Docg		9-10	2,30		2,50	
Prosecco Asolo Docg		9,5-10	2,40		2,50	
Prosecco Doc		9-10	1,80		1,90	
Venezia Pinot grigio		11-12	1,10		1,20	
Vino Igp annata 2024 (ettogrado)						
Cabernet Franc		10-12	6,50		7,00	
Cabernet Sauvignon		10-12	6,50		7,00	
Chardonnay		10-12	7,00		7,50	
Glera		9,5-10	6,50		7,00	
Marca Trevigiana Tai		10,5-12	6,50		7,00	
Marca Trev./Ven./Trevenezie rosso		10-11	5,50		6,00	
Merlot		10-12	5,80		6,30	
Pinot bianco		10-12	6,80		7,00	
Raboso rosato		9,5-10,5	6,30		7,00	
Raboso rosso		9,5-10,5	6,30		7,00	
Refosco		10-12	6,50		7,00	
Sauvignon		10-12	9,00		12,00	
Veneto/Trevenezie bianco		10-11	6,50		7,00	
Verduzzo		10-11	6,50		7,00	
Vino Igp annata 2024 (litro)						
Pinot nero		10,5-12	0,85		1,00	
Mosto annata 2024 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)						
Mosto c. rett. Bx 65/68° (or. ITA)		65-68	5,60		5,80	

T R E N T I N O - A L T O A D I G E				
Vino Dop annata 2024 (litro)				
Lago di Caldaro		1,65		1,95
Teroldego Rotaliano		1,65		2,10
T. Cabernet Sauvignon		1,75		2,40
Trentino Chardonnay		2,00		2,40
Trentino Lagrein		1,80		2,30
T. Lagrein rosato Kretzer		1,60		2,00
Trentino Marzemino		1,35		1,90
Trentino Merlot		1,20		1,75
Trentino Moscato		2,10		2,50
Trentino Müller Thurgau		1,50		1,80
Trentino Nosiola		2,00		2,40
Trentino Pinot bianco		2,10		2,50
Trentino Pinot grigio		2,00		2,40
Trentino Pinot nero		3,00		4,00
T. Riesling Renano		2,20		2,60
Trentino Sauvignon		2,50		3,50
Trentino Sorni bianco		2,00		2,40
Trentino Sorni rosso		1,70		2,10
Trentino Traminer		3,80		4,50
Trento		2,70		3,20
T. Pinot nero base spum.		3,40		3,90
Valdadige Schiava		1,50		1,70
Vino Igp annata 2024 (litro)				
Vign.Dolomiti Chardonnay		nq		nq
Vigneti Dolomiti Merlot		0,75		1,00
Vigneti Dolomiti Müller T.		nq		nq
Vigneti Dolomiti Pinot g.		nq		nq
Vigneti Dolomiti Schiava		1,35		1,60
Vign.Dolomiti Teroldego Novello		nq		nq

T O S C A N A					
Vino Dop (litro)					
Chianti	2022	12- 13,5	1,40		1,60
	2023	12- 13,5	1,40		1,55
	2024	12- 13,5	1,15		1,30
Chianti Classico	2021	13-14	3,00		3,30
	2022	13-14	3,00		3,35
	2023	13-14	3,00		3,30
Chianti Pratica Uso Gov.	2024	13-14	1,20		1,40
Morellino di Scansano	2024	12-13	1,30		1,50
Vino atto Chianti	2024	12-13,5	0,90		1,20
Vino Igp (litro)					
Toscana bianco	2024	11-12	0,80		1,00
Toscana bianco	2024	12,5-13	0,90		1,15
Toscana Chardonnay	2024	12-13	1,50		1,80
Toscana rosso	2024	12-13	0,65		0,85
Toscana rosso	2024	13-14	0,90		1,20
Toscana rosso Pratica Uso Governo	2024	12,5-14	1,00		1,30
Toscana Sangiovese	2024	12	0,70		0,90
Toscana Sangiovese	2024	13	0,90		1,20
Toscana Vermentino	2024	12-13	1,40		1,70

V I N I B I O I T A L I A					
Vino Dop (litro)					
Rosso Piceno	2023	13-14	nq		nq
Rosso Piceno Sup.	2023	13,5-14	nq		nq
Montepulciano d'Ab.	2024	13-14,5	1,40		1,50
Trebbiano d'Abruzzo	2024	11,5-12,5	nq		nq
Sicilia Grillo	2024	12-13	1,20		1,30
Sicilia Nero da'Avola	2024	12,5-14,5	1,10		1,30
Pinot gr. delle Venezie TV	2024		1,30		1,40
Pinot gr. delle Venezie VR	2024		1,40		1,60
Soave	2024		1,15		1,20
Prosecco Doc	2024		2,10		2,25
Bardolino	2024		1,40		1,60
Custoza	2024		1,40		1,60
Valpolicella	2024		2,50		2,70
Valpolicella Classico Ripasso	2022		3,50		3,80
Vino Igp (litro)					
Marche Sangiovese	2024	13-14	1,00		1,00
Terre d'A. Passerina	2024	11-12,5	nq		nq
Terre d'A. Pecorino	2024	12-13	1,25		1,50
Terre d'A. Pinot gr	2024	11,5-13	nq		nq
Puglia Chardonnay	2024	11-12,5	1,10	-4,3%	1,25
Puglia Pinot grigio	2024	11,5-12,5	1,20		1,45
Puglia Primitivo	2024	13-15	1,15		1,35
Puglia Sangiovese	2024	11-12,5	0,77		0,94
Salento Primitivo	2024	13-15	1,15		1,35
Chardonnay (Sicilia)	2024	12-13	1,30		1,40
Terre Siciliane Pinot g	2024	12-13	1,20		1,40

