

MESE/ANNO 10/20	TESTATA Il Corriere Vinicolo	TIPOLOGIA ■ cartaceo □ web
--------------------	---------------------------------	----------------------------------



4 | IL CORRIERE VINICOLO N. 31  
5 Ottobre 2020

C O P E R T I N A

DA NORD A SUD, LE OPINIONI DEI PRODUTTORI  
SULLA SITUAZIONE IN CANTINA CON LA VENDEMMIA IN CORSO

# Dop e giacenze: i territori tra attese di rilancio e distillazione

*Alla Camera dei Deputati è in discussione un emendamento al Dl agosto che introduce la distillazione dei vini a Do recuperando le risorse residue della riduzione volontaria delle rese. Da utilizzare tassativamente entro fine anno. Una proposta, quella della distillazione, lanciata da UIV alla conferenza stampa sulle previsioni vendemmiali e sulla quale il nostro giornale ha interpellato Consorzi e territori. Ne emergono visioni e sensibilità diverse, ma tutte convergono verso un punto: un corretto prezzo di liquidazione e interventi mirati, per non danneggiare il mercato e al contempo dare rilancio alle imprese*

di **GIULIO SOMMA**

hanno collaborato: Fabio Caria, Carlo Flamini, Luciana Del Falso, Clementina Falzac, Patrizia Cantini, Maurizio Tagliari, Antonella Genes

**A**nalisi delle giacenze, prospettive di crescita sui mercati e valutazione della distillazione per i vini a Denominazione di origine: cosa pensano i territori e come interpretano una situazione che, pur fra tante differenze tra le singole aree, continua a veder crescere il totale delle scorte di vino nelle cantine italiane? I dati, da soli, potrebbero non bastare a rappresentare adeguatamente la situazione. Per questo siamo andati a indagare in diverse regioni del Paese individuando, sulla base dei dati presentati nell'articolo precedente, quelle Denominazioni e quei territori che presentavano numeri in crescita significativi sulle giacenze rispetto allo scorso anno. Era necessario capire le motivazioni più o meno note che hanno portato a quei numeri, le preoccupazioni del tessuto produttivo e, soprattutto, le intenzioni e i progetti sul prossimo futuro per affrontare una situazione che forse, dalle parole di alcuni degli intervistati, pare essere meno critica di quanto il dato numerico puro farebbe pensare. Importante anche approfondire, in questo contesto, l'orientamento generale e specifico sulla proposta di una nuova distillazione di crisi, riservata questa volta ai vini a Denominazione di Origine.

L'idea è stata lanciata dall'Unione Italiana Vini al Ministro dell'Agricoltura Teresa Bellanova in occasione della conferenza stampa di presentazione dei dati previsione della vendemmia, tenutasi in modalità digitale lo scorso 3 settembre. Proposta che era stata prontamente accolta dalla ministra, discussa tra Ministero e filiera nel giro di pochi giorni, fino ad approdare in Parlamento con un emendamento al Decreto Agosto, prima firmataria la senatrice pentastellata Gisella Naturale, in discussione mentre andiamo in stampa. "La proposta di destinare ad una nuova distillazione di crisi, riservata questa volta ai vini a Denominazione di Origine, i circa 60 milioni di Euro rimasti inutilizzati dal finanziamento della riduzione volontaria delle rese adottata dal Governo - ha dichiarato **Paolo Castelletti**, Segretario Generale dell'Unione Italiana Vini - è nata dalla constatazione che, come ha testimoniato anche la scarsa adesione alla distillazione riservata ai vini generici, sono proprio i vini a Denominazione ad essere in maggior sofferenza per la crisi legata alla pandemia. Un'idea che ha incontrato subito il favore di molti produttori e di parte della filiera anche perché permetterebbe di utilizzare le risorse residue entro la fine dell'anno, termi-

