



enovitis

I N C A M P O

TUTTO PRONTO PER L'EDIZIONE 2022
Il 23-24 giugno a Ca' Bolani, Cervignano del Friuli

Oltre 170 espositori. Le nuove aree "Robot & Automazione" ed "Enovitis in campo Bio". La premiazione dell'Innovation Challenge e un ricco calendario di appuntamenti collaterali - a pag.13



Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

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

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

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

FOCUS SU UN TEMA CHIAVE DI SVILUPPO SOSTENIBILE



BIODIVERSITÀ Una nuova alleanza per il vigneto

Perché la salvaguardia della biodiversità in vigneto è un asset irrinunciabile per l'impresa. Ricerca scientifica e imprenditoria a confronto su cosa è, come si attua e che valore ha la difesa dell'integrità ambientale anche in termini di competitività. Serve un cambio di visione per far crescere e lavorare (per noi) tutti quegli "alleati" più o meno visibili che popolano il suolo, l'acqua e l'aria

Se ne parla, ma meno di quanto necessario e spesso a sproposito, relegandola a tema etico-filosofico, quando è ormai riconosciuta a livello istituzionale e scientifico come fattore e obiettivo strategico della sostenibilità; si considera poco e si sta facendo molto per minacciarla, perché vissuta come ostacolo alla produttività seppur, a ben guardare, si scopre essere un alleato del vigneto - insospettato

perché ancora sconosciuto - anche da un punto di vista economico. Curioso destino per la biodiversità che forse, per la sua semplicità semantica, soffre più di altri concetti legati al green di una superficialità di approccio che ne porta a sottovalutare la portata e il valore strategico. Certamente, come per la sostenibilità, anche la biodiversità va studiata, capita e misurata per diventare strumento di sviluppo produttivo: si scopre, così, che la difesa

dell'integrità ambientale non ha solo un valore etico o prospettico, ma può tradursi in una pratica preziosa per difendere e valorizzare, fin da subito, la produzione viticola. È necessario, però un cambio di visione per ripensare, in questa chiave, la viticoltura del futuro lasciandola più libera e spontanea nello sviluppare la sua intrinseca complessità "biodiversa".

CONTINUA A PAGINA 2

A pagina 2

Parla Gianfranco Caoduro, pioniere internazionale per la tutela della biodiversità e presidente onorario della World Biodiversity Association

A pagina 6

Reportage dal "World Living Soils Forum" di Arles

A pagina 10

Le case-history di Castello d'Albola, del Gruppo Zonin1821, e Venica&Venica



Nuova Zelanda, il vigneto più sostenibile al mondo

Storia di una "best practice" nata nel 1995 e che oggi punta a nuovi obiettivi entro il 2050
a pag. 21

cantine sostenibili



100% Sicilia: nasce la bottiglia a chilometro 0

Un progetto di SOSTain Sicilia e O-I, strategico in chiave di sostenibilità ma non solo
a pag. 26

MODELLI AGRONOMICI VITICOLTURA RIGENERATIVA: COME APPLICARLA

Sfide e opportunità per i produttori

REYNE PRIMA

a pag. 32



PROSPETTIVE E SCENARI NELLE PAROLE DI UN ESPERTO, LORENZO TERSI

Finanza in fermento, come cambierà il vino italiano

La finanza sta diventando un asset decisivo nel percorso di cambiamento e consolidamento del sistema imprenditoriale vitivinicolo italiano. M&A, acquisizioni, private equity, family office, club deal: tutti in corsa nella sfida alla crescita dimensionale dell'impresa. Perché il vino italiano è diventato interessante per gli investitori? Come rendere "appetibile" un'azienda? Analisi di alcune recenti operazioni e previsioni su cosa potrebbe succedere nel prossimo futuro. Rischio "mani straniere" sulle imprese tricolori? Non è da escludere: ma anche noi possiamo giocare la nostra partita... all'estero

a pagina 16

LT Wine&Food Advisory



ECONOMIA & MERCATI

Indagine Mediobanca

Incertezza e congiuntura internazionale non minano la fiducia delle cantine italiane

a pag. 18

Import mondiale 1° trimestre

Partenza a rilento, volumi piatti per valori in leggero aumento

a pag. 15

SYNCRONCAP™ SERIES

Noi siamo già nel futuro... E tu?

norton
Passione, tecnologia, innovazione...

www.nortan.it



➔ segue dalla prima pagina



FOCUS SU UN TEMA CHIAVE
DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Biodiversità: una nuova alleanza per il vigneto

Perché, raccontano gli esperti, in fondo non serve un'attività frenetica per portare avanti un vigneto secondo questa impostazione: ridurre (ulteriormente) la frequenza dei passaggi in vigna per le lavorazioni e i trattamenti, lasciando lavorare tutti quegli "alleati" più o meno visibili che popolano il suolo, l'acqua e l'aria, e che tutti insieme prendono appunto il nome di biodiversità. Se in una azienda agricola, o vitivinicola più in particolare, vivono in sostanziale equilibrio uccelli, pipistrelli, api, farfalle, coccinelle e altri insetti utili, anfibi, lombrichi, acari, millepiedi e centopiedi, favoriti dalla presenza tra le colture di siepi, piante spontanee, boschetti o muretti a secco, si ha a disposizione una complessità che in modo naturale aiuterà il viticoltore nel controllo dei parassiti e renderà meno difficile il lavoro di protezione della vite e dell'uva, comportando una riduzione della frequenza dei passaggi in vigna per le lavorazioni, per le fertilizzazioni e per i trattamenti. Ovviamente si tratta di una spontaneità che va conosciuta e gestita ma a tutto vantaggio dell'economia aziendale, visto il risparmio insito nella riduzione degli interventi, delle persone e del prodotto, per la maggiore tutela della salute del viticoltore, del vigneto, e una migliorata salubrità, quindi qualità, del prodotto vino.

Nasce da queste considerazioni lo speciale dedicato alla biodiversità che raccontiamo nelle pagine seguenti dove abbiamo voluto affiancare opinioni e riflessioni esperte, come l'intervista al professor Gianfranco Caoduro, uno dei pionieri per la tutela della biodiversità a livello internazionale e presidente onorario della World Biodiversity Association, e una sintesi dei messaggi emersi dal "World Living Soil Forum" tenutosi recentemente ad Arles, insieme alle testimonianze dirette delle aziende Castello d'Albola, del Gruppo Zonin1821, e Venica&Venica, impegnate attivamente per il mantenimento dell'integrità naturale del proprio territorio. Buona lettura! Giulio Somma

INTERVISTA A GIANFRANCO CAODURO, PRESIDENTE ONORARIO WORLD BIODIVERSITY ASSOCIATION ONLUS

La biodiversità è la risorsa più importante dei sistemi naturali del nostro pianeta, ivi compresi gli agrosistemi. Mantenere alto il suo livello è oggi un imperativo serio e irrinunciabile: nonostante la modifica della nostra Costituzione, le parole di papa Francesco e i riconoscimenti delle istituzioni internazionali, la perdita di biodiversità continua e porta all'estinzione ogni anno di 30-40 mila specie animali. Armonizzare produzione agricola e conservazione dell'ambiente, rendendo minimo l'impatto degli interventi in vigna sulla natura e sulla sua biodiversità è fattibile e vantaggioso. Lo standard "Biodiversity Friend" e la sua declinazione nel vigneto

Da emergenza a risorsa: la biodiversità per un'agricoltura sostenibile

di MAURIZIO TAGLIONI

Da asset a obiettivo delle pratiche di sostenibilità: la biodiversità è qualcosa in più di un semplice fattore delle strategie sostenibili perché, in quanto risorsa più importante dei sistemi naturali del nostro pianeta, assume la veste di obiettivo prioritario verso cui deve tendere ogni azione o strategia di sostenibilità. In questa intervista a **Gianfranco Caoduro**, dottore forestale, già professore di Scienze agrarie e Scienze naturali, presidente onorario di World Biodiversity Association onlus (Wba) e autore di numerose pubblicazioni scientifiche e divulgative a tema naturalistico, continuiamo il nostro viaggio attraverso gli Obiettivi per lo sviluppo sostenibile che caratterizzano l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, focalizzandoci sulla biodiversità, un aspetto, come vedremo, fondamentale per la sopravvivenza della vita sul nostro pianeta e la cui salvaguardia richiede un vero e proprio cambio di paradigma dell'agricoltura, solo in parte già intrapreso attraverso l'adozione dei protocolli di difesa integrata o biologico. La biodiversità è altresì richiamata in tutti e tre i sistemi di certificazione esistenti a livello nazionale (Equalitas, Sqnpi e Viva) riconosciuti dal Disciplinare di certificazione nazionale della sostenibilità della filiera vitivinicola, licenziato il 16 marzo scorso dal Mipaaf (vedi C.V. n. 12 del 4 aprile 2022).

Ma cosa vuol dire esattamente biodiversità e cosa fare per preservarla? Da qui iniziamo la nostra conversazione con il professor Caoduro, per chiarirci le idee al riguardo, e comprendere poi quanto l'agricoltura e la viticoltura in particolare siano coinvolte nella tutela della biodiversità, e in che modo i viticoltori possano impegnarsi per fornire il proprio contributo su questo tema.

Professor Caoduro, può iniziare col fornirci una definizione di biodiversità dal punto di vista teorico e spiegarci in cosa essa consista nella pratica?

Nell'uso più comune, il termine biodiversità indica la quantità di specie vegetali e animali e viventi in un dato territorio. Per completezza di informazione devo dire che con il termine "biodiversità" gli scienziati indicano la variabilità degli organismi a più livelli: da quello intraspecifico, ossia dovuto alle varianti genetiche degli individui di ogni singola specie; a quello interspecifico, ovvero relativo alle differenze tra specie diverse; sino al livello ecosistemico, riferito alla varietà di ecosistemi e nicchie ecologiche presenti in una determinata area. In pratica, la biodiversità è l'effetto di quello che la natura offre in termini di risorse naturali (soprattutto luce, calore e acqua): quando c'è abbondanza di questi elementi ne deriva che la biodiversità si esprime ai massimi livelli. È il caso, ad

esempio, delle foreste tropicali, dove vivono praticamente i tre quarti delle specie del nostro pianeta.

Perché la biodiversità è così importante, e in che modo tale importanza è stata riconosciuta a livello globale e legislativo?

La biodiversità è la risorsa più importante dei sistemi naturali del nostro pianeta, poiché è il presupposto per la perpetuazione della vita sulla Terra. Se in un ambiente diminuisce la biodiversità c'è semplificazione, declino e la progressiva scomparsa della vita. Le Nazioni Unite hanno inserito la salvaguardia della biodiversità nell'obiettivo 15 dell'Agenda 2030. L'Unione europea da tempo riconosce che la conservazione della biodiversità è fondamentale nella strategia finalizzata a uno sviluppo sostenibile: a essa, infatti, sono legate altre emergenze ambientali, quali i cambiamenti climatici e la disponibilità di risorse, in base alle quali nei prossimi anni si decideranno le sorti dell'intera comunità umana. L'Italia stessa, con la recente riforma (8 febbraio 2022, ndr) che modifica gli articoli 9 e 41 della Carta costituzionale, ha introdotto la tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi tra i suoi principi fondamentali.

Tutelare la biodiversità oggi significa, quindi, impegnarsi per la conservazione degli habitat naturali, cioè essere "amici della biodiversità", e agire con responsabilità per la sostenibilità. Purtroppo, l'uomo sta da decenni lavorando in direzione contraria, e con la sua opera è responsabile della deforestazione di circa 50.000 km² di foreste tropicali l'anno. Oggi le foreste tropicali sono ridotte a circa metà della superficie (7.500.000 km²) che occupavano in tempi preistorici e la stessa Fao ha recentemente affermato che è proprio l'agricoltura la responsabile principale della perdita di foreste negli ultimi decenni sul pianeta (Fao - Global Forest Resources Assessment 2020). La perdita di biodiversità, dovuta in gran parte alla distruzione delle foreste tropicali per far po-

sto a coltivazioni e allevamenti estensivi, è un fenomeno che lo stesso papa Francesco ha evidenziato nel terzo capitolo della sua Enciclica "Laudato Si" del 2015. Secondo E.O. Wilson, famoso naturalista statunitense, il passaggio da foresta tropicale ad ambienti coltivati o al pascolo porta, infatti, all'estinzione di circa 30-40.000 specie l'anno: un numero incredibilmente elevato. Specie appartenenti in buona parte alla classe degli insetti, che vengono cancellati dalla faccia della terra, molto spesso ancor prima di essere scoperti e descritti. Per questo è importante bloccare subito la deforestazione. Non basterà, infatti, piantare nuovi alberi, siepi, boschi, per far rivivere le specie estinte, anche se resta comunque di fondamentale importanza recuperare, almeno in parte, il capitale di foreste che avevamo sul pianeta, anche per contrastare i cambiamenti climatici.

Può farci un breve excursus sugli errori sinora commessi in agricoltura e cosa è possibile fare già da ora per salvaguardare o addirittura recuperare biodiversità?

Stabilito che la biodiversità è una delle risorse fondamentali per l'essere umano, il suo mantenimento a livelli elevati rappresenta un obiettivo irrinunciabile anche per le attività produttive, agricoltura in primis. Chi coltiva la terra deve quindi porsi il problema di come favorire la biodiversità in azienda e, nello stesso tempo, individuare le attività che potrebbero comportare una sua possibile riduzione. La conversione di un terreno a monocoltura, un vigneto per esempio, avviene spesso riducendo progressivamente gran parte della biodiversità presente, con l'idea di difendere la monocoltura stessa. In questo modo si turba profondamente l'equilibrio preesistente e, quando poi arrivano i parassiti, trovando un substrato vegetale omogeneo adatto per il loro sviluppo, e un ambiente assai povero o privo di nemici naturali e antagonisti, il viticoltore è costretto a intervenire con prodotti fitosa-





Gianfranco Caoduro

LO STANDARD
DELLA WBA
E IL "DECALOGO
DELLA
SOSTENIBILITÀ"

La certificazione Biodiversity Friend



La diversità biologica è la risorsa più importante dei sistemi naturali del nostro pianeta e rappresenta un valore imprescindibile per un'agricoltura sostenibile e di qualità. Tutelare la biodiversità significa impegnarsi per la conservazione degli habitat naturali e agire con responsabilità, per la sostenibilità. Modelli di produzione e consumo insostenibili stanno provocando l'estinzione di migliaia di specie ogni anno, tanto che i biologi parlano di "sesta estinzione di massa". Naturalisti e scienziati ci avvertono che la distruzione delle foreste, riscaldamento globale e perdita di biodiversità determineranno pesanti squilibri sul pianeta e sulla disponibilità di risorse in futuro, ponendo la perdita di biodiversità ai vertici delle emergenze ambientali del nostro tempo. Nel 2010, "Anno internazionale della Biodiversità", la Wba (World Biodiversity Association onlus) ha proposto agli agricoltori, un nuovo modello di sviluppo, basato sulla cultura del rispetto. È nata così la prima certificazione "Biodiversity Friend®" per stimolare il mondo agricolo a una presa di coscienza verso una produzione basata sulla sostenibilità dello sviluppo e attenta alla conservazione delle risorse naturali.

Lo standard Biodiversity Friend

Biodiversity Friend è uno standard volontario aperto a tutte le aziende agrarie a produzione vegetale, singole o consorziate, che promuove e valorizza un'agricoltura sostenibile, rispettosa della biodiversità, del territorio che la ospita e delle comunità in esso presenti. In questo senso gli agricoltori diventano veri e propri custodi dell'integrità ambientale del territorio.

Il protocollo Biodiversity Friend

Il protocollo Biodiversity Friend valuta la sostenibilità in agricoltura attraverso l'impatto che l'attività agricola ha sulla biodiversità del territorio di produzione, permettendo alle aziende di intraprendere un percorso di miglioramento graduale delle performance ambientali dell'agrosistema, garantendo al consumatore prodotti di qualità ottenuti da territori ad alta naturalità.

Per il produttore: il protocollo identifica le strategie di mitigazione e miglioramento, è un valore aggiunto per i propri prodotti e uno strumento per comunicare il proprio impegno in materia di sostenibilità.

Per il consumatore: il brand Biodiversity Friend è garanzia di sostenibilità dell'attività produttiva, della tutela del territorio di produzione e della sua biodiversità, e scelta responsabile di prodotti sostenibili.

Gli Indici di biodiversità

La valutazione delle performance ambientali dell'azienda avviene attraverso una check-list documentale e il calcolo degli Indici di biodiversità di suolo, acqua e aria, secondo il principio "più vita c'è in un territorio, minore è stato l'impatto delle attività umane su di esso".

L'Indice di biodiversità del suolo (Ibs-bf) è basato sull'analisi delle comunità di macroinvertebrati edafici che sono ottimi bioindicatori, per valutare la qualità dei suoli. Tra questi sono fondamentali: lombrichi, acari, isopodi, millepiedi, centopiedi, collemboli e altri insetti.

L'Indice di biodiversità acquatica (Iba-bf) si basa sull'analisi dell'idromorfologia del corso d'acqua e delle comunità di macroinvertebrati acquatici, che sono ottimi bioindicatori per valutare la qualità delle acque dolci superficiali.

L'Indice di biodiversità lichenica (Ibl-bf) utilizza le comunità licheniche epifite, che ricoprono le cortecce degli alberi, per valutare la qualità dell'aria del sito di rilievo.

Gli Indici di biodiversità di aria, acqua e suolo del protocollo BF sono applicati anche all'interno dello standard di sostenibilità Equalitas® per la valutazione degli impatti delle attività agricole sulla biodiversità.

Come lavorare per la biodiversità: il decalogo

L'introduzione negli ambienti agrari di aree a bosco e a siepe, la maggiore attenzione alla qualità di suolo, acqua e aria, il recupero di antiche varietà colturali e di razze animali dell'agricoltura tradizionale, consentiranno un netto miglioramento delle caratteristiche del paesaggio agrario che potrà, finalmente, tornare a essere espressione della tradizione contadina, della sua tipicità storica, economico-sociale e culturale. Per mantenere buoni livelli di biodiversità negli agrosistemi è necessario ricorrere a buone pratiche agronomiche che garantiscano la conservazione della fertilità dei suoli, la corretta gestione delle risorse idriche, il controllo delle infestanti e dei parassiti con metodi a basso impatto, la diffusione di siepi e aree boscate, la presenza di specie nettariifere e l'uso di rotazioni. Tutte queste azioni favoriscono la diversità biologica sul territorio, migliorando, allo stesso tempo, la qualità di aria, acqua e suolo.

Per aderire al protocollo l'azienda sottoscrive la "Biodiversity Friend Declaration" con la quale si impegna a perseguire dieci azioni che costituiscono il "Decalogo della sostenibilità" in agricoltura:

- 1 modello colturale sostenibile;
- 2 tutela della fertilità dei suoli;
- 3 gestione razionale della risorsa acqua;
- 4 tutela di siepi, boschi, prati e specie nettariifere e formazioni naturaliformi;
- 5 tutela della biodiversità agraria e strutturale;
- 6 risparmio energetico e uso di fonti rinnovabili;
- 7 tutela del territorio e del paesaggio rurale;
- 8 sostenibilità sociale;
- 9 sostenibilità economica;
- 10 qualità del suolo, dell'acqua e dell'aria.

A ognuna delle azioni che compongono il Decalogo sono associate diverse attività, con relativi punteggi, che sono riportati su un'apposita check-list. un punteggio che viene riportato in un'apposita scheda di rilievo. L'azione più valorizzata del Decalogo è quella relativa alla tutela di siepi e boschi con 20 punti totali. Per ottenere la certificazione le aziende devono raggiungere un punteggio minimo d'ingresso di 60 punti su 100. L'ente di certificazione provvede annualmente all'aggiornamento della check-list per attestare un miglioramento di almeno un punto rispetto all'anno precedente, dato che l'insieme delle pratiche adottate è ritenuto congruo con un elevato livello di sostenibilità. Al raggiungimento degli 80 punti, inoltre, l'audit sarà effettuato non più annualmente, ma ogni due anni.

nitari, agrofarmaci, o altro che dir si voglia. Tali prodotti, usati regolarmente, possono far insorgere forme di resistenza tra gli individui sopravvissuti ai trattamenti, e si rischia di entrare in un circolo vizioso comparabile a quello in cui siamo finiti, in campo medico, nell'antagonismo batteri/antibiotici, che ha prodotto popolazioni di organismi ormai resistenti alla quasi totalità degli antibiotici che siamo in grado di produrre. Questo, ha fatto sì che negli ultimi anni sia aumentata anche tra i produttori agricoli la sensibilità verso modelli di coltivazione più attenti alla conservazione delle risorse naturali.

Anche in riferimento alle emergenze climatiche in atto, è giunto, secondo noi, il momento di ripensare all'agricoltura stessa, rendendola più complessa e amica, non nemica, della biodiversità. Se io nella mia azienda ho uccelli, anfi, pipistrelli, api, farfalle, bombi, coccinelle e tanti insetti utili, favoriti dalla presenza tra le colture di siepi, prati, boschetti o muretti a secco, ho a disposizione una complessità che mi aiuta nel controllo naturale dei parassiti e rende meno difficile il lavoro di protezione del mio prodotto ortofrutticolo o viticolo. L'arma migliore, in sostanza, è la complessità biologica, anche se questo non vuol dire rinunciare del tutto a un controllo di tipo chimico (meglio se biologico) in caso di pullulazioni incontrollabili.

È probabile che questo modello di agricoltura possa apparire più impegnativo rispetto ai modelli sin qui seguiti. Per esempio, dal punto di vista produttivo può sembrare più comodo avere qualche metro quadro in più da coltivare, piuttosto che rinunciare per piantare una siepe o un boschetto, ma se poi si va a fare un bilancio costi/benefici, ci si accorge che la presenza di siepi riduce l'utilizzo di agrofarmaci, siano essi organici o di sintesi, e migliora di molto la qualità ambientale dell'agrosistema. Inoltre, se questo impegno a favore della biodiversità viene comunicato correttamente ai consumatori, sempre più attenti su questo

fronte, si può tradurre anche in maggiori ricavi per il produttore, dovuti al "valore aggiunto" di un prodotto di qualità, ottenuto da un territorio ad elevata naturalità e in equilibrio con l'ambiente circostante.

Esistono protocolli codificati che i viticoltori possono implementare e certificazioni in materia di tutela della biodiversità che possono essere più conseguite?

L'idea nostra è proprio questa: è necessario un cambiamento di visione rispetto a questa agricoltura industriale che ha, dal secondo dopoguerra a oggi, avvicinato il pianeta al collasso. Ciò può avvenire partendo dal basso, ovviamente, da coloro che sono a diretto contatto con la terra. Cosa vuol dire questo? Vuol dire che dobbiamo trovare modelli di produzione agricola che siano più sostenibili, ossia "Biodiversity friendly", come direbbero gli anglosassoni. Noi abbiamo approntato nel 2010 il nostro standard, denominato "Biodiversity Friend®" (BF), messo a punto dal Comitato scientifico internazionale di Wba onlus, che è stata la prima certificazione che valuta la conservazione della biodiversità in agricoltura.

Siamo convinti, da naturalisti (la Wba onlus è nata nel 2004 al Museo di Storia Naturale di Verona), di poter vincere assieme agli agricoltori questa sfida che abbiamo lanciato nel 2010. Infatti, a me piace terminare sempre le mie conferenze con uno slogan: "We have a dream: agricoltori e naturalisti uniti per una agricoltura sostenibile!". Quando insegnavo nelle Scuole agrarie di Verona, ho notato che i giovani sono particolarmente ricettivi e sensibili a queste tematiche, ed è più facile far capire loro, che diventeranno i futuri agricoltori, che la moderna agricoltura non può essere rivolta esclusivamente alla meccanizzazione, alle biotecnologie, ai droni e all'estremizzazione dell'automazione, ma deve anche recuperare pratiche colturali sostenibili, per una parte delle quali la stessa modernizzazione può dare una mano.

Ci può parlare più approfonditamente di questo standard "Biodiversity Friend", di come è nato e in cosa consiste?

Diciamo che come naturalisti, inizialmente impegnati nello studio e la salvaguardia delle foreste tropicali e degli hotspot di biodiversità nei vari continenti, negli ultimi anni abbiamo deciso di dedicarci anche alla biodiversità di casa nostra, visto che siamo il Paese più "biodiverso" d'Europa, con un numero di specie incredibilmente elevato, con tante specie che sono, anche in Italia, purtroppo minacciate di estinzione. Abbiamo dunque deciso di proporre questa alleanza tra noi naturalisti e gli agricoltori, per fare in modo che questi ultimi tornassero ad essere ciò che sono stati per tanti secoli, cioè dei custodi del territorio e della biodiversità. Da un punto di vista scientifico, prima di agire, la necessità di misurare un fenomeno, in questo caso di valutare la qualità ambientale di un sito, è un passaggio fondamentale. Al proposito, dai tempi in cui insegnavo nelle scuole agrarie, avevo avuto idea di valutare la qualità ambientale degli agrosistemi attraverso la misurazione di parametri riguardanti il suolo, l'acqua e l'aria: un "biomonitoraggio" che permettesse di rilevare gli impatti delle attività agricole mediante l'uso di organismi, chiamati "bioindicatori", particolarmente sensibili alle alterazioni ambientali e agli agenti inquinanti. Così, ad esempio, la valutazione dello stato di naturalità o di alterazione del suolo può essere effettuato mediante lo studio della fauna presente nel terreno, dal momento che qualsiasi alterazione viene "registrata" dalla struttura delle comunità di invertebrati che lo popolano, come lombrichi, acari, isopodi, millepiedi, centopiedi e molti insetti. Si tratta del nostro Indice di Biodiversità del Suolo (Ibs-bf).

Allo stesso modo, per la valutazione della qualità delle acque superficiali si possono utilizzare le comunità biologiche in esse viventi, come i macroinvertebrati acquatici. ➡



◆ Si tratta di larve di insetti (plecotteri, efemeroteri, tricoteri, ecc.), di crostacei, idracari, molluschi, più o meno sensibili agli inquinanti, e utili per calcolare l'Indice di Biodiversità Acquatica (Iba-bf). Infine, per valutare la qualità dell'aria si possono utilizzare i licheni, effettuando campionamenti sulle cortecce di alberi campione presenti all'interno dell'azienda. Cortecce ricoperte di licheni indicano qualità dell'aria ottima o buona, mentre quando i licheni sono scarsi o assenti il livello di inquinamento atmosferico risulta assai elevato. Negli ambienti rurali un Indice di Biodiversità Lichenica (Ibl-bf) basso è spesso imputabile all'uso frequente di agrofarmaci (in particolare anticrittogamici) che si disperdono nell'ambiente circostante i trattamenti attraverso aerosol di particelle sospese.



da alcuni viticoltori che ho avuto la fortuna di conoscere personalmente, alcuni dei quali biologi, altri no, ma non è questo il punto. Anzi, sul biologico apro una parentesi: praticare una viticoltura specializzata ispirata alla monocultura, eliminare siepi e boschi preesistenti sul proprio fondo, compattando il terreno con mezzi pesanti per frequenti trattamenti con agrofarmaci biologici, per carità, ma i risultati in termini di conservazione della biodiversità saranno comunque deleteri per il suolo e l'ambiente. Per fortuna, comunque, la stragrande maggioranza dei viticoltori biologi non va in questa direzione. Tornando a cosa si può fare è piuttosto semplice: si possono piantare siepi o costruire muretti a secco, piantare alberi, praticare l'inerbimento, lo sfalcio alternato dei filari, allevare specie nettariifere, installare delle bat-box per i pipistrelli e/o nidi artificiali per uccelli, praticare un'apicoltura naturale favorendo api e impollinatori selvatici. Rinunciare all'eliminazione di nuclei di vegetazione spontanea confinanti col

vigneto è un'altra azione che può essere assai utile alla tutela della biodiversità, anche se ciò significa rinunciare a una potenziale area di produzione. Insomma, fare in modo di mantenere la biodiversità costituita da uccelli, micromammiferi, anfibi, rettili, insetti, api, molluschi, piante spontanee ai margini del vigneto, che possono dare una mano a controllare quei parassiti che rendono difficile la conduzione di un vigneto, riducendo di molto l'utilizzo di prodotti per i trattamenti.

Il nostro Biodiversity Friend è uno standard che permette di iniziare con un punteggio relativamente basso proprio perché l'abbiamo pensato a misura di chiunque voglia impegnarsi per la tutela e il recupero della biodiversità: sia coloro che hanno già una sensibilità per la conservazione dell'ambiente, sia per quegli agricoltori che hanno fatto i trattamenti a calendario fino a poco tempo fa. Tutti gli agricoltori (convenzionali e biologi) possono aderire a questa nuova idea di agricoltura, alleata alla biodiversità e non in contrasto con essa, come spesso è avvenuto negli ultimi decenni. Tutti possono "misurare" le proprie performance

ambientali, iniziando un percorso che può essere più o meno lungo, a seconda del livello iniziale di entrata (60 punti su 100 sono il minimo per ottenere la certificazione). Una volta intrapreso il percorso, l'azienda è tenuta ad aumentare ogni anno il suo punteggio attraverso una serie di attività e misure che, a piccoli passi, quasi senza accorgersene, le permettono di entrare in un circolo virtuoso che è quello della sostenibilità e della conservazione della biodiversità. Nessun ulteriore miglioramento è richiesto una volta raggiunto il punteggio di 80/100. (vedi box Biodiversity Friend a pag. 3).

A volte gli imprenditori vitivinicoli sono esitanti nell'intraprendere percorsi di certificazione, per via dei costi d'implementazione dei protocolli e delle pratiche burocratiche per ottenere la certificazione stessa. Possiamo, nel caso della biodiversità, provare a stilare un elenco di vantaggi che il viticoltore può ottenere con la pratica dei comportamenti virtuosi di cui abbiamo parlato?

Il vantaggio principale per un viticoltore consiste nella pos-

sibilità di gestire il vigneto in modo più razionale per la produzione delle sue uve. Ad esempio, i modelli tradizionali prevedono il passaggio frequente di mezzi pesanti nell'interfilare e continue lavorazioni del suolo; conseguenze sono il compattamento del suolo e continue modifiche nel suo assetto superficiale e profondo.

Un terreno amico della biodiversità è un terreno che conserva la sua fertilità, dove miliardi di microrganismi e la pedofauna lavorano continuamente per mantenerlo tale. Non necessita di interventi frequenti, anche se inerbimenti, sovesci e apporti periodici di sostanza organica sono senz'altro opportuni, per reintegrare le perdite di fertilità dovute all'asportazione dei prodotti agricoli. Per preservare l'integrità del suolo, sia dal punto di vista biologico sia strutturale, ritengo sia importante limitarne al massimo le lavorazioni, e questo costituisce già di per sé un risparmio per il viticoltore. L'attività frenetica messa in atto dall'agricoltura industriale nella gestione del territorio è in gran parte sovradimensionata rispetto alle reali esigenze delle colture, e di questo ci si convince, in genere, solo dopo aver recuperato la



complessità biologica dell'agrosistema. Inoltre, recenti ricerche dell'Università di Verona¹ e del Consortium Ipsos di Parigi² sui fattori che influenzano le scelte dei consumatori relativamente alla salubrità e all'impronta ambientale del prodotto vino, hanno rivelato che una fetta sempre maggiore di consumatori (soprattutto i giovani) sono indirizzati verso vini che riportano sulla propria etichetta marchi di sostenibilità ambientale, Biodiversity Friend compreso.

Per concludere, possiamo affermare che l'obiettivo principale di un'agricoltura rispettosa della biodiversità è quello di armonizzare produzione agricola e conservazione dell'ambiente. L'introduzione negli ambienti agrari di aree a bosco e siepe, la maggiore attenzione alla qualità di suolo, acqua e aria, e il recupero di antiche varietà colturali come i vitigni tradizionali, comportano un miglioramento del paesaggio agrario e trasformano gli agricoltori in veri e propri custodi del territorio, oltre che della biodiversità, apportando al tempo stesso importanti elementi per la promozione agrituristica (enoturistica) delle aree interessate. *Maurizio Taglioni*

¹ C. Bazzani, R. Capitello, E. C. Ricci, R. Scarpa, D. Begalli, *Nutritional Knowledge and Health Consciousness: Do They Affect Consumer Wine Choices? Evidence from a Survey in Italy*, University of Verona, Verona, December 2019.

² M. Elsen, R. van Giesen, K. van den Akker, Allison Dunne, *Consumer testing of alternatives for communicating the Environmental Footprint profile of products (Ipsos consortium)*, European Commission, Bruxelles, September 2019



Macchina tangenziale Eidos: un nuovo supporto alla Green Economy

La GREEN ECONOMY continua a rafforzarsi nel progetto DROP TO TARGET di Carrarospray, il flusso mirato riduce la deriva e risparmia prodotto chimico. Oltre ad offrire soluzioni che mantengono la pulizia dei filari, una efficace agitazione della miscela e una riduzione dei consumi, facendo guadagnare i nostri clienti. Le linee guida delle Università Europee, Enti Certificatori di prodotto e Centri Funzionali in tema di tecnologia delle macchine da trattamenti fitosanitari sono state accolte da Carrarospray con un R&D dedicato che mira agli obiettivi di agricoltura di precisione. Da qui nasce la nuova macchina TANGENZIALE EIDOS, disponibile nella versione portata e trainata. Oltre a disporre delle più avanzate tecnologie e soluzioni meccaniche, arriva a completarsi con il dispositivo

IOT di AGRICOLTURA 4.0. Composta da 2 rotori verticali, consente di ottenere un flusso orizzontale, regolabile dal posto guida del trattore e un getto mirato alla sola vegetazione con assenza totale della deriva puntiforme. La velocità di rotazione del rotore va impostata in funzione della densità fogliare. È possibile arrestare i rotori, regolare l'intensità del flusso aria/miscela e dosare la quantità di miscela erogata. È disponibile con getto triplo e ugelli anti-deriva CVI di ALBUZ e rientra in tutti i protocolli moderni di macchine innovative per trattamento fitosanitario.