A B R U Z Z O - M O L I S E					
Vino comune annata 2024 (ettogrado)					
Bianco		10-11,5	nq		nq
Bianco termocondiz.		9,5-13,5	5,70		6,00
Rosso		11-12	4,80		5,20
Rosso		12,5-13,5	5,50		6,30
Vino Dop annata 2024 (ettogrado)					
Trebbiano d'Abruzzo		11-12,5	5,70		6,00
Vino Dop annata 2024 (litro)					
Montepulciano d'Abruzzo		12-13,5	0,80		0,84
Vino Igp annata 2024 (litro)					
Terre d'A. Passerina		11-12,5	0,95		1,00
Terre d'A. Pecorino		12-13	0,95		1,00
Terre d'Abruzzo Pinot gr.		11,5-13	0,90		1,00
Vino Igp annata 2024 (ettogrado)					
Terre d'A. Sangiovese		11-12,5	nq		nq
Terre d'A. Chardonnay		10,5-13	6,20		6,50

S I C I L I A					
Vino comune annata 2024 (ettogrado)					
Bianco		10,5-12	5,20		5,40
Bianco termocondiz.		12-12,5	6,30		6,80
Rosso		12,5-14,5	5,10		5,60
Vino Dop annata 2024 (litro)					
Sicilia Cabernet		13-14,5	1,30		1,40
Sicilia Grillo		12,5-13,5	0,95		1,10
Sicilia Merlot		13-14,5	1,20		1,30
Sicilia Nero d'Avola		13-14,5	0,90		1,10
Sicilia Syrah		13-14,5	0,95		1,15
Vino Igp annata 2024 (ettogrado)					
Catarratto		11-12,5	6,50		7,50
Grecanico		11-12,5	6,50		7,50
Inzolia		11,5-12,5	7,20		7,40
Vino Igp annata 2024 (litro)					
Cabernet		13-14,5	1,20		1,30
Chardonnay		12,5-13,5	1,10		1,20
Merlot		13-14,5	1,20		1,30
Pinot grigio		12-13	1,00		1,20
Syrah		13-14,5	0,90		1,10
Zibibbo		11,5-13,5	1,10		1,30
Mosto (gr. Babo x q.le)					
Mosto muto bianco 16-17°	2024	15-17	nq		nq
Mosto (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	2024	65-67	5,80	1,8%	5,90 1,7%

S A R D E G N A					
Vino Dop (litro)					
Cannonau di Sardegna	2024	13-14	1,95		2,20
Monica di Sardegna	2024	13-14,5	1,20		1,40
Nuragus di Cagliari	2023	12-13	nq		nq
Vermentino di Sardegna	2024	12-13	1,90		2,10

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.		
PIEMONTE	FRIULI-VENEZIA GIULIA	ABRUZZO-MOLISE
Carlo Miravalle (Miravalle 1926 sas)	Patric Lorenzon (Patric Lorenzon & Partners)	Andrea e Riccardo Braconi (Braconi Mediazioni Vini sas)
LOMBARDIA	ROMAGNA ED EMILIA	PUGLIA
Carlo Miravalle (Miravalle 1926 sas)	Giacomo Verlicchi (Impex srl)	Giacomo Verlicchi (Impex srl)
VENETO	TOSCANA	SICILIA
VERONA: Severino Carlo Repetto (L'Agenzia Vini Repetto & C. srl)	Giovanni Margiacchi (Margiacchi 1926)	Giacomo Verlicchi (Impex srl)
TREVISO: Patric Lorenzon (Patric Lorenzon & Partners)	LAZIO E UMBRIA	SARDEGNA
TRENTINO-ALTO ADIGE	Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl)	Giacomo Verlicchi (Impex srl)
Federico Repetto (L'Agenzia Vini Repetto & C. srl)	MARCHE	
	Emidio Fazzini	



GUARDA
IL VIDEO



X-PRO[®]

EXTRAORDINARY WINEMAKING

LA RISPOSTA NATURALE PER ESALTARE E PROTEGGERE L'IDENTITÀ DEL VINO

Gamma di prodotti a base di lieviti inattivi, privi di sostanze chimiche o additivi, che conservano la freschezza degli aromi e le tonalità dei vini.



BREVETTO ESCLUSIVO*
DI ENOLOGICA VASON S.p.A.



ADATTI ALLA PRODUZIONE
DI VINO BIOLOGICO



NON CLASSIFICATI ADDITIVI
IN BASE AL REG. UE 2022/68

Il processo X-PRO[®] valorizza l'identità del tuo vino.

I prodotti della gamma XPRO[®] sono realizzati attraverso un procedimento di lisi completamente innovativo e con brevetto esclusivo* di Enologica Vason S.p.a. Il processo X-PRO[®] preserva integralmente le caratteristiche dei lieviti inattivi, è svolto a bassa temperatura e sottovuoto, senza l'utilizzo di enzimi esogeni. **Nessuna sostanza chimica, nessun additivo, solo il naturale processo di trasformazione ed evoluzione della materia prima.**

ENOLOGICA
VASON[®]
S.p.A.

Contattaci per maggiori informazioni:
infovason@vason.it

Brevetto Europeo n. EP 3561047 • Modello Comunitario Registrato n. EM 007542857-001