ne perentorio per mantenere la destinazione di questi fondi al nostro settore". La proposta è al centro di un intenso dibattito nel settore perché, al netto delle considerazioni di carattere normativo pur rilevanti, in queste prime settimane di vendemmia il contesto produttivo sembra cambiato. "Quando abbiamo lanciato l'idea ai primi di settembre - continua Castelletti - si prefigurava una raccolta in linea con quella dell'anno scorso, con solo una lieve flessione limitata all'1% della produzione. Il quadro, invece, in queste settimane sembra cambiato in modo sostanziale, confermandosi l'eccellente qualità delle uve ma con stime sulla quantità riviste al ribasso, in calo netto rispetto al 2019". Ovvio che il calo atteso, oggi più concreto di quanto si potesse ipotizzare a inizio settembre, abbia spinto qualche area produttiva a guardare al futuro, rimanendo sul tema delle giacenze, con maggior serenità, anche se forse sarebbe meglio dire con minor preoccupazione. Ma intanto la macchina politica si è messa in movimento, visti i tempi molto stretti in cui si dovrebbe portare a conclusione l'iter legislativo. "Dei 100 milioni di euro destinati alla vendemmia verde parziale ne sono stati spesi meno della

metà - spiega **Filippo Gallinella**, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, che sta lavorando all'iter dell'emendamento al "Decreto Agosto" che introduce la distillazione per i vini a Do - lasciando ancora a disposizione circa 60 milioni che vogliamo assolutamente tenere per il vino italiano. Dobbiamo agire tenendo bene a mente che se li vogliamo spendere per la filiera vitivinicola dobbiamo farlo entro il 2020: in questa situazione, l'unica strada percorribile è la distillazione dei vini a Denominazione di Origine, pagandoli ovviamente di più rispetto a quanto fatto per i vini comuni. Sento ancora qualcuno parlare di destinarli alla promozione ma non ci sono i tempi tecnici per presentare progetti e spendere fondi entro la fine dell'anno, con il rischio dunque di perdere le risorse che sarebbero riallocate in altri settori". Una sensibilità, quella degli organismi parlamentari, molto apprezzata dalla filiera vitivinicola: "La reattività della Commissione Agricoltura della Camera e del suo presidente Filippo Gallinella, che ringraziamo per l'attenzione e l'impegno che dedica al nostro settore - ha detto ancora Castelletti - ci fa stare tranquilli sulla volontà da parte della politica e delle istituzioni di mantenere la de-



MESE/ANNO 10/20	TESTATA Il Corriere Vinicolo	TIPOLOGIA ■ cartaceo □ web
--------------------	---------------------------------	----------------------------------



stinazione di queste risorse al vino italiano. Adesso dobbiamo lavorare tutti insieme, politica, istituzioni e filiera per raggiungere l'obiettivo".

#### La voce dei territori

Ma andiamo ora a sentire, dalla voce dei protagonisti, cosa pensano i territori di questa proposta. Tra Denominazioni che pensano di poter rimanere ancora alla finestra, potendo contare su vini di lungo affinamento che hanno margini di rotazione migliori di altri, e Consorzi che invece sanno di dover smaltire presto etichette che, sul mercato, farebbero grande fatica in caso di uscita ritardata. Strategie diverse, come sono diverse le prospettive di chi conferma l'interesse alla distillazione e chi - forse anche per un certo amor proprio o magari per migliorare l'offerta economica - afferma sicuro che non manderà i propri vini in distilleria. Volendo sintetizzare, dopo il Piemonte che ai primi di agosto ha stanziato a livello regionale 4 milioni di euro per la distillazione di alcune Dop, vediamo tra i possibilisti Valentino Di Campi del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che pure pone l'attenzione sulla necessità di non fare differenze di prezzo tra le regioni, e Libero Rillo del Consorzio del Sannio, che tuttavia segnala come l'idea sia arrivata tardi e non abbia protetto da fenomeni speculativi sulle uve. Sulla stessa linea, con grande attenzione ai prezzi, il Friuli Venezia Giulia ma anche il Lazio, mentre la Toscana sembra muoversi più a macchia di leopardo contando su Denominazioni dalle caratteristiche molto diverse, seppur, in genere, la proposta potrebbe essere accettata solo a fronte di un indennizzo economicamente valido. Anche l'Umbria si muove su due binari, niente distillazione per i grandi rossi ma molto probabile per le denominazioni bianche. Più o meno la stessa situazione illustrata dai consorzi veneti ascoltati, con l'Amarone che non ha problemi di sorta e prodotti come Custoza, Soave e Pinot Grigio delle Venezie che invece potrebbero aderire alla distillazione dei vini a Do

ma con forti distinguo sia sui prezzi sia sulla scelta, da fare secondo criteri di premialità, dei prodotti da distillare, con differenze regionali e di penetrazione di mercato delle stesse denominazioni.