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

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



Esperti nella depurazione di acque reflue dal 1972

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

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

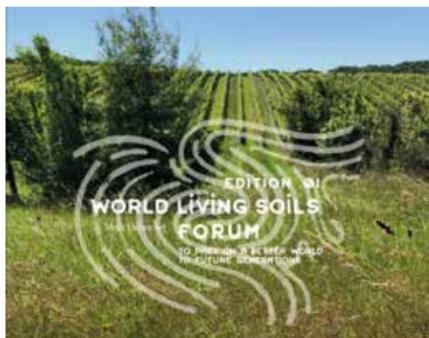


Made in Italy



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

SPUNTI E RIFLESSIONI DAL “WORLD LIVING SOILS FORUM”, ORGANIZZATO DA MOËT HENNESSY



Il binomio biodiversità-salute del suolo ricorre spesso nel simposio come riferimento primario per ogni strategia di difesa e rigenerazione dei terreni. Biodiversità che diventa passepartout per rileggere anche altri ambiti dello sviluppo sostenibile: dalla gestione dell'acqua alla riforestazione per la rigenerazione degli ecosistemi. L'importanza “politica” di un evento che chiama la comunità scientifica mondiale a riflettere sul suolo e la sua centralità per garantire il futuro del Pianeta. Agriforestazione, investimenti e gestione delle risorse idriche le chiavi per una viticoltura e un'agricoltura capaci di vincere la sfida del climate change

Biodiversità è stata la parola più ricorrente - dopo “suolo” ovviamente - nelle numerose relazioni che si sono susseguite al “World Living Soils Forum”, organizzato dal colosso Moët Hennessy - ramo del gruppo del lusso Lvmh che raccoglie le grandi firme del wine & spirits di Francia - ospitato l'1 e il 2 giugno ad Arles-en-Provence. Al simposio, che ha avuto il grande merito “politico” di aver attirato l'attenzione della comunità scientifica mondiale sulla centralità del suolo come garante del futuro del nostro Pianeta, il binomio biodiversità-salute del suolo è stato indicato come fulcro di ogni strategia di difesa e rigenerazione dei terreni, perché il suolo non è una massa inerte, composta solo da elementi minerali, ma, al contrario, ospita centinaia di specie vegetali e animali che lo rendono vivo e, quindi, anche sensibile alle aggressioni esterne, legate essenzialmente alle attività dell'uomo, soprattutto laddove l'agricoltura convenzionale ha già fatto danni rilevanti. E se il tema è ancora periferico nel dibattito pubblico, da Arles-en-Provence arriva chiaro il messaggio: tutto ciò che riguarda il suolo, la sua salute e la sua rigenerazione, è destinato a diventare presto, argomento di dibattito fondamentale, anche per il mondo vitivinicolo.

Un ricco panel di temi e relatori

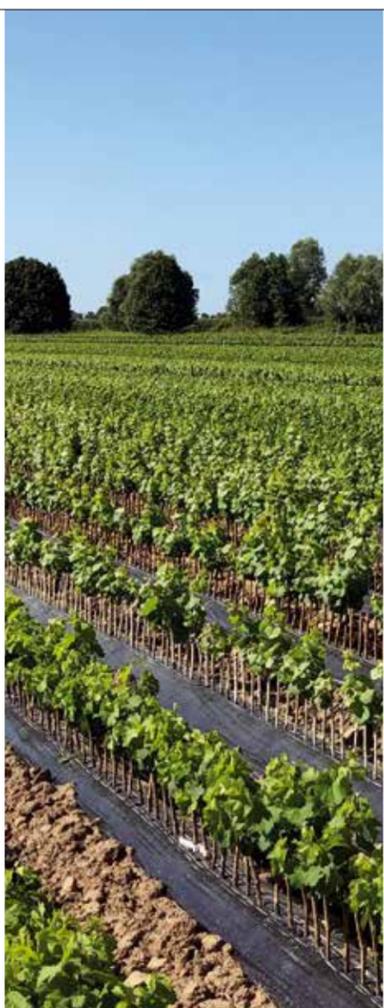
A lanciare l'appello alla comunità scientifica, ma anche alle istituzioni, alle rappresentanze dei produttori e ai media di tutto il mondo, sono state decine di interventi organizzati in due giorni di conferenze, tavole rotonde masterclass, cui hanno partecipato più di cento relatori, a partire da **Philippe Schaus**, presidente e ceo di Moët Hennessy, e poi **Ronald Vargas**, secretary of the

BIODIVERSITÀ COME CHIAVE RIGENERATIVA DEI SUOLI



Global Soil Partnership, Land and Water Officer alla Fao, **Jean-Claude Ruf**, direttore scientifico dell'Oiv, **Pau Roca**, direttore generale dell'Oiv, e persino il principe **Alberto di Monaco**. Tantissimi i temi finiti al centro del Forum, con particolare attenzione al ruolo dei suoli nel contesto, più ampio, della sostenibilità, ispirati a un antico proverbio cinese, ancora oggi di straordinaria saggezza, secondo cui “Il suolo è la Madre di tutte le creature. Non dimenticare la Madre che ti nutre”.

In effetti, il suolo è un fattore fondamentale di cui tenere conto quando si parla di sostenibilità: è popolato da organismi che giocano un ruolo fondamentale nel rendere nutrienti i frutti della terra, ma sono importanti anche nel contrasto all'inquinamento e ai cambiamenti climatici. Eppure, la salute dei suoli è in declino costante da anni, come ha ricordato alla fine del 2020 il direttore generale della Fao, **Qu Dongyu**: “I suoli non sono soltanto il fondamento dei sistemi agroalimentari e il luogo in cui si produce il 95% del cibo che consumiamo, ma la loro salute e biodiversità sono anche cruciali per il nostro progetto di porre fine alla fame e garantire l'esistenza di sistemi agroalimentari sostenibili”. Il seme del World Living Soils Forum, Moët Hennessy l'aveva piantato già al Vinexpo di Parigi del 2020, quando aveva tracciato la strada del suo impegno per la sostenibilità, proprio da un forum dedicato al suolo, che aveva lo scopo di portare avanti il dibattito pubblico su un aspetto centrale: i cambiamenti climatici, la conservazione dei suoli, dell'acqua e dell'energia, così come la sostenibilità delle filiere, sono tutti fattori che contribuiscono alla protezione dei “suoli viventi”. Un fil rouge che si riannoda nella plenaria Protecting our Soils, an Imperative for the Living”, da dove un panel di esperti ha affrontato



DAL 1985 UN PUNTO DI RIFERIMENTO NEL PROGRESSO DELLA VITICOLTURA



Vitis Rauscedo nasce da un gruppo di vivaisti che, coinvolti dall'entusiasmo di Atanasio Lovisa e forti dell'esperienza accumulata in anni di impegno e passione sul campo, hanno condiviso l'idea di un **vivaismo viticolo innovativo**.

Un lavoro rigoroso lungo più di trent'anni, ha fatto di Vitis Rauscedo una realtà cooperativa vivaistica tra le più importanti del mondo, con una produzione annuale di oltre 6 milioni di barbatelle innestate, destinate alle zone viticole del mercato italiano ed estero.

La **collaborazione con studiosi e tecnici di valore e un lavoro di ricerca e sperimentazione costante** hanno permesso di elevare costantemente la qualità della produzione, la costituzione di un'ampia gamma di selezioni clonali, oltre alla realizzazione del **VIVAIO BIOLOGICO CERTIFICATO**: un ambizioso progetto denominato **VITIS BIO®** finalizzato allo sviluppo di una filiera vivaistica sostenibile.

VITIS
RAUSCEDO
una vite per la vite



VITIS RAUSCEDO SOC. COOP. AGR.

Via Richinvelda, 45 - 33095 San Giorgio della Richinvelda (Pn)
t. 0427 94016 - info@vitisrauscedo.com - www.vitisrauscedo.com



Panoramica sui lavori del "World Living Soils Forum"



un quesito fondamentale: "cosa sono i living soil e perché sono importanti nelle nostre decisioni quotidiane?".

Biodiversità e rigenerazione del suolo

Pascal Boivin, docente di Agronomia e di Architettura del paesaggio e responsabile della filiera Agronomia alla Haute École du Paysage, d'Ingénierie et d'Architecture di Ginevra, ha sottolineato come "una delle funzioni dei suoli è promuovere la vita sulla Terra. Il ripristino della biodiversità è il risultato di molte altre iniziative che è necessario intraprendere, ma è importante seguire la giusta tabella di marcia". Per **Sandrine Sommer**, chief sustainability officer di Moët Hennessy, "la rigenerazione del suolo è al centro della nostra strategia di sostenibilità. Spingiamo la biodiversità ovunque, sia a livello macro che micro, e condividere la conoscenza è la chiave per andare oltre e in maniera più rapida". Anche la Fao, come ha ricordato **Ronald Vargas**, ha messo la tutela dei suoli al centro delle proprie politiche sulla sostenibilità. Ad esempio, "con il programma "Global Soil Doctors", che forma contadini cui vengono forniti materiali didattici, kit di analisi del suolo ed expertise per pro-

muovere le pratiche di una gestione sostenibile dell'attività agricola, diventando punti di riferimento delle diverse associazioni locali di contadini e lavorando a stretto contatto con agenzie governative, centri di ricerca, Università e Ong". **Kris Nichols**, invece, direttrice della ricerca della start up Usa impegnata nell'agricoltura rigenerativa "MyLand" e tra le protagoniste del documentario Netflix "Kiss the Ground", ha parlato della possibilità di rigenerare i suoli, perché "pur avendo ridotto la biodiversità di microrganismi, i nostri suoli hanno dimostrato una grande resistenza. Ricreando condizioni favorevoli, possono rigenerarsi e tornare a crescere, sta a noi ricostruirli. Dobbiamo prenderci cura del suolo come ci prendiamo cura del nostro corpo. Così come consigliamo a una persona di mangiare una varietà di cibi, dobbiamo bandire la monocoltura e moltiplicare i tipi di colture nel terreno per garantire una vera biodiversità". Come ricorda ancora la Nichols, le nostre vite dipendono dalla fotosintesi e dal suolo, e quindi "la nostra economia è basata sul carbonio, perciò abbiamo bisogno di sole tre cose: sole, CO2 e acqua, gli elementi alla base dell'agricoltura e degli allevamenti, il cui utilizzo va gestito al meglio. E poi c'è

il suolo, con i suoi micronutrienti essenziali, di cui è arrivato il momento di prendersi cura. È un peccato che ci sia ancora bisogno di vedere gli effetti devastanti del Climate Change per rendersi conto di quanto sia urgente e necessario cambiare la gestione dei suoli".

Agroforestazione e vigneto

La buona salute del suolo è una conditio sine qua non per garantire la sostenibilità degli ecosistemi, e quindi della specie umana, e anche il mondo del vino deve muoversi in questa direzione, scegliendo pratiche agricole sostenibili, che non solo aiuteranno a preservare il suolo dagli effetti catastrofici della chimica, ma avranno un impatto significativo, e positivo, anche sulle emissioni di gas serra. Affidarsi ad un ecosistema virtuoso per rigenerare il suolo e preservare la biodiversità vuol dire, essenzialmente, costruire un ecosistema forestale, capace di accogliere una moltitudine di specie vegetali e animali. "Non siamo ancora arrivati al punto di svolta, ma è solo questione di tempo, perché la costruzione di un ecosistema forestale è ormai una necessità", ha messo in guardia **Laurent Boillot**, ceo di Hennessy, dal workshop "Forest Ecosystem". "Dob-

biamo guardare alle performance a lungo termine, e per farlo occorre tornare ad usare una bella dose di buonsenso, nonostante il timore, sul breve termine, di una perdita di reddito". Anche **Frédéric Dufour**, presidente di Maison Ruinart, parla di "un misto di timore ed eccitazione, qualcosa di naturale all'inizio di una bella storia: l'ecosistema forestale è il sistema che può contribuire in maniera decisiva alla sopravvivenza di interi territori del vino". Settore, come ricorda **Stéphane Hallaire**, fondatore e presidente di Reforest'Action, "particolarmente antiquato, rispetto al quale ci sono molti preconcetti con cui combattere, ma non possiamo permetterci, in futuro, un deserto coltivato a vite, non sarebbe assolutamente sostenibile. Per cui dobbiamo farci coraggio e provare, ricordando sempre che l'albero è più di uno strumento, è un essere vivente che ci permette di raggiungere molteplici obiettivi". Il quadro, partendo da una regione simbolo del vino come quella dello Champagne, è già allarmante: qui, negli ultimi 30 anni le temperature sono cresciute di un grado centigrado, e questo ha un impatto indubbio sul vigneto e quindi sulla qualità delle uve. L'agroforestazione (o agroselvicultura), ossia la costruzione di un sistema agricolo che prevede la combinazione di alberi e arbusti con la coltura agraria (in questo caso la viticoltura) o con l'attività zootecnica dell'azienda, può cambiare la qualità dei suoli in maniera molto rapida, e si può fare senza ostacolare il funzionamento dei macchinari in vigna. Un altro punto chiave, per tutelare la vita di boschi e foreste, che rappresentano l'80% della biodiversità mondiale e garantiscono una gestione migliore delle risorse idriche, sono i corridoi ecologici, habitat che connettono tra loro le popolazioni biologiche separate da barriere prodotte dalle attività umane come strade, case e, appunto, colture agricole: la loro importanza, enorme, deve essere costantemente misurata. Proprio la centralità assunta dalla sostenibilità dei processi produttivi, che è prima di tutto sostenibilità ➔

SIAMO L'UNICO
CASO IN CUI PUOI FIDARTI
DI CHI TI LAVORA
ALLE SPALLE.



celli.it

Pensando ai forti carichi di lavoro a cui vengono sottoposte, le macchine agricole Celli sono progettate e costruite come da tradizione, ovvero con l'obiettivo di essere sempre più affidabili.



CELLI S.p.A. - Via A. Masetti 32, 47122 Forlì (FC) - info.celli@celli.it





ambientale, rende il momento propizio per una rivoluzione del genere, perché esiste una reale volontà politica di agire ascoltando con attenzione le necessità dell'industria del vino, e in questa fase i gruppi industriali supportano gli agricoltori nel processo di cambiamento, soprattutto finanziariamente. Sempre in chiave sostenibilità, è diventata essenziale la trasparenza nella comunicazione al consumatore, ed in questo ambito l'origine dei prodotti, nel pieno rispetto dell'ecosistema che ospita il vigneto, è un punto fondamentale, così come la cooperazione ed il dialogo tra ricercatori, aziende e professionisti, unica soluzione alle sfide di domani.

Sostenibilità economica dell'impresa

Sfide che, ovviamente, vanno affrontate anche tenendo conto della sostenibilità economica dell'impresa, tema del workshop "Biodiversity & Business Model - How to implement a new model centred on biodiversity?". Come ha ricordato **Stephen Cronk**, co-founder di Maison Mirabeau, Trustee della The Regenerative Viticulture Foundation, "dobbiamo avere tutti ben chiaro che la questione dei costi è spaventosa, ma l'esaurimento dei nostri suoli avrà un costo molto più alto. All'inizio del nostro percorso di rigenerazione dei suoli abbiamo dovuto fare i conti con lo scetticismo dei nostri vicini, che oggi ci chiedono consigli su come seguire la nostra stessa strada". Nella consapevolezza che quanto investito oggi nella difesa della biodiversità si traduce in un risparmio domani in termini di gestione del vigneto e di qualità delle produzioni. Su cui, oggi, pende la spada di Damocle del cambiamento climatico, che "dal 2003, in Champagne, ha portato a vendemmie sempre problematiche, per questo la nostra priorità è la lotta al global warming, puntando forte sulla biodiversità", aggiunge **Frédéric Dufour**, presidente di Maison Ruinart. È grazie alla biodiversità che si creano le risorse di cui la Terra ha bisogno, ed i viticoltori



ne devono essere consapevoli. L'esempio di Ruinart, in questo caso, è esplicativo: la maison dello Champagne ha sperimentato la vitiforestazione su 40 ettari di terreni, e pratica l'agricoltura rigenerativa, tanto che in Portogallo ha investito in 300 ettari di foresta distrutta dagli incendi subiti dal Paese negli anni passati. Tutto questo, per garantire la salute dei suoli, con la consapevolezza che il 50% degli habitat naturali in Europa versa in cattive condizioni, e seppure il G7 ha chiesto un'azione comune a sostegno della biodiversità, non c'è bisogno di aspettare un quadro normativo per agire, costruendo nuovi modelli di business basati sulla biodiversità, nella speranza che anche Cina e Stati Uniti, i due Paesi più inquinanti al mondo, che non hanno aderito alla Cop-21, si uniscano agli altri in questo percorso.

La gestione dell'acqua

Tra gli argomenti più interessanti e urgenti affrontati al World Living Soils Forum, c'è poi quello della gestione delle risorse idriche,

al centro del workshop "Promoting Biodiversity and Managing Water Resources", con **Gilles Boeuf**, biologo e professore all'Università Pierre-et-Marie-Curie, **Diana Wall**, biologa e docente all'Università del Colorado e direttrice della School of Global Environmental Sustainability, **Hélène Valade**, direttrice dello sviluppo ambientale per il gruppo Lvmh, e **Stuart Orr**, capo della Freshwater Practice del Wwf presso il World Wide Fund for Nature. Un confronto da cui sono emersi molti spunti interessanti, ma anche tante preoccupazioni e qualche concetto da ribadire con forza, a partire da un presupposto: "gli esseri umani devono rendersi conto di essere parte integrante della biodiversità", come ha detto il professor Boeuf. Che poi ha aggiunto un quesito cruciale: "chi dovrebbe beneficiare per primo del progresso: gli agricoltori, i consumatori o la natura?". Domanda scivolosa, anche se in effetti tutto si tiene in equilibrio solo nella reciprocità: è il segreto stesso della sostenibilità, che nelle tante declinazioni dell'economia agricola (e non solo) ha bisogno di tutelare il patrimonio della biodiversità. "Per i nostri profumi, la preoccupazione non è solo quella di avere i fiori migliori, ma anche quelli prodotti in buone condizioni sociali e ambientali", dice Hélène Valade. E per individuarli è "fondamentale la diversità genetica", sottolinea Diana Wall, portando l'esempio del riso: "abbiamo studiato 600 diverse specie di riso per identificare quelle resistenti a una particolare malattia". In viticoltura, la storia ampelografica delle varietà che coltiviamo oggi racconta un percorso simile, seppur diluito in migliaia di anni. Si arriva così al ruolo fondamentale dell'acqua, con i "biomi più colpiti dai cambiamenti climatici che sono proprio quelli che dipendono maggiormente dall'acqua dolce, una risorsa sempre più scarsa. Ci sono alcune regioni del mondo, compresi gli Stati Uniti, in cui dovremo decidere chi ha il diritto all'acqua e chi no", spiega Stuart Orr. Il pericolo, nella peggiore

delle ipotesi, è che il cambiamento climatico si riveli talmente rapido da non consentire alle specie viventi - animali e vegetali - di adattarsi, causando una sesta estinzione di massa delle specie. Causata, è bene ricordarlo, dall'uomo, perché se è vero che la natura ha sempre creato sostanze tossiche, è altrettanto vero che solo gli esseri umani producono veleni che non si degradano naturalmente. Ed è per questo, oltre che per il global warming, che la gestione e la governance dell'acqua è diventata tanto urgente per il mantenimento della biodiversità e della capacità dei suoli di produrre cibo. Con un ruolo preponderante dell'agricoltura (e quindi della viticoltura), perché il 70% dell'acqua dolce usata dall'uomo è impiegata nell'irrigazione delle colture, anche se tutt'oggi il 60% del cibo prodotto sulla terra viene coltivato da colture alimentate a pioggia, il che presuppone uno scenario molto complesso con la siccità causata dai cambiamenti climatici.

L'appello di Alberto II di Monaco

La transizione agro-ecologica appare quindi l'unica strada percorribile per non impoverire definitivamente i suoli e la Terra, ma anche per difendere un modello produttivo che rischia di essere messo in ginocchio dalle spinte del climate change, da un lato, e dei sostenitori della decrescita, dall'altro. "Negli ultimi anni abbiamo assistito al graduale emergere attorno alla questione climatica di una mobilitazione globale senza precedenti, anche se ancora insufficiente per invertire la spirale catastrofica del riscaldamento globale", dice **Alberto II di Monaco**. "Il vero dibattito oggi oppone chi crede nella nostra capacità di innovazione e progresso, chi vede la salvezza solo nel perseguimento suicida del business as usual, e chi opta per la decrescita, che in realtà porterebbe a una triplice regressione: sociale, democratica e di civiltà. Non dobbiamo rinunciare a innovare e progredire". G.S.



cima® è 4.0

SCOPRI DI PIÙ
SU CIMA 4.0



ACCEDI ALLE AGEVOLAZIONI DEL CREDITO D'IMPOSTA
RISPARMIA ORA SULL'ACQUISTO DEL TUO NUOVO ATOMIZZATORE

CIMA S.p.A - 27040 Montù Beccaria (PAVIA) Italia - Tel. +39.0385.246636



www.cima.it

Risparmia il tuo TEMPO ...e salva le tue mani

“New Technology”
Enovitis 2021, Italy



“Innovation Awards”
Sitevi 2021, France

“Novedad Técnica”
Fima 2022, Spain



**AZIONE RAPIDA (-30%) E CALBRATA
DALLA PRIMA ALL'ULTIMA POSA UNA TENUTA OTTIMALE E UNIFORME**

Utensile per il montaggio dell'ART.65LIV “Gancetto Livio” con funzionamento semiautomatico.



Rapid
Vignetinox



VIGNETINOX®

VIGNETINOX - via Trieste, 93 - Fiume Veneto (PN) - 33080 - tel. +39 0434 959020
info@vignetinox.com - www.vignetinox.com - www.youtube.com/VignetinoxOfficial



Salvaguardia e tutela



1. CASE HISTORY Il caso Castello di Albola

di PATRIZIA CANTINI

Il Castello di Albola, proprietà del Gruppo Zonin1821, si estende nel territorio del Chianti Classico, nel comune di Radda in Chianti, per 945 ettari. I quasi 120 ettari di vigneto variano tra i 350 e i 650 metri di altitudine e sono praticamente circondati da boschi - prevalentemente di querce - che coprono una superficie di 660 ettari. Infine, oltre 4.000 ulivi completano il quadro aziendale. È evidente, anche solo dando un'occhiata alle foto aeree, che i vigneti del Castello di Albola hanno una barriera naturale che li rendeva ideali per realizzare buone pratiche agronomiche destinate poi a concretizzarsi nella scelta del biologico e della salvaguardia della biodiversità in vigna. Ma questo processo, naturalmente, è scaturito da una precisa visione aziendale che, come ci spiega lo chief agronomist del Gruppo Zonin1821, **Giacomo Manzoni**, ha messo l'etica al primo posto della propria filosofia produttiva e crescita aziendale. "Cura del territorio, valorizzazione delle tradizioni vinicole locali, innovazione dei prodotti così come dei processi produttivi e salvaguardia della biodiversità - ci dice Manzoni - sono valori chiave che fanno parte del Dna del gruppo. Tali valori non sono limitati all'approccio alla gestione della vigna, ma anche a quello degli allevamenti come pure alla produzione dell'olio e all'utilizzo dei seminativi. Per documentare questo percorso virtuoso Castello di Albola ha ottenuto la certificazione Equalitas nel 2017 e dal 2021 è un'azienda biologica".

Come è noto, lo standard della Certificazione Equalitas affronta la sostenibilità secondo tre pilastri: sociale, ambientale ed economico. Il pilastro ambientale a sua volta fa della biodiversità uno dei principali requisiti, insieme all'impronta carbonica e a quella idrica. Già nel 2016 era stato abolito il diserbo e diminuite le concimazioni in favore di sovesci e di altre pratiche agronomiche volte a favorire la vita microbiologica dei suoli. Ma il punto di partenza fondamentale per poter mettere in pratica una vera e propria opera di salvaguardia della biodiversità è stata l'analisi botanica delle specie presenti in vigna. "L'analisi botanica - prosegue Manzoni - è stata decisiva perché ci ha permesso di capire molte cose sulla vita in vigna e ci ha dato la possibilità di strutturare le nostre pratiche agronomiche. Il numero delle specie presenti nei vigneti è molto variabile, a seconda della composizione del suolo, della posizione della vigna e dalla direzione dei venti che trasportano i semi. In alcune vigne abbiamo censito una o due specie, mentre in altre ci siamo trovati di fronte anche a 15 specie botaniche diverse. Osservando il loro ciclo vegetativo abbiamo ridefinito il tempo della trinciatura e questo ci ha permesso un maggiore efficientamento dell'attività di trinciatura su tutta la superficie viticola aziendale".

Gli indici di biodiversità

Lo standard di rilevazione della biodiversità si basa su tre importanti indici: la biodiversità del suolo, quella acquatica e quella lichenica. Per la loro rilevazione è importante che i campioni vengano presi ogni anno sempre nelle medesime zone così da poter monitorare l'evoluzione dei dati. Al Castello di Albola vengono prelevati annualmente tre campioni di suolo (non solo in vigna); il laghetto adiacente il castello viene utilizzato per prelevare quelli di acqua e, infine, due querce in due diverse parti del bosco sono state identificate per i rilevamenti relativi all'indice lichenico. "Naturalmente - prosegue Manzoni - l'indice di biodiversità del suolo è quello che ha mostrato più variazioni negli anni di osservazione. Il calcolo di questo indice si basa sull'analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati: il valore soddisfacente per rispettare la Biodiversity Friend è 100 IBS-bf, e noi siamo a 170. Sapendo che le scelte aziendali fatte hanno un impatto importante sull'indice di biodiversità del suolo, abbiamo cambiato la tipologia dei macchinari ma soprattutto diminuito i passaggi. Avendo del tutto abolito l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi ci siamo concentrati sui macchinari che lavorano sottofila, tra i quali scalzatori e spollinatrici ma anche ripuntatori ed erpici tra le file in modo da effettuare lavorazioni dal basso impatto ambientale. È vero che la gestione dell'erba sottofila, insieme alla difesa fitosanitaria, è tra le operazioni più complesse da gestire e comporta costi aggiuntivi rispetto alla viticoltura convenzionale, ma dobbiamo tenere conto che noi questo territorio dobbiamo lasciarlo intatto per le generazioni future e considerare che molti dei nostri tecnici vivono in azienda, e dunque le scelte fatte in campo agronomico si riverberano anche sulla qualità della vita dei dipendenti e delle loro famiglie". Prima che una questione funzionale è una scelta etica, e infatti Castello di Albola nel 2015 ha adottato un Modello di Organizzazione Gestione e Controllo comprensivo di un codice etico. "La tutela della biodiversità - sottolinea **Domenico Zonin**, presidente del Gruppo Zonin1821 - è un tema fondamentale per garantire una crescita sostenibile ovvero lo sviluppo responsabile di un'azienda che si impegna nei confronti delle generazioni presenti ma anche quelle future. Tra i diversi valori etici e culturali che esprime, il Gruppo Zonin1821 è fiero di promuovere la tutela

della biodiversità nelle diverse Tenute, attraverso pratiche differenti in relazione ad ogni territorio, alla flora e alla fauna locale, da un lato ponendo in essere delle attività agricole volte a valorizzare la ricchezza dell'ambiente, tra le quali evitare la monocoltura e favorire il sovescio, e dall'altro contribuendo al dibattito attuale su questo tema, così da sensibilizzare sempre più i cittadini ma anche le imprese del nostro sistema economico. Ogni azienda dovrebbe ritenersi responsabile di restituire all'ambiente le preziose risorse che ha fornito e proprio in quest'ottica dobbiamo considerare che un territorio non lo possediamo mai veramente, ma lo custodiamo per le generazioni future. Dobbiamo inoltre considerare che per produrre vini eccellenti, buoni per noi e buoni per l'ambiente, è necessario il rispetto dell'ecosistema, la valorizzazione del territorio e la grande attenzione a tutti i dettagli in ogni fase delle lavorazioni vitivinicole. Grazie ai dati rilevati e presentati nel Bilancio di Sostenibilità, Castello di Albola rappresenta un ottimo esempio di tutela della biodiversità: gli indici, infatti, come detto prima, mostrano ampiamente come la Tenuta rispetti i parametri del protocollo Biodiversity Friend®".

I risultati tangibili

Ma quali sono i risultati tangibili ottenuti con la messa in pratica

Già nel 2016 era stato abolito il diserbo e diminuite le concimazioni in favore di sovesci e di altre pratiche agronomiche volte a favorire la vita microbiologica dei suoli. Ma il punto di partenza fondamentale è stata l'analisi botanica delle specie presenti in vigna. Poi la rilevazione e il monitoraggio degli indici di biodiversità e il rispetto dei parametri del protocollo Biodiversity Friend



Lo chief agronomist del Gruppo Zonin1821, Giacomo Manzoni. Nelle foto in alto alcune immagini di Castello d'Albola: il borgo medioevale e, più sopra, una veduta dei vigneti



Nel tondo: Giorgio Venica con la sua terra;

A sinistra: un esempio di biodiversità tra i filari e, qui sopra, piante utilizzate per il sovescio in fioritura

A pagina 11: Gianni e Giorgio Venica con Ornella, Virginia, Giampaolo, Serena e Marta Venica

della biodiversità dalla teoria alla pratica



di questa filosofia aziendale? Il suolo mostra una maggiore presenza di invertebrati e quindi è più ricco di vita. Questo significa che ha maggiore interazione con l'apparato radicale delle viti rendendole più resilienti ai cambiamenti climatici. Per questo Manzoni è convinto che ogni azienda dovrebbe intraprendere un percorso di salvaguardia della biodiversità: "Mi rendo conto che la certificazione biologica è una scelta talvolta complicata e non agevolmente applicabile in tutti i territori. Lavorare sulla biodiversità invece non solo è possibile ovunque in Italia ma è anche un approccio che va a beneficio della viticoltura stessa, perché avere viti più resilienti garantisce maggiore resistenza rispetto agli stress idrici provocati dal cambiamento climatico". Ma i cambiamenti climatici hanno mutato anche il quadro delle patologie. Se al Castello di Albola la malattia più presente nei vigneti era storicamente la peronospora, oggi sono presenti anche oidio e mal dell'esca. "Forse la nostra maggiore sfida per l'immediato futuro - aggiunge Manzoni - è proprio il mal dell'esca, anche se a oggi non esiste evidenza scientifica che lo colleghi direttamente al cambiamento climatico. Dal punto di vista della prevenzione abbiamo cominciato a potare seguendo il flusso della linfa senza interromperlo e in modo da diminuire la superficie di taglio. L'attività di prevenzione secondo noi è fondamentale

➔ continua a pag. 12



Domenico Zonin, presidente del Gruppo Zonin1821.
Una veduta aerea dei vigneti di Castello d'Albola, circondati dai boschi

2. CASE HISTORY

Il caso Venica&Venica

di ADRIANO DEL FABRO



© Carola Nitsch

Un'attenzione alla biodiversità che non si ferma al soprassuolo, ma che va "più in profondità". In primo piano il progetto BioPASS finalizzato alla valutazione della biodiversità dei terreni e allo studio dell'impatto che le operazioni gestionali hanno sulle forme di vita presenti nell'ecosistema vigneto e negli spazi annessi

Se entrare nel mondo della qualità dei vini di Venica&Venica è un'esperienza quanto mai gratificante, percorrere la strada aziendale che attraversa l'universo della biodiversità e sostenibilità ambientale (e non solo) è avvolgente e stupefacente. Infatti, attorno ai 40 ettari di vigna, situati a Dogliana del Collio (Gorizia), ruota una quantità innumerevole di scelte ponderate, riscontrabili ed efficaci dal punto di vista ambientale, sociale ed economico, come dispone la vera sostenibilità. Il tutto ben descritto in un "poderoso" Bilancio di Sostenibilità di 72 pagine ("Fare bene per fare del bene") che viene pubblicato, con cadenza biennale, dal 2019. Un report puntuale che, in nome del comandamento della trasparenza adottato dai Venica, può anche essere letto e scaricato dal sito dell'azienda (www.venica.it/i-nostri-vigneti/la-sostenibilita/).

"Nella nostra famiglia si è sempre respirato il principio secondo il quale siamo custodi della nostra terra e che questa terra è la nostra casa della quale dobbiamo e vogliamo prenderci cura - spiega **Ornella Venica**, responsabile della comunicazione aziendale -. Così, fin dal 2011 ci siamo approcciati ai temi del rispetto dell'ambiente e della sostenibilità, diventando un'azienda pilota per quanto riguarda la certificazione Viva (Valutazione dell'Impatto della Vitivinicoltura sull'Ambiente), rilasciata dal Ministero dell'Ambiente (ora della Transizione ecologica), molto in anticipo sulle proposte e gli obiettivi di Agenda 2030 che l'Onu ha adottato successivamente, nel 2015. Oggi, questo standard pubblico che misura la sostenibilità

e viene certificato da un ente terzo, è adottato da oltre cento aziende italiane. Il nostro interesse verso tale protocollo nasce proprio dal fatto che è stato creato appositamente per misurare la sostenibilità e i risultati che, passo dopo passo, si ottengono migliorandone le prestazioni in relazione a 4 indicatori molto importanti e significativi: aria, acqua, vigneto e territorio. Dal 2021 abbiamo anche aderito allo standard Snpqi di rete, voluto dal Consorzio Collio, con un gruppo di 17 aziende".

