

Tutto pronto per



enovitis
EXTRÊME

www.enovitisextreme.it



Nei vigneti della **Cantina Valle Isarco a Chiusa (Bz)**, torna il prossimo **13 luglio** la seconda edizione della fiera dimostrativa, organizzata da UIV e nata dall'expertise di Enovitis in campo, dedicata alle tecnologie per la viticoltura in spazi ristretti, su terreni impervi, "eroici" e caratterizzati da elevate pendenze, in una parola la viticoltura estrema



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'Usipi, Unione Stampa Periodica Italiana.

ATTENTI ALLE PERSONE! E la sfida tocca anche il trade



IL PILASTRO SOCIALE RIMANE IL PUNTO DEBOLE DELLE STRATEGIE DI ESG (E NON SOLO DEL VINO)

SAVE THE DATE



**Scenari
geo-economici
e vino, dare valore
alla tradizione**

La prossima assemblea di UIV, prevista il 12 luglio a Roma, sarà dedicata a comprendere le dinamiche socio-economiche mondiali per rinnovare la propria competitività. A imprese e politica, il compito di assecondare i trend per trasformare la tradizione in valore economico. Dopo l'introduzione dei lavori affidata al presidente UIV, **Lamberto Frescobaldi**, seguiranno le relazioni di **Giuseppe Schirone**, principal Prometeia, "Come sta cambiando il mondo", **Carlo Flamini** - Osservatorio Vino UIV, "Situazione mercati e primi segnali di cambiamento". Poi, il talk con **Carlo Cottarelli**, economista, **Marta Testi**, ad di Elite-Gruppo Euronext, **Riccardo Illy**, presidente Polo del Gusto, **Bernabò Bocca**, presidente Federalberghi e Sinahotels, **Alessandro Riello**, presidente Aermec Spa, e **Renzo Rosso**, fondatore e presidente Gruppo Otb. Moderatore, **Gianluca Semprini**, caporedattore Rainews 24.

Appuntamento il 12 luglio - h 11:00 Sede Confcommercio - piazza Belli 2, Roma

Dal caporalato alla precarietà, dallo sfruttamento a gestioni distratte del personale, il tema della sostenibilità sociale vive nel nostro Paese situazioni con (alcune) luci e (molte) ombre. Sottaciuto e nascosto dietro la sostenibilità economica, costituisce un punto di debolezza grave del comparto vino che deve essere riconsiderato. Ma come? L'esperienza del monopolio norvegese e l'impegno di Oxfam Italia, che approfondiamo con un'intervista esclusiva, offrono alcune preziose risposte. E, poi, allarghiamo lo sguardo a come si stanno muovendo i monopoli di Svezia e Canada: in arrivo una nuova babele di certificazioni? Come districarsi?

Il problema ormai è lì, e non si può più far finta di niente sbandierando risultati green di varia natura: il pilastro sociale che nel tritico degli Esg è certamente, oggi, il più delicato e difficile da conseguire anche se non solo nel vino (mal comune mezzo gaudio?), è diventato il "convitato di pietra" del nostro settore, che non si può più continuare a ignorare. Eppure dovrebbe essere "eticamente" il più immediato, vista l'importanza che le risorse umane hanno nella vita di un'impresa, se non fosse, economicamente, il più complesso da raggiungere. Infatti, viene spesso "nascosto" dietro/sotto la cosiddetta sostenibilità economica, utilizzata come scusa per giustificare, invece, strategie di gestione delle persone ormai vecchie, inadeguate - in molti casi illegali o comunque border line - ma che a breve metteranno fuori gioco molte aziende sui mercati internazionali, non perché *contra legem* ma perché *contra standard* di sostenibilità.

Continua a pagina 2 ➡



Vini d'abbazia

UN FENOMENO ANTICO, OGGI TORNATO DI MODA

TRA SACRO E MERCATO: LE VIGNE DI MONACI E SUORE

In Italia solo una ventina di monasteri (su 523) producono vino per circa 1,9 milioni di bottiglie. Fascino, storia, ascetismo monastico si fondono in un alone sacrale che conquista crescenti fasce di appassionati. Il mercato dei "monastic wines" non ha spessore economico ma un alto valore simbolico e ambientale. Le diverse partnership con gli imprenditori vitivinicoli per il rilancio di questa "supernicchia"



Focus viticoltura di montagna

**NUOVI RAPPORTI VIRTUOSI
TRA MATURAZIONE E ALTITUDINE**

Una sintesi del lavoro di ricerca focalizzato sull'interazione fra maturazione e variabili geografiche ed ambientali in Valtellina per il periodo 2001-2021

A pagina 14

**PIWI ALLA PROVA
IN AMBIENTE MONTANO**

Gli esiti della valutazione agronomica ed enologica triennale di alcuni vitigni Piwi in Valcamonica e Valtellina. Il progetto Valsovica e il nuovo progetto Vitaval

A pagina 17



**SYNCRONCAP™
SERIES**

norton
Passione, tecnologia, innovazione...

www.nortan.it

Noi siamo già nel futuro... E tu?