Nelle Marche la misura non sembra di interesse perché già sono state abbassate le rese e si è lavorato per anticipare il problema, stessa situazione in Sicilia dove il calo della produzione 2020 dovrebbe arrivare ad un -15% rispetto all'anno precedente. Non interessate, e in parte addirittura contrarie, le grandi cooperative emiliano-romagnole, che tuttavia ammettono come a fronte di prezzi validi ci potranno essere produttori che aderiranno all'operazione anche in Emilia Romagna.

MESE/ANNO 10/20	TESTATA Il Corriere Vinicolo	TIPOLOGIA ■ cartaceo □ web
--------------------	---------------------------------	----------------------------------



## ▶ VENETO



CHRISTIAN MARCHESINI

### VALPOLICELLA

In Valpolicella allo stato attuale non ci sono grosse preoccupazioni per le giacenze: "Abbiamo solo 4 annate in cantina - spiega **Christian Marchesini**, tornato da poco alla presidenza del Consorzio - quindi per un grande vino da invecchiamento come l'Amarone questo non desta alcuna preoccupazione. Stessa situazione per il Ripasso per il quale abbiamo in giacenza poco più di due annate, mentre un poco delicata è la situazione per il Valpolicella. Circa la distillazione dei vini a Do - continua Marchesini - se ci fossero prezzi adeguati potrebbe interessare solo il Valpolicella, ma non credo che gli attori del nostro territorio abbiano intenzione di usufruirne, anche perché una giacenza di Valpolicella può essere utilizzata per il Ripasso. Avevamo segnalato al Ministero che alcune aziende non avendo 5 anni di storicità, anche nel caso in cui semplicemente abbiano cambiato ragione sociale, non hanno potuto usufruire del contributo per la riduzione delle rese. Quindi per la Valpolicella sarebbero utili la rimessa al bando per queste realtà escluse e, diversamente che per altre denominazioni, un aiuto allo stoccaggio a prezzi interessanti".

SANDRO GINI



### SOAVE E CUSTOZA

Situazione sotto controllo nella Doc Soave con un imbottigliato che cresce del 7% rispetto al 2019: "L'aumento delle giacenze dello sfuso per il Soave rispetto al 2019 non ci preoccupa essendo fisiologico per una Doc in equilibrio - illustra **Sandro Gini**, presidente del Consorzio -, siamo più preoccupati da quanto potrebbe accadere nel prossimo futuro che non da quanto c'è in cantina". "Quella del Custoza è una piccola eccedenza assolutamente recuperabile nell'anno prossimo - afferma **Luciano Piona**, presidente del Consorzio - anche perché tra i primi in Italia abbiamo disposto che il taglio si può fare entro il 31 dicembre esclusivamente con il vino dell'annata precedente. Quindi le giacenze delle vendemmie precedenti, come ad oggi la 2018, non spaventano visto che sono destinate ad essere riclassificate a vino da tavola. La discesa del prezzo del Lugana a scaffale nella grande distribuzione



LUCIANO PIONA

Continua a pagina 6 ➡



PAOLO CASTELLETTI



ALBINO ARMANI



GIUSEPPE CROVATO



FRANCO CLEMENTIN



MICHELE PACE PERUSINI



FILIPPO GALLINELLA

### DALLA REGIONE PIEMONTE

## 4 MILIONI DI EURO PER DISTILLARE I DOP

Anticipando tutti, la Regione Piemonte, con determina dirigenziale del 7 agosto, ha stanziato 4 milioni di euro per la distillazione dei vini di quattro Dop regionali. Soddisfazione del mondo produttivo piemontese per aver ottenuto dall'Assessore all'Agricoltura regionale, Marco Protopapa, il provvedimento in tempi utili a liberare le cantine per la vendemmia con valori di liquidazione ritenuti congrui. 42 mila hl di vino previsti in distillazione da consegnare entro il 30 settembre con valori massimi dell'aiuto variabili dai 6,5 euro/ettogrado per tutte le tipologie del Piemonte Doc e Monferrato Doc, ai 9,25 euro per il Brachetto DOC e ai 12,50 del Brachetto d'Acqui Dogc.