Una biodiversità che "va in profondità"

Dei 98,2 ettari complessivi di Venica&Venica, 40,3 sono destinati a vigneto, 42,5 a bosco e 15,4 alle superfici di lavorazione coperte, strade, prati e corsi d'acqua. In azienda, la parola bosco non è sinonimo di "selvaggio", poiché anche gli importanti spazi naturali vengono attivamente curati. Il legno prelevato, tra l'altro, assieme ai tralci di potatura, alimenta una caldaia che riscalda l'acqua utilizzata in azienda e anche nell'impianto d'imbottigliamento. La salvaguardia e la manutenzione dell'ambiente avvengono attraverso la gestione di fasce tampone situate a contorno dei vigneti (con oltre 40 essenze arboree e arbustive diverse) e dei corpi idrici. Ai margini del bosco, sono presenti numerose arnie gestite da un apicoltore locale che servono non solo per rafforzare la biodiversità, ma fungono pure da "sentinelle ambientali del territorio". Il 18% delle ore lavorative aziendali sono dedicate a operazioni extravigna e testimoniano l'impegno concreto dell'azienda verso la tutela della biodiversità. "La nostra attenzione alla biodiversità - prosegue Ornella Venica -

non si ferma al soprassuolo, ma con una adatta metafora, possiamo dire che va più in profondità. Per questo, abbiamo dato corpo al progetto BioPASS (Biodiversità Paesaggio Ambiente Suolo Società) in collaborazione con Sata Studio Agronomico, finalizzato alla valutazione della biodiversità dei terreni e allo studio dell'impatto che le operazioni gestionali hanno sulle forme di vita presenti nell'ecosistema vigneto e negli spazi annessi. Finora, i punteggi raggiunti dalle analisi dei nostri terreni sono risultati 'ottimi' o 'buoni', consentendoci di focalizzare la nostra attenzione su alcuni elementi di criticità. Per quanto riguarda la Qualità Biologica del Suolo (QBS), i nostri punteggi variano da 133 a 197, a fronte di un vigneto medio che registra valori attorno a 118'.

Una vigna viva

"A partire da questi dati - aggiunge **Giorgio Venica**, responsabile di vigne e cantina - abbiamo elaborato interventi migliorativi, come l'inerbimento degli interfilari con semine polifunzionali (le miscele contengono da un minimo di 10 a un massimo di 18 semi di differenti specie di erbe) e apporti di compost prodotto direttamente in azienda. Da un anno, per la gestione degli interfilari inerbiti, utilizziamo un arieggiatore dinamico multifunzionale a dischi (chiamato Masanobu, come Fukoka - 1913-2008 - il botanico giapponese fondatore dell'agricoltura naturale) che non ha necessità della presa di potenza del trattore per operare, risparmiando energia; è in grado di effettuare la semina su sodo, se necessario e, con un

➔ continua a pag. 12



© Carola Nitsch

➔ Segue da pagina 11

Castello d'Albola

e proprio per questo motivo, dopo la potatura, sulle vigne giovani utilizziamo un agente a base microbiologica, il fungo *Trichoderma*, che ha appunto funzioni preventive. Abbiamo inoltre collaborato con Laura Mugnai, docente ordinario di patologia vegetale della Facoltà di Agraria di Firenze, che è considerata a livello internazionale un vero e proprio guru del mal dell'esca. Abbiamo condotto una sperimentazione di dendrochirurgia, che prevedeva di scavare la parte spugnosa prodotta dal fungo nel legno, con risultati di recovery fino al 90%. Sullo Chardonnay, che è piantato nei nostri vigneti più alti, stiamo sperimentando dei sovrinnesti sul portinnesto mantenendo l'apparato radicale della pianta. I portinnesti infatti sono meno attaccabili dal mal dell'esca".

Vivere il territorio nella sua interezza

Ricerca, sperimentazione, collaborazione: il percorso verso una viticoltura sempre più sostenibile in realtà non si ferma mai e si trova di fronte a sempre nuove sfide. Allo stesso tempo ogni annata è diversa, c'è una costante evoluzione non sempre controllabile e l'azienda deve essere in grado di poter reagire in maniera efficiente e rapida a ogni criticità che si manifesta. Per questo la formazione del personale resta un elemento strategico della cultura aziendale e al Castello di Albola è stato organizzato un piano annuale di formazione legato ai temi della sostenibilità in modo che tutti gli addetti siano costantemente aggiornati sui contenuti dello standard Equalitas e sulle tematiche sperimentali di settore. Importanti sono anche i rapporti di vicinato supportati da associazioni locali come i "Vignaioli di Radda" volti allo scambio di informazioni, conoscenze e best practices che possano poi tradursi in una valorizzazione diffusa del territorio. L'azienda inoltre partecipa a molte iniziative culturali indette dal comune di Radda in Chianti e ne promuove altre che coinvolgono la comunità locale. In altre parole, Castello di Albola vive il proprio territorio nella sua interezza, perché ormai è evidente che la viticoltura moderna non può che avere un approccio olistico al proprio territorio, e dunque è sempre più necessario considerare e integrare gli aspetti natural-ambientali umano-culturali a quelli agricoli. Se si spezza la catena e se ne considera solo una parte, la frattura potrebbe avere conseguenze imprevedibili e forse anche insanabili per le altre. Ad Albola pare che lo abbiano capito molto bene. *Patrizia Cantini*

Venica&Venica

solo passaggio, riassume in sé tre operazioni prima necessarie a raggiungere lo stesso scopo. Non servono più i diserbanti chimici, dunque, e abbiamo visto che con questo metodo di gestione del vigneto, otteniamo una necessità inferiore di fertilizzanti, un terreno più soffice e vivo, una migliore gestione dell'acqua nel suolo e una bella vitalità e uniformità della parete vegetativa delle viti".

Difesa integrata, in Venica&Venica, significa pure utilizzo quasi esclusivo di fitofarmaci "naturali" e, in via del tutto eccezionale, di alcuni trattamenti previsti dai protocolli Viva e Sqnpi. Le macchine utilizzate per i trattamenti (impostati anche in base ai risultati forniti dalle centraline meteorologiche e ai bollettini di difesa emessi dall'Ersa) sono a recupero di prodotto e, in base al volume delle foglie, riescono a recuperare fino all'80% del volume d'acqua distribuito che non raggiunge la vegetazione. "Dedichiamo la massima attenzione all'evoluzione tecnologica, alla gestione delle macchine aziendali e ai processi produttivi - sottolinea ancora Giorgio Venica -. Calcoliamo l'impronta idrica anche portando in azienda tecniche innovative per il risparmio dell'acqua, come

abbiamo fatto di recente acquistando una nuova imbutigliatrice a riciclo, completamente automatica, tra l'altro".

Sostenibilità economica sotto controllo

"L'efficiamento dei processi, in campagna e cantina - precisa **Serena Venica**, forte della sua laurea in Economia, coordinatrice del controllo di gestione e rappresentante della quarta generazione familiare - è una mission aziendale che stiamo mettendo in campo a tappe successive, ma in maniera decisa. Per capire se le nostre azioni legate al rafforzamento della biodiversità e alla sostenibilità ambientale e sociale (tra l'altro, sentiamo su di noi la responsabilità di garantire un supporto dignitoso alle trenta famiglie dei nostri collaboratori) sono efficaci, serve misurarle con i parametri economici che, più sono puntuali e precisi, più ci consentono di migliorare, innovare e investire. Da un po' di tempo, abbiamo adottato un nuovo strumento digitale che dialoga con tutti i reparti dell'azienda, in un flusso costante di dati in ingresso e uscita, 24 ore su 24, che non solo ci consente di ottimizzare in maniera dettagliata il controllo dei costi di gestione e gli acquisti, ma produce in au-

tomatico degli aggiornamenti plurigiornalieri che sono visibili sugli smartphone di ciascuno di noi. In azienda, tutto deve tenersi in equilibrio e ciò ci consente di mantenere intatta o di accrescere l'identità e la credibilità che la nostra famiglia, generazione dopo generazione, si è guadagnata sul campo, presso i clienti e i consumatori, da oltre 92 anni di attività. Io penso che la diversità e la biodiversità rappresentino un importante valore aggiunto per tutte le aziende. Nel nostro caso, tra l'altro, ci consente di valorizzare sul mercato la gamma completa dei nostri vini, una quindicina, tra internazionali, autoctoni e storici".

Fare bene, fare rete

In attesa di una certificazione unica per la sostenibilità vitivinicola (che è in dirittura d'arrivo), per mettere a sistema i vari protocolli, in Venica&Venica non ci si rilassa. Sul piazzale d'ingresso sono collocate le colonnine per la ricarica elettrica di auto e bici. Sui tetti aziendali c'è un impianto fotovoltaico che verrà ampliato per raggiungere l'autosufficienza energetica. Il tartrato di scarto della stabilizzazione del vino viene recuperato a scopi culinari, domestici e cosmetici. Grazie alla massima sorveglianza sul corretto svolgimento di tutte le pratiche enologiche, a partire dalla ven-

demia, l'utilizzo dell'anidride solforosa è di una quantità sensibilmente inferiore a quella consentita dalle norme generali del vino e del vino biologico. Si recuperano le frigorie dell'impianto di raffreddamento delle vasche di fermentazione dell'uva per produrre acqua calda sanitaria. I fornitori di bottiglie, carta, sughero, vengono selezionati in base alle loro performance sostenibili. La buona gestione della parete fogliare consente di effettuare due cimature in meno, rispetto agli anni precedenti. Il 60% delle persone occupate in azienda (tutte con formazione specifica) ha un contratto di lavoro a tempo indeterminato e un'età media tra i 18 e i 34 anni (40%). Il 30% dei lavoratori è donna.

"Non è facile comunicare tutto questo al grande pubblico e ai tanti enoturisti che visitano la nostra cantina - riflette Ornella Venica -. In ogni caso, siamo convinti che l'attuazione delle buone pratiche quotidiane portino buon frutto, sotto tutti i punti di vista e che, rafforzando il dialogo e il lavoro in rete, i frutti si moltiplichino a livello territoriale. Come pure cresca, contemporaneamente, la possibilità che le nuove generazioni ricevano nuovi stimoli per rimanere in azienda e proseguire nella cura della terra avviata dai loro genitori". *Adriano Del Fabro*

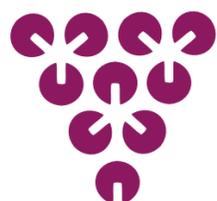
AGR  **N**
AGRICULTURE

I prodotti di
Corimpex Service
per l'agricoltura
dedicati a chi desidera
un approccio naturale
ed ecosostenibile

 FOR
AGRICULTURE

 **CORIMPEX**
www.corimpex.it





enovitis

IN CAMPO

IN PROGRAMMA A TENUTA CA' BOLANI - CERVIGNANO DEL FRIULI IL 23 E 24 GIUGNO

TUTTO PRONTO PER L'EDIZIONE 2022



Oltre 170 gli espositori presenti e ottime premesse sul fronte visitatori per questa edizione che si annuncia ricca di novità con le aree tematiche e dimostrative "Robot & Automazione" ed Enovitis in campo Bio. Attesa per conoscere i vincitori dell'Innovation Challenge che saranno premiati durante la cerimonia di inaugurazione. Ricco e articolato il calendario degli appuntamenti collaterali

UN INTENSO PROGRAMMA DI EVENTI COLLATERALI

Con l'Edizione 2022 riprende corpo durante Enovitis in campo anche il programma di eventi collaterali formativi e informativi. Come consueto si inizierà con la cerimonia di premiazione dei vincitori del concorso Innovation Challenge Award, che avrà luogo nella mattinata di giovedì 23 giugno contestualmente all'inaugurazione; il concorso è una costante ormai da diverse edizioni e va a premiare le opere candidate dalle aziende espositrici e ritenute particolarmente innovative a giudizio di un Comitato tecnico-scientifico opportunamente e specificamente costituito. A seguire, è prevista una serie di workshop e presentazioni aziendali che si svolgeranno nel pomeriggio sempre di giovedì 23 giugno e nella mattinata di venerdì 24 giugno; il programma e il calendario sono tuttora in corso di definizione e completamento, ma possiamo anticipare alcuni dei temi che verranno affrontati:

GIOVEDÌ 23 GIUGNO

- ▶ Ore 11,00 - Premiazione Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino"
- ▶ Ore 13,30 - *Zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli* (a cura di FederBio Servizi)
- ▶ Ore 14,30 - *Viticultura di precisione e ottimizzazione nell'impiego dei mezzi tecnici* (a cura del Consorzio agrario del Friuli Venezia Giulia)
- ▶ Ore 15,00 - *L'irrigazione multifunzionale della vite in risposta ai cambiamenti climatici* (a cura dell'Università di Milano - Irritec)
- ▶ Ore 15,30 - *Ottimizzazione dei consumi energetici nella preparazione del letto di semina per il sovescio* (a cura del Consorzio Ideagri)
- ▶ Ore 16,00 - *Nuove strategie di bioprotezione* (a cura di Ascenza)

VENERDÌ 24 GIUGNO

- ▶ Ore 10,30 - *La tecnologia Multicote® per l'obiettivo qualità e sostenibilità in vigneto* (a cura di Haifa Italia)
- ▶ Ore 11,00 - *Aggiornamenti sul Progetto Mal dell'Esca* (a cura di Unione Italiana Vini)
- ▶ Ore 12,00, *Miglioramento della resilienza dell'ecosistema vigneto, ricerca, tecniche, innovazioni. Le esperienze dei progetti Drive Life e Resil-Vigna* (a cura di Università Cattolica del Sacro Cuore - Dipartimento di Produzioni Vegetali Sostenibili - DI.PROVE.S. e Imageline)

E partito il conto alla rovescia per l'edizione 2022 di Enovitis in campo, l'originale e unica manifestazione fieristica biennale organizzata da Unione Italiana Vini, dove macchine, attrezzature e prodotti per la viticoltura sono concretamente all'opera tra le vigne. L'appuntamento è presso Tenuta Ca' Bolani a Cervignano del Friuli in provincia di Udine i prossimi 23 e 24 giugno.

I numeri raggiunti sono importanti: oltre 170 espositori e marchi (*aggiornamento iscrizioni al 3 giugno*), diversamente specializzati nell'ambito della lavorazione e gestione del vigneto, sono pronti a prendere posto tra i filari e anche sul fronte visitatori le previsioni sono positive. Hanno già comunicato la propria partecipazione diversi gruppi organizzati provenienti da diverse regioni italiane e si mantiene alto anche l'interesse da parte degli operatori esteri, e non solo dei Paesi vicini (sono attesi infatti alcuni pullman dalla Croazia e dalla Slovenia): una delegazione di operatori professionali arriverà

addirittura dal Portogallo.

Un'edizione, quest'anno, che si annuncia particolarmente ricca di novità. Innanzitutto per la realizzazione - ed è la prima volta - di un'area dedicata a "Robotica & Automazione", dove verranno presentati macchinari in grado di svolgere diverse operazioni, dalla cura della chioma a quella del terreno, passando per i trattamenti antiparassitari effettuati con atomizzatori ad alimentazione elettrica per arrivare alle innovative tecnologie a raggi ultravioletti germicidi. Altra novità, poi, un'area espositiva dove protagonista sarà il biologico, con all'opera in vigneto macchine e tecnologie dedicate, ovvero Enovitis in campo Bio, realizzata in partnership con FederBio Servizi.

"La leadership italiana nel campo dell'enologia e della viticoltura si riflette anche nei suoi macchinari - ha detto il segretario generale di Unione Italiana Vini, **Paolo Castelletti** -. Un comparto che negli ultimi 2 anni ha visto crescere di circa 1/3 il proprio mercato export, grazie anche a una fortissima accelerazione nell'ultimo anno

(+25%). A Enovitis in campo, tutte le novità di un settore in salute che conta su uno sviluppo della ricerca tecnologica tra i più importanti al mondo". Irroratrici nebulizzatrici, motozappatrici, cimatrici ma soprattutto trattori di piccole dimensioni e bassa potenza made in Italy (dove il fatturato del comparto della viticoltura incide per circa il 40%-50% del totale), hanno registrato lo scorso anno un autentico boom commerciale all'estero, a partire dai mercati Ue che rappresentano oltre il 70% delle vendite oltreconfine. La Francia, con una crescita tendenziale di ordini nel 2021 di oltre il 36% e un controvalore di 144 milioni di euro, si conferma il primo mercato al mondo della domanda di trattori italiani con potenza da 37 a 75 kW, seguita dalla Germania (+24%), dalla Spagna (+55%) e dall'Austria (+49%). Tra gli incrementi top, la Slovenia (+111%) raddoppia i propri ordini mentre nell'extra-Ue si conferma la crescita del mercato in Sud Africa (+46%), in Cile (+84%) e in Israele (+63%). Stabile il trend della domanda statunitense.

Ricco e articolato si presenta

poi il calendario degli appuntamenti collaterali che animeranno la due giorni espositiva di Enovitis in campo: incontri e workshop, con una forte connotazione formativa, un'importante occasione di aggiornamento per gli operatori. In primo piano l'importanza di nuovi approcci agronomici per contrastare da una parte gli effetti del climate change sulla vite e dall'altra implementare approcci sempre più sostenibili. Tutela della biodiversità, gestione delle risorse idriche, nuove frontiere nella difesa, ottimizzazione dei consumi: alcune delle tematiche - ma è solo un "assaggio" - che saranno sotto i riflettori (nel box il programma dettagliato e completo degli eventi). Spazio infine alle premiazioni dell'Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino", con i riconoscimenti Technological Innovation Award e New Technology alle opere scelte dal Comitato di giuria, ritenute meritevoli di favorire il progresso tecnico nell'ambito della viticoltura.

PREREGISTRAZIONE ON LINE

Preregistrarsi on line a Enovitis in campo è molto semplice ed evita code all'ingresso. Sul sito www.enovitis.it è già attiva la sezione "Preregistrazione" dove è possibile accreditarsi

PER TUTTE LE INFORMAZIONI E IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE, CONSULTARE:

WWW.ENOVITISINCAMPO.IT

E LA PAGINA [FACEBOOK](#) DEDICATA

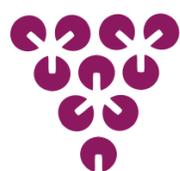




Rinieri



**Vigneto C
filari 45 - 53**



enovitis

IN CAMPO



Rinieri

www.rinieri.com

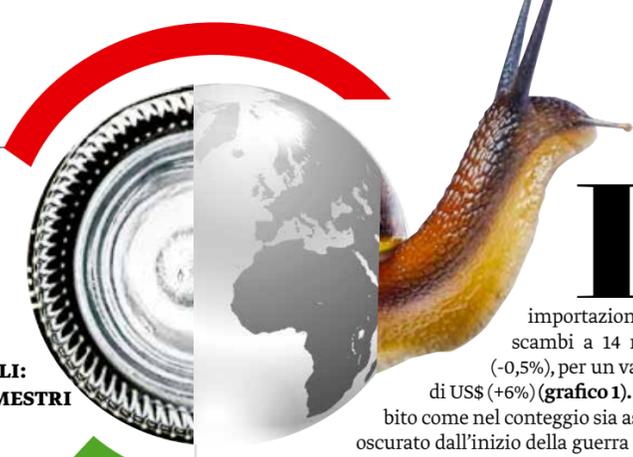


IMPORTAZIONI MONDIALI
PRIMO TRIMESTRE

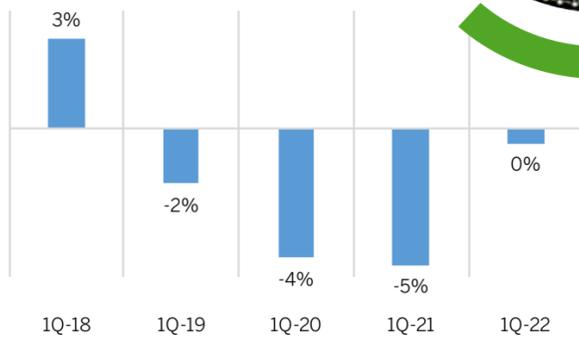
Partenza a rilento: volumi piatti per valori in leggero aumento

Le performance dell'Italia in bianco e nero: meglio la spumantistica, mentre sui vini fermi difficoltà diffuse, con Usa e UK stabili

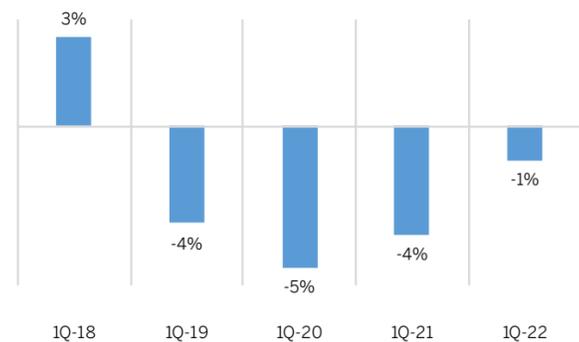
di CARLO FLAMINI - Osservatorio del Vino UIV



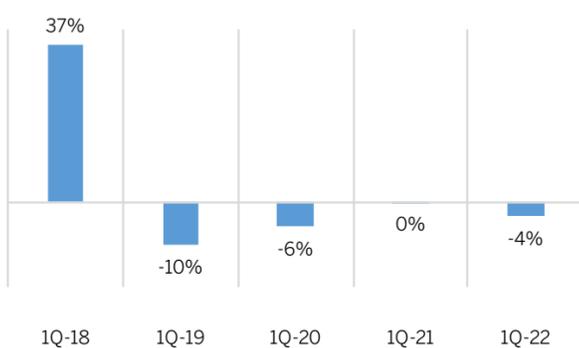
1. SCAMBI MONDIALI:
VAR. % VOLUME PER TRIMESTRI



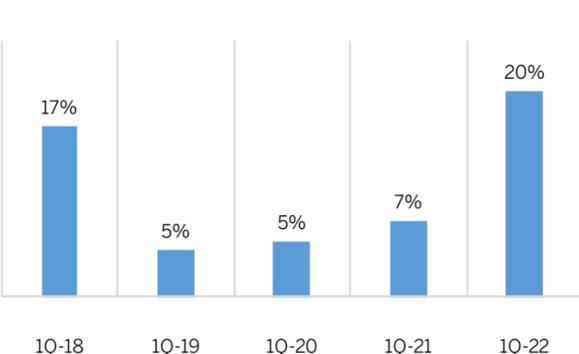
2. VINI BOTTIGLIA:
VAR. % VOLUME PER TRIMESTRI



3. SFUSO:
VAR. % VOLUME PER TRIMESTRI



4. SPUMANTI:
VAR. % VOLUME PER TRIMESTRI



Il primo quarto dell'anno chiude in sostanziale stabilità sul fronte delle importazioni mondiali: totale scambi a 14 milioni di ettolitri (-0,5%), per un valore di 5,6 miliardi di US\$ (+6%) (grafico 1). Da sottolineare subito come nel conteggio sia assente il dato russo, oscurato dall'inizio della guerra in Ucraina e fermo pertanto a gennaio.

Sul fronte volumico, il primo trimestre è da imputarsi come negativo, considerando che nel 2021 - in piena pandemia - l'omologo quarto aveva chiuso a -5%: rimbalzo pertanto rinviato a data da destinarsi, soprattutto sul fronte dei vini fermi confezionati (grafico 2), che chiudono a -1% a causa delle problematiche logisticopolitico-sanitarie sul mercato cinese (-23%) e della stasi di quello tedesco (-12%), che vanno a controbilanciare le buone performance dei mercati americano (+6%) e inglese (+11%), entrambi provenienti da un primo trimestre 2021 negativo, causa tariffe Trump e Brexit. In negativo anche gli sfusi (grafico 3), con il mercato tedesco a -13%, mentre prosegue la corsa dello spumante (grafico 4), con rimbalzi in Usa (+14% dal -12% del 2021), progressione su crescita in UK (+36% da +19%) e ritracciamento del mercato tedesco (da +24% del 2021 al -1% odierno).

Guardando ai principali mercati, lato vini fermi confezionati, in Usa progressioni a doppia cifra per la Nuova Zelanda (+21% dallo 0% del 2021) e la Francia, che recupera il -24% su cui viaggiava un anno fa, mentre perde completamente la ripresa l'Italia, che con il +1% scarso di quest'anno fa poco meglio del primo trimestre 2021, quando viaggiava attorno a crescita zero. Ripresa per gli australiani (+18%), forzati a dirottare soprattutto su questo e altri mercati il vino non più assorbito dalla piazza cinese, mentre risultano stabili le forniture in partenza dal Sudamerica, con impennate invece sul lato sfuso (+37% i cileni e +60% gli argentini). Sullo spumante, i dati sono robustamente positivi, a confronto con un primo trimestre 2021 che era stato uno dei peggiori degli ultimi dieci anni: Francia a +20% e Italia a +12%.

Sul mercato britannico, per restare in tema bollicine, la Francia bisca la crescita del 2021 (+15%) mentre l'Italia schizza a +53%, come dato diretto, a cui si aggiungono le riesportazioni dal Belgio, pra-

ticamente raddoppiate. Sugli still wines, invece, fortissima ripresa dei vini australiani, conferma del dato francese (+4%) e Italia che chiude a +1%, con provenienza 2021 da -6%, quindi più che positivo. In calo gli spagnoli, mentre le piattaforme di scambio presenti in Belgio portano questo Paese a essere il quarto fornitore a valore (terzo per quel che riguarda gli sparkling). Sui fornitori di seconda fascia, forti progressioni per Nuova Zelanda, Australia e Sudafrica, mentre restano indietro i cileni.

Mercato tedesco in contrazione sullo sfuso, con la Spagna che piomba a -18% dal +17% di un anno prima e l'Italia che risale la china, ma rimanendo in pesante terreno negativo (-15%). Stasi invece sulla spumantistica, con l'Italia che scende a -6% dopo aver furoreggiato a marzo 2021 (si viaggiava a +40%) e Francia che passa da +18% a +1%. Lato vini fermi, tonfo francese (da +9% a -19%) e spagnolo (da +17% a -8%), mentre l'Italia - che era a zero un anno fa - riesce anch'essa nell'impresa di perdere 12 punti percentuali.

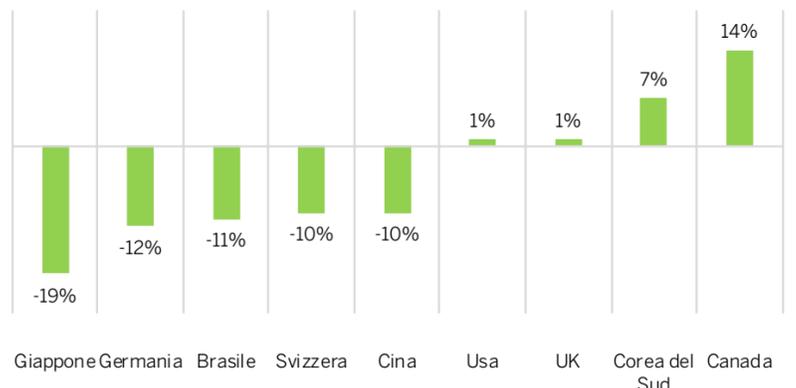
In Cina, dopo un 2021 che era sembrato di ripresa (+12% e +15% rispettivamente per Cile e Francia), si piomba in terreno fortemente negativo: i francesi scendono addirittura a -35%, mentre l'Italia conferma il -10% dell'anno passato. Australiani ridotti ormai ai minimi termini, forti contrazioni per tutti i maggiori fornitori, a esclusione dei vini in partenza dalla Georgia (+80%), arrivati alla sesta posizione a volume (1,2 milioni di litri).

Sul mercato giapponese, inizio d'anno positivo con +6% lato vini fermi e +14% per gli spumanti, dovuto alla forte ripresa delle spedizioni di Champagne (+32%), mentre restano al palo gli italiani. Sugli still wines, best performer sono i vini californiani (+80%), seguiti da cileni (+23%) e australiani (+14%). Buon esordio per la Francia (+6%), mentre calano fortemente italiani (-19%) e spagnoli (-12%).

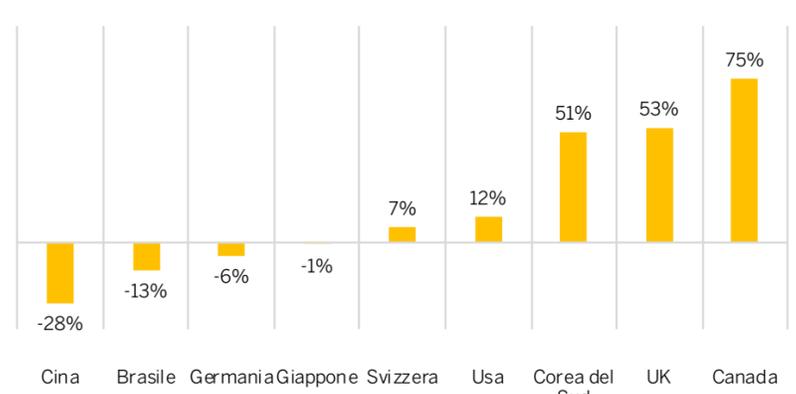
In Corea del Sud saldo generale a -7% (di questi tempi però l'anno scorso si viaggiava a +80%), con indietreggiamenti importanti per Cile, Spagna e Australia. Positiva l'Italia (+7%) e i leader francesi (+4%), mentre la corsa dei vini statunitensi si sta facendo sostanzialmente sul valore (+18% contro calo volumico del 5%).

Positivo infine l'inizio sul mercato canadese, con vini fermi a +6%, con solo la Francia negativa nel terzetto di testa (Usa a +8% e Italia a +14%). Balzo clamoroso per i vini neozelandesi (+33% volume e +40% valore), mentre l'Australia resta moderatamente positiva (+3%). Sullo spumante, il leader delle crescite è l'Italia, che porta a 75% il saldo annuo (l'anno scorso però si era iniziato con -22%), contro perdite di lieve entità per spagnoli e francesi, questi ultimi a +50% a marzo 2021.

IMPORT VINI BOTTIGLIA ITALIANI PRIMO TRIMESTRE VOLUME



IMPORT VINI SPUMANTI ITALIANI PRIMO TRIMESTRE VOLUME



PROSPETTIVE E SCENARI NELLE PAROLE
DI UN ESPERTO, LORENZO TERSI

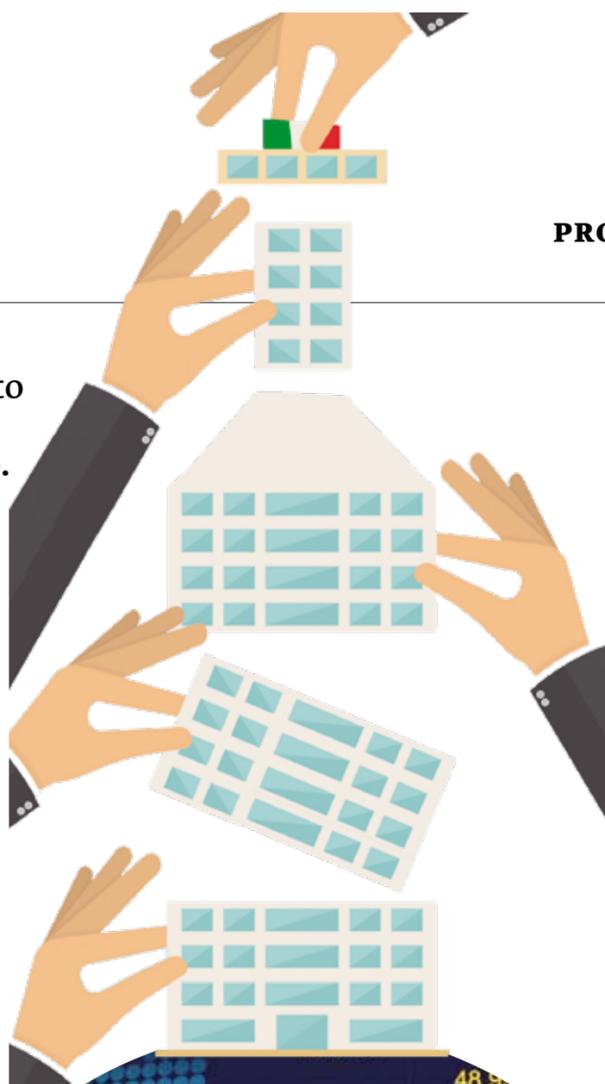


La finanza sta diventando un asset decisivo nel percorso di cambiamento e consolidamento del sistema imprenditoriale vitivinicolo italiano. M&A, acquisizioni, private equity, family office, club deal: tutti in corsa nella sfida alla crescita dimensionale dell'impresa. Perché il vino italiano è diventato interessante per gli investitori? Come rendere "appetibile" un'azienda? Analisi di alcune recenti operazioni e previsioni su cosa potrebbe succedere nel prossimo futuro. Rischio "mani straniere" sulle imprese tricolori? Non è da escludere: ma anche noi possiamo giocare la nostra partita... all'estero

di GIULIO SOMMA e FABIO GIBELLINO

Più grandi, più internazionali e possibilmente più famosi. Questi sono i tre elementi fondamentali della competitività a cui i produttori italiani di vino non possono più rinunciare se vogliono ritagliarsi un ruolo da protagonisti sul mercato globale. Tre cardini che vedono nel fattore prezzo la loro espressione finale. Cioè quello che ancora oggi, di fatto e a dispetto della qualità media espressa, continua caparbiamente a essere il punto debole della filiera tricolore (leggi le nostre "grandi interviste sul valore" sui numeri precedenti del giornale). Una filiera che non può più prescindere dal virare verso una nuova realtà dimensionale in linea con quella ormai consolidata al di là delle Alpi e degli oceani. A meno che non si faccia parte di quella piccola élite di produttori di bottiglie iconiche dai margini incredibili o di quei viticoltori che per scelta vivono delle opportunità che offre loro il mercato locale. Dunque, e ricapitolando: per vendere meglio è necessario comunicare meglio, ma per farlo con efficacia occorre essere più grandi. Una sequenza che non solo è imprescindibile per poter competere con successo, ma deve anche essere concretizzata in tempi relativamente brevi. Perché negli ultimi due anni, tra aumenti dei prezzi di energia e materie prime, crisi pandemiche e geopolitiche, il contesto economico è stato completamente rivoluzionato, aprendo di fatto per gli investitori, industriali o finanziari che siano, un ventaglio di opportunità che vanno colte oggi; perché domani i prezzi di vigneti e aziende, potrebbero lievitare fino a diventare davvero insostenibili. La conferma arriva dal sempre crescente interesse per il comparto da parte dei fondi di investimento. Gli stessi, è bene ricordare che in passato avevano sostenuto la crescita dei giganti dell'automobile, della moda e del lusso. Ora tocca al food & beverage, ben sapendo che tanto più è grande l'ambizione, tanto più si ha bisogno di un aiuto esterno. Di questo si è parlato con **Lorenzo Tersi**, fondatore e amministratore delegato di LT&Partners e LT Wine&Food Advisory, società attive nel campo delle consulenze, aggregazioni e fusioni nel panorama della vitivinicoltura italiana. Attività che si aggiunge a quelle di consulente strategico e di sviluppo d'impresa per aziende del territorio, con un'esperienza ultra-ventennale che lo ha portato a collaborare con il fondo di investimento internazionale Charterhouse Capital Partners, quindi con Crédit Agricole, Clessidra, Feudi di San Gregorio, Gruppo Vinicolo Santa Margherita, Vinicola Serena, Lis Neris, e con i Consorzi di Bolgheri e Bolgheri Sassicaia, Morellino di Scansano. Non solo, perché Tersi è anche strategy & marketing coordinator per il Consorzio Vino Chianti, consulente strategico per Veronafiere Vinaly e consigliere d'amministrazione indipendente di Masi Agricola e Diesel Farm, oltre che protagonista di numerose operazioni di M&A con primari player italiani del settore. Presidente di Venturini Baldini, è stato advisor della Ryder Cup Italy, il più importante evento golfistico mondiale.

Questo biennio di crisi ha insegnato che, per chi ha l'ambizione di voler competere sui mercati internazionali, il fattore dimensionale è quanto mai determinante, e lo è ancora di più se quella stessa grandezza è determinata non da una singola etichetta, ma da un insieme di brand in grado di presidiare meglio il mercato e, allo stesso tempo, ottimizzare i costi di produzione e distribuzione. Ora, alla luce di una realtà italiana per lo più composta di piccole/medie imprese, quali sono i principi base che un imprenditore deve rispettare per



poter rendere interessante la propria creatura da un punto di vista finanziario?

Un'azienda meglio lavora sul rapporto ebitda/margin più è appetibile. E questo è un discorso che vale anche per le imprese di nicchia, quelle che hanno la fortuna di operare in un mercato interno che risponde bene in quanto può contare su una piccola percentuale di export che consente loro di stare al sicuro nel caso di una flessione del mercato domestico. Ovviamente queste considerazioni hanno valore fino a quando si ragiona su realtà da 2/3 milioni di euro di fatturato, dopodiché entrano in gioco altre dinamiche più complesse.

E in Italia, questo tipo di realtà dove esistono? O meglio, dove, in una logica di massimizzazione dell'investimento, ha più senso cercarle?

A mio avviso la regione con più potenziale attrattivo è la Toscana perché è bella e ha due territori di grandissimo interesse come Montalcino e Bolgheri; quest'ultimo molto più stimolante perché

ha un forte appeal ed ha già registrato transazioni di rilievo e prima o poi dovrà fare i conti con una serie di passaggi generazionali che potrebbero rendere interessanti altre imprese per gli investitori. Montalcino, invece, pur essendo molto attrattivo è, come il Piemonte, una realtà chiusa, dove bene hanno fatto attori come Berlucchi (che ha rilevato Caccia al Piano nel 2003) e Zenato (che ha acquisito, sempre nel 2003, una piccola proprietà che oggi porta il nome di Podere Prospero) a entrarvi nel momento opportuno.

Certo, ma se quelle due denominazioni, come le Langhe, sono complicate da raggiungere, occorrerà cercare altrove...

Naturalmente, ma senza allontanarsi troppo, perché se è vero che Montalcino e Bolgheri continuano a essere i best seller, sono convinto che la vera rivoluzione arriverà dal Chianti e dal Chianti Classico: una zona molto grande che sta rivalutando tutta la sua componente di real estate e, nonostante le difficoltà degli ultimi anni, può contare su un export interessante. Per questo sono certo che qualche novità la vedremo già quest'anno, magari anche attraverso l'investimento di una qualche famiglia importante.

Dunque prevede operazioni sulla scia di quanto hanno fatto gli americani Krause in Piemonte, comprandosi Enrico Serafino nel 2015 e Vietti nel 2016, lasciando poi la gestione delle attività rispettivamente a management e famiglia?

Sì, ma non solo, oltre ai grandi patrimoni alla ricerca di asset trofeo, esiste anche un parterre di investitori che non sono riusciti a realizzare operazioni significative nei loro settori di interesse e che ora guardano altrove, in altri settori che reputano ricchi di potenziale, e quello del vino è uno di questi. E lo è, a maggior ragione, considerando che oggi il tempo delle startup del vino o degli amatori che si comprano la terra per creare un business dopo sette anni di investimenti non solo è finito, ma è anche superato da quella moltitudine di opportunità già esistenti e che si snodano da nord a sud, dalla Valle d'Aosta a Pantelleria.

E perché il vino dovrebbe essere un mondo interessante per un investitore?

Primo perché è un settore dove ormai tutti hanno gli ingredienti necessari per fare un buon vino, e il non doversi preoccupare del prodotto è un aspetto fondamentale per chi decide di investire. Secondo perché è un mondo a cui mancano le necessarie competenze di management per compiere il salto dimensionale, e che quindi ha la necessità di trovare un partner. Terzo, perché stiamo parlando di un panorama composto da brand che possono essere edonistici, gratificanti, distintivi e contemporaneamente, come sottolinea anche Mediobanca, possono essere un investimento dal Roi (Return on investments) piuttosto interessante.

Ma di investitori ce n'è a sufficienza? Perché le cantine sono molte. Anche se non tutte sono interessate a questioni di merger & acquisition...

Direi di sì e a maggior ragione da quando sono entrati in vigore gli accordi di Basilea, i cui obiettivi, tra gli altri, sono volti a rafforzare la solidità degli istituti di credito determinando nuove linee guida in materia di requisiti patrimoniali delle banche. In sintesi, grazie a queste disposizioni è avvenuto uno spostamento di capitale al di fuori degli stessi istituti, aprendo conseguentemente la via alla



ricerca di nuovi corsi di investimenti. Nasce da qui il moltiplicarsi delle attività da parte dei private equity cui si sono affiancati, va evidenziato, anche i family office, capitali privati e club deal che già investono in start-up e Pmi ad alto tasso di crescita e che sono interessati a esplorare nuove opportunità.

Ci ricorda qualche iniziativa conclusa in Italia?

Possiamo ricordare operazioni a matrice industriale come quelle di Marzotto, che ha fatto un percorso di acquisizioni preciso e funzionale, e di Antinori, che invece ha rilevato top brand italiani (Tormaresca, Prunotto, Jerman). Mentre guardando ai fondi di investimento, che in Italia hanno già operato nel loro modo più classico, mi viene in mente Farnese Vini che nel suo piano di sviluppo, prima ha visto la partecipazione dell'italiana 21 Investimenti ora dell'americana Platinum equity. E poi, l'aggregazione promossa da Clessidra tra Botter e Mondodelvino: ricordiamo che nell'ultima classifica di Mediobanca tra i primi tre gruppi vinicoli italiani troviamo IWB e Botter-Mondodelvino, cioè due imprese che hanno scalato la hit parade grazie a operazioni che hanno coinvolto fondi di private equity.

Pensa che ci possano essere sul breve altre operazioni del genere?

Sì, e penso potrebbero coinvolgere soprattutto i fondi di investimento, perché entro l'esercizio 2022 verranno concretizzate alcune operazioni sul capitale di aziende medie e medio-grandi oggi, ancora, oggetto di valutazione da parte di una ampia platea di soggetti economico finanziari provenienti da settori della manifattura (e non solo). Cui si aggiunge anche l'interesse da parte di aziende e brand pronti ad uscire dai perimetri di importanti gruppi, alla luce di revisioni strategiche e tattiche a "geografie variabili".

In tutto questo, crede che esista un punto di criticità?

L'unico limite è che forse oggi mancano delle opportunità veramente intriganti. Penso, infatti, che sul breve periodo difficilmente vedremo nuove operazioni alla Biondi Santi dove chi ha investito (il gruppo francese Epi della famiglia Descours nel 2016, ndr), ha messo sul piatto 100 milioni di euro per un'azienda che ne fatturava solo sei. Infatti, tra i best in class, dalle Langhe all'Amarone, ci sono dieci produttori veramente iconici, molto appetibili, la maggior parte dei quali, però, appartiene a famiglie che si sono protette con trust. Alle loro spalle, comunque, ci sono altre realtà, sempre molto importanti, che magari non sono perfettamente soddisfatte delle performance che stanno ottenendo. Ecco, queste possono diventare opportunità interessanti perché si guardano al loro interno e sono quindi aperte a valutare operazioni di crescita.

Con tutto questo interesse intorno alle piccole e medie imprese del mondo del vino, non è che si corre il rischio di vedere, com'è accaduto per la moda, marchi italiani in mani straniere?

In effetti, guardando da un punto di vista di sistema Paese, la vera sfida sarà proprio quella di riuscire a tenere in Italia queste realtà. Sarebbe un peccato perderle, anche perché penso che oggi ci siano anche nel nostro Paese le disponibilità economiche e le strutture finanziarie necessarie per dare vita a progetti di grande interesse proprio in questa direzione.

Si riferisce a qualcosa in particolare?

Se si verificasse l'opportunità di un buon affare, in Italia ci sono grandi imprenditori wine ed extra-wine, i quali, nell'ottica della differenziazione del portafoglio personale/societario, sono disposti ad allearsi silenziosamente in un club-deal per rilevare quote di maggioranza di una buona cantina, portandosi dietro la migliore espressione del talento imprenditoriale.

Una sorta di alleanza tra imprenditori per la difesa della proprietà italiana delle nostre imprese ...

Sì, dove chiaramente la leva dell'investimento rimane la redditività ma l'amor patrio e il senso di appartenenza all'italianità giocano il loro ruolo. Anche nel mondo imprenditoriale esistono queste dinamiche che possono anche diventare driver di investimento a lungo termine. E, quindi, tornare a tradursi in numerica, ma strategica.

Ma queste alleanze hanno una valenza più di carattere industriale o di boutique asset?

Sul fronte industriale si potrebbero creare delle economie di scala. Dal lato delle boutique asset possono favorire il risorgimento di un progetto come avvenuto da Cova con Lvmh e Marchesi con Prada, per citare due case history nel food.

Comunque sia, e tornando alle "mani straniere", nella moda, Lvmh (Fendi, Bulgari, Loro Piana, Pucci...) e Kering (Gucci, Bottega veneta, Brioni, Pomellato...), ad essere sinceri, hanno resuscitato e rinvigorito i marchi acquistati con obiettivi, tra l'altro, spesso raggiunti grazie all'operato dei numerosi top manager italiani arruolati.

In realtà è vero, ci sono riusciti per una questione di sensibilità, cura del dettaglio verso il prodotto e anche per una questione tecnica. Nel senso che il segreto di un successo così importante non può che passare dalla valorizzazione degli asset (marchi) e del business model, e in questo i francesi sono maestri. Perché loro lavorano straordinariamente bene sul controllo della crescita che porta, conseguentemente, a un aumento dell'appetibilità del prodotto, quindi del prezzo e della redditività. Negli ultimi tempi in Nuova Zelanda lo ha fatto Cloudy bay, che ha attinto a piene mani dall'operato di Bernard Arnault con Lvmh per posizionare i suoi vini nel mondo, riuscendoci con grande successo.

Ma in Italia, oggi, ci sono solo realtà da comprare o, come sembrerebbe, esistono anche società che possono acquisire: magari in Francia...

Ne esistono certamente, perché nel nostro Paese sono presenti gruppi vitivinicoli importanti ma che fanno fatica a performare, soprattutto nell'equazione prezzo medio/ricavi. Se questi stessi gruppi comprassero una larga partecipazione nelle Champagne company cambierebbero tutto il loro scenario. Dico questo perché ci sono realtà molto interessanti. L'operazione condotta dal rapper Jay-Z con Armand de Brignac, ad esempio, acquistata nel 2014 e poi ceduta, al 50%, nel 2021 proprio a Lvmh, ne è un esempio straordinario. Dunque inviterei i manager italiani alla guida dei big player a guardare con attenzione i dossier che tra l'altro abbiamo anche noi, perché la differenza la fanno prodotti come lo Champagne. In conclusione, sì, in Italia ci sono aziende che possono diventare predatrici, di piccoli chateau.

Questa la prendiamo come una conferma che, una volta tanto, tratterrà un'Italia in grado di recitare un ruolo attivo nelle M&A?

Non ci sono dubbi, anche perché il voler diventare globali obbliga gli imprenditori a rivedere e studiare strategie opportune. Ad esempio, per conquistare la Cina ha più senso comprarsi qualcosa sul territorio piuttosto che portarci il nostro vino, come ha fatto Arnault con Ao Yun. Poi, personalmente, se fossi proprietario di una company strutturata guarderei a opportunità anche oltreoceano, in particolare nella Napa Valley.

E quali sono queste imprese italiane che possono ingrandirsi all'estero?

Innanzitutto bisogna sottolineare che chi vuole compiere acquisizioni di questo tipo non deve solo avere i mezzi finanziari per realizzarla, ma deve possedere anche una struttura manageriale in grado di gestirla. Detto questo, ed escludendo almeno il 50% del mondo del vino italiano, che è cooperativo, anche se per loro possono nascere altre soluzioni, credo che tutte quelle aziende che fat-

turano oltre i 100 milioni di euro possono avere la necessità di internazionalizzare la loro offerta e penso alle sparkling companies. Realtà che tra l'altro hanno anche il vantaggio di avere capacità di attrarre capitali e strutture manageriali già pronte per il salto.

Guardando invece al di qua delle Alpi? E considerando le necessità di creare imprese che abbiano una massa critica necessaria per le sfide internazionali, ci sono valide prospettive per mettere in atto strategie di fusione o iniziative simili?

In effetti credo che da qui a trentasei mesi potremmo vedere operazioni di aziende con una forbice fatturato di 20-40 milioni che, non riuscendo a fare il salto dimensionale, si potrebbero fondere per dar vita ad aggregazioni da un basket di un centinaio di milioni di ricavi. In Italia esistono eccellenti società in grado di operare in questa direzione, parlo del gruppo Farinetti (Borgogno, Fontanafredda), Allegrini, Feudi di San Gregorio, Tasca d'Almerita o Cusumano solo per dare qualche nome in un elenco non esaustivo. Sono iniziative che potrebbero anche concretizzarsi su livelli dimensionali asimmetrici, coinvolgendo entità più territoriali, magari che comprendono aziende in grado di arrivare fino a 10 milioni di euro di ricavi, come Lis Neris che con 400mila bottiglie genera 4 milioni di ricavi, e che attraverso un'aggregazione potrebbe arrivare al raddoppio. Oppure, queste operazioni potrebbero realizzarsi partendo da una sorta di capo-aggregatore già strutturato e con un fatturato ad esempio da 50milioni, in grado di arrivare alla soglia dei 100 milioni coinvolgendo altre imprese minori e funzionali. Centrale in questi aspetti è la multiregionalità dei progetti attraverso percorsi a "geografia variabile".

E invece allargare il concetto di gruppo cercando partner industriali oltre il vino o la finanza ha un senso?

Certamente, ne sono esempi interessanti Allianz Assicurazioni, che sul finire degli anni 70 ha acquisito la toscana Agricola San Felice, o il Gruppo Luciana Mosconi, pastificio da circa 40 milioni di euro di fatturato che nel 2021 ha rilevato il 75% della cantina La Monacesca di Matelica. Due operazioni che hanno dato stabilità finanziaria e mezzi di sviluppo alle società vitivinicole acquisite. O ancora, si può citare la grande operazione di Real estate effettuata nel 2003 dalla famiglia Ferragamo con Castiglione del Bosco, che ha trasformato una cantina celebre per il suo Brunello di Montalcino in un centro di hospitality di altissimo livello per poi rivenderla nello scorso mese di marzo a una cifra compresa tra i 300 e i 400 milioni di euro. Per una progettualità che dovrebbe essere ripetuta in altre realtà, e in Italia ce ne sono molte, perché da noi c'è un bisogno fisiologico di migliorare la ricettività legata alla wine experience.

Visto e considerato che le opportunità sono sempre accompagnate da complicazioni, cosa si sente di consigliare a quegli imprenditori che hanno intenzione di acquisire, essere acquisiti o comunque sfidare le nuove esigenze del settore? Innanzitutto imparare sempre qualcosa dai propri partner: è un atteggiamento di importanza strategica. Il mondo della finanza, ad esempio, sa trasmettere una maggiore percezioni sul come crescere per linee esterne, per nuovi progetti e nell'interpretare i cambiamenti così da esserne precursori e protagonisti. Viceversa, l'imprenditore vitivinicolo può insegnare quel rispetto dei tempi e delle stagioni che solo chi coltiva i frutti della terra può capire; a partire "dal cosa" significa prendere una decisione nel momento giusto, non il giorno prima o quello dopo, smorzando così la frenesia di una finanza che talvolta può essere troppo volatile e che comunque ha spesso una visione del tempo molto distante da quella di un imprenditore della terra. Ma più di tutto, non fare mai a meno del sapere e della competenza, che sono imprescindibili per affrontare le sfide della crescita. Mettendo, soprattutto, l'impresa al centro di tutto, sempre e comunque. La tradizione presa da sé è passato nostalgico, se invece guarda al futuro diviene innovazione.

**INSIEME
PER
UN'OTTIMA
ANNATA**

Dal 1987 soluzioni
software di carattere
per la perfetta armonia
tra passione e lavoro

maxidata.it



maxidata
ZUCCHETTI



INDAGINE
MEDIOBANCA
SUL SETTORE
VINICOLO
NAZIONALE

Incertezza e congiuntura internazionale non minano la fiducia delle cantine italiane

Da qui a dicembre i maggiori gruppi tra società e cooperative si attendono infatti una crescita dei fatturati del 4,8% di media, con punte del più 5,6% per la sola componente dell'export. Più scettici, per l'impatto del caro-vita, appaiono in prospettiva solo gli operatori con fatturati prevalenti nel canale off-trade. Dai consuntivi 2021 emerge il consolidamento di "premiumizzazione" e attenzione a sostenibilità e salvaguardia ambientale. Accelerano acquisizioni e fusioni

LA TOP 10 DELLE SOCIETÀ VINICOLE

PROPRIETÀ	FATTURATO (mln €)		Var. % 21/20	
	2020	2021		
Cantine Riunite & Civ	Cooperativa	579,1	635,2	9,7
Italian Wine Brands	Misto	204,3	423,6	+107,3 (*)
Polo Botter - Mondodelvino	Misto	347,9	415,0	19,3
Caviro	Cooperativa	361,9	389,9	7,7
Cavit Cantina Viticoltori	Cooperativa	209,7	271,0	+29,2 (*)
Palazzo Antinori	Familiare	212,7	265,0	24,6
Santa Margherita	Familiare	172,0	220,6	28,3
Fratelli Martini Secondo Luigi	Familiare	208,2	219,4	5,4
Casa Vinicola Zonin	Familiare	178,3	198,5	11,3
Mezzacorona	Cooperativa	193,6	196,5	1,5

(*) Perimetro non omogeneo

INDICE DEL FATTURATO PRINCIPALI SOCIETÀ VINICOLE E MANIFATTURA (INDICI 2016=100)



VENDITE DI VINI PER CANALI DISTRIBUTIVI (2021)

ITALIA		Quote %
Vendita diretta	11,0	
Grande distribuzione	35,6	
Horeca	15,9	
Enoteche e wine bar	6,3	
Grossista/Intermediario	18,4	
Piattaforme on-line specializzate	1,3	
Piattaforme on-line generiche	0,1	
Altri canali	11,4	
Totale	100,0	

ESTERO		Quote %
Filiali	6,0	
Intermediario/importatore	74,6	
Gdo estera	16,8	
Piattaforme on-line specializzate	0,3	
Piattaforme on-line generiche	0,1	
Vendita diretta	2,2	
Totale	100,0	

VARIAZIONI % DELLE VENDITE DELLE SOCIETÀ VINICOLE SULL'ANNO PRECEDENTE

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Totale fatturato	5,7	6,6	0,2	-3,3	2,2	14,2
Vendite in Italia	3,9	9,7	-1,2	-6,9	1,2	14,8
Vendite all'estero	7,6	3,6	1,6	0,4	3,3	13,6

Potrà sorprendere. Ma nel contesto dei massicci aumenti dei costi di produzione e del conflitto in Ucraina, con l'aggravante del protrarsi dell'emergenza da Covid-19 soprattutto nell'area asiatica, l'umore delle cantine italiane resta improntato all'ottimismo. Gli elementi di preoccupazione, ovviamente, non mancano, date le condizioni che prefigurano, nell'attuale quadro di crisi e nel pieno di uno shock energetico stile anni Settanta, una significativa perdita di slancio dell'economia mondiale. Ma evidentemente non bastano a scardinare la fiducia né tanto meno a ribaltare le aspettative degli operatori, secondo l'indagine sul settore vinicolo nazionale condotta dall'Area Studi di Mediobanca su 251 maggiori società di capitali italiane con fatturato superiore ai 20 milioni di euro e ricavi aggregati per 9,3 miliardi, pari all'85,3% dell'intero giro d'affari nazionale del settore.

Da qui a dicembre - spiegano gli analisti - nonostante il quadro di forte incertezza e i rischi di stagnazione economica associata ad alta inflazione, i maggiori gruppi tra società e cooperative si attendono una crescita dei fatturati del 4,8% di media, con punte del più 5,6% per la sola componente dell'export, più dinamica nei mercati di prossimità e al traino principalmente degli sparkling, seppure in uno scenario positivo anche per l'aggregato dei vini fermi.

Ma nel contesto dei massicci aumenti dei costi di produzione e del conflitto in Ucraina, con l'aggravante del protrarsi dell'emergenza da Covid-19 soprattutto nell'area asiatica, l'umore delle cantine italiane resta improntato all'ottimismo. Gli elementi di preoccupazione, ovviamente, non mancano, date le condizioni che prefigurano, nell'attuale quadro di crisi e nel pieno di uno shock energetico stile anni Settanta, una significativa perdita di slancio dell'economia mondiale. Ma evidentemente non bastano a scardinare la fiducia né tanto meno a ribaltare le aspettative degli operatori, secondo l'indagine sul settore vinicolo nazionale condotta dall'Area Studi di Mediobanca su 251 maggiori società di capitali italiane con fatturato superiore ai 20 milioni di euro e ricavi aggregati per 9,3 miliardi, pari all'85,3% dell'intero giro d'affari nazionale del settore.

Due macro trend

I consuntivi del 2021 - osservano gli esperti della banca d'affari milanese - confermano il consolidamento di due macro-trend, rappresentati dall'upgrade dei consumi, meglio noto come fenomeno di "premiumizzazione", e dalla maggiore attenzione ai temi della sostenibilità e della salvaguardia ambientale. I numeri al riguardo sono eloquenti: segnano aumenti double digit sia le vendite di vini "Icon" (+33,2% sul 2020) sia le categorie "Premium" (+20,2%), a fronte di crescita più moderate riscontrate nel segmento dei "Basic" (+8,7%). L'intero reparto "ecologico e sostenibile" mantiene il segno positivo, con il bio (3,3% di market share) in crescita dell'11% e con il vegan (vini totalmente privi di derivati di origine animale, come albumina d'uovo o caseinati) in progressione del 24,8% (al 2,2% di incidenza). Cresce l'interesse anche per i vini naturali (+6,9%), privi di sostanze aggiunte, e i biodinamici (+2,4%), entrambe nicchie di mercato con quote ciascuno dell'1%. Nel complesso, il 2021 ha lasciato in eredità una crescita del 14,2% del fatturato, per l'effetto combinato di un 14,8% di maggiori vendite sul mercato domestico e di un 13,6% di aumento oltre confine. Gli

sparkling, che avevano maggiormente sofferto la fase dell'emergenza, si prestano a divenire il simbolo della reazione post lockdown: l'incremento complessivo nel 2021 è stato del +21%, quasi doppio rispetto a quello dei vini fermi (+12,4%). Positivi nel complesso anche i risultati operativi, con l'ebit margin (utile prima del pagamento di interessi e imposte) che ha rubricato, a livello aggregato, un lieve aumento, attestandosi in quota fatturato al 6%, rispetto al 5,4% del 2020. Gli esiti della gestione caratteristica restituiscono nel 2021, sempre in relazione ai 251 maggiori produttori italiani di vino finiti sotto la lente di Mediobanca, un risultato netto pari al 4,3% del fatturato, anche questo in frazionale miglioramento rispetto al 4,2% del 2020.

Alcune specificità

Dalla radiografia dei conti aziendali emergono altre interessanti evidenze, anche a livello di specificità regionali. Le cantine piemontesi esibiscono (dati 2020) il Roi più elevato (si tratta di un indicatore che sintetizza il ritorno sugli investimenti), seguito da quelle venete e dalle aziende toscane. I dati di bilancio attribuiscono a queste ultime le migliori performance per marginalità e stabilità finanziaria. Le piemontesi, ancora insieme alle toscane, si distinguono inoltre per una forte proiezione internazionale, con quote di export rispettivamente al 72,2% e al 63,8% dei fatturati, distanti parecchie spanne dal dato medio che non arriva al 52%. Dai preconsuntivi del 2021 emerge anche una forte ripartenza dei volumi d'affari in tut-

te le regioni, dopo lo stop and go del 2020, con ritmi di crescita più sostenuti per le società per azioni e a responsabilità limitata rispetto alle imprese del sistema cooperativo.

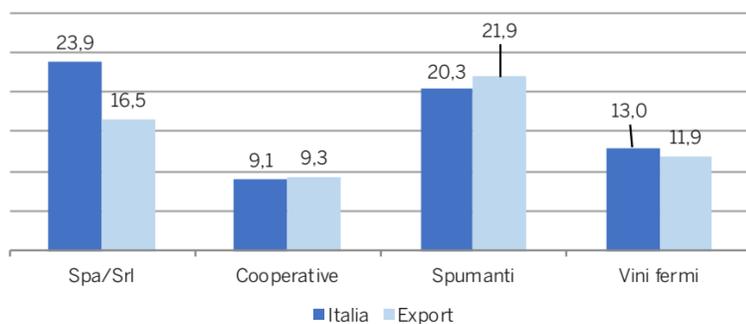
Il segno più assume un carattere pervasivo a livello territoriale anche per quanto attiene alle attese per il 2022, con prospettive più favorevoli per le realtà pugliesi e siciliane e con un unico dato negativo in Emilia-Romagna. Quanto ai canali distributivi, l'indagine conferma, dopo gli sconquassi del lockdown, il graduale ritorno alla normalità nel 2021. Positivo l'andamento del fatturato vino nella Gdo, con il più 13,5% a valore rispetto al 2020 e il mantenimento del 35,6% di market share. La ripartenza dell'Horeca, con il 28,1% di maggiori vendite nella ristorazione, anche alberghiera, e nel catering, e il positivo andamento del canale enoteche e wine bar (+22,9%) hanno ridato slancio all'extradomestico. Bene anche intermediari e grossisti (+19,8%) e vendite dirette (+5,4%), ma a spingere sull'acceleratore è stato soprattutto l'e-commerce, grazie soprattutto ai pure player (piattaforme specializzate) che hanno sfoggiato un 67,4% di crescita annua, mentre i siti internet di proprietà chiudono il

2021 con un più magro 17,4% di aumento del giro d'affari. A suggellare il boom dell'e-commerce - dettaglia lo studio - non è solo il maggior numero di acquirenti online ma anche la dinamica degli investimenti digitali, cresciuti del 71%, contro il più 10% degli investimenti materiali e il 13,7% in più di

spesa pubblicitaria registrata nel 2021. Oltre confine, l'intermediario importatore costituisce il veicolo prevalente di vendita, seguito dalla grande distribuzione organizzata e dalle filiali (reti proprie); l'incidenza del fatturato on-line all'estero resta invece ancora molto contenuta. p.f.

Fonte grafici e tabelle:
elaborazioni
Ufficio studi Mediobanca

PRE-CONSUNTIVI 2021 PER TIPOLOGIA D'IMPRESA E DI PRODOTTO (VARIAZIONE % DEL FATTURATO 2021/2020)



CLASSIFICAZIONE PER FASCIA DI PREZZO

	IN % SUL FATTURATO		
	2020	2021	Var. % 21/20
Basic	53,7	52,0	8,7
Premium	22,8	22,5	14,5
Super Premium	12,5	13,3	24,5
Ultra Premium	9,1	10,1	32,7
Icon	1,8	2,1	33,2



in breve

TERRA MORETTI VINO SCALA LA CLASSIFICA DI MEDIUMBANCA

TERZO POSTO PER CRESCITA DI FATTURATO DEL 2021 CON +47,6%

Al suo primo bilancio da ceo scala la classifica di Mediobanca, piazzandosi al terzo posto per incrementi di fatturato: bel risultato per **Massimo Tuzzi**, al vertice di Terra Moretti Vino dal settembre 2020, che con un consolidato 2021 pari a 78,6 milioni di euro segna il +47,6% sull'esercizio precedente (e +21% sul 2019), che lo porta a conquistare la medaglia d'argento tra le hit più ambite della, ormai tradizionale, competizione economico-finanziaria del vino scatenata ogni anno dalla pubblicazione dei bilanci. "I risultati del 2021 anticipano di un anno gli obiettivi, già ambiziosi, prefissati nel piano industriale presentato lo scorso giugno, aprendo la strada a nuovi scenari - ha commentato - I numeri del 2021 e del primo quadrimestre 2022, se paragonati a quelli del 2019, ci indicano che siamo di fronte a una crescita progressiva e costante nonostante la pandemia e gli accadimenti internazionali"; risultati ottenuti grazie a un "progetto ben delineato, una governance rodada e un piano industriale in grado di sostenere le incertezze dei mercati e valorizzare il potenziale delle nostre cantine, presupposti per una crescita qualitativa e dimensionale nel futuro". L'esercizio 2021

chiude con un valore della produzione a 83 milioni (2019 a 70,6 mln e 2020 a 57,26 mln), un Ebitda di 16,4 milioni (2019 di 14,5 mln e 2020 di 3,2 mln) e un utile ante-imposte di 9,8 milioni (2019 di 5,2 mln e 2020 di -3,8 mln). L'indebitamento bancario è decisamente diminuito: al 31/12 era di 81,5 mln contro i 94,7 mln del 2019 e i 90 mln del 2020. Al contrario, gli investimenti quest'anno raddoppiano: se nel 2021 ammontavano a 4,2 mln (2020 2,5 e 4 nel 2019) per il 2022 sono previsti 8 mln. Le aziende (Bellavista e Contadi Castaldi in Franciacorta, Petra, Tenuta La Badiola e Teruzzi in Toscana, Sella & Mosca in Sardegna) occupano complessivamente 450 dipendenti per un costo complessivo pari a 19 mln invariato sul 2019. 1.154 gli ettari totali condotti a vigna, di cui 896 di proprietà, 35 in affitto e 223 in collaborazione con conferitori storici. Nell'insieme, i marchi del gruppo Terra Moretti Vino hanno venduto 9,4 milioni di bottiglie di cui 2,6 milioni all'estero nei principali paesi: Germania, Stati Uniti d'America, Canada, Svizzera, Giappone, Russia, Regno Unito, Belgio, Olanda, con un prezzo medio superiore di 1 euro a bottiglia rispetto al 2019.

Nella foto
Francesca Moretti
e **Massimo Tuzzi**,
rispettivamente
presidente e ceo
del Gruppo Terra
Moretti Vino



ULTIM'ORA,
IL COMMENTO A CALDO DEL CEO,
SERGIO DAGNINO

PROSIT ACQUISISCE
CALDIROLA.
CAMBIO STRATEGICO?