MESE/ANNO 10/20	TESTATA Il Corriere Vinicolo	TIPOLOGIA ■ cartaceo □ web
--------------------	---------------------------------	----------------------------------



Segue da pagina 4

causato dall'aumento della produzione ha generato una competizione diretta con il Custoza sottraendone parte della quota di mercato. Questo ha fatto crescere le giacenze che, come già detto, la filiera giudica non preoccupanti per quanto riguarda la gestione della denominazione". Concordi comunque i due presidenti sulla distillazione dei vini a Do: "Fin da subito mi sono detto favorevole - ricorda Piona - a fronte di valori dignitosi di prezzo ad aprire la distillazione ai vini Dop, al di là del Custoza, per sostenere le denominazioni in crisi. Ritengo che debba essere gestita più che dai Consorzi dalle aziende, visto che non tutte hanno giacenze, con regole semplici e solo per i vini presenti a fine luglio 2020, quindi per quelli del 2019 o delle annate precedenti, attribuendo per esempio il 50% del valore della Doc nella quotazione dei mercuriali disponibile presso le Camere di Commercio in tempo reale. È molto meglio sottrarre giacenze a una denominazione che non gira distillando prodotto vecchio che penalizzare quello nuovo".

"Avevo avanzato proprio questa proposta al Ministero e alla Regione - concorda Gini -. L'adesione dipenderà dal prezzo a cui verrà proposta e dalla situazione delle singole aziende. La distillazione, se il prezzo sarà congruo, è l'unica formula per investire le risorse entro fine anno. Se la gestione sarà regionale, come pare, sarà necessario modulare prezzi corretti per i vini interessati, per esempio in tre-quattro scaglioni. Poi saranno le singole aziende a decidere se presentare le domande per attivare la pratica di distillazione.

#### PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

Sebbene le giacenze del Pinot grigio delle Venezie si attestino su valori decisamente più bassi di quelli dell'anno scorso (nel 2020 l'imbottigliato da gennaio a settembre è cresciuto del 6,4% rispetto al 2019 con una media di imbottigliamenti di 151.490 hl/mese, in crescita del 3%, e le certificazioni segnano +2% sullo stesso periodo), "la mia opinione, sempre sostenuta nei tavoli dei mesi scorsi, è che sia doveroso pensare alla distillazione dei vini a Do - sottolinea **Albino Armani**, presidente del Consorzio delle Venezie -. Ci siamo arrivati con mesi di ritardo, dopo che altre misure non hanno raggiunto l'effetto sperato, ma oggi dobbiamo procedere restringendo, però, le possibilità alle denominazioni che meritano di essere tutelate. La distillazione dei vini a Do è una opportunità che deve premiare le denominazioni più virtuose e più significanti sul mercato partendo dalle Docg fino ad arrivare, eventualmente, alle Igt secondo griglie di premialità su base regionale attribuendo ad ogni Regione risorse proporzionali al peso delle produzioni in questione. Vanno difesi i vertici della piramide qualitativa, lasciando perdere i vini da tavola, eliminando le annate 'vecchie' che non trovano collocazione sul mercato con una distillazione che riconosca un giusto prezzo. Così potremmo 'alleggerire' le denominazioni da vini di minor

qualità e favorire una corretta gestione della produzione attraverso sistemi di programmazione dei quantitativi offerti in base agli effettivi consumi, anche in chiave pluriennale, che è l'unico modo per sostenere i prezzi. Vedo nei Consorzi l'organismo che, comprendendo tutta la filiera, può fare la sintesi, in mancanza dell'interprofessione. Con in mano tutti i numeri della gestione del prodotto, i Consorzi hanno una visione strategica di insieme, che i produttori singolarmente non hanno, e possono indirizzare le aziende sui vini da avviare alla distillazione. Ovviamente poi starà ai singoli muoversi per accedervi. L'importante è affidare alle Regioni la gestione di queste risorse, secondo griglie di premialità decise nei tavoli di filiera, per facilitare l'uso di tutte le risorse, evitare distribuzioni a pioggia, che porterebbe al riconoscimento di prezzi molto bassi, e valorizzare le Do che lo meritano".

#### ► FRIULI VENEZIA GIULIA

"Se la pandemia non rallenta in maniera significativa e l'export non recupera - dice **Giuseppe Crovato**, presidente del Consorzio della Doc Friuli - diventa difficile parlare di ripartenza".