LA CACCIATORA®



Prosit Spa, il Gruppo vitivinicolo partecipato dal "Made in Italy Fund" di Quadrivio&Pambianco e guidato dal fondatore Sergio Dagnino, ha acquisito il 100% della Casa Vinicola Caldirola Spa e del suo storico marchio "La Cacciatora". Con questa operazione, chiusa alla fine di maggio si legge nel comunicato, la holding vitivinicola - di cui abbiamo parlato sul Corriere Vinicolo n. 18 del 23 maggio - punta a "rinforzare la propria espansione internazionale inserendosi in un segmento di prodotti tattici finalizzati ad offrire un servizio strategico sul mercato". Dopo una strategia di acquisizioni puntata ad aziende verticali con brand premium

(Torrevento, Collalbrigo, Nestore Bosco e, da ultimo, la Cantina di Montalcino), Caldirola, azienda imbottigliatrice con marchio posizionato nella fascia popular, appare una operazione fuori strategia. Segno di un cambio di rotta mirato a incrementare i volumi di vendita? "Il 50% del vino confezionato nel mondo è unbranded basato su exclusive/private labels, e i clienti ci chiedono di fornire questo servizio che altrimenti chiederebbero ai concorrenti - risponde al Corriere Vinicolo **Sergio Dagnino** - Uno stabilimento come Caldirola era necessario, e pianificato sin dall'avvio di Prosit, per evitare che siano le cantine Premium a occuparsene defocalizzandosi. Tra gli imbottigliatori di medio/grandi dimensioni - continua Dagnino - la scelta

è caduta su Caldirola, per la serietà della famiglia Tosanotti, l'affidabilità della filiera, la massa critica e l'ubicazione centrale rispetto ai grandi Gruppi retail italiani e non. Non incrementeremo i volumi di vendita, razionalizzeremo la gamma dando priorità ai legami con i clienti al fine di favorire lo sviluppo dei nostri brand. La Cacciatora è un marchio storico, probabilmente il primo a vestire una gamma di vini pluriregionali. Attraverso la nostra acquisizione, confidiamo di riposizionarlo e rilanciarlo. Pur avendo acquisito il 100% delle azioni, abbiamo mantenuto in organico le due giovani figlie dell'imprenditore Tosanotti, perché le riteniamo capaci e in grado di dare un contributo nello sviluppo della nostra strategia".



CAMPAGNOLA
By your side, since 1958

SUPER RISPARMIO

NUOVO KIT PER IL TUO VIGNETO

Forbice completa +
Legatrice senza batteria

GREEN Line



STARK M

Forbici elettriche plug-in

Sviluppata per ottenere un ottimo rapporto peso/potenza, la forbice elettrica STARK M consente tagli netti e precisi, senza sbavature.

Caratteristiche prodotto

Peso	0,685 kg
Batteria	Li-ion plug-in
Voltaggio batteria	14,4 v / (16,8 v max)
Autonomia	2/3 h x batteria
Diametro di taglio	56 mm

NEXI

Legatrice elettrica plug-in

La nuova legatrice NEXI è un concentrato di tecnologia che garantisce velocità e precisione delle legature nel vigneto.

Caratteristiche prodotto

Peso	0,780 kg
Batteria	Li-ion plug-in
Voltaggio batteria	14,4 v / (16,8 v max)
Numero di legature per batteria	Oltre 10.000



Vieni in Fiera a provarlo! Ti aspettiamo

VISITA IL SITO www.campagnola.it



Scansiona
Visita
il nostro sito



UNA "BEST PRACTICE" GLOBALE NEL RACCONTO IN ESCLUSIVA AL NOSTRO GIORNALE



Gli obiettivi della strategia ambientale di NZ Winegrowers



Climate change: essere Carbon neutral entro il 2050.



Water: essere leader mondiali nell'uso efficiente dell'acqua e nella protezione della qualità dell'acqua



Waste: raggiungere l'obiettivo di zero rifiuti in discarica entro il 2050



Soil: proteggere e migliorare la salute del suolo



Crop protection: capire, ridurre e mitigare l'impatto di parassiti e malattie



People: essere un settore di prima scelta per chi ci lavora

Nuova Zelanda, il vigneto più sostenibile al mondo

La genesi del primo protocollo al mondo, nato nel 1995, per certificare la sostenibilità del vigneto e che oggi copre il 96% della superficie vitata del Paese. Edwin Massey (general manager Sustainability dei New Zealand Winegrowers): "La sostenibilità è garantita dall'uva al bicchiere, ma adesso puntiamo alla neutralità carbonica dell'intera industria vinicola". I problemi, gli step e il piano verso il 2050. Gli obiettivi di sostenibilità, la misurazione e i rapporti con gli enti di ricerca. Infine, il parallelismo con la certificazione bio

a cura di GIULIO SOMMA

L'Italia del vino è, ormai, entrata nel pieno vortice della sostenibilità. Sempre più diffusi i bilanci redatti all'insegna dei criteri ESG (acronimo che sta per Environmental, Social, Governance), si moltiplicano le iniziative e le dichiarazioni di sostenibilità delle imprese e le certificazioni collettive o territoriali che dir si voglia, che ha avuto il suo primo exploit al Vinitaly di quest'anno e non fanno più quasi notizia. Un fiume in piena che ha dato l'ultima spinta ed è stato allo stesso tempo favorito dall'approvazione del disciplinare di certificazione nazionale della sostenibilità della filiera vitivinicola, arrivato poco più di due mesi fa con un decreto, atteso da anni dal settore vino, che mette finalmente a sistema le buone pratiche - da seguire in campo e in cantina nel pieno rispetto dell'ambiente, della qualità e della sicurezza alimentare, della tutela dei lavoratori e dei cittadini e per un adeguato reddito agricolo - e le esperienze portate avanti negli anni da aziende e Consorzi di tutela. Si tratta di uno strumento fondamentale per garantire una viticoltura più sostenibile, in linea con gli indirizzi delle diverse strategie europee, che entrerà a pieno regime nel 2023, quando lo standard pubblico potrà contare su un disciplinare che prevede, per i produttori, regole uniche sull'impiego di agrofarmaci e buone pratiche in vigna e in cantina, oltre ovviamente a un logo unico da apporre in etichetta. Nel frattempo si continueranno a utilizzare le procedure e gli standard previsti dai sistemi di certificazione della sostenibilità vitivinicola esistenti a livello nazionale (Equalitas, Viva) e dal Sistema di qualità nazionale della produzione integrata (Sqnpi).

Un passo importante che è anche il punto di arrivo e la sintesi di altri percorsi intrapresi da aziende e territori del Belpaese nel corso degli anni e che certamente offrirà un sistema di riferimento anche a tutte quelle realtà, private o collettive, che stanno ancora riflettendo su come impostare il proprio percorso di crescita sostenibile. E l'importanza di un sistema nazionale "quadro" delle strategie sostenibili viene indirettamente confermato dal crescente numero di casi che arrivano dai vari continenti, l'ultimo dei quali, in ordine di tempo, è il Sustainable WA Certification Program,



EDWIN MASSEY

promosso dall'industria del vino di Washington. Casi diversi, tra i quali, però, nessuno ha la portata del programma di certificazione della sostenibilità in vigna e in cantina dei vignaioli della Nuova Zelanda. Un protocollo nazionale, il primo al mondo, promosso dall'industria enoica della Nuova Zelanda già nel 1995. Un viaggio lunghissimo, intrapreso nella consapevolezza che "anche se staremo qui per poco tempo, il nostro impatto può durare più di una vita", come si legge nella home del sito dei New Zealand Winegrowers, che ogni anno raccontano gli obiettivi raggiunti nel New Zealand Winegrowers Report, lo strumento che misura i miglioramenti fatti dal settore in vigna e in cantina. L'edizione 2022 è stata pubblicata, non a caso, il 22 aprile, in concomitanza con l'Heart Day, e ha certificato la sostenibilità del 96% del vigneto neozelandese. Ma come è nato, come funziona e quali sono gli obiettivi del Report?

Lo abbiamo chiesto a **Edwin Massey**, general manager Sustainability dei New Zealand Winegrowers.

Lo standard di sostenibilità di New Zealand Winegrowers nasce nel 1995 e oggi il 96% del vigneto neozelandese è certificato sostenibile: quali sono stati gli step per raggiungere, in 27 anni, un risultato del genere e quanto lavoro, prima, per metterlo a punto?

Il programma di certificazione della sostenibilità "Sustainable Winegrowing New Zealand" è nato nel 1995 e viene costantemente rivisto in base ai cambiamenti della domanda dei consumatori e alla necessità di rimanere applicabile per i produttori. All'inizio riguardava solo i vigneti, ma nel 2002 è stato ampliato per includere la certificazione di sostenibilità anche delle cantine. Nel 2007 il settore ha introdotto ulteriori linee guida per incoraggiare l'adesione al programma. Tra queste, una politica di sostenibilità che prevedeva che solo i vini certificati sostenibili potessero essere inclusi negli eventi di marketing gestiti dalla New Zealand Winegrowers. Questa politica garantisce la sostenibilità dall'uva fino al bicchiere ed è anche un requisito che devono soddisfare i coltivatori indipendenti che vogliono vendere le loro uve a una cantina certificata. Nel 2019, inoltre, ha preso il via

un'importante revisione del programma, che ha portato all'introduzione di requisiti basati su una mole ancora maggiore di dati. A seguito di questa, è stata aggiunta al programma un'ulteriore area di interesse dedicata al climate change: l'industria enoica neozelandese, infatti, sta concentrando sempre di più i propri sforzi sulla gestione dell'impatto sul vigneto causato dai cambiamenti climatici. Per il futuro, guardiamo alla revisione dei sistemi informatici che utilizziamo per coinvolgere sempre di più - e in maniera più attiva - i produttori e aiutarli a utilizzare il Sustainable Winegrowing New Zealand per soddisfare i requisiti normativi ambientali imposti dal Governo.

Cambiamento climatico, acqua, rifiuti, suolo, protezione delle piante e persone: quali sono i vostri obiettivi rispetto ai singoli pilastri su cui si regge lo standard di sostenibilità e come viene misurato l'impatto del lavoro in vigna e in cantina sui diversi pilastri?

I nostri obiettivi di sostenibilità sono definiti dalla strategia ambientale decisa dall'industria vinicola neozelandese. Ciascuna area di interesse ha un obiettivo stabilito, supportato da key performance indicators che cercano di misurare i risultati più rilevanti. Sinteticamente possiamo riassumere così gli obiettivi della nostra strategia ambientale in riferimento alle diverse aree. Innanzitutto, partendo dal cambiamento climatico, l'industria vinicola della Nuova Zelanda sarà neutrale dal punto di vista delle emissioni di carbonio entro il 2050, poi vogliamo essere leader mondiali nell'uso efficiente dell'acqua e nella protezione della sua qualità. Sempre entro il 2050 ci proponiamo di raggiungere l'obiettivo di zero rifiuti in discarica. E poi nella nostra agenda c'è la protezione e il miglioramento della salute del suolo e sul fronte della difesa vogliamo capire, ridurre e mitigare l'impatto di parassiti e malattie. Senza dimenticare mai le persone, perché vogliamo essere un settore di prima scelta per chi ci lavora.

I progressi che facciamo nella strada verso questi obiettivi vengono monitorati attraverso i dati raccolti dal programma Sustainable Winegrowing New Zealand, perché siamo fermamente convinti che tutto ciò che si può misurare, si può anche gestire, e quindi migliorare.



PAN[®]



Il filo amico delle tue vigne



PAN è il primo e unico filo da vigna in **COR-TEN** prodotto e distribuito da **Nuova Defim** (Gruppo Feralpi) che garantisce minimi interventi di manutenzione e assicura la massima resa funzionale ed estetica grazie all'assenza dell'effetto "specchio". **PAN**, grazie al processo ossidante di auto-protezione dagli agenti atmosferici, consente un **ciclo di vita superiore alla vita della vigna** come dimostrato dalle prove effettuate presso il Politecnico di Milano che indicano caratteristiche meccaniche inalterate nel tempo con una perdita di diametro media pari a 0,16 mm per PAN diametro 2,2 mm in **40 anni**. **PAN** è una soluzione unica e brevettata in Italia e in Europa. Si tratta quindi di un materiale naturale, non ricoperto e quindi non soggetto ai fenomeni di abrasione dei fili tradizionali. Da oggi per una soluzione **Full COR-TEN** sono disponibili nella Linea Pan anche i **Tutori e i rotoli di rete a maglia sciolta ed annodata (PanMesh e PanMesh Free)**.



New Zealand Winegrowers Sustainability Report 2022

è consultabile online

www.nzwine.com/en/sustainability/sustainability-report

cose diverse per persone diverse. La nostra storia di sostenibilità si basa su sei aree di intervento: cambiamento climatico, rifiuti, acqua, protezione delle piante, suolo e persone. Per raccontare questa storia ai consumatori abbiamo recentemente pubblicato il nostro Rapporto di Sostenibilità 2022. La nostra storia è un elemento di differenziazione nel panorama del vino di qualità e sottolinea che, anche se siamo destinati a stare qui per poco, il nostro impatto può durare più di una vita. Comprendere questo significa che per i nostri produttori "sostenibilità" vuol dire coltivare uva e produrre vino in modo tale da permettere anche alle generazioni future di continuare a farlo.

➔ Segue da pagina 21

Quali sono gli Istituti con cui lavora New Zealand Winegrowers per certificare costantemente la sostenibilità del vigneto neozelandese?

Il programma Sustainable Winegrowing New Zealand è guidato da un approccio e da competenze scientifiche di alta qualità. Abbiamo lavorato a stretto contatto con il Bragato Research Institute (l'organizzazione dedicata alla ricerca dei New Zealand Winegrowers) e con altri Enti scientifici specializzati, per garantire che il programma sia basato sulle evidenze e sugli studi più recenti. Essendo un programma comunque gestito dall'industria del vino, la verifica delle attività dei nostri produttori è fondamentale, per questo collaboriamo con una società di revisione indipendente, che garantisce che ogni azienda certificata venga controllata almeno una volta ogni tre anni.

Il prossimo obiettivo è diventare Carbon neutral entro il 2050: quali sono i passaggi fondamentali e quale, anche su questo fronte, la sfida più difficile per le aziende di vino neozelandesi? Siamo consapevoli che l'obiettivo di diventare Carbon neutral è una maratona, non uno sprint. Il passo più importante in questo viaggio è il primo. Bisogna iniziare. Il nostro piano di azione è: "Misura, Riduci, Educa, Comunica". Nei prossimi anni continueremo a perfezionare il modo in cui misuriamo la Carbon footprint prodotta dal nostro settore e ci concentreremo sui nostri produttori per consentire loro di fare scelte informate rispetto ai passi da fare. Il più difficile è il primo: lavorare tutti insieme per sottolineare i motivi per cui agire per il clima è importante e spiegare come

l'adozione di misure per ridurre le emissioni li avvantaggerà finanziariamente e sosterrà la sostenibilità del settore vitivinicolo.

Sempre rispetto all'obiettivo Carbon neutral: quali iniziative hanno già intrapreso le cantine della Nuova Zelanda?

Grazie ai dati raccolti, tutti i produttori e i viticoltori ricevono rapporti di benchmarking sulle emissioni di gas serra, che evidenziano le loro emissioni rispetto alle medie regionali e nazionali. Questi dati ci permettono di avere una buona comprensione della Carbon footprint del settore. Credo che questa sia una novità nel settore a livello mondiale, ma alcuni produttori sono già andati oltre: il 58% delle aziende vinicole sta attuando iniziative specifiche per ridurre al minimo l'impronta di carbonio; il 55% delle aziende vinicole, nelle strategie che riguardano il packaging, ha deciso di utilizzare bottiglie di vetro leggero; il 34% delle cantine ha intrapreso iniziative di efficientamento energetico; il 12% delle cantine ha installato sistemi per lo sfruttamento dell'energia solare.

Una parte crescente dei nostri produttori sta compiendo il passo successivo verso la leadership climatica, venendo certificati formalmente da organismi verificati che si occupano di verificare e contabilizzare le emissioni di CO₂. Attualmente, 75 vigneti e 15 cantine in tutta la Nuova Zelanda hanno ottenuto una certificazione sulla buona gestione delle emissioni di CO₂.

Oltre al logo in etichetta, come viene comunicata la sostenibilità delle cantine neozelandesi al consumatore?

In tutto il mondo, sostenibilità è un termine abusato, che significa

Il 10% delle aziende neozelandesi è anche certificato bio: ritiene che sia una percentuale destinata a crescere o la sostenibilità, in prospettiva futura, è la vera risposta qualitativa alle esigenze sia del pianeta che del consumatore?

Ci sono due ragioni fondamentali per cui la Nuova Zelanda ha un numero crescente di produttori biologici certificati: c'è una crescente domanda di vino biologico neozelandese di qualità nei nostri mercati chiave e c'è una crescente consapevolezza dei potenziali benefici della produzione di vino biologico per le persone e l'ambiente.

Questi fattori determinano che un numero via via maggiore di aziende vinicole adotti pratiche biologiche per ottenere la certificazione bio. Sia la certificazione Sustainable Winegrowing New Zealand che quella biologica riconoscono l'impegno di una specifica azienda vinicola nei confronti delle pratiche sostenibili, solo che i diversi programmi si spingono oltre in aree specifiche. Non esiste un "unico modo" per essere sostenibili e occorre una buona interoperabilità tra i diversi approcci. Alcune cantine certificate biologiche producono anche vini certificati Sustainable Winegrowing New Zealand e la Sustainable Winegrowing New Zealand ha stipulato accordi di equivalenza con i produttori biologici certificati, in modo che le uve biologiche certificate possano essere utilizzate anche nei vini certificati Sustainable Winegrowing New Zealand. Per la Nuova Zelanda, nel suo complesso, è fondamentale lavorare per promuovere entrambi gli approcci, che danno un contributo importante al lungo percorso verso la sostenibilità.

come **Protezione**

La protezione migliore per le tue colture

IDEAL

Una storia di cura e tecnologia.

Dal 1947, IDEAL progetta e realizza macchinari per la protezione delle diverse colture agricole. Quasi un secolo di qualità, innovazione e personalizzazione di prodotto, per soddisfare le esigenze di clienti di tutto il mondo.

ideal solutions for your agribusiness

IDEAL Srl
via Paiette, 9/B - 35040 Castelbaldo (PD) - Italia
Ph: +39 0425 546482 | info@idealitalia.it

 **enovitis**
IN CAMPO

23-24 GIUGNO 2022
Cervignano del Friuli (UD)

  | idealitalia.it

CERTIFICHIAMO UN PATRIMONIO IMPORTANTE.

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

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

Valoritalia. Valore aggiunto. Per i Consorzi.



VALORITALIA.IT



Quando il vigneto chiede soluzioni mirate ed efficienti



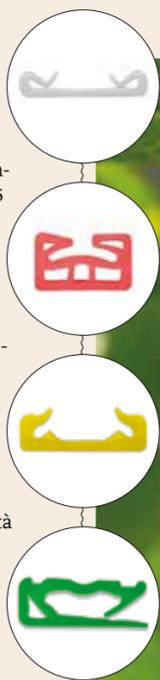
Sarchiatrici a dita per diserbo meccanico nelle colture viticole e orticole di produzione LaCruz®, disponibili in diversi diametri e durezza per adattarsi a tutte le tipologie di terreno

Dall'intuizione delle graffette per la legatura dei tralci alla produzione di sarchiatrici a dita per il diserbo meccanico: in 16 anni di vita l'azienda trevisana LaCruz® ha sviluppato un ampio ventaglio di prodotti in grado di rispondere alle esigenze più attuali dei viticoltori, specializzandosi in particolare in ricambi compatibili per i principali brand di macchine per la raccolta dell'uva. Tra gli obiettivi futuri: crescere ulteriormente a livello internazionale e diventare un partner di riferimento per lo sviluppo di nuove macchine



Andrea Cruzolin

LaCruz®, azienda italiana con sede a Oderzo (Treviso), si pone come punto di riferimento nel settore della meccanizzazione viticola in Europa, producendo componenti di ricambio per macchine vendemmiatrici e accessori per la vigna. Viene fondata nel 2006 da **Andrea Cruzolin**, forte delle proprie competenze in materia di stampaggio plastico unitamente alla vocazione per la viticoltura tipica della zona e alle radici agricole della sua famiglia. Vincente è la sua intuizione sulle graffette per la legatura meccanica dei tralci, grazie alla quale nello stesso anno si aggiudica il Premio regionale per l'Innovazione. "Rappresentano un elemento essenziale per il corretto allevamento della vite - afferma - poiché permettono il mantenimento in posizione verticale dei rami e favoriscono la loro corretta distribuzione nel filare, senza ammassamenti o sovrapposizione di rami e fogliame, facilitando le operazioni di prepotatura e cimatura e contribuendo al miglioramento della qualità dei trattamenti e della capacità della parete fogliare di assorbire la luce". Nel 2005 l'imprenditore avvia quindi la progettazione e produzione di graffette, contraddistinte da una particolarità: il design speciale che ne consente il recupero, evitandone così la dispersione nell'ambiente. "La commercializzazione di questo prodotto, che oggi realizziamo anche in versione biodegradabile e compostabile, in acido polilattico (PLA) o fibra di legno, mi ha permesso di conoscere più a fondo l'ambito della viticoltura e, in particolare, della meccanizzazione", prosegue l'imprenditore, che successivamente, in risposta alle crescenti richieste del settore, inizia a produrre anche i primi ricambi compatibili e adattabili ad alcuni brand di macchine per la raccolta dell'uva.



Graffette in materiale biodegradabile per legatura tralci meccanica, di produzione LaCruz®

Nei suoi 16 anni di vita LaCruz è cresciuta progressivamente. Oggi si estende su un'area coperta di circa 4.200 m2 tra uffici, magazzini, officina e rimessa macchine, impiega un organico di 17 dipendenti fissi e ha un fatturato prossimo ai 5 milioni di euro. Il suo nome è diventato un marchio registrato che identifica i circa 1.200 articoli a catalogo (di cui diversi coperti da brevetto), quali ricambi per vendemmiatrici, soluzioni per la legatura e l'allevamento delle piante e componenti destinati ad altre lavorazioni negli impianti a filare, oltre al servizio di vendita o noleggio di vendemmiatrici usate. I pezzi di ricambio LaCruz vengono sviluppati da un team specializzato di tecnici che ne studia i dettagli e seleziona i materiali più appropriati e affidabili per realizzarli. I ricambi sono poi testati direttamente sul campo, in modo tale da garantire al viticoltore la migliore performance della propria macchina.

Sarchiatrici a dita

Da quasi un anno LaCruz ha immesso sul mercato anche una gamma completa di sarchiatrici a dita destinate al diserbo meccanico di vigne, frutteti e altre tipologie di piantagioni. Questi prodotti nascono per rispondere alla necessità di disporre di soluzioni ecosostenibili per la gestione delle erbe infestanti nelle coltivazioni, in alternativa al diserbo chimico. "Il diserbo meccanico - chiarisce Cruzolin - consiste nel gestire, controllare ed eliminare le erbe infestanti e spontanee che crescono nei terreni coltivati a filare attraverso l'utilizzo di specifici utensili, in modo tale da garantire la salute delle coltivazioni evitando l'uso di prodotti chimici, quali gli erbicidi, che possono risultare dannosi per l'ambiente e gli operatori. I trattamenti fitosanitari hanno garantito per decenni condizioni ottimali per la crescita delle colture, tuttavia oggi l'aumento delle resistenze nelle piante ai prodotti chimici, da un lato,

e la maggiore sensibilità ai temi green, dall'altro, stanno spingendo il settore agricolo a ridurre l'uso di prodotti chimici. Di conseguenza, è aumentata la domanda e la diffusione di soluzioni di diserbo meccanico, quali zappe, estirpatori, motocoltivatori e sarchiatrici". Una scelta obbligata nel caso delle aziende biologiche o in fase di conversione, per le quali l'impiego di diserbanti chimici è vietato.

Ma quali sono le caratteristiche distintive delle sarchiatrici a dita sviluppate da LaCruz? Innanzitutto la presenza, nella parte inferiore dell'utensile, di specifici denti di trazione la cui particolare forma permette alla sarchiatrica di lavorare il più esternamente possibile rispetto al disco di fissaggio, garantendo un miglior traino nel terreno ed una lavorazione di estirpo più efficace. Inoltre, il diametro di lavoro dei denti permette una proporzione corretta fra velocità di avanzamento e rotazione della sarchiatrica. Il corpo della sarchiatrica è composto da 4 porzioni accostate tra loro e fissate a due piastre mediante bulloni con dadi autobloccanti. Cruzolin si sofferma sul funzionamento: "Le sarchiatrici possono essere montate attraverso un supporto su qualsiasi porta-attrezzi interfilare che, a sua volta, viene ancorato ad una trattoria, e possono essere usate su una singola fila di colture o su molteplici file. Vengono azionate da un movimento meccanico indipendente, che permette alle dita di rimuovere le erbe infestanti nel sottofila della coltura, fino alla base della pianta. L'avanzamento della sarchiatrica avviene meccanicamente: i denti inferiori ruotano nel terreno creando un traino che trasferisce il moto rotatorio all'intero corpo della sarchiatrica. La semplicità del componente ne facilita l'impiego e la manutenzione". Oltre all'utensile completo di cuscinetto e braccetto per il montaggio in qualsiasi porta-attrezzi, sono disponibili (come ricambi) le singole porzioni da 5 o 6 dita che vanno a comporre la sarchiatrica, i dentini di trazione e un supporto verticale regolabile. Le sarchiatrici a dita LaCruz sono fornite in diversi diametri e in tre opzioni di durezza: maggiore (di colore rosso), media (in giallo) e minore (in arancione), in virtù della tipologia di materiale impiegato e dello spessore. Grazie a queste peculiarità sono estremamente versatili e si possono utilizzare su più tipologie di terreni e colture.

Obiettivi futuri

LaCruz spedisce giornalmente i propri prodotti in ogni parte del mondo in cui sono presenti vigneti, accompagnando i clienti in tutte le scelte fino all'assistenza post-vendita, sia in Italia che all'estero, e offrendo un servizio di progettazione anche su misura, per rispondere alle specifiche esigenze del singolo cliente. "Il nostro obiettivo principale - dichiara Cruzolin - è di ampliare la gamma dei nostri articoli in modo tale da diventare un partner in grado di soddisfare il maggior numero delle necessità del cliente, nella maniera più rapida possibile. Oltre alla nostra rete capillare di distributori, vicini al cliente in ogni suo passo, puntiamo a creare diverse filiali LaCruz nel mondo. Ci prefiggiamo, inoltre, di diventare un solido punto di riferimento per le aziende che vogliono sviluppare nuove macchine da raccolta, mettendo a disposizione le tecniche e le conoscenze acquisite nel corso degli anni". C.R.





WAY OUT DEL VINO SICILIANO CONTRO LA CRISI DEL VETRO
E VERSO UNA MAGGIORE SOSTENIBILITÀ DI FILIERA

100% SICILIA Nasce la bottiglia a chilometro 0

pagine a cura di ANTONELLA GENNA



Una linea di produzione della vetreria di Marsala

Una bottiglia prodotta totalmente sull'isola e per l'isola, utilizzando il vetro raccolto sullo stesso territorio grazie alla differenziazione dei rifiuti. Un progetto di SOSTain Sicilia e O-I, che sarà operativo a breve nella storica vetreria di Marsala

Continuano le difficoltà di approvvigionamento di materie prime per le aziende vitivinicole: cartoni, tappi, etichette, capsule ma anche vetro, la cui produzione è stata fortemente compromessa da una serie di fattori. Tra questi, i recenti aumenti del costo dell'energia elettrica che hanno pesato in maniera rilevante su un sistema di produzione altamente energivoro. Gli alti costi hanno già spinto alcune piccole vetrerie europee ad interrompere la produzione. In uno scenario post-pandemico, con mercato assetato di convivialità e una domanda di vino in significativa crescita, le risorse a disposizione si sono via via assottigliate. Lo scoppio della guerra in Ucraina, dove si trovavano anche due impor-

tanti vetrerie, ha diminuito la disponibilità di vetro per gli imbottiglieri rispetto alla crescente domanda sui mercati interni e internazionali. Le difficoltà di reperimento si associano all'aumento del costo, con rincari che, arrivando anche alla soglia del 30%, rischiano di rendere meno competitive le aziende italiane sul mercato globale, dove minime variazioni di prezzo possono fare la differenza rispetto a competitors esteri. Un contesto complesso in cui grandi e piccole aziende faticano a rifornirsi delle bottiglie necessarie a completare il proprio processo produttivo, soprattutto se sono richiesti formati non standard. Tutto ciò porta con sé evidenti difficoltà nell'evadere gli ordini secondo le tempistiche consuete. I ritardi possono arrivare anche a tre mesi e, con la vendemmia 2022 in arrivo, l'esigenza di svuotare i serbatoi diventa sempre più impellente. È in questo contesto che sta nascendo 100% Sicilia, la bottiglia prodotta totalmente sull'isola e per l'isola utilizzando il vetro raccolto sullo stesso territorio grazie alla differenziazione dei rifiuti. Un sistema virtuoso che permette di utilizzare il vetro che è ormai scarto per farne, dopo opportuna lavorazione, un packaging tutto nuovo dalle caratteristiche qualitative pari a quelle del contenitore di partenza. Il prodotto così generato sarà pronto per essere reintrodotta sul mercato ad uso delle

aziende vinicole siciliane e dei tanti winemakers che hanno sposato i valori della sostenibilità, del rispetto del territorio e della riduzione dell'impatto ambientale. 100% Sicilia è un progetto di SOSTain Sicilia e O-I, leader mondiale nella produzione e commercializzazione di contenitori in vetro, che ha in Sicilia uno dei propri stabilimenti produttivi. Si tratta della sede di Marsala, unica vetreria dell'isola. Una realtà storica sul territorio la cui originaria società, la Sicilvetro Spa, fu fondata nel 1951 da un gruppo di privati, industriali e imprenditori vitivinicoli dell'epoca. Tra questi, spicca il nome del commendatore Guido Anca Martinez, titolare della G. Martinez Verneti & C, nonché presidente dell'Associazione degli Industriali di Trapani, che si impegnò per dare slancio all'attività. Divenutone presidente, si prodigò per ottenere dalla Regione i fondi per gli spazi necessari e idonei alla costituzione della vetreria e alla sua attività industriale a contatto diretto con le aziende vitivinicole del territorio. Lo stabilimento attuale venne costruito, nella zona industriale della città, nel 1967 dall'ente regionale Espi (Ente Siciliano per la Promozione Industriale). Seguirono anni di florida attività. Nel 1980, l'Espì cedette il 50% delle proprie quote ad Avir, azienda operante nel settore vetro, che a sua volta fu poi acquisita da O-I. Nel

Easy tech
CERTIFIED BY ENARTIS

NUOVA STRATEGIA EASYTECH

Nutrienti e lieviti a inoculo diretto

EASYTECH è una selezione di lieviti e attivanti di fermentazione messa a punto per semplificare le operazioni di cantina e ridurre la manodopera, il consumo di acqua e di energia elettrica.

I ceppi di lievito che fanno parte della strategia EASYTECH sono stati selezionati per le loro caratteristiche intrinseche che li rendono adatti all'inoculo diretto senza bisogno della reidratazione, garantendo comunque un'ottimale prestazione fermentativa.

La famiglia EASYTECH include anche nutrienti in formato granulare, facili da sciogliere direttamente nel mosto, meno polverosi e più sicuri da usare.

enartis

Inspiring innovation.





2005, O-I acquisterà anche il restante 50% delle quote azionarie.

Perfetto esempio di economia circolare

Lo stabilimento di Marsala ha oggi una capacità produttiva di circa 200 tonnellate al giorno e occupa una superficie di circa 21 ettari. Qui sta prendendo vita questo perfetto esempio di economia circolare che sfrutta la peculiarità del vetro di essere riciclato e lavorato all'infinito senza perdita di qualità.

"L'idea di avviare questo progetto nasce dalla convinzione che la circolarità sia un valore inequivocabile, su cui puntare per un ciclo economico sostenibile", racconta **Ernesto Ghigna**, European wine marketing manager di O-I.



ENRICO GHIGNA

Già da qualche anno, O-I ha cominciato a ragionare sulla possibilità di creare un prodotto di questo tipo che trasformasse il riciclo in produttività, aiu-

tando le imprese e l'ambiente, riducendo i rifiuti e le emissioni di CO₂. Ma è adesso, come mai prima d'ora, che il mercato sembra davvero pronto a recepire il valore aggiunto di un prodotto che porta con sé una storia di sostenibilità e di progettualità condivisa. Da quella prima forma di concettualizzazione ad ora molte cose sono cambiate. Da un lato, c'è la capacità di O-I di utilizzare elevatissime percentuali di rottame di vetro, stabilmente, e dall'altra anche una più spiccata sensibilità dei consumatori verso le tematiche ambientali.

Partendo da queste premesse e grazie anche al lavoro sinergico con la Fondazione SOSTain Sicilia, il progetto sta ora assumendo forma concreta. Perché, oltre ad essere esempio e testimonianza di come la produzione possa diventare sostenibile, 100% Sicilia è anche frutto di forti interconnessioni fra chi opera sull'isola a vari livelli. La bottiglia, con la sua storia tutta siciliana, si inserisce perfettamente nel quadro del lavoro avviato da molte aziende locali sui temi della sostenibilità e delle iniziative in tal senso intraprese da SOSTain Sicilia, la fondazione costituita nel 2020 che mira a sostenere e certificare, con un proprio disciplinare, le cantine che in Sicilia scelgono di operare secondo determinati e precisi parametri di sostenibilità.

Continua a pagina 29 ➡

Il commento di Alberto Tasca e Antonio Rallo

UN VALORE AGGIUNTO CHE INCIDE POSITIVAMENTE SUL REPORT DI SOSTENIBILITÀ. E NON SOLO

La bottiglia 100% Sicilia rappresenta una possibilità nuova per le aziende che scelgono di essere sostenibili e una risorsa interessante anche per la promozione e la differenziazione del vino siciliano sul mercato. Sfida per l'autosufficienza produttiva e la competitività dei costi



ALBERTO TASCA



ANTONIO RALLO



In un clima d'interesse crescente verso uno stile produttivo sostenibile, il lancio del progetto della bottiglia 100% Sicilia ha attirato la curiosità delle aziende siciliane, primo mercato di riferimento del prodotto. "I produttori hanno già mostrato interesse", conferma **Alberto Tasca d'Almerita**, presidente di SOSTain Sicilia. Diffondere la cultura della sostenibilità quale valore guida di uno stile di vita, di produzione e di consumo, condividere la conoscenza tecnica e scientifica sulla sostenibilità maturata sul territorio, accompagnare le cantine verso pratiche che riducano l'impatto ambientale: sono questi alcuni degli obiettivi della Fondazione SOSTain Sicilia, aspetti sui quali si sta lavorando anche attraverso il progetto 100% Sicilia portato avanti in sinergia con O-I. "Penso che questo progetto - aggiunge ancora Tasca - sia un tassello importante come primo passo pratico e tangibile dell'intero progetto SOSTain Sicilia. Siamo determinati nel lavoro di squadra e nella voglia di fare sistema per poter contribuire ad una sostenibilità globale agendo localmente". A fronte di un fabbisogno annuo di bottiglie dell'isola che si aggira intorno ai 150 milioni di bottiglie, è difficile ipotizzare la piena autosufficienza isolana, anche per ragioni legate a un portafoglio diversificato di tipologie del vuoto: ma la capacità produttiva dello stabilimento dell'O-I potrebbe arrivare a coprire, a pieno regime, una percentuale molto elevata della domanda da parte del settore vinicolo siciliano a prezzi medi (anche qui variabili caso per caso in base al formato e al peso), peraltro, molto competitivi se non pari a quelli della bottiglia normale. Un costo che però si riduce sensibilmente se si considera il minor impatto economico dei costi di trasporto, traducendosi in un risparmio effettivo a carico delle imprese. Insomma, una spinta anche alla competitività economica del settore, al netto di tutte le considerazioni sulla sostenibilità che potranno avere un rilievo importante sul complesso dell'imbottigliato in loco.

"Ovviamente non penso che tutta l'intera produzione della Sicilia potrà passare immediatamente a queste bottiglie, ma sono convinto che, in pochi anni, un'altissima percentuale della produzione lo sarà. Il progetto - dice ancora Tasca - è un ottimo esempio di sostenibilità applicata in un territorio. Difficile dare una stima numerica precisa sull'impatto migliorativo ma, a consuntivo, potremo fornire dati precisi".

I vantaggi per le aziende

Molteplici i vantaggi per le aziende: dalla riduzione dei costi di trasporto, di approvvigionamento e di

stoccaggio, a una storia tutta da raccontare ed altamente spendibile sul piano comunicativo.

"Un prodotto che nasce in Sicilia da vetro riciclato garantisce alle aziende un valore aggiunto che incide positivamente sul report di sostenibilità. - aggiunge **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio Vini Doc Sicilia -. Si tratta di un progetto fondamentale per la sostenibilità in Sicilia. Ogni giorno ci sono nuove aziende che si affacciano al progetto SOSTain. Ciò indica come ci sia sempre maggiore l'interesse verso il tema. L'utilizzo di una bottiglia con queste caratteristiche di circolarità - evidenzia - può consentire alle aziende un notevole salto in tale direzione".

La vicinanza fisica fra i produttori e lo stabilimento è un primo, determinante, punto di forza. Situata a Marsala, in provincia di Trapani, la vetreria è nel cuore di un'area ad alta vocazione vinicola, con la presenza di numerose cantine sociali e imprese private. Non lontane nemmeno le provincie di Palermo e Agrigento, dove insistono altre importanti realtà produttive. "La stragrande maggioranza dell'imbottigliato siciliano, almeno il 70%, si trova in un raggio di circa 50-70 km dallo stabilimento - sottolinea Rallo -. Se poi allarghiamo lo sguardo a un raggio di circa 130 km, arriviamo all'85% dell'imbottigliato siciliano. Sia sotto il profilo dei trasporti che da un punto di vista di impronta carbonica, l'utilizzo di una risorsa locale è un vantaggio notevole per le cantine. Il vino siciliano è sostenibile per natura - aggiunge -. Le condizioni climatiche dell'isola ci rendono semplice la produzione di un vino sano e giusto. Ma abbiamo il compito di abbinare a ciò l'attenzione agli aspetti gestiti dall'uomo. L'uso di materiali locali o riciclabili è parte essenziale di questa ricerca della sostenibilità".

Se da un lato dunque la bottiglia 100% Sicilia rappresenta una possibilità nuova per le aziende che scelgono di essere sostenibili, soprattutto in questo momento di tensioni notevoli sul mercato, dall'altro è anche una risorsa interessante anche per la promozione e la differenziazione del vino siciliano sul mercato. In un mondo che sta prendendo sempre maggiore coscienza della necessità di uno stile di vita sostenibile, una bottiglia a km zero, prodotta interamente da vetro riciclato e immessa nello stesso mercato di partenza, diventa anche un fortissimo strumento di comunicazione: "Nostri mercati di riferimento come i Paesi del Nord Europa, gli Stati Uniti e il Canada sono oggi molto sensibili a queste tematiche. Ci sono contesti - conclude Rallo - in cui la sostenibilità o meno di un prodotto è un elemento fondamentale di distinguo".



Barbatelle di qualità per un prodotto di qualità



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



VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE Soc. Coop. Agr.

Socio AFLOVIT Sezione AVIT



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

Nuovi tutori ecologici Tutofi



Impatto ambientale positivo, zero rifiuti



- Prodotti con scarti di plastica e alluminio
- Garantiti 10 anni
- 100% riciclabili
- Carbon footprint più bassa sul mercato

Realizzato per

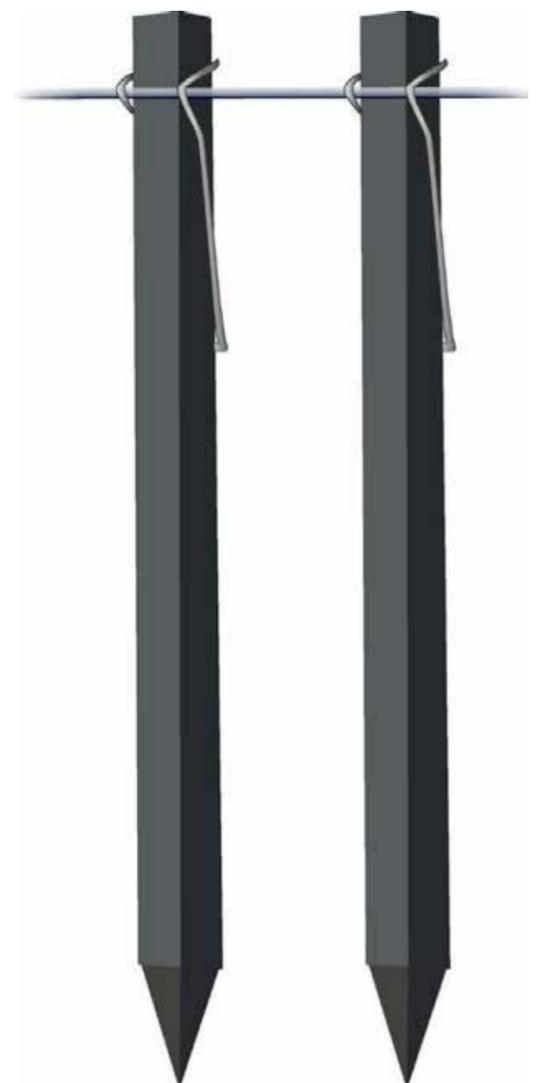
- Resistere al diserbo meccanico
- Forma quadrata : 2cm x 2cm
- Altezze personalizzate a partire da : 0.6m a 1.2m

Forniamo un aggancio speciale per collegare i tutori con i fili del traliccio : Tutofix.



Contact us:

basile.gautherot@agrafes-a-vigne.com



KEEPFIL CORPORATION



◆ Segue da pagina 27

“Il mercato è maturo per recepire concetti che favoriscono concretamente la sostenibilità e la circolarità, per cui siamo ottimisti - spiega Ghigna -. Crediamo che i produttori di vino siciliano interessati a raccontare una storia fortemente legata al proprio territorio, possano trovare nel progetto 100% Sicilia uno spunto interessante per rafforzare il posizionamento del prodotto. Ma il pubblico di riferimento sono anche i consumatori siciliani, che possono in questo modo valorizzare ulteriormente le risorse della loro regione. 100% Sicilia - aggiunge - permette di valorizzare le unicità della Sicilia, che includono sia lo stabilimento O-I di Marsala, unica vetreria in regione, che la partnership esclusiva con Sarco”.

La realizzazione della bottiglia 100% Sicilia è possibile infatti anche grazie alla collaborazione di un'altra azienda con sede a Marsala: la Sarco Srl, azienda di trattamento del vetro siciliano, che conferisce nel proprio stabilimento di Marsala tutto il vetro riciclato, poi utilizzato nella produzione delle bottiglie in vetro. Lo stabilimento marsalese di O-I e la sede della Sarco insistono sullo stesso territorio, cosa che permette di completare l'intero ciclo virtuoso di economia circolare in un raggio di pochissimi chilometri. Aspetto non di poco conto: la presenza del fornitore di rottame adiacente allo stabilimento di trasformazione riduce sia i costi di trasporto che le correlate emissioni in atmosfera.

“Per la forte storia che si porta dentro con la sua assoluta circolarità, con la sua capacità di coniugare il recupero del vetro di prossimità con il legame con il territorio, 100% Sicilia è un esempio virtuoso citato nel bilancio di sostenibilità di OI Glass che potrà magari essere replicato in altre fabbriche nel mondo”, evidenzia **Chiara Ponti**, Country group environment & pp manager di O-I.

Ma c'è di più: per i produttori siciliani potrebbe essere non solo la soluzione all'esigenza di rendere meno impattanti i processi produttivi, ma anche la risposta alle enormi difficoltà di reperimento del vetro che molte aziende stanno riscontrando. Non è da escludere che l'attuale situazione possa essere un motivo in più per le aziende siciliane per scegliere un prodotto interamente realizzato nella propria regione. “La situazione internazionale purtroppo è complicata, ma ci auguriamo di poter presto salutare questa instabilità politica ed econo-



CHIARA PONTI



ANDREA GALLANI

mica come un brutto ricordo. In ogni caso la vetreria lavora a pieno regime da sempre, come ha fatto anche durante le situazioni critiche come la pandemia. Pensiamo pertanto di poter continuare a servire il mercato come abbiamo sempre fatto”, specifica Ghigna.

Pronti a partire

La produzione della bottiglia 100% Sicilia non è stata ancora avviata, ma O-I è pronta a partire già nel breve periodo. Attualmente lo stabilimento marsalese lavora infatti a pieno regime. Basterà solo capire quanta capacità produttiva

destinare a questa particolare tipologia di bottiglie. Il quantitativo sarà individuato in funzione dei volumi di ordinativi che l'azienda riceverà. Tutto dipenderà insomma dalla risposta dei produttori.

Per far fronte alle nuove esigenze, lo stabilimento di Marsala, dove si svolge l'intero processo produttivo, si è adattato alle nuove esigenze.

“L'utilizzo sempre maggiore di rottame di vetro modifica la ricetta del forno fusorio, con la riduzione di altre materie prime come, ad esempio, la sabbia - spiega **Andrea Gallani**, direttore dello stabilimento

O-I di Marsala -. La conduzione dell'impianto viene modificata con una sempre minore necessità di energie rispetto a ricette con una minore presenza di rottame. Del resto sono decenni che incrementiamo sempre di più le percentuali di vetro riciclato”.

L'impiego sempre più spinto di rottame in vetro, permette anche all'azienda di ridurre gas ed elettricità per la fusione delle materie prime. Aspetto che, oltre a concorrere alla realizzazione di un prodotto più sostenibile, riduce sia le emissioni che i costi energetici associati. Come è noto, il processo di produzione del vetro è classificato tra le industrie energivore. Il dipartimento Ricerca e Sviluppo di O-I si sta perciò adoperando per trovare soluzioni per il contenimento dei consumi. Forni ad ossigeno sono già presenti nelle fabbriche di O-I. Nel contempo, l'azienda sta anche valutando l'utilizzo di idrogeno come combustibile. “Al momento è ancora in fase di studio e di test nei laboratori, non è ancora previsto un test a scala industriale ma di sicuro lo sarà presto”, spiega Ponti, che aggiunge anche come l'azienda

sia “a buon punto nella progettazione di impianti fotovoltaici che serviranno per produrre una quota parte dell'energia che il nostro processo produttivo necessita”.

Attualmente è ancora in fase di progettazione anche l'aspetto comunicativo della bottiglia, dall'immagine a tutto ciò che attiene alla sua personalizzazione. “Al momento abbiamo individuato delle strade, che devono essere validate dal team di SOSTain Sicilia, con cui stiamo lavorando a stretto contatto per arrivare molto presto a una finalizzazione. Senza dubbio il logo ricopre un ruolo importante per veicolare il messaggio legato alla circolarità”, spiega Ghigna.

Tra le possibilità anche quella di riportare sulle bottiglie il logo Glass Hallmark realizzato da Feve (Federazione dei produttori europei di contenitori in vetro per alimenti e bevande e flaconi per profumeria, cosmetica e farmacia). Si tratta di un marchio di garanzia dei contenitori in vetro pensato come strumento per comunicare ai consumatori le innumerevoli qualità del vetro, dalla sicurezza alimentare all'impermeabilità,

dalla sterilizzabilità al suo riciclo totale e infinito. Un marchio insomma che, pur non essendo dedicato al settore enologico, rafforza il messaggio sulla circolarità del vetro in generale.

Ma c'è di più: O-I è al lavoro, con la filiera interessata, anche per arrivare a una certificazione del rottame di vetro unicamente siciliano. “Speriamo di avere presto un documento anche in tal senso”, fanno sapere dall'azienda.

Sulle prospettive di successo di 100% Sicilia, O-I si dice ottimista. “L'interesse su questo progetto è stato da subito molto elevato anche da parte dei numerosi clienti locali e con la Fondazione SOSTain Sicilia abbiamo trovato immediatamente una grande affinità di intenti”, racconta Ghigna. “100% Sicilia è prima di tutto un concetto: l'idea che la quasi totalità delle risorse utilizzate nel processo siano locali - aggiunge Ponti -. Il concetto è competitivo. In particolare, molti Paesi di destinazione del vino hanno un elevato interesse a recepire uno storytelling come questo, poiché anche il consumatore ha attese elevate in questa direzione”.



il logo Glass Hallmark realizzato da Feve

SIMPOSIO A PALERMO ORGANIZZATO DALLA FONDAZIONE SOSTAIN SICILIA

Serve un impegno comune per un cambio di passo della viticoltura siciliana

Per raccontare i propri valori, gli obiettivi e il modus operandi, SOSTain Sicilia ha chiamato a raccolta, sul palco del Teatro Santa Cecilia, professionisti di ambiti diversi, esponenti del mondo accademico e dell'imprenditoria

È stata una giornata dedicata alle “Interazioni sostenibili”, al ruolo e all'impegno delle aziende siciliane per la promozione di un'economia sostenibile, un inno a un fare comune che è azione, progettualità, responsabilità. “Interazioni sostenibili” è il tema del simposio organizzato, ai primi di maggio a Palermo, dalla Fondazione SOSTain Sicilia, costituita nel 2020 per iniziativa di Assovini e Consorzio di tutela Vini Doc Sicilia con l'obiettivo di portare avanti un programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana attraverso l'applicazione di un disciplinare e la relativa certificazione. Diversi gli esponenti del mondo produttivo dell'isola che hanno già scelto di farne parte. Per raccontare i propri valori, gli obiettivi e il modus operandi, SOSTain Sicilia ha chiamato a raccolta, sul palco del Teatro Santa Cecilia, professionisti di ambiti diversi, esponenti del mondo accademico e dell'imprenditoria. Ad aprire la giornata, moderata dal noto conduttore Federico Quaranta, è stato il presidente della Fondazione, **Alberto Tasca**. “La Fondazione è nata durante la pandemia - ha spiegato

coinvolgimento di quanti, a vario titolo, sono coinvolti nei processi produttivi. **Alessio Planeta** ha evidenziato il senso di responsabilità che gli imprenditori vivono nell'operare sul territorio, rimarcando come quello avviato è un percorso che guarda a un miglioramento continuo. **Letizia Russo**, responsabile amministrativo di Feudo Arancio, ha poi illustrato il sistema di governance della Fondazione SOSTain Sicilia che ha avuto il merito di mettere insieme “le diverse anime della cooperazione, delle piccole e delle grandi aziende per essere rappresentativa di tutto il settore produttivo”. I presupposti e gli obiettivi della Fondazione sono stati rafforzati dalla testimonianza di **Anna Alessandro**, dell'azienda Alessandro di Camporeale, che ha evidenziato il valore del confronto con il Comitato tecnico-scientifico quale condizione essenziale per affrontare le grandi questioni ambientali. Altro esempio concreto di azienda impegnata sul fronte della sostenibilità è Donnafugata, presente con **Anna Ruini**, che ha raccontato le azioni intraprese per il risparmio energetico, il rispetto della biodiversità e del paesaggio.

CERTIFICARE LA SOSTENIBILITÀ

Il prof. **Nicola Francesca**, membro del Comitato tecnico-scientifico di SOSTain Sicilia, ha invece illustrato i 10 requisiti previsti dal disciplinare elaborato per certificare la sostenibilità delle aziende siciliane aderenti: dalla gestione del vigneto alla biodiversità, dall'utilizzo di materiali eco-compatibili e di materie prime locali alle tecnologie energeticamente efficienti, dal controllo del peso delle bottiglie alla trasparenza nella comunicazione. Nella seconda trincea di interventi, il prof. **Ettore Capri** (Università Cattolica del Sacro Cuore) e la professoressa **Lucrezia Lamastra**, del Comitato tecnico-scientifico di SOSTain, hanno ripercorso i primi passi del progetto e l'iter legislativo che ha permesso di arrivare all'approvazione del disciplinare. Fondamentale in tutto questo percorso anche il contributo del prof. **Attilio Scienza** che è intervenuto al simposio ribadendo il ruolo della genetica nel progresso scientifico, ma anche la necessaria sinergia fra pubblico e privato. Poi l'intervento della giornalista **Monica Larner** che ha raccontato il lavoro della celebre rivista Robert Parker Wine Advocate, anch'essa sempre più attenta al tema della sostenibilità, e l'introduzione del Green Emblem, assegnato alle cantine che più si sono distinte per l'impegno concreto sul tema, tra cui la siciliana Tasca D'Almerita. Il prof. **Francesco Sottile** (Università di Palermo) ha sottolineato il rapporto fra biodiversità e qualità della vita mentre **Giulia Giuffrè** della Irritec ha parlato della gestione sostenibile della risorsa idrica. A seguire l'intervento di **Chiara Ponti** ed **Ernesto Ghigna**, della O-I, che hanno raccontato del progetto “100% Sicilia”: un esempio perfetto di circolarità dove le bottiglie nascono in Sicilia da vetro raccolto e riciclato sull'isola per essere poi nuovamente immesse nel mercato del vino siciliano (vedi articolo in queste pagine).

La sessione pomeridiana dei lavori ha visto la partecipazione del prof. **Carlo Alberto Pratesi** (Università degli Studi Roma Tre) per parlare di sostenibilità nel settore agroalimentare, di **Daniele Cesaro** (Unicredit) che ha parlato della misurazione della sostenibilità di un investimento, di **Alice Pomiato** che si è soffermata sulla promozione di stili di vita sostenibili. A chiudere il simposio l'intervento di **Andrea Bartoli**, fondatore del Farm Cultural Park, che ha parlato di “Società per azioni buone”. **Antonella Genna**



Un momento del simposio

Tasca - ma si tratta di un lavoro iniziato molti anni prima. È un ente non profit basato su una governance priva conflitti interni, custode di un disciplinare e dotata sia di un comitato tecnico che di uno scientifico, pronti ad individuare criticità e priorità nell'ottica di un comune processo di sviluppo. La sostenibilità è un metodo multidisciplinare di lavoro e di conduzione delle nostre aziende e delle nostre vite”. Così Tasca ha sintetizzato il fil rouge della giornata: l'impegno comune per un cambio di passo della viticoltura siciliana. Per farlo, SOSTain Sicilia si è dotata di un proprio disciplinare. “Perché - ha spiegato Tasca - per risolvere i problemi globali bisogna agire sul locale”.

Per spiegare cos'è SOSTain Sicilia la parola è passata ad alcuni esponenti del direttivo. Per Cantine Settesoli è intervenuta **Roberta Urso** che ha raccontato del percorso avviato in azienda per il

IL MANIFESTO DELL'APERITIVO

- L'APERITIVO è un rito originale della tradizione italiana** che accompagna un bevanda o un prodotto alimentare o una preparazione gastronomica ad esso abbinata
- L'APERITIVO si tiene in due momenti diversi della giornata**, sia nella vita domestica, che nei luoghi di consumo: prima del pranzo e prima della cena, non divenendo un sostituto dei due pasti
- Per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l'APERITIVO deve essere Made in Italy almeno al 50%**, ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l'abbinamento deve essere prodotta in Italia e l'origine italiana dei prodotti impiegati deve essere garantita attraverso la tracciabilità della filiera di produzione
- L'accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari** che deve lasciare spazio alla creatività di chi lo realizza - deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l'assaggio in esperienza, stimolando un'occasione di racconto dei prodotti italiani
- La qualità dell'APERITIVO non è misurata dalla quantità del beverage o del food somministrato**, ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore
- L'APERITIVO è l'occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari e della cucina italiana alle tradizioni del beverage, del food e delle cucine internazionali**, privilegiando le best practice alimentari del mondo, tra cui la Dieta Mediterranea
- L'APERITIVO è un momento nel quale sperimentare scelte sostenibili**, sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell'uso di ingredienti stagionali e/o prodotti da aziende caratterizzate da un'attenzione alle sostenibilità produttiva, ambientale e sociale
- Un ruolo fondamentale nella diffusione e valorizzazione dell'APERITIVO** è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiana
- L'APERITIVO offre una cornice conviviale per la contaminazione con altri campi della cultura**, dalla musica al design, dall'arte alla moda
- L'APERITIVO è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano** che permette di creare nuove opportunità di consumo per i prodotti di origine e produzione italiana nei mercati internazionali

WORLD APERITIVO DAY: SOTTOSCRITTO A MILANO IL MANIFESTO DELL'APERITIVO

Un vero e proprio decalogo finalizzato a disciplinare questo momento di convivialità a tavola: è il Manifesto dell'Aperitivo, che è stato sottoscritto in occasione della I edizione del World Aperitivo Day, la giornata mondiale dedicata a uno dei più antichi e iconici rituali dell'italianità. Presentato da MWV e sottoscritto insieme alle istituzioni, il manifesto nasce per ribadire l'importanza degli abbinamenti tra food e beverage e della scelta di ingredienti made in Italy. La presentazione al pubblico dei 10 principi fondanti dell'Aperitivo, ha posto le basi per un vero e proprio festival dedicato che, nel maggio del 2023, renderà Milano il centro di un progetto internazionale che, nel corso dell'anno, farà tappa anche nei principali mercati mondiali dell'export, dagli Usa alla Germania, dall'UK alla Cina, coinvolgendo i più rinomati partner del settore agroalimentare e del beverage in collaborazione con i migliori chef, mixologist e sommelier italiani e internazionali. Il World Aperitivo Day non è solo una giornata da ricordare, ma un progetto a 360° che continuerà a vivere sui social con l'hashtag #WorldAperitivoDay e il tag @aperitivofestival, sulla pagina web www.aperitivofestival.com, ma soprattutto come marchio di garanzia per tutte quelle location che vorranno raccontare e servire l'aperitivo secondo le 10 regole del Manifesto dell'Aperitivo.

www.aperitivofestival.com

Il logo ufficiale di World Aperitivo Day è disegnato dall'illustratore milanese Francesco Poroli

IN BREVE

8-10 LUGLIO ALLA FORTEZZA MEDICEA DI SIENA

Saranno Famosi nel Vino: cantine ed etichette emergenti in passerella

"Saranno Famosi nel Vino", in programma nella Fortezza Medicea di Siena, dall'8 al 10 luglio 2022, è il nuovissimo evento/format che mette insieme i migliori vini italiani creati nelle ultime cinque vendemmie e le migliori cantine sorte negli ultimi dieci anni. In tutto oltre 200 etichette emergenti, con grandi ambizioni e il desiderio di farsi scoprire dai wine lovers, buyers, ristoratori e sommelier. "Da anni il binomio vino-moda viene citato come esempio del made in Italy che conquista i mercati e caratterizza lo stile di vita più elegante e socializzato - spiega Donatella Cinelli Colombini, tra gli ideatori di questa nuova manifestazione - ecco che uno dei principali riti della moda, la 'passerella', entra anche nel mondo del vino e sul red carpet vedremo sfilare le prossime 'collezioni' cioè le nuove etichette e le nuove 'maison' cioè le cantine appena nate". Le cantine coinvolte presenteranno i loro vini in piccoli stand individuali dislocati all'aperto negli spalti della Fortezza Medicea di Siena dalle 18 alle 24 (8-9-10 luglio) e dalle 11 alle 18 (11 luglio), quest'ultima giornata riservata agli operatori. Ci sarà una zona dedicata allo street food e un'enoteca dove i visitatori potranno comprare i vini che Saranno Famosi. Per i veri appassionati verranno organizzati seminari con degustazioni a tema. È inoltre prevista un'area per interviste, riprese TV e incontri con comunicatori del vino a cui, almeno, in parte, il pubblico potrà assistere. Sono aperte le "auditions", sì perché i partecipanti a "Saranno Famosi nel Vino" 2022, cioè come detto le cantine nate negli ultimi 10 anni e i nuovi vini creati nelle ultime 5 vendemmie, sono in fase di selezione da parte di una commissione composta da Sommelier Ais vincitori di titoli nazionali e internazionali.

Info: www.sarannofamosinelvino.it

PREMIO BIBLIOTECA BRUNO LUNELLI "UN LIBRO DI VINO"

Francesco Annibaldi e Ivano Asperti vincono la terza edizione

Francesco Annibaldi con "Il linguaggio del vino", edizioni Ampelos, e Ivano Asperti con "Vitigni rari e antichi. Le unicità dell'Italia enoica", edito da Cinquesensi, si dividono la vittoria nella terza edizione del Premio Biblioteca Bruno Lunelli "Un Libro di Vino" (www.brunolunellilibrary.it). Così ha deciso la giuria della quale, sotto la presidenza di Marcello Lunelli, fanno parte Carla Bernini, Oscar Farinetti, Eliana Liotta, Chiara Maci, Matteo Marzotto, Alessandro Saviola, Andrea Segrè, Fabio Tamburini. "Il linguaggio del vino" è stato premiato con questa motivazione: "Francesco Annibaldi con scrittura sapiente ed essenziale sa spiegare ai non iniziati le voci e le espressioni alle quali gli iniziati fanno ricorso per descrivere i vini"; mentre Asperti, con "Vitigni rari e antichi. Le unicità dell'Italia enoica", "ha compiuto uno straordinario lavoro di puntiglio e meticolosità censendo i vitigni che fanno dell'Italia un paradiso delle viti e del vino".

Il premio è l'unico in Italia che guarda soltanto a opere letterarie che hanno come protagonista il vino e la consegna ai vincitori della terza edizione è avvenuta in occasione del Festival dell'Economia di Trento, a inizio giugno.

IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
PAOLO CASTELLETTI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

HANNO COLLABORATO
Maurizio Tagliani, Patrizia Cantini, Adriano Del Fabro, Fabio Gibellino, Antonella Genna, Francesco E. Benatti, Teodora Basile, Nikolaos Georgantzis, Lara Agnoli, Rocco Perniola

GRAFICA
ALESSANDRA BAGICALUPI, ALESSANDRA FARINA

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

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

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

Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

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

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



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/>

Campagna abbonamenti

IL CORRIERE VINICOLO dal 1928 il primo e unico settimanale del mondo del vino

- 120 euro** Abbonamento cartaceo
- 100 euro** Abbonamento digitale + archivio articoli e archivio storico dal 1928
- 200 euro** Abbonamento cartaceo e digitale + archivio articoli e archivio storico dal 1928

I costi si intendono per abbonamento annuale di 40 numeri

Tutte le indicazioni sul portale:
<https://corrierevinicolo.unioneitalianavini.it/abbonamenti/>
oppure scrivere a: abbonamenti@corrierevinicolo.com

IL Corriere Vinicolo su LinkedIn
all'indirizzo: linkedin.com/company/corriere-vinicolo

**24 SESSIONI E 170 RELATORI
DA CINQUE DIVERSI CONTINENTI**

Green Wine Future 2022: necessario cambiare i modelli produttivi

16 conferenze, 24 sessioni e 170 relatori dei cinque continenti: sono questi i numeri con cui si è concluso Green Wine Future 2022, La più grande conferenza ambientale sul settore del vino. Quattro giorni di presentazioni e contenuti incentrati sulle varie sfide che le aziende vinicole devono affrontare oggi relativamente all'agricoltura sostenibile, il cambiamento climatico globale, la conservazione dell'acqua, la responsabilità aziendale, il greenwashing e molto altro. Coprendo sette diversi fusi orari dalla Nuova Zelanda alla California, si è trattato dell'impresa più ambiziosa nel suo genere. Nessun'altra conferenza sul settore del vino è riuscita ad unire ed includere l'intero pianeta nella sua programmazione. New Zealand Winegrowers e Barossa Australia sono state le organizzazioni e regioni ospitanti del quarto giorno. Wines of Chile, California Wines, Wines of South Africa, Wines of Portugal, Interprofesional del Vino de España e Cave de Gan Jurançon (Francia) hanno ospitato i tre giorni precedenti.

Durante la conferenza, è risultato sempre più evidente che il modello tradizionale di produzione, vendita e marketing del vino è insostenibile a lungo termine. Le aziende devono cambiare se vogliono sopravvivere. "L'industria del vino deve imparare da altri settori e concentrarsi maggiormente sulla mitigazione piuttosto che sull'adattamento - ha affermato **Pancho Campo**, fondatore di Green Wine Future -. Le emissioni di gas serra continuano ad aumentare, quindi l'adattamento non aiuterà a risolvere la crisi climatica. Senza mitigazione e chiari sforzi per decarbonizzare il settore, non fermeremo il cambiamento climatico". L'evento ha avuto il sostegno di OIV, California Wines, Wines of Chile, Barossa Australia, Thompson Okanagan Tourism Organization, Interprofesional del Vino de España, Viniportugal, Wines of South Africa e molte delle principali aziende vinicole del mondo.

Per accedere alla registrazione dell'evento visita: www.greenwinefuture.com.



L'archivio di Paolo Desana è un "bene culturale"

Per l'avvio del procedimento è stato di non trascurabile importanza il supporto scientifico dell'ufficio Archivio e Biblioteca di UIV. Un altro complesso archivistico è oggi pubblico e offerto alla ricerca.



Paolo Desana nel suo studio di Casale, maggio 1976 (Archivio Unione Italiana Vini, Milano)

La Sovrintendenza Archivistica e Bibliografica del Piemonte e della Valle d'Aosta, organo periferico del Ministero della Cultura (MIC), ha emesso in data 16 maggio 2022 decreto di riconoscimento di interesse storico particolarmente importante per il complesso archivistico e bibliografico del Comitato "Casale Monferrato capitale della Doc", costituito dai fondi archivistici e librari: Comitato "Casale Monferrato Capitale della Doc", Paolo Desana e Arturo Marescalchi. Si tratta dello stesso importante riconoscimento già conferito a luglio 2020 all'Archivio e alla Biblioteca di Unione Italiana Vini (si veda in proposito il CV n. 40/2020), il cui progetto di tutela e valorizzazione è stato ispiratore per il Comitato casalese, nella convinzione che la pubblicità delle fonti sia necessaria e dovuta offerta alla comunità scientifica. L'ufficio archivio e biblioteca UIV è stato di supporto scientifico al Comitato sia nella fase di presa di contatti con la Sovrintendenza che nella redazione della documentazione presentata al fine dell'avvio del procedimento. Le fonti documentali e librerie conservate dal

Comitato sono dunque da oggi a tutti gli effetti da considerarsi "beni culturali" sottoposte alla normativa di tutela prevista dal Codice dei beni culturali e del paesaggio (D.Lgs. n. 42/2004). Le carte di Paolo Desana (1918-1991) costituiscono uno dei fondi archivistici più rilevanti per la storia della normativa vitivinicola italiana dal secondo dopoguerra agli anni novanta del secolo scorso. Si tratta di un corpus non particolarmente ampio (circa 5 metri lineari di documentazione) ma ricco di fonti di primarie e secondarie, relative in particolare alla nascita della normativa italiana di protezione delle denominazioni di origine del vino e ai lavori del Comitato Nazionale per la Tutela delle denominazioni di origine del vino, presieduto per oltre vent'anni da Desana (1964-1989). Sono inoltre presenti faldoni che conservano documentazione relativa a celebri personalità della storia della vitivinicoltura italiana, quali Giuseppe Antonio Ottavi, Arturo Marescalchi e Federico Martinotti. Noto anche la sezione fotografica che oltre alle tematiche vitivinicole abbraccia anche quella degli Internati Militari Italiani (IMI), i soldati del regio esercito che dopo all'armistizio non accettarono di passare nelle file della RSI e vennero così deportati nei campi d'internamento nazisti. Desana fu tra gli IMI uno dei più fieri "resistenti". La biblioteca di Paolo Desana è costituita da circa 500 volumi, per la maggior parte testi di carattere legislativo, tecnico-scientifico ed economico organizzativo del settore agricolo e vitivinicolo. Nel patrimonio librario si segnala anche un nucleo relativo alla già citata vicenda degli IMI (circa 180 volumi), e (parte del fondo aggregato Arturo Marescalchi) la collezione completa de "L'Italia vinicola ed agraria", rivista fondata da Arturo Marescalchi nel 1911.