"È certo che c'è la necessità di riprendere con le esportazioni - aggiunge **Franco Clementin**, presidente del Consorzio della Doc Friuli Aquileia -, soprattutto per le aziende medio-grandi. Per le piccole, serve fare un lavoro impegnativo nel recupero del rapporto con i privati, i consumatori, nel tentativo di fidelizzarli. Ciò vale ancor di più per le aziende prossime alle località turistiche della nostra regione".

L'idea della distillazione piace abbastanza, con

i dovuti distinguo e con la garanzia che i prezzi di acquisto dei vini siano adeguati, certamente non inferiori ai 60-70 centesimi al litro, sull'esempio francese. Del resto, per la vendemmia verde, il Friuli VG ha chiesto e ottenuto 1.600.000 euro che rappresentano il 4% dell'intera cifra italiana, quando il "Vigneto Fvg", produttivamente parlando, ne rappresenta meno del 3%: una buona adesione, dunque. Secondo Clementin, comunque, si tratta di interventi che hanno poco interesse e rilevanza per le piccole aziende. Il punto di vista di Crovato e **Michele Pace Perusini**, consigliere del Consorzio della Doc Friuli Colli Orientali e presidente della Sezione economica viticoltura di Confagricoltura Fvg, è che, invece, in ogni caso si tratta di un intervento finalizzato a togliere prodotto dal mercato e, dunque, deve essere guardato con favore poiché può contribuire, indirettamente, a sostenere i prezzi dell'imbottigliato.

#### ► EMILIA ROMAGNA

Situazione tutto sommato tranquilla in Romagna, dove gli stock di prodotto sul vino comune sono in forte ribasso, grazie anche alle grandi richieste di basi spumanti pervenute dalla Germania, specialmente a inizio lockdown, e all'aumento degli acquisti di vino in brik e BiB



CARLOTTA GORI

MESE/ANNO 10/20	TESTATA Il Corriere Vinicolo	TIPOLOGIA ■ cartaceo □ web
--------------------	---------------------------------	----------------------------------



in grande distribuzione. Sul fronte dei vini a denominazione, le giacenze della Dop Romagna (+10% sullo sfuso) non preoccupano. Sulla distillazione, netta contrarietà da parte di Terre Cevico: "Eravamo, e lo siamo ancora, favorevoli a destinare vino in forma solidale per produrre alcol per sanitizzanti - sostiene **Marco Nannetti**, presidente del gruppo romagnolo -. Siamo invece contrari alla distillazione come strumento di regolazione del mercato, perché distrugge parte dello stesso e non lo crea. Ma soprattutto, se applicata ai vini Dop, avrebbe un effetto nefasto: è un'entrata a gamba tesa che mette a soqquadro il mercato, creando difficoltà anche per l'anno successivo". Nel caso del Sangiovese Dop, una distillazione di pari prezzo che effetti avrebbe? "Il rischio di alzare artificialmente il prezzo di un vino è quello di spostare su altro l'attenzione dei clienti - risponde il presidente di Terre Cevico -. Dobbiamo invece lavorare per crescere e far aumentare la percezione del valore, e questo lo si fa tramite promozione, sostegno dei consumi, valorizzazione delle produzioni, innovazione e investimenti. Se proprio si decide di distillare - chiude Nannetti - meglio sarebbe fare un'operazione chirurgica in quelle zone che realmente hanno necessità di smaltire prodotto per la contingenza creatasi con il Covid".

"Anche noi come gruppo Caviro nel suo complesso non siamo interessati - concorda **Roberto Sarti**, responsabile Relazioni esterne di Caviro - se però il prezzo fosse davvero attrattivo non si può escludere che sul mercato qualcuno possa aderire: ma non ci riguarderebbe perché, come già detto, avendo una congiunzione tra le annate che si prospetta più veloce del solito, con poche giacenze, noi non siamo interessati".

## ► TOSCANA

"Le problematiche collegate al Covid hanno influito relativamente sulle giacenze del Chianti - afferma il presidente del Consorzio **Giovanni Busi** -. La nostra denominazione in Italia vende circa il 70% nella Gdo, e all'estero si arriva a circa il 75%. Se le grandi aziende non hanno quindi avuto particolari problemi, quelle piccole (ossia la stragrande maggioranza della denominazione) che veicolano i propri vini nel canale Horeca hanno subito danni molto forti. Queste cantine potrebbero ricorrere alla distillazione solo nel caso che i prezzi coprano quelli di produzione, altrimenti per loro non sarebbe conveniente".