Francesco Emanuele Benatti, responsabile Archivio e Biblioteca UIV



MARTIGNANI

**SOLUZIONI
INTELLIGENTI
per una
AGRICOLTURA
MODERNA ED
ECO-SOSTENIBILE**



enovitis

VIGNETO B
FILARI 100-108



www.martignani.com

MARTIGNANI SRL

Via Fermi, 63 - Zona Industriale Lugo 1
48020, S. Agata sul Santerno (RA) Italy
Tel. (+39) 0545 230 77 · Fax (+39) 0545 306 64
martignani@martignani.com



ELECTROSTATIC®
AGRO SPRAY SYSTEM

SFIDE E OPPORTUNITÀ PER I PRODUTTORI



per saperne di più
Per chi volesse approfondimenti sulla viticoltura rigenerativa, consigliamo l'interessante volume di recente pubblicazione in lingua inglese intitolato "Regenerative Viticulture" di Jamie Goode, che affronta l'argomento con approccio scientifico, ma in modo chiaro e discorsivo. Per conoscere gli sviluppi della ricerca attualmente in corso è possibile invece consultare il sito del progetto www.revine-prima2020.org.

VITICOLTURA RIGENERATIVA come applicarla



di TEODORA BASILE¹, NIKOLAOS GEORGANTZIS², LARA AGNOLI² e ROCCO PERNIOLA¹

¹Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, CREA-VE

²School of Wine & Spirits Business - Burgundy School of Business

Se l'idea di agricoltura rigenerativa non è nuova, la sua applicazione è stata oggetto di recente riscoperta. In essa non è solo la pianta al centro della scena, ma si considera la pianta che cresce in un determinato ambiente come un unico agroecosistema. In questo contesto, l'attenzione per le pratiche da adottare nella coltivazione del terreno è fondamentale: un terreno sano e vitale contribuisce infatti a far crescere piante resilienti e autosufficienti. Per fornire indicazioni precise al mondo produttivo sui tipi di lavorazione del terreno, sui metodi di difesa e sui trattamenti da effettuare in vigneto è nato il progetto REVINE, che sta studiando le tecniche di agricoltura rigenerativa a basso impatto ambientale applicate in vigneti di diversi paesi nel bacino del Mediterraneo

La viticoltura convenzionale ha permesso di aumentare la quantità delle produzioni, contribuendo ad assicurare la presenza di prodotti di qualità sul mercato. I vantaggi derivanti dalla massimizzazione della produttività sono il risultato di un impegno economico da parte dei viticoltori oggi non più e non sempre sostenibile. In viticoltura i costi di produzione sono determinati anche dagli interventi necessari per la difesa fitosanitaria, la fertilizzazione, il controllo delle infestanti, irrigazione e gestio-

ne culturale del vigneto (potature, cimature, diradamenti, raccolta ecc.). Ma assicurare prodotti di qualità non basta. Oggi i produttori devono anche rispondere alle richieste dei consumatori che vogliono prodotti salubri e "a residuo zero". Queste richieste sono anche sostenute dalle istituzioni che spingono verso la diminuzione dell'uso dei prodotti fitosanitari per garantire al contempo un miglioramento della salubrità ambientale. Come in ogni momento storico di cambiamento questa transizione "ecologica" pone sfide, ma fornisce anche opportunità.

Le motivazioni di questa richiesta di cambiamento sono condivisibili. Il tempo ha mostrato come un sistema mirato a massimizzare la produzione senza attenzione per l'ambiente nel quale la pianta cresce, non sia applicabile indefinitamente. La massimizzazione della produttività senza una visione chiara degli effetti secondari ha prodotto ripercussioni visibili sull'ambiente, come lisciviazioni con inquinamento del terreno e della falda, erosione del suolo, e danneggiamento del microbioma terricolo con perdita della biodiversità.



Devi lavorare la parete vegetativa? Parla con gli esperti!

Oltre 50 anni di esperienza, tanti modelli diversi per ogni esigenza e una qualità eccellente: ecco cosa contraddistingue le cimate ERO.

La nuova serie ELITE PROcut xview è ideale per il vigneto, ma non solo: con l'aggiunta dei coltelli a tre lame o delle seghe, disponibili come optional, è perfetta anche per il taglio di ulivi e di mandorli.



Vi interessa saperne di più? Contattateci:

Luca Peretto (area centro-nord), cell.: 348 - 310 89 71, luca.peretto@ero.eu

Giancarlo Maggi (area centro-sud), cell.: 339 - 609 60 14, giancarlo.maggi@ero.eu





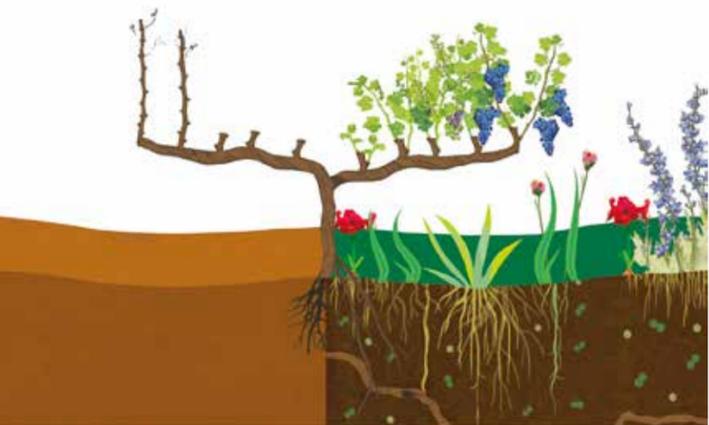
FIGURA 1
Consociazione vite-leguminose per migliorare l'equilibrio azotato del terreno



FIGURA 2
Terreno con aggiunta di biochar da sarmenti per stabilizzare la sostanza organica e migliorare la ritenzione idrica dei suoli



Il concetto di sostenibilità non è solo rivolto all'ambiente, ma bisogna valutare anche la sostenibilità economica. La conversione di terreni "sfruttati" e con bassa vitalità richiede tempo ed investimenti. Inoltre, poco o niente si conosce di prodotti "rigenerativi". Chi pratica la viticoltura come professione deve ottenere un profitto. E qui tocca ai viticoltori. Sono loro che devono indicare quali meccanismi potrebbero essere attivati per favorire l'applicazione di questo tipo di agricoltura in vigneto. Si potrebbe fornire una formazione tecnica adeguata, richiedere incentivi o finanziamenti statali, o riconoscere un valore aggiunto ai prodotti ottenuti, creando un marchio ufficiale, o altro ancora. Per comprendere dalla viva voce dei principali protagonisti come favorire l'applicazione della viticoltura rigenerativa, abbiamo realizzato delle interviste semi strutturate. Gli operatori del settore vitivinicolo hanno espresso liberamente il loro pensiero tramite una serie di domande volte a comprendere quali siano le ragioni economiche, pratiche o ideologiche, insieme alle difficoltà legate alla possibile adozione di pratiche agricole rigenerative. Dalle interviste raccolte fino ad ora non è emerso chiaramente quali siano le ragioni che possano spingere la scelta di applicare una viticoltura rigenerativa. Appare chiaro che esiste una commistione di motivazioni sia economiche (come il tempo necessario e la forza lavoro) che ideologiche (rischio legato alla novità, alla scarsa conoscenza delle pratiche o del prodotto) le quali necessitano di un ulteriore approfondimento. Tuttavia, dai risultati di questa analisi qualitativa sono emersi alcuni fattori che sembrano giocare un ruolo importante nella scelta della viticoltura rigenerativa, vale a dire le dimensioni della superficie coltivata, la presenza di parte o della totalità della superficie già coltivata con tecniche sostenibili, la longevità dell'azienda e l'età del titolare. La ricerca della sostenibilità è un obiettivo fondamentale, se con le nostre attività non vogliamo danneggiare chi ci sta accanto e chi verrà dopo di noi. Il modello rigenerativo potrebbe sicuramente contribuire a migliorare la sostenibilità in viticoltura. È necessario approfondire l'argomento attraverso la ricerca, perché i fattori che entrano in causa sono molteplici e molteplici le interazioni tra gli organismi viventi che partecipano al complesso sistema terricolo. Altrettanto importanti e complessi sono i sistemi di valorizzazione da poter applicare per incentivare la messa in atto di tali sistemi produttivi, che potremmo definire virtuosi. Il confronto con il mondo produttivo e la raccolta d'informazioni su tali temi, avviati nelle attività del progetto REVINE, ci permetteranno di elaborare possibili piani di sviluppo per poter dare riconoscimento ad attività che sono legate anche alla transizione ecologica, contenute nel New Green Deal.



Per quanto gli input necessari in viticoltura siano notevoli, non si tratta dell'unico settore agricolo a dover affrontare questa situazione. La necessità di ripensare al sistema agricolo nella sua globalità ha portato alla creazione di modelli sostenibili di produzione già da tempo. La "sostenibilità" in agricoltura è promossa da istituzioni come la FAO, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, che indica come "per essere sostenibile, l'agricoltura deve soddisfare i bisogni delle generazioni presenti e future, garantendo nel contempo redditività, salute ambientale ed equità sociale ed economica". Una agricoltura sostenibile si basa sul rispetto dei lavoratori e delle risorse naturali, e prevede l'applicazione di pratiche rispettose dell'ambiente e di processi socialmente responsabili. Se l'idea di sostenibilità e la sua importanza in agricoltura sono condivisibili, la sua applicazione al sistema agricolo ha portato alla nascita di una serie di metodologie applicative. Tra le più note possiamo citare l'agricoltura integrata, quella biologica o biodinamica e la permacoltura. L'agricoltura biologica è forse la più nota poiché, a differenza delle altre, la sua implementazione richiede l'applicazione di metodologie culturali e di difesa delle piante regolata da una normativa precisa. Inoltre, per i prodotti biologici esistono una certificazione ed un'etichettatura ad hoc che li rende facilmente riconoscibili anche dal consumatore. Questa, tra tutte, è l'unica con chiare direttive sulla modalità di applicazione ed anche l'unica la cui applicazione è chiaramente riconoscibile sul prodotto finale.

Il terreno, un sistema vivo

L'ultima nata nel panorama delle metodologie sostenibili è forse quell'insieme di pratiche che hanno come obiettivo non solo la sostenibilità futura, ma anche il recupero di quanto perduto, che va sotto il nome di "agricoltura rigenerativa". Se l'idea di agricoltura rigenerativa non è nuova, la sua applicazione è stata oggetto di recente riscoperta. In essa non è solo la pianta al centro della scena, ma si considera la pianta che cresce in un determinato ambiente come un unico agroecosistema. In questo contesto, l'attenzione per le pratiche da adottare nella coltivazione del terreno è fondamentale. I motivi sono chiari, infatti un terreno sano e vitale contribuisce a far crescere piante resilienti e autosufficienti. Il terreno è visto come un sistema vivo, la

cui vitalità contribuisce al benessere della pianta. In questa ottica è fondamentale rigenerare i terreni che hanno perso la loro vitalità e che si sono impoveriti del loro sistema microbiologico. Questa attenzione per il suolo porta con sé altri vantaggi. In un suolo in cui è presente un'intensa attività microbica vengono aumentate la qualità e la quantità di sostanza organica in grado di fissare e conservare carbonio, aiutando così a migliorare l'impronta carbonica del vigneto. Oggi, infatti, il contributo all'emissione di gas serra dei sistemi viticoli in Italia è rilevante se considerato in relazione all'estensione della superficie vitata, che pone il nostro paese ai primi posti nel mondo. Per un settore, quello agricolo, che è al contempo tra le cause del



del terreno, limitando quindi l'utilizzo del diserbo e gli interventi meccanici distruttivi della struttura del suolo. Per quanto concerne le possibili pratiche applicabili, svariate possibilità sono a disposizione, dal cover cropping, alla pacciamatura, alla agroforestazione e perfino al pascolo degli animali sui terreni. Nello specifico, per la viticoltura rigenerativa purtroppo non esiste un modello unico che vada bene per ogni ambiente. Si tratta, piuttosto, di applicare pratiche rigenerative scelte in modo intelligente, considerando le specifiche condizioni pedoclimatiche e lo stato di sfrut-

Non esiste una metodologia unica, ma bisogna adattare gli interventi alle specifiche situazioni. Questo è esattamente uno dei punti di forza della viticoltura rigenerativa: la sua adattabilità

cambiamento climatico e allo stesso tempo tra i settori più colpiti dal riscaldamento globale, questo tipo di agricoltura offre indubbi vantaggi. Non solo piante più sane, ma anche miglior risposta a cambiamenti climatici sono tra i risultati delle pratiche rigenerative. Con queste caratteristiche la viticoltura rigenerativa sembra la risposta perfetta al complesso piano della Commissione Europea, riportato nel New Green Deal europeo, che prevede "aria e acqua pulite, un suolo sano e biodiversità" e che, contemporaneamente, vuole combattere il cambiamento climatico per raggiungere la neutralità climatica in Europa entro il 2050.

Progetto REVINE: come applicare la viticoltura rigenerativa

In generale, per praticare agricoltura rigenerativa si possono utilizzare una serie di metodologie, tutte mirate ad arricchire il suolo rendendolo capace di supportare le piante senza o con ridotto apporto di interventi umani. L'unico divieto è legato al danneggiamento della vita

tamento del terreno. Per fornire indicazioni precise al mondo produttivo sui tipi di lavorazione del terreno, sui metodi di difesa e sui trattamenti da effettuare in vigneto è nato il progetto REVINE (Regenerative agricultural approaches to improve ecosystem services in Mediterranean Vineyards). Il progetto REVINE è finanziato dal programma Europeo PRIMA (Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area) che sta studiando le tecniche di agricoltura rigenerativa a basso impatto ambientale applicate in vigneti di diversi paesi nel bacino del Mediterraneo (Italia, Portogallo, Cipro, Egitto, Tunisia e Francia). I risultati scientifici sono supportati dalla messa in pratica delle metodiche presso aziende produttrici di uve da tavola e vitivinicole partecipanti. Obiettivo del progetto è quello di individuare delle metodiche in grado di migliorare e rendere stabile la componente microbiologica dei suoli, da applicare in vigneti in ambienti dal clima caldo e arido della zona mediterranea, caratterizzati da scarse precipitazioni stagionali

durante lo sviluppo vegetativo della vite (primavera-estate). Le linee di ricerca del progetto prevedono l'adozione e il monitoraggio di differenti tecniche di agricoltura sostenibile in grado di promuovere effetti migliorativi sul microbioma del suolo, tra queste:

- 1) impiego della copertura vegetale con piante in grado favorire un buon equilibrio tra esigenze nutritive delle viti e miglioramento della fertilità dei suoli. Per esempio, scegliendo piante azoto fissatrici come il trifoglio nel caso di carenza di azoto, o l'utilizzo di piante da fiore che fungano da attrattivo di insetti utili, predatori di insetti parassiti della vite. Questa copertura del terreno, come il pacciamatura, fornisce al suolo una struttura che permette di trattenere la pioggia e l'umidità nei periodi autunnali e invernali, e successivamente consente di evitare la perdita di acqua per evaporazione nei periodi primaverili ed estivi (Figura 1);
- 2) in un contesto di agricoltura circolare sono impiegati compost e biochar ottenuti da sarmenti di vite, in grado di stabilizzare e conservare carbonio nel terreno favorendo la creazione di un substrato più poroso, capace di trattenere più acqua ed elementi nutritivi (Figura 2);
- 3) impiego di consorzi microbici selezionati o ottenuti da biofermentati, per il miglioramento ed il recupero delle funzionalità del microbioma presente nei terreni vitati e per rendere le viti più resilienti agli attacchi parassitari;
- 4) altra linea di ricerca è quella legata allo studio della biodiversità viticola (varietà storiche presenti nel bacino mediterraneo e nuove selezioni ottenute in recenti programmi di miglioramento genetico) volta all'individuazione di genotipi più resilienti, in grado di tollerare condizioni meno favorevoli di coltivazione (stress biotici ed abiotici).

È chiaro che non esiste una metodologia unica, ma bisogna adattare gli interventi alle specifiche situazioni. Questo è esattamente uno dei punti di forza della viticoltura rigenerativa: la sua adattabilità. Una normativa stringente, infatti, renderebbe difficile gestire situazioni imprevedute. Ad esempio, in viticoltura biologica gestire attacchi di peronospora con rame alle volte può non essere sufficiente.



MERCATO DELLO SFUSO
A PORTATA DI CLIC

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

MERCATI
VINICOLI

QUOTAZIONI E ANDAMENTI
DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 2 GIUGNO 2022

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

Le quotazioni dei vini di Lazio e Umbria riprenderanno nelle prossime settimane.



rilevazioni a cura di MED.&A.

PIEMONTE

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

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

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

Asti		Mosto (kg)			
Mosto uve aromatiche Moscato DOP	2021		1,00		1,10

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Friuli Cabernet Franc	12-12,5	1,00		1,10	
Friuli Carbernet Sauvignon	12-12,5	1,00		1,10	
Friuli Chardonnay	12-12,5	0,95		1,05	
Friuli Friulano	12-12,5	0,95		1,05	
Friuli Merlot	12-12,5	0,85		0,95	
Friuli Pinot bianco	12-12,5	1,00		1,05	
Friuli Pinot grigio	12-12,5	1,15		1,25	
Friuli Pinot nero	12-12,5	1,70		1,80	
Friuli Refosco	12-12,5	1,05		1,10	
Friuli Ribolla	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Sauvignon	12-12,5	1,50		1,80	
Friuli Verduzzo	12-12,5	0,90		1,00	
Pinot grigio delle Venezie	12-12,5	1,10		1,20	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Venezia Giulia Ribolla	12-12,5	0,87		0,92	
Venezia Giulia/Trevezie Cabernet Sauvignon	12-12,5	0,80		0,85	
Venezia Giulia/Trevezie Chardonnay	12-12,5	0,75		0,80	
Venezia G./Trevezie Merlot	12-12,5	0,68		0,72	
Venezia G./Treven. Pinot bianco	12-12,5	0,78		0,82	
Venezia G./Trevezie Pinot nero	12-12,5	1,10		1,20	
Venezia G./Trevezie Refosco	12-12,5	0,75		0,85	
Venezia G./Trevezie Sauvignon	12-12,5	1,00		1,50	
Venezia G./Trevezie Verduzzo	12-12,5	0,68		0,72	

LOMBARDIA

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Oltrepò Pavese Bonarda	12,5	0,90		1,20	
O. Pavese Pinot nero vinif. bianco	11,5	1,10		1,30	
O. Pavese Pinot nero vinif. rosso	12	1,00		1,20	
Oltrepò Pavese Riesling	11,5-12,5	0,80		1,00	
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda-Buttafuoco	11,5	1,10		1,40	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Provincia di Pavia Barbera	11,5	0,85		0,95	
Provincia di Pavia Croatina	12	0,90		1,05	
Provincia di Pavia Moscato		0,90		1,00	
Provincia di Pavia Pinot grigio		0,90		1,00	

EMILIA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rossissimo desolforato	11,5-12,5	7,40	-5,1%	7,60	-5,0%
Rossissimo desolforato mezzo colore	11-12,5	4,80	-4,0%	5,20	-5,5%

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Emilia Lambrusco	10,5-11,5	5,30		5,60	
Emilia Lambrusco bianco	10,5-11,5	5,30		5,60	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Emilia Malvasia	11-13	0,75		0,85	

Vino Igp annata 2021 (prezzi grado distillazione+zuccheri)					
Emilia Lambrusco bianco frizzantato	10,6-11,5	5,70		6,00	
Emilia Lambrusco rosso frizzantato	10,6-11,5	5,70		6,00	

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

ROMAGNA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Bianco	9,5-11	4,60		4,80	
Bianco termocondizionato	10,5-12	5,00		5,30	
Bianco term. base spumante	9-10	5,20		5,50	
Rosso	11-12	4,50	-4,3%	4,80	-4,0%

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Romagna Sangiovese	12-13	0,82		0,90	
Romagna Trebbiano	11,5-12,5	0,62		0,68	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Rubicone Chardonnay/Pinot	11-12,5	6,20		6,70	
Rubicone Merlot	11,5-12,5	6,00		6,50	
Rubicone Sangiovese	11-12,5	6,00		6,40	
Rubicone Trebbiano	11-11,5	5,10		5,30	

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0,6)					
Mosto muto	9-11	3,70	-2,6%	3,90	-2,5%

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	65-67	4,10		4,30	

MARCHE

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rosato	11-12,5	nq		nq	
Rosso	13,5-14	5,90		6,00	

Vino comune annata 2021 (litro)					
Montepulciano	14-15	1,00		1,10	

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Falerio Pecorino	13-14	1,15		1,20	
Lacrima di Morro d'Alba	12,5-13	nq		nq	
Rosso Conero	13-14	1,00		1,10	
Rosso Piceno	13-14	0,90		1,00	
Verdicchio Castelli Jesi C.	13-13,5	1,30		1,50	
Verdicchio di Matelica	12,5-13	1,05		1,10	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Marche bianco	12-13,5	0,80		0,85	
Marche Passerina	12-13	0,95		1,00	
Marche Sangiovese	13-13,5	0,80		0,85	
Marche Trebbiano	12-12,5	0,85		0,85	

PUGLIA - Foggia, Cerignola, Barletta, Bari

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Bianco	10,5-12	3,30	-8,3%	3,60	-5,3%
Bianco termovinificato	10,5-12	4,00	-7,0%	4,30	-4,4%
Rosso	10,5-12	3,20	-3,0%	4,00	
Rosso da Lambrusco	12,5-13,5	4,90		5,40	
Rosso da Montepulciano	11-12	4,00	-4,8%	4,40	-2,2%

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)					
Daunia Sangiovese	11-11,5	4,20		4,70	
Puglia Lambrusco	10-11,5	4,80		5,00	
Puglia Lambrusco frizzantato	10-11	5,10		5,30	
Puglia Malvasia bianca	12-12,5	4,40	-4,3%	4,80	-4,0%
Puglia rosato	11-12,5	4,30	-4,4%	4,50	-4,3%
Puglia Sangiovese	11-11,5	4,20		4,70	
Puglia Trebbiano	11-12	4,30		4,50	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Puglia Chardonnay	11-12	0,58	-6,5%	0,66	-2,9%
Puglia Pinot bianco	11-12,5	0,60	-7,7%	0,68	-5,6%
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	0,90		1,00	
Puglia Primitivo	13-15	1,25	-3,8%	1,50	-3,2%
Puglia Primitivo rosato	11,5-13	1,15	-4,2%	1,25	-3,8%

Mosto annata 2021 (gr. Bé q.le)					
Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM	33-35	4,00		4,20	
Mosto concentrato bianco	33-35	4,00		4,20	
Mosto concentrato rosso	33-35	4,00		4,70	
Mosto muto bianco	10-11	3,10		3,30	
Mosto muto rosso	11-12	3,10		3,40	

(segue) Mosto annata 2021 (gr. Bé q.le)					
Mosto muto rosso Lambrusco	12-13	4,50		5,00	

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0,6 x q.le)					
MCR	65-67	4,10		4,30	

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

PUGLIA - Lecce, Brindisi, Taranto

Vino comune annata 2021 (ettogrado)					
Rosso	12-13	4,50	-10,0%	5,00	-9,1%

Vino comune annata 2021 (litro)					
Rosso strutturato	14-16	0,95		1,55	

Vino Dop annata 2021 (litro)					
Primitivo di Manduria	14-15	3,00		3,30	
Salice Salentino	13-14	1,10		1,30	

Vino Igp annata 2021 (litro)					
Salento Cabernet	13-14	0,90		1,00	
Salento Chardonnay	13-13,5	1,00		1,10	
Salento Fiano	13-13,5	1,10		1,20	
Salento Malvasia nera	12-14,5	0,85		1,10	
Salento Negroamaro	12-13,5	0,80		0,95	

(segue) Vino Igp annata 2021 (litro)					
Salento Primitivo	14-15	1,40	-6,7%	1,55	-8,8%
Salento rosato	13-14	0,75		0,85	
Tarantino Merlot	13-14	0,90		1,00	

VENETO

TRENTINO - ALTO ADIGE

VERONA

Vino comune (ettogrado)

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

Vino Dop (ettogrado)

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

Vino Dop (litro)

Bardolino	2021		1,00		1,05
Bardolino Chiaretto	2021		1,10		1,15
Bardolino Classico	2021		1,15		1,20
Custoza	2021		0,85		0,90
Delle Venezie bianco	2021	12	0,75		0,80
Garda Chardonnay	2021		0,90		0,95
Garda Garganega	2021	12-12,5	0,75		0,80
Garda Pinot grigio	2021	11-12,5	1,15		1,20
Lugana	2020		nq		nq
Lugana	2021		3,60		3,80
Pinot grigio d. Venezie	2021	12-12,5	1,15		1,20
Soave Classico	2021	12-13	1,00		1,15
Valdadige Pinot grigio	2021	12-12,5	nq		nq
Amarone e Recioto della Valpolicella	16/17		nq		nq
	18/19		9,30		9,60
Vino atto Amar. e Recioto	2020		9,30		9,60
	2016		9,60		10,00
Amarone e Recioto della Valpolicella Classico	2017		nq		nq
	18/19		9,60		10,00
Vino atto Amar. Cl. e Recioto Valpolicella	2020		9,60		10,00
Valpolicella	2021		1,90		2,10
Valpolicella Classico	2021		2,50		2,70
Valpolicella Ripasso	19/20	13-13,5	3,20		3,40
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	2,90		3,20
Valpolicella atto Super.	2021		2,10		2,30
Valpol. Classico Ripasso	19/20	13-13,5	3,60		3,90
Valpol. Cl. atto Ripasso	2021	13-13,5	nq		nq
Valpol. Cl. atto Super.	2021		2,60		2,80

Vino Igp (ettogrado)

Merlot	2021	11-12,5	5,80		6,00
Provincia di VR bianco	2021	10-13	5,50		5,80
Provincia di VR rosso	2021	10-12	5,80		6,00

segue Verona / Vino Igp (litro)

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

TREVISIO

Vino Dop annata 2021 (litro)

Delle Venezie bianco	12	0,70		0,80	
Piave Cabernet	12-12,5	0,90		1,00	
Piave Merlot	11,5-12	0,85		0,95	
Pinot grigio delle Venezie	10-12	1,05	-4,5%	1,15	-4,2%
Pinot nero atto taglio Prosecco rosé		1,60		1,80	
Prosecco Valdob. Cartizze Docg	9-10	12,00		13,00	
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Rive Docg	9,5-10	3,10		3,30	
Prosecco Coneg. Valdob. Docg	9-10	3,00		3,20	
Prosecco Asolo Docg	9,5-10	2,55		2,70	
Prosecco Doc	9-10	2,55		2,70	
Venezia Pinot grigio	11-12	1,10		1,20	

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Cabernet Franc	10-12	6,50		7,30	
Cabernet Sauvignon	10-12	6,50		7,00	
Chardonnay	10-12	6,30		6,80	
Glera	9,5-10	6,30		6,80	
Marca Trevigiana Tai	10,5-12	6,30		6,80	
Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie rosso	10-11	5,20		5,60	
Merlot	10-12	5,70		6,00	
Pinot bianco	10-12	6,50		7,00	
Raboso rosato	9,5-10,5	6,50		7,00	
Raboso rosso	9,5-10,5	6,50		7,00	
Refosco	10-12	6,50		7,00	
Sauvignon	10-12	7,50		10,00	
Veneto/Trevezie bianco	10-11	5,80		6,30	
Verduzzo	10-11	6,20		6,50	

Vino Igp annata 2021 (litro)

Pinot nero	10,5-12	1,10		1,20	
------------	---------	------	--	------	--

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

Mosto concentrato rettificato Bx 65/68° (origine Italia)	65-68	4,20		4,40	
--	-------	------	--	------	--

Vino Dop annata 2021 (litro)

Lago di Caldaro	1,65		1,95	
Teroldego Rotaliano	1,80		2,10	
Trentino Cabernet Sauvignon	1,65		2,20	
Trentino Chardonnay	1,70		2,00	
Trentino Lagrein	1,80		2,20	
Trentino Lagrein rosato Kretzer	1,60		1,95	
Trentino Marzemino	1,45		1,90	
Trentino Merlot	1,25		1,80	
Trentino Moscato	1,90		2,20	
Trentino Müller Thurgau	1,45		1,75	
Trentino Nosiola	1,80		2,15	
Trentino Pinot bianco	1,80		2,15	
Trentino Pinot grigio	1,90		2,20	
Trentino Pinot nero	2,70		3,60	
Trentino Riesling Renano	2,00		2,35	
Trentino Sauvignon	2,20		3,20	
Trentino Sorni bianco	1,70		2,00	
Trentino Sorni rosso	1,80		2,10	
Trentino Traminer	3,60		4,30	
Trento	2,20		2,70	
Trento Pinot nero base spumante	2,80		3,40	
Valdadige Schiava	1,50		1,70	

Vino Igp annata 2021 (litro)

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

TOSCANA

Vino Dop (litro)

Chianti	2020		1,65		2,00
	2021		1,70		2,00
Chianti Classico	2017		2,80		3,25
	2018		2,80		3,25
	2019		2,85		3,25
	2020		2,95		3,30
	2021		2,90		3,30

Vino Igp (litro)

Toscana bianco	2021	12-12,5	1,00		1,50
Toscana rosso	2021	12-13	1,20		1,45
Toscana Sangiovese	2021	12-13	1,30		1,55



VINO BICO ITALIA

Vino Dop (litro)

Rosso Piceno	2021	13-14	1,10		1,35
Rosso Piceno Sup.	2020	13,5-14	1,20		1,40
Montepulciano d'Ab.	2021	13-14,5	1,00		1,30
Trebbiano d'Abruzzo	2021	11,5-12,5	0,72		0,78
Sicilia Grillo	2021	12-13	0,75		0,85
Sicilia Nero d'Avola	2021	12,5-14,5	1,20		1,50
Pinot gr. delle Venezie	2021		1,35		1,45
Prosecco Doc	2021		2,70		2,90
Soave	2021	11,5-12,5	1,00		1,20
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	3,90		4,10
Valpolicella	2021		2,60		2,80
Valpolicella Classico	2021		3,00		3,20

Vino Igp annata 2021 (litro)

Marche Sangiovese	13,5-14,5	0,90		1,10	
Terre di Chieti Passerina	11-12,5	0,95		1,05	
Terre di Chieti Pecorino	12-13	1,00		1,10	
Terre di Chieti Pinot grigio	11,5-13	nq		nq	
Puglia Chardonnay	11-12,5	0,80		0,95	
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	1,10		1,20	
Puglia Primitivo	13-15	1,55	-3,1%	1,70	-5,6%
Puglia Sangiovese	11-12,5	0,60		0,68	
Salento Primitivo	13-15	1,60	-3,0%	1,80	-5,3%
Chardonnay (Sicilia)	12-13	1,00		1,10	
Terre Siciliane Pinot grigio	12-13	1,15		1,25	

ABRUZZO - MOLISE

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Bianco	10-11,5	nq		nq	
Bianco termocondiz.	9,5-13,5	4,30	-2,3%	5,00	
Rosso	11-12	3,50	-5,4%	4,10	
Rosso	12,5-13,5	4,20		6,00	

Vino Dop annata 2021 (ettogrado)

Trebbiano d'Abruzzo	11-12,5	4,50		5,20	
---------------------	---------	------	--	------	--

Vino Dop annata 2021 (litro)

Montepulciano d'Abruzzo	12-13,5	0,62	-4,6%	0,80	
-------------------------	---------	------	-------	------	--

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

Chardonnay	10,5-13	5,20		5,70	
Sangiovese	11-12,5	nq		nq	

Vino Igp annata 2021 (litro)

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

Mosto annata 2021 (Fehling peso x 0.6)

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

SICILIA

Vino comune annata 2021 (ettogrado)

Bianco	10,5-12	3,30		3,60	
Bianco termocondizionato	12-12,5	4,00		4,50	
Rosso	12,5-14,5	5,80		7,80	

Vino Dop annata 2021 (litro)

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

Vino Igp annata 2021 (ettogrado)

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

Vino Igp annata 2021 (litro)

Cabernet	13-14,5	1,00		1,20	
Chardonnay	12,5-13,5	0,95		1,05	
Merlot	13-14,5	0,95		1,20	
Pinot grigio	12-13	0,90		1,00	
Syrah	13-14,5	0,85		1,20	
Zibibbo	11,5-13,5	0,90		1,10	

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

Mosto muto bianco 16-17°	15-17	2,00		2,10	
--------------------------	-------	------	--	------	--

Mosto annata 2021 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

MCR	65-67	4,10		4,30	
-----	-------	------	--	------	--

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.

PIEMONTE
Carlo Miravalle (Miravalle 1926 sas)

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

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

TREVISIO: Fabrizio Gava (Quotavini srl)

TRENTINO-ALTO ADIGE
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

FRUILI-VENEZIA GIULIA
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

ROMAGNA ED EMILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

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

LAZIO E UMBRIA
Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl)

MARCHE
Emidio Fazzini

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

PUGLIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SICILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SARDEGNA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SARDEGNA

Vino Dop annata 2021 (litro)

Cannonau di Sardegna	13-14	2,00		2,30	
Monica di Sardegna	13-14,5	1,00		1,30	
Nuragus di Cagliari	12-13	0,90		1,10	
Vermentino di Sardegna	12-13	1,45		1,65	



enovitis

IN CAMPO

PREVIEW

Una selezione, a cura del Corriere Vinicolo, di alcune delle novità e delle aziende che saranno tra i protagonisti di Enovitis in Campo 2022, dal 23 al 24 giugno prossimi presso la **Tenuta Ca' Bolani (Cervignano del Friuli - Ud)**. A pagina 40 l'elenco completo degli espositori che hanno già confermato la loro partecipazione alla manifestazione. Testi a cura delle aziende

Aggiornamento iscrizioni al 3 giugno 2022

ARGO TRACTORS

Rex 3 F-GE, lo specialista in Stage V

La nuova motorizzazione con emisionamento Stage V caratterizza anche la serie Rex3. Punto di forza sono le dimensioni compatte per operare in vigneti, frutteti, orticoltura e per le lavorazioni in serra: passo di 1.950 mm, luce libera da suolo minima 213mm, larghezza esterna da 1.350mm a 1.617mm, altezza minima del volante da terra sulla versione piattaforma 1.256mm. Landini Rex3 è disponibile in versione piattaforma, cabina low profile e cabina standard. La cabina

standard, dedicata alla versione F, è dotata di tutti i migliori comfort nella convinzione che un ambiente di lavoro comodo, in ogni stagione, sia foriero di maggiore produttività. Tra le dotazioni anche una comoda barra porta monitor e l'utilizzo di materiali di derivazione automotive. La sua struttura a 4 montanti e le porte incernierate posteriormente garantiscono un facile accesso ed una perfetta visibilità a 360°. La gamma conta due modelli motorizzati Kohler 4 cilindri, 16 valvole da 2,5 litri da 68hp

e 75hp, con emisionamento Stage V. Potenti ed efficienti, grazie alla coppia massima che raggiunge, per entrambi i modelli, 315 Nm ad un regime di 1500 giri al minuto. La gestione rapida e precisa dei giri motore è garantita dal tasto Engine Memo Switch. L'autonomia operativa nell'intera giornata è assicurata dal serbatoio gasolio da 50 litri. La trasmissione opera tramite inversore meccanico con comando al volante ed offre, con creeper, 16 + 16 velocità. Presa di forza a doppia velocità, sollevatore e PDF anteriori,



attacchi rapidi sdoppiati e supporti per attrezzature ventrali (singole o doppie) e frontali completano la generosa gamma di allestimenti disponibili per la famiglia Rex3.

BEKAERT

Garanzia di qualità nei fili per vigneti Bezinall®



La scelta dei materiali per il vigneto rappresenta per il viticoltore un investimento importante, che deve durare nel tempo e garantire le migliori performance di stabilità e tenuta. Oggi puoi aumentare la durata del tuo traliccio affidandoti alla qualità e alle caratteristiche superiori del filo per vigneti Bekaert Bezinall®.

Grazie all'elevata resistenza meccanica, potrai ridurre il diametro del filo utilizzato mantenendo lo stesso carico di rottura. In questo modo, a parità di peso i fili Bezinall® ti forniscono dal 40% al 120% in più di lunghezza utile per rotolo rispetto ai fili a tripla zincatura. Risparmierai tempo e costi di gestione grazie al ridotto allungamento (4-5%), che riduce le attività di manutenzione e ritensionamento nel vigneto. Tutti i nostri fili utilizzano il rivestimento Bezinall®2000. Questa lega zinco-alluminio 90-10 è un'esclusiva di Bekaert, e fornisce una resistenza superiore a corrosione atmosferica e sostanze chimiche. I test effettuati hanno dimostrato che i fili Bezinall® resistono da 4 a 8 volte più dei fili a tripla zincatura, e hanno una durata doppia rispetto ai tradizionali fili zinco-alluminio. Bekaert ha più di 130 anni di esperienza nel settore dei fili d'acciaio, ed è presente a livello mondiale con prodotti innovativi ed altamente tecnologici. Scegliere i fili per vigneti Bezinall® significa affidarsi ad un produttore qualificato, garanzia di qualità totale, certificata e costante nel tempo.

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

CAMPAGNOLA

Per la cura del vigneto: forbice elettrica Stark M e legatrice elettrica Nexi

Ottenere un raccolto di elevata qualità richiede competenze specializzate e l'impiego degli attrezzi più idonei per assicurare una produzione di alto livello. L'azienda bolognese Campagnola è impegnata da sei decenni nella progettazione di soluzioni che semplificano le operazioni di potatura e legatura in vigneto. Tra le sue proposte più funzionali c'è la combinazione di attrezzi formata dalla forbice elettrica Stark M e dalla legatrice elettrica Nexi, entrambe alimentate da una moderna batteria

plug-in agli ioni di litio da 14,4 v e 2,5 Ah. L'intercambiabilità delle batterie offre l'interessante possibilità di utilizzare la stessa fonte di alimentazione per entrambi i prodotti, contando sul massimo del risparmio e della praticità. È possibile, infatti, acquistare solamente uno dei due attrezzi in kit con 2 batterie al litio e utilizzarle poi sia sulla forbice, sia sulla legatrice. Inoltre, il cavo per attrezzi con batteria plug-in (brevettato in Italia da Campagnola), consente di sfilare la batteria incorporata e di riporla comodamente

in cintura, per ridurre ulteriormente il peso degli attrezzi senza incorrere, però, in nessun calo di prestazioni. Campagnola, oggi leader sul mercato italiano e internazionale, sarà presente tra gli espositori della fiera Enovitis in Campo, il 23 e 24 giugno a Cervignano del Friuli, dove presenterà una selezione delle sue migliori proposte dedicate ai viticoltori, tra le quali saranno a disposizione per una prova sul campo anche Stark M e Nexi.

STARK M
Forbici elettriche plug-in
Sviluppata per ottenere un ottimo rapporto peso/potenza, la forbice elettrica STARK M consente tagli netti e precisi, senza sbavature.

NEXI
Legatrice elettrica plug-in
La nuova legatrice NEXI è un concentrato di tecnologia che garantisce velocità e precisione delle legature nel vigneto.

Vieni in Fiera a provarlo! Ti aspettiamo

Scansiona il nostro sito

VISITA IL SITO www.campagnola.it

CARRAROSPRAY

La preparazione della miscela fitoiatrica con Eco mixer 500-1.000 litri

Per una irrorazione efficace e responsabile la preparazione della miscela e il suo mantenimento allo stato ottimale di omogeneità è indubbiamente una fase importantissima da tenere nella massima considerazione. Carrarospray già da tempo è in grado di offrire soluzioni a questa esigenza, produce infatti tre modelli di stazione di miscelazione, rispettivamente da 500 e 1.000 litri di capacità da inserire in diverse tipologie di cantieri di lavoro e realtà aziendali. Eco Mixer è lo strumento per la preparazione della miscela, il dosaggio dei prodotti fitosanitari garantendo all'operatore l'esecuzione di questa delicata operazione con precisione e in sicurezza. La intensa miscelazione di Eco Mixer permette una omogeneizzazione rapida ed efficace dei

prodotti fitosanitari nelle formulazioni solide e liquide prima di trasferire il preparato all'irroratrice. L'azionamento elettrico e un temporizzatore che entra in funzione a intermittenza mantengono la miscela sempre allo stato ottimale. La stazione è dotata di una pompa opportunamente dimensionata per effettuare in tempi rapidi il trasferimento del preparato fino ad una altezza di 5 m. Pompa e guarnizioni di tenuta di materiale resistente agli agenti chimici e un accurato sistema di lavaggio assicurano efficienza, affidabilità e durata nel tempo.





CELLI

Soluzioni performanti per la lavorazione del terreno in vigneto

Forte di una gamma tra le più complete sul mercato, Celli mette oggi a disposizione degli operatori soluzioni per la lavorazione del terreno anche in vigneto: macchinari progettati e realizzati all'interno dell'azienda, sinonimo di qualità e affidabilità. Tra le attrezzature per il vigneto proposte oggi con successo, troviamo gli erpici rotanti fissi GO e Minigo: grazie alle loro dimensioni ridotte (le larghezze massime sono rispettivamente di 250 e 175 cm), risultano estremamente maneggevoli e rispondenti alle attuali esigenze del mercato per il affinamento del terreno tra i filari. Si tratta di macchinari capaci di operare con trattori di piccola potenza (compresa tra 30 e 80 HP), lavorando il terreno ad una profondità di circa 26 cm e quindi livellandolo tramite il rullo posteriore, regolabile a perni oppure con martinetti idraulici. Molto apprezzata è anche Mizar S, trinciatrice a spostamento idraulico equipaggiabile su richiesta con appendici apposite per gestire il sottofila: disco interfilare singolo, nei diametri da 400 e 600 mm, oppure doppio (da 400 mm). Lo spostamento laterale dell'appendice avviene meccanicamente o tramite tastatore, un sensore che aziona automaticamente il sistema di rientro e uscita, per una lavorazione ancora più precisa. Mizar S è disponibile in differenti modelli, per una larghezza di lavoro che va dai 135 ai 250 cm e una potenza massima di 90 HP.

CIMA

Pronte le novità per Enovitis in campo



Cima è pronta all'ap-puntamento con Enovitis in campo 2022 e per l'occasione ha deciso di schierare gli atomizzatori più innovativi della sua gamma per il vigneto. Si parte con il Top di gamma Rob3 Evo, l'atomizzatore snodato pneumatico a basso volume che consente il trattamento simultaneo di tre filari, il controllo da remoto e la massima produttività. Gestito da un PLC installato a bordo del trattore, permette all'operatore di controllare in tempo reale tutti i parametri di lavoro. La precisione del trattamento viene garantita dal nuovo sistema Epa 2.0, Erogazione Proporzio-

nale Avanzamento, sviluppato internamente dal R&D di Cima è in grado di mantenere costante la dose di miscela (l/ha) che viene erogata al variare della velocità della trattrice rilevata tramite antenna Gps. Riflettori puntati anche sulla nuova testata di distribuzione Green Hug (abbraccio verde) che eroga una portata d'aria tale da garantire la copertura omogenea della parete vegetativa e la necessaria penetrazione anche a fronte di masse fogliari importanti e in aree ventose. Il telaio è stato studiato per permettere la regolazione dei bracci dalla cabina del trattore grazie al sistema idraulico a due pistoni.

Questo dispositivo, infatti, oltre ad aprire i due bracci in modo indipendente e ad adattarne la larghezza a filari da 2 a 3 metri, provvede alla loro chiusura durante i trasferimenti. Un terzo pistone, opzionale, regola l'altezza delle mani superiori a 4 diffusori orientabili per garantire una copertura omogenea di tutta la parete vegetativa. Green Hug consente di trattare contemporaneamente 2 filari completi garantendo una copertura uniforme, un risparmio di tempo, ma soprattutto un trattamento mirato in grado di abbattere l'effetto deriva e la conseguente perdita di prodotto.

CONSORTIUM

Nuovo Tutore T5 e palo Europal C1 Maxi



Consortium Spa aggiunge al suo articolato ed esauriente catalogo di prodotti destinati alla viticoltura un nuovo tipo di tutore. Pensato per rendere più semplice la posa, mantenendo intatte le capacità di resistenza e solidità. Questo nuovo tutore, denominato T5, è ricavato da nastro pre-zincato, profilato in modo da consentire un semplice utilizzo e nel contempo una valida destinazione d'uso, duttile, ma dotato di una robustezza garantita da una nervatura studiata appositamente per una resa ottimale. Il profilo così ricavato, della larghezza di 34 mm e dello spessore a richiesta di mm 1,00 e mm 1,50, risulta l'ideale strumento in questi tempi di difficile reperimento di materiali e di prezzi in costante aumento. Praticità ed economicità, facilità di applicazione, fanno del Tutore T5 la scelta più conveniente per il vigneto moderno. Dopo oltre trent'anni di impiego su vasta scala nei migliori vigneti di tutta la penisola, possiamo poi affermare, senza ombra di dubbio, che Europal Consortium è il palo più pratico e sicuro con cui allestire un moderno vigneto meccanizzabile. Europal C1 Maxi (marchio registrato) è un palo completamente riciclabile per cui si può definire ecologico. Il particolare profilo con nervature di irrigidimento incrementa considerevolmente la resistenza alla torsione, alla flessione ed al taglio rispetto ai pali tradizionali, pur conservando una grande elasticità. Tutto questo aumenta la stabilità delle spalliere anche in vigneti altamente produttivi. La forma aperta del profilo evita ristagni d'acqua a contatto col terreno che normalmente provocano problemi di corrosione, aumentandone la durata nel tempo.



GOWAN ITALIA

Difesa della vite all'insegna dell'innovazione

Gowan Italia è costantemente impegnata per mettere a disposizione dei viticoltori nuove e interessanti soluzioni a difesa delle produzioni. La grande attenzione a innovazione e sostenibilità è confermata dai riconoscimenti ufficiali ottenuti nell'ambito dell'Innovation Challenge a Enovitis in campo. Infatti, Gowan Italia è stata l'unica società a ricevere il premio "New Technology" in tre edizioni consecutive, con i propri agrofarmaci della linea "Bio-preparati": l'antibiotico microbiologico Polyversum a base di *Pythium oligandrum*, l'induttore di resistenza Ibisco, per il controllo dell'Oidio, e infine il coadiuvante speciale Mago, tensioattivo-adessivante, antischiuma e antideriva. Fra le novità, spicca quest'anno l'antioidico

Regnum 25 EC a base di *Pyraclostrobin*, ideale per i trattamenti fin dalle prime fasi, dotato di una grande resistenza al dilavamento e una funzionale mobilità locosistemica. Nella Linea Biopreparati è entrato quest'anno anche il bioinsetticida Astrel WDG: una particolare formulazione di *Bacillus thuringiensis* con un ottimale profilo tossinico, unico nel suo genere, che garantisce un'elevata e costante efficacia contro i Lepidotteri, compresa l'emergente Tignola rigata. Inoltre, Gowan Italia conferma anche quest'anno il nuovo servizio gratuito tecnico-informativo "VitExpert - L'esperto consiglia": una serie di comunicati settimanali specifici per area geografica, a supporto di una corretta gestione della difesa della Vite, da vino da tavola. Info: www.gowanitalia.it



IDEAL

Protezione ideal-e in 4.0

Ideal, azienda veneta che da più di 70 anni progetta e costruisce sprayers per la protezione delle colture, ha accettato la sfida che prevedeva la creazione di soluzioni ad hoc che rientrassero tra gli investimenti in agricoltura 4.0. Per la cura del vigneto, Ideal propone diverse soluzioni altamente tecnologiche nonché ecosostenibili, che con il giusto equipaggiamento consentono di beneficiare del credito d'imposta e/o di avere altri sgravi fiscali. Ne è un esempio Drop Save, che con le ultime migliorie al suo speciale computer e all'App per smartphone dedicata, è certificato in agricoltura 4.0 in quanto permette di trasferire tutti i dati registrati ai vari dispositivi aziendali e viceversa, nonché di avere uno spazio disponibile in cloud e notificare in tempo reale eventuali anomalie della macchina. Potenzialità importanti, che si aggiungono alle

sue già elevate prestazioni: il recupero del 50% in media del liquido nebulizzato lavorando in modo automatizzato in basso volume su due filari contemporaneamente. Non solo Drop Save, comunque, ma anche tutti i nebulizzatori e gli atomizzatori Ideal possono rientrare tra gli investimenti per l'agricoltura 4.0. Di fatto, equipaggiandoli con specifici dispositivi di comando e l'apposito sistema di trasferimento dati, tutti i macchinari prodotti da Ideal possono considerarsi a tutti gli effetti 4.0. L'utente potrà quindi non solo risparmiare tempo e risorse grazie alla tecnologia, ma anche denaro! Drop Save e altre importanti soluzioni per la difesa del vigneto andranno in scena al prossimo Enovitis in campo che si terrà presso Tenuta Ca' Bolani a Cervignano del Friuli il 23 e il 24 giugno prossimi. Info: info@idealitalia.it



LACRUZ
Graffette per
la legatura
dei tralci
e altri
accessori

Le graffette per la legatura dei tralci rappresentano un elemento essenziale per il corretto allevamento della vite; esse permettono il mantenimento in posizione verticale dei rami e favoriscono la loro corretta distribuzione nel filare, senza ammassamenti o sovrapposizione di rami e fogliame, facilitando le operazioni di prepotatura e cimatura e contribuendo al miglioramento della qualità dei trattamenti e della capacità della parete fogliare di assorbire la luce. Tutte queste caratteristiche sono alla base dei ganci per vigneto prodotti da LaCruz®, che vanta la produzione di innovative clip in Pla, acido polilattico, totalmente compostabili e certificate Fda, di graffette biodegradabili, fotodegradabili e riutilizzabili, disponibili in diversi colori, dimensioni e portata. Completano la gamma le bobine di graffette meccaniche per legatrici a verde Volentieri-Pellenc modello LIV e RVL e per palizzatrici Imeca e Tordable. LaCruz® produce inoltre uno spago in polipropilene di alta qualità per legatrici e palizzatrici: bobine di filo da 5 kg ciascuna, disponibili in diversi titoli. Oltre alle graffette per la legatura manuale e meccanica e allo spago, LaCruz® propone un nuovo e aggiornato assortimento di articoli per la legatura del vigneto e frutteto, quali il tubetto in PVC, legacci vari, ancorette elastiche anti UV, protezioni per viti, pinze per legatura manuale e molti altri accessori, nonché una gamma completa di bobine di filo per le legatrici elettroniche presenti nel mercato e batterie di ricambio per elettroutensili.

Info: www.lacruz.it e visione l'ampio catalogo LaCruz®.

NUOVA DEFIM

Pan, il filo amico
delle tue vigne

Pan è il primo e unico filo da vigna in Cor-Ten prodotto e distribuito da Nuova Defim (Gruppo Feralpi) che garantisce minimi interventi di manutenzione: si autoprottegge dalla corrosione con la formazione di una patina superficiale naturale senza bisogno di una copertura e assicura la massima resa funzionale ed estetica grazie all'assenza dell'effetto "specchio". Pan, grazie al processo ossidante di auto-protezione dagli agenti atmosferici, consente un ciclo di vita superiore alla vita della vigna come dimostrato dalle prove effettuate presso il Politecnico di Milano che indicano caratteristiche meccaniche inalterate nel tempo



con una perdita di diametro media pari a 0,16 mm per Pan diametro 2,2 mm in 40 anni. Pan è una soluzione unica e brevettata in Italia e in Europa. A differenza del tradizionale filo Zn e ZnAl, Pan si integra in modo ecocompatibile al vigneto per un aspetto armonico e senza tempo grazie al suo colore brunito. L'esposizione all'alternanza degli agenti atmosferici innesca il processo di maturazione cromatica del filo nell'arco di pochi mesi. Si tratta quindi di un materiale naturale, non ricoperto e quindi non soggetto ai fenomeni di abrasione dei fili tradizionali. Pan è amico della natura anche perché riciclabile al 100%. Da oggi per una soluzione Full Cor-Ten sono disponibili nella Linea Pan anche i Tutori e i rotoli di rete a maglia sciolta ed annodata (PanMesh e PanMesh Free).

Info: www.panwire.it

RINIERI

Inaugurato il
nuovo centro
direzionale

Enovitis in campo è il più importante appuntamento di prove in campo e quando si tratta di vigneto Rinieri Srl è presente con tutta l'ampia gamma di attrezzature. Produciamo macchinari agricoli da più di 100 anni e ci dedichiamo al diserbo meccanico interceppi da oltre 50 anni. Abbiamo da poco inaugurato il nuovo centro direzionale di 1.200 mq con gli uffici commerciali e amministrativi e centro di progettazione tecnica con un'area dedicata alla ricerca e sviluppo con 6 ingegneri. Nella nuova luminosa struttura abbiamo anche una sala convegni e corsi tecnici con una capienza di 40 posti. Qui a Cervignano del Friuli siamo presenti con le migliori soluzioni per il diserbo meccanico per vigneto: potete vedere all'opera la polivalenza e robustezza del porta-utensili interceppi Turbo Evo, disponibile in versione singola o doppia, anteriore o posteriore, con kit agricoltura 4.0. Il Turbo Evo è dotato di comodo sistema di aggancio e sgancio rapido, per cui la sostituzione delle testate avviene in maniera facile e veloce. Può montare 7 diversi attrezzi in una macchina sola adattandosi a tutte le tipologie di vigneti. Grazie a questa peculiarità si può utilizzare tutto l'anno senza limiti operativi. Oltre ai macchinari interceppi potrete vedere cimatrici a lame o coltelli rotanti, defogliatrici, trincia sarmenti, coltivatori a dischi, spollonatrici e tanto altro. Passate dal nostro vigneto ad Enovitis per vedere tutte le nostre attrezzature e ritirate il vostro fresco omaggio!



**SOP -
RESONANT**

Stai per
piantare
un nuovo
vigneto?



La fase degli impianti è molto delicata per un viticoltore. È un momento in cui vanno programmate alla perfezione alcune pratiche, e il tempismo è determinante per la sua buona riuscita. La lavorazione del suolo è un punto chiave, dove anche solo un errore può determinare problematiche che si possono protrarre negli anni: lo sbancamento, il livellamento del terreno con rimescolamento dello strato fertile o la lavorazione con terreno non in tempera, possono sfavorire il successivo attec-

chimento delle barbatelle e lo sviluppo corretto dell'apparato radicale. A questo si unisce la sfida del cambiamento climatico, che può portare eccessi, carenze idriche ed elevate temperature. Come può un viticoltore superare tutte queste sfide? Una soluzione c'è: partire dalla base e rendere fin da subito il terreno più fertile. È necessario infatti incrementare l'attecchimento e potenziare l'apparato radicale delle barbatelle, per aumentare così l'omogeneità degli internodi. Per far questo la chiave è potenziare l'attività microbiologica del suolo, la quale ha un'azione diretta sulla radicazione della vite. Utilizzando Strong Roots e Foundation, i due prodotti per nuovi impianti di Resonant - SOP, sarà possibile preparare il terreno all'impianto e stimolare la fertilità microbiologica, potenziare lo sviluppo di nuove radici, e promuovere lo sviluppo omogeneo della pianta e degli internodi. Scopri i nostri prodotti per i nuovi impianti e combinali per risultati ancora più efficaci. Tutti i nostri prodotti, compatibili con la viticoltura convenzionale e biologica, aiutano a superare le sfide del cambiamento climatico grazie a soluzioni sostenibili e testate dalla scienza, fin da subito. Metti le migliori basi per il tuo vigneto. Vieni a scoprire queste e altre soluzioni il 23-24 giugno a Enovitis. www.ResonantTechnology.eu/vigneti/



MARTIGNANI
Pronta
per Enovitis
in campo

Martignani Srl è nota per aver introdotto e sviluppato, nel corso degli anni, importanti innovazioni tecniche nell'uso sostenibile dei fitofarmaci. I numeri dicono che i nebulizzatori Martignani: rendono i trattamenti più veloci perché trattano più ettari in una giornata di lavoro della macchina e dell'operatore a bordo; in termini di prodotto ne usano il 30% e oltre in meno; usano tra il 70 e il 90% in meno di acqua, quindi macchine meno ingombranti per il lavoro in mezzo ai filari o alle piantagioni, meno calpestamento del suolo e necessitano di meno viaggi per i rifornimenti. Ad Enovitis in campo, l'azienda romagnola sarà presente con un'ampia rappresentazione dei nebulizzatori elettrostatici più performanti. Tra questi, il Nuovo Phantom Portato con sistema brevettato "SMS" (Smart Maintenance System), un sistema che garantisce la facilità di manutenzione, grazie alla possibilità d'ispezione immediata del gruppo trasmissione e il conseguente risparmio in ore di mano d'opera. Presente in fiera anche il nebulizzatore elettrostatico Duo Wing Jet, primo e unico a effettuare il recupero del prodotto, combinando l'azione dell'attrazione elettrostatica tra vegetazione e microgocce polarizzate (+-) con quella di due speciali schermi protettivi a cuscino d'aria allargato oltre il perimetro, senz'alcun riciclo di miscela antiparassitaria, con 99% di effetto non solo anti-deriva ma anche anti-residui chimici su frutta, uva, vino, ecc. A Enovitis anche il nuovo nebulizzatore elettrostatico Turbo 3 con sistema Tele Air Fan: primo nebulizzatore plurifila, progettato e introdotto sul mercato mondiale; ideale per trattare 3 filari/6 pareti simultaneamente con una produttività giornaliera media variabile fra i 30 e i 50 ettari.



VCR - VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

I nuovi prodotti Vcr

I Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) annualmente producono 80 milioni di barbatelle, suddivise in oltre 4.000 combinazioni varietà/clonine innestate su oltre 20 portinnesti tra i quali quelli della famosa serie "M" costituiti dall'Università di Milano e ceduti in esclusiva mondiale ai VCR da Winegraft. Dal 2015 i VCR dispongono, inoltre, di 10 varietà resistenti alle malattie con genitore Tocai Friulano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon e nel 2020 se ne sono aggiunte ulteriori 4 con genitore Pinot Bianco e Pinot Nero. Attualmente sono state presentati all'iscrizione un Traminer e 2 Glera con ottima tenuta alle malattie perché dotati di 3 geni di resistenza rispettivamente ad oidio e a peronospora. Ma per soddisfare le molteplici esigenze dei viticoltori, oltre a una vastissima gamma varietale e clonale la produzione VCR si è ampliata, ormai da 10 anni, a nuovi manufatti come i barbatelloni con talea portinnesto da 70cm (Original L70), i barbatelloni in vaso sempre L70 (Big Pot XL) e i barbatelloni in vaso da 2 litri con talea portinnesto da 30-38cm (ReadyPot 2.0). A questo si è aggiunta anche la produzione in biologico "Premium VCR" che avviene utilizzando marze e portinnesto bio, trattati con termoterapia, innestati e successivamente coltivati in terra in ambiente superprotetto. È quest'ultimo un prodotto estremamente innovativo e che garantisce il più alto profilo sanitario oggi possibile e rappresenta quindi una assoluta garanzia per il viticolore bio.



VIGNETINOX Palo Infinity

Il palo Infinity di Vignetinox è di fatto il primo e unico palo a profilo chiuso per vigneti che raccoglie in sé le migliori caratteristiche di tutti i pali per la viticoltura. Palo con spiccate proprietà anti-torsione ed eccellente tenacità in tutte le sue direzioni. Il design della sua sezione (100x50 mm) è studiato per proteggere, all'interno delle sue gole bilaterali, tutti i sistemi di tensionatura dei fili e dei tiranti da possibili urti e attriti, soprattutto durante le lavorazioni meccaniche del vigneto. La vendemmia meccanica che, con la sua azione sollecita la struttura del vigneto, può compromettere la tensione dei fili e l'integrità di tutta l'accessoristica se si usano dei pali tradizionali. Il palo Infinity è disponibile nelle versioni pre-zincato, inox e acciaio cor-ten. Quest'ultimo con il suo aspetto naturale aggiunge il vantaggio di immedesimarsi nella natura rispettando tutti i vincoli paesaggistici senza rinunciare alla scelta di un materiale longevo e di qualità superiore. Il palo Infinity di Vignetinox è il palo per chi sceglie la viticoltura di pregio e durevole.

VITIS RAUSCEDO Vitis Bio: la barbatella resiliente

La produzione della barbatella biologica di Vitis Rauscedo è spinta da argomenti diversi ma direttamente correlati e trova la sua massima espressione nel concetto di sostenibilità. La filiera vitivinicola biologica per cercare di raggiungere il massimo della coerenza dovrebbe impiegare fattori di produzione sostenibili e compatibili con il rispetto ambientale e con la salute umana, a prescindere dal luogo di provenienza del bene impiegato. La certificabilità del comparto dovrebbe passare rigorosamente attraverso fornitori ambientalmente sostenibili. La filiera vivaistica, insieme agli altri attori del comparto vitivinicolo, è oggi

coinvolta in diverse tematiche mirate all'ottenimento di piante longeve e crediamo che proprio la coltivazione biologica della barbatella possa essere uno strumento importante nel raggiungimento di piante più forti. La barbatella biologica, ottenuta da materiali biologici e allevata in pieno campo, essendo sottoposta a fattori di stress biotico e abiotico, tende a sviluppare tessuti in maniera decisamente tonica ed equilibrata raggiungendo livelli di resilienza decisamente più alti rispetto a barbatelle con maggior rigoglio vegetativo. Nella produzione della barbatella Bio, si passa attraverso il concetto applicato di bioprotezione, fondamentale nella creazione



di un microbioma della pianta, patrimonio che la stessa si trasporterà nel futuro vigneto di destinazione ponendo forti barriere all'intrusione di microrganismi potenzialmente patogeni.

OSSERVATORIO DEL VINO

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

3 milioni di record
in una sola piattaforma

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

In partnership con **vinitaly**

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

Powered by **maxidata**
ZUCCHETTI

www.osservatoriodelvino.it



ORGANIZED BY



PROVE DI MACCHINE NEL VIGNETO

23-24 GIUGNO 2022

TENUTA CA' BOLANI CERVIGNANO DEL FRIULI (UD)

www.enovitisincampo.it
info@enovitis.it

CON IL SUPPORTO DI



Consorzio Tutela Vini
DOC Friuli Aquileia

CON IL PATROCINIO DI



Comune di
Cervignano del Friuli

ELENCO ESPOSITORI ISCRITTI AL 3 GIUGNO 2022

Adama Italia
Aedes Costruzioni
Agribios Italiana
Agricad - S.C.S. survey CAD system
Agrico
Agricola Chittaro
Agricolus
Agri Ravagnolo
Alpego
Antonio Carraro
Argo Tractors
Arrizza
artos - Meiser
Arvatec
Ascenza Italia
Sna Europe (Italia) - Bahco
Böhr Weinbautechnik
Basf Italia
Bayer Cropscience
BCS - Ferrari - Pasquali
Bekaert
Benati
Berthoud Agricole
Bertoni
B.F.M.
CBC (Europe) - div. BIOGARD
Bioplanet
Braun Macchine Agricole
Caffini
Campagnola
Carrarospray by O.C.L.L.
Carraro Tractors
Celli
Certis Europe
Cet Electronics
Chimberg-Diagro marchi di Diachem
Chloe Farming Consultant
CIA
C.I.M.A.
Circolo Agrario Friulano
Claas Italia
Clemens
Comercial Química Massó
Compo Expert Italia

Confagricoltura
Consortium
Consorzi Agrari d'Italia
Consorzio Agrario del FVG
Corradi Protection System
Corteva Agriscienze Italia
Crédit Agricole FriuliAdria
Dea Barbatelle
Dondi
Dragone
F.lli Drigo Bruno e Guy
Duri Agriservice
Egretier
ERO
Europiave
Falconero Group
FederBio Servizi
Fendt - Agco Italia
Fieragricola 2024 - Veronafiere
Atomizzatori Florida
Frudent Group
Frayssinet
Agricolmeccanica - Friuli Sprayers
Gaiotto Impianti
GLI
Goldoni Keestrack
Gowan Italia
Green Has Italia
Grena
Haifa Italia
Hermes
Hydrobay
IBF Servizi
Ideal
I Grandi Vini
Il Corriere Vinicolo
ILMER Costruzioni Macchine
Image Line
I.ME.CA
Irrigazione Veneta
Irrinova
Irritec
KMS Rinklin
Kubota Europe

Kuhn Italia
K.U.L.T.
LaCruz®
Lallemand
Landini
L. Gobbi
Lochmann Plantatec
Manica
Martignani
Maschio Gaspardo - Feraboli Unigreen
Moro
Mas Seeds Italia
Massey Ferguson - Agco Italia
Mc Connell
Mc Cormick
MC Vivai Italia
Merlo
Me.Te.
Metos Italia
Michelin Italiana
Officine Mingozzi
Nardi
New Holland
Nobili
Nuova Defim
Olmi
Orizzonti
OSO
Pan
Pauselli
Pek Automotive
Peragros
Perleuve 4 Grapes
Pierisgomme
Pol-ar Meiser
Polimetel
Politecnico di Torino - DET - Progetto SISAV
Pratoverde
Prestil
Profil Alsace Italia
Provitis
Quaddy
Retificio Padano
Ricosma

RI.GOM.MA
Rinaldingroup
Rinieri
Rivenditore Agricolo - Agriparts
Rivulis
Sangoi Green
Scam
SDF Italia
Selvatici
Sergio Bassan
Sipcam Italia
Sistemi PN - UD - VC
Sop - Resonant
Spapperi NT
A. Spedo & Figli
Spektra-Agri
Stoller Europe
Stonex
Syngenta Italia
Tc Service
The Toro Company
TLZ Company
Trelleborg Wheel Systems Italia
Unione Italiana Vini
Univergomma BKT
UV Boosting
Valagro
Valpadana
VBC
Vignetinox
Vitibot
Vitis Rauscedo
Vivai Cooperativi Rauscedo
Vivai Marchi
V.M.A.
Wagner Pflanzen-Technik
WM Agri Technics
xFarm Technologies
Yamaha Motor Italia
Zambon
Zanon