Anche **Carlotta Gori**, direttrice del Consorzio Chianti Classico, ci dice che le giacenze sono aumentate del 10% e che sono da riferire alla grande abbondanza della vendemmia 2019: "Tra il 2012 e il 2014 abbiamo avuto giacenze ben più alte e abbiamo reagito con la promozione. Faremo la stessa cosa adesso, con eventi a Francoforte, Milano, Roma e Toronto e le aziende utilizzeranno il pegno rotativo. La denominazione sta tenendo bene e i nostri produttori sono abituati a invecchiare il vino e a tenerlo in cantina, quindi sarà difficile che lo inviino alla distillazione. Magari questa è una buona soluzione per quei

vini - bianchi e rosati soprattutto - che hanno una vita più breve rispetto a quella di un Chianti Classico".

Diversa è la situazione a San Gimignano, dove l'aumento dell'8% delle giacenze è probabilmente tutto dovuto al Covid. **Irina Strozzi**, presidente del Consorzio, infatti ricorda che "la Vernaccia tradizionalmente inizia la sua vera commercializzazione a primavera, e visto che le nostre aziende vendono soprattutto nei canali Horeca, il lockdown ci ha molto penalizzato. Le nostre aziende la vendemmia verde la fanno ormai di regola e quindi la misura prevista dal governo da noi non ha avuto un particolare seguito. Per quanto riguarda la possibilità di destinare il vino alla distillazione, questa potrebbe essere interessante per noi solo se copre i costi di produzione, che a San Gimignano si aggirano intorno ai 130 euro a ettolitro".

Il presidente del Consorzio Vino Nobile **Andrea Rossi** vede in questa crisi anche un'opportunità, e afferma: "Stiamo anche sensibilizzando i soci a una riduzione del 10% della giacenza in modo da evitare speculazioni sui prezzi. La distillazione è una possibilità alla quale prima non siamo mai ricorsi, ma che sicuramente in una annata come questa potrebbe rappresentare una valvola di sfogo per le aziende. Tuttavia pensiamo a una possibile distillazione di crisi relativa solo al Rosso di Montepulciano Doc, ma non al Nobile di Montepulciano Docg".

Da luglio il Consorzio del Morellino ha un nuovo presidente, **Bernardo Guicciardini Calamai**, che ci racconta come le giacenze del vino siano solo leggermente superiori a quelle del 2019. "Riteniamo che quella del Morellino sia una denominazione in equilibrio, e per la vendemmia 2020 stimiamo volumi che non dovrebbero creare eccedenza di prodotto. Per quanto ci riguarda pensiamo che la vendemmia verde e la distillazione non debbano essere considerate come gli unici strumenti per sostenere una viticoltura di qualità e dare un supporto alle aziende. Riterremo quindi necessario destinare questi fondi alla promozione delle denominazioni partendo dal mercato interno e, appena sarà possibile, a quelli esteri".

➡ Anche a Montalcino il 2019 è stato un anno abbondante e il presidente del Consorzio **Fabrizio Bindocci** afferma che "questo fattore, insieme all'uscita di un'annata scarsa come il 2014, ha creato un aumento fisiologico delle giacenze che non è poi così preoccupante. Il Brunello sta reagendo bene, mentre il Rosso di Montalcino sta oggettivamente riscontrando maggiori difficoltà sul proprio segmento di mercato. Stiamo lavorando sulle migliori condizioni del credito e sulla salvaguardia del valore del prodotto, ma c'è assolutamente bisogno, per il prossimo anno, di un'accelerazione sul fronte della promozione, istituzionale e non, del prodotto Italia nel mondo. La distillazione potrebbe essere meritevole di considerazione se il prezzo risultasse congruo per tutte le denominazioni."

E vediamo infine la situazione all'interno del territorio della Doc Maremma. Come in Chianti Classico, anche qui l'aumento delle giacenze



MARCO NANNETTI



ROBERTO SARTI



GIOVANNI BUSI

MESE/ANNO 10/20	TESTATA Il Corriere Vinicolo	TIPOLOGIA ■ cartaceo □ web
--------------------	---------------------------------	----------------------------------



è dovuto principalmente all'abbondanza della produzione del 2019, come afferma il presidente del Consorzio **Francesco Mazzei**. Che aggiunge: "E' comunque evidente che la chiusura dei canali Horeca durante il lock down non abbia aiutato. In ogni caso le giacenze sono sotto controllo e con la nuova vendemmia, piuttosto scarsa, andremo a riequilibrare le scorte. Per quanto riguarda la distillazione, è una misura che il nostro Consorzio può accettare solo ed esclusivamente se basata su prezzi adeguati al valore del prodotto. In questo senso una differenziazione dei prezzi su base regionale potrebbe essere una soluzione in grado di valorizzare maggiormente le produzioni di alta qualità come quelle della nostra Toscana."

## ► UMBRIA

**Filippo Antonelli** - *Presidente Consorzio di Tutela Vini Montefalco*

"Già prima dell'estate, in collaborazione con la Regione, abbiamo intrapreso azioni in ambito enoturistico per correre ai ripari lanciando, tra l'altro, la campagna di comunicazione 'Umbria: bella e sicura', allo scopo di favorire l'idea di come la nostra regione, un po' in disparte rispetto alle principali rotte di comunicazione, fosse in qualche modo, come effettivamente è stata, meno colpita dal Covid. A Monte-



FILIPPO ANTONELLI

falco non ci sono ancora giacenze allarmanti. I nostri sono vini molto serbevoli, non temono l'invecchiamento e si possono collocare tranquillamente sul mercato con qualche mese di ritardo. Ciò vale anche per il Trebbiano spoletino. Discorso diverso, invece, vale per i Grechetti in generale e la Doc Orvieto: qui la misura richiesta da UIV relativa alla distillazione di vini a Do è sicuramente benvenuta. Va sottolineato che una parte del vino Dop era già stato declassato a Igp e inviato alla distillazione, per cui un po' del prodotto in eccesso è stato smaltito con la prima misura. Ora, con l'estensione della distillazione alle Dop, sicuramente una parte dei produttori di Orvieto potranno alleggerire le proprie giacenze".

## ► MARCHE

**Michele Bernetti** - *Vicepresidente IMT (Istituto Marchigiano di Tutela vini)*

"Le Marche beneficiano al momento di una situazione più tranquilla rispetto ad altre aree

della penisola, poiché in questa regione si è maggiormente usufruito dell'ultima misura di distillazione. Ciò è accaduto grazie a un contributo della Regione, che ha aggiunto una ulteriore quota a quella stabilita dalla misura nazionale, incentivando numerose imprese in difficoltà. Quanto ad ulteriori misure in fase di attivazione, recentemente la regione Marche ha erogato dei contributi per lo stoccaggio dei vini ottenuti, come previsto dalla Legge 238/2016, che consiste nel trattenere in cantina il vino prodotto a Denominazione per un periodo transitorio, evitando così di porlo sul mercato a un prezzo eccessivamente basso. Una misura senz'altro 'minore' che può comunque contribuire a superare il difficile momento.

"Relativamente alla proposta UIV di destinare risorse alla distillazione dei vini a Do, come anticipavo, nelle Marche abbiamo già operato in questa direzione approfittando della misura precedente e degli aiuti integrativi regionali.

Forse questa della distillazione è una misura che andava presa prima poiché era nell'aria che la vendemmia verde, almeno qui da noi, non avrebbe riscosso l'adesione ipotizzata. Al momento non riteniamo di dover usufruire di ulteriori aiuti nella nostra regione. L'attuale vendemmia si sta mostrando più abbondante rispetto allo scorso anno ma non eccessivamente, a causa di una siccità che ha contenuto le produzioni, e da un punto di vista di mercato riteniamo sussista un particolare interesse per il prodotto Verdicchio e le sue caratteristiche di vino bianco, autoctono, storico, e il nostro sentimento verso il futuro resta ottimista".

## ► LAZIO

**Tullio Galassini** - *Presidente Consorzio di Tutela Vini Roma Doc*

"Devo dire che i dati di vendita registrati tra aprile e giugno erano molto negativi, ed abbiamo seriamente temuto di trovarci in una situazione molto peggiore di quanto rileviamo attualmente. Sintetizzando posso dire che Frascati e

sicuramente la parte laziale di Orvieto avranno bisogno di misure tali da contenere le giacenze, e la distillazione richiesta da UIV al Mipaaf incontra sicuramente il nostro favore. La giacenza dei Castelli Romani è invece, a mio avviso, fisiologica e gestibile fino alla disponibilità della nuova annata. Come Consorzio di Tutela Roma Doc, accoglieremmo con favore la distillazione di una



IRINA STROZZI



ANDREA ROSSI



BERNARDO GUICCIARDINI CALAMAI



TULLIO GALASSINI

MESE/ANNO 10/20	TESTATA Il Corriere Vinicolo	TIPOLOGIA ■ cartaceo □ web
--------------------	---------------------------------	----------------------------------

parte del nostro vino a prezzi di mercato. Si può anche provare a 'tenere' il prodotto, cercando di collocarlo man mano. Ma andare su scaffale con un bianco del 2019 nell'estate del 2021 potrebbe essere una scelta commerciale un po' rischiosa, difficilmente comprensibile da parte dei consumatori e soprattutto dei buyer, che potrebbero ritenere il vino ormai 'stanco' e più difficilmente collocabile sul mercato. Quindi è ipotizzabile che chiederemo la distillazione di una parte del solo Roma bianco, non del rosso".

## ► ABRUZZO

**Valentino Di Campli** - *Presidente Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo*

"I dati ufficiali di Cantina Italia ci dicono che riguardo ai vini da tavola siamo in linea con lo scorso anno, mentre sui vini a Denominazione ci troviamo con giacenze superiori, in particolare con il Montepulciano d'Abruzzo. La misura di distillazione precedente, riguardante i vini non a Denominazione, ha contribuito solo marginalmente a migliorare la situazione, quindi, la proposta di UIV di distillare anche i vini a Denominazione, benché non ne abbiamo ancora parlato in sede di Consorzio, troverà sicuramente la nostra approvazione. Qualche perplessità, a livello personale, me la crea l'ipotesi di diversificare i prezzi su base regionale: penso che gli aiuti, se di aiuti si tratta, vadano ripartiti in egual modo, o almeno con differenze molto calmeriate tra aree geografiche o Denominazioni".

circa. "Sommando i dati, è evidente che il vino siciliano disponibile sarà poco. Non ci saranno problemi di mercato - afferma **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio di Tutela Sicilia Doc -. Probabilmente qualche cantina ha un maggiore stock di imbottigliato ma dobbiamo guardare al dato totale. Buone le performance nella GDO, sia in Italia che all'estero, ed alta la richiesta di sfuso. A soffrire sono soprattutto le piccole aziende impegnate nella vendita diretta in cantina o nella ristorazione che, durante il lockdown, hanno perso anche l'80-90% del fatturato". Da qui, la proposta di Rallo di destinare i fondi residui della Misura della riduzione volontaria delle rese a chi ha avuto cali notevoli delle vendite nel periodo marzo-maggio. Destinarli alla distillazione dei vini a Do infatti, per Rallo,

"potrebbe essere utile, soprattutto per alcune denominazioni di bianchi, offrendo anche una soluzione in tempi stretti per utilizzare queste risorse, visto che i fondi devono essere spesi entro il 31 dicembre".

ANTONIO RALLO



## ► CAMPANIA

**Libero Rillo** - *Presidente Sannio Consorzio Tutela Vini*

"La situazione è ovviamente complessa. L'anno in corso era partito benissimo e poteva essere eccezionalmente positivo, poi gli eventi relativi al Covid-19 hanno cambiato repentinamente la situazione. La proposta di Unione Italiana Vini accoglie sicuramente il nostro favore, proprio perché rivolta ai prodotti che più hanno sofferto il fermo trimestrale, ma giunge un po' in ritardo. La distillazione serve sì a liberare spazio nelle cantine per l'arrivo dei nuovi vini, ma doveva servire anche a prevenire fenomeni speculativi. La sofferenza dei vini a Denominazione, infatti, che non hanno potuto usufruire in tempo della distillazione, si è negativamente riflessa sul mercato in fase di vendemmia e ha causato una sensibile riduzione del prezzo delle uve riconosciuto ai viticoltori".

## ► SICILIA

Tra imbottigliato e sfuso, a settembre in Sicilia risulta in giacenza il 18% di vino in meno rispetto allo stesso periodo del 2019: da 2.522.780 hl si è passati ai 2.073.241 attuali. A questo, si aggiunge una vendemmia di buona qualità ma di minori quantità, con previsioni che si attestano sul -20%



FABRIZIO BINDOCCHI



FRANCESCO MAZZEI



MICHELE BERNETTI



VALENTINO DI CAMPLI



LIBERO RILLO