➔ Segue dalla prima pagina

IL PILASTRO SOCIALE RIMANE IL PUNTO DEBOLE DELLE STRATEGIE DI ESG (E NON SOLO DEL VINO)

Attenti alle persone! E la sfida tocca anche il trade

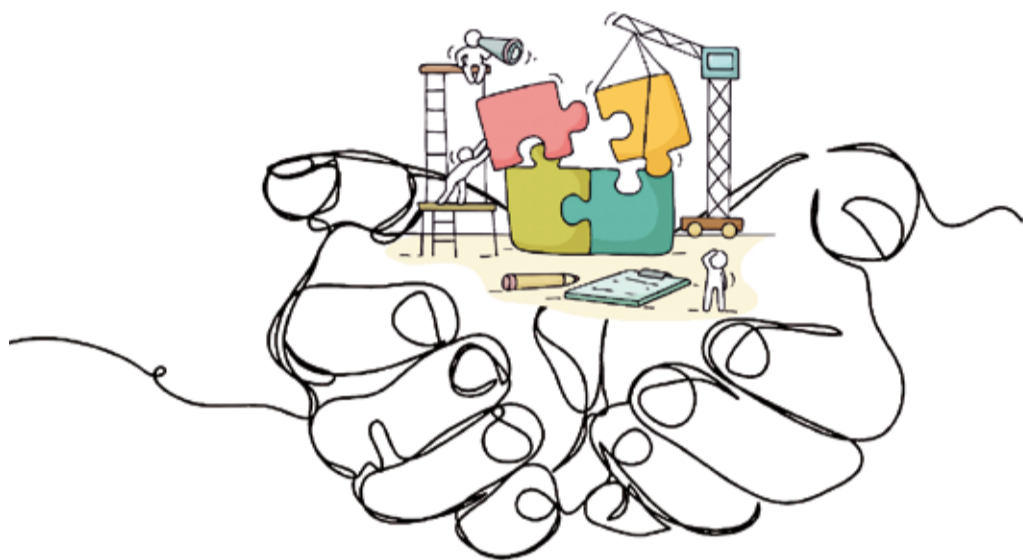
La sostenibilità sociale vive nel nostro Paese situazioni con (alcune) luci e (molte) ombre e deve trovare una nuova considerazione da parte delle imprese (anche del vino). L'esperienza del monopolio norvegese e l'impegno di Oxfam Italia, che approfondiamo in queste pagine, offrono una preziosa chiave di lettura. E, poi, parliamo ancora di sostenibilità con i monopoli di Svezia e Canada: in arrivo una nuova babele di certificazioni?

Pagine a cura di GIULIO SOMMA e FABIO CIARLA

Nel focus di apertura del giornale approfondiamo cosa sta emergendo in questo ambito, ancora troppo sottaciuto, perché siamo convinti che l'elemento fondante della sostenibilità come "responsabilità primaria" delle aziende si ritrovi rimettendo al centro del dibattito l'uomo, la persona, e il suo ruolo in ogni passaggio di una filiera produttiva. Perché la violazione dei diritti umani - ma anche solo una gestione miope del personale seppur nei limiti della legalità o, ancora, l'indifferenza verso le ricadute sociali della propria attività - precede qualsiasi valutazione su altri impatti di carattere ambientale che, invece, prevedono tempi di verifica ben più lunghi.

E, allora, come si valuta la sostenibilità sociale? L'abbiamo chiesto a chi se ne occupa direttamente, lavorando nel campo dei diritti umani, ovvero la Oxfam Italia. Andando però anche a intervistare chi sta facendo del tema specifico un elemento di lavoro e impegno anche economico, come nel caso del Vinmonopolet, il monopolio di Stato sugli alcolici della Norvegia. La situazione dell'Italia da questo punto di vista vede luci e ombre, l'agroalimentare tricolore - non solo il settore vino - ha infatti numerose aree di rischio che vanno dal caporalato alla precarietà. Esistono però strumenti di controllo e, probabilmente entro l'anno, sarà operativa anche una nuova normativa europea in materia. Fermo re-

stando - e qui c'è la novità di rilievo - che è il sistema nel suo complesso a dover rispondere alle richieste di corretta gestione dei vari settori, limitando o eliminando tutti quei passaggi potenzialmente pericolosi per la violazione dei diritti umani. Chiamando in causa, quindi, per la prima volta il trade, che fino a oggi era rimasto fuori dalla responsabilità sociale della filiera vitivinicola perché, dice chiaramente Oxfam Italia, ogni attore della filiera gioca un ruolo rilevante e "i fornitori devono essere messi nelle condizioni di lavorare bene con contratti di fornitura equi, a medio e lungo termine, lavorando su promozione e pubblicità di quei vini prodotti con attenzione per i diritti umani lungo tutta la filiera ...



DIRITTI UMANI E LAVORO, PRIMO STUDIO SUL SISTEMA VITIVINICOLO ITALIANO



Sostenibilità, quella sociale è la nuova frontiera. Anche nel vino

Se a livello ambientale ed economico ci si muove in contesti ormai ben definiti, per la sostenibilità sociale siamo agli inizi. Unico riferimento per ora sono i "goals" delle Nazioni Unite, ma è in arrivo una normativa specifica dell'Unione europea. Intanto il primo studio sul vigneto italiano realizzato da Oxfam Italia per Systembolaget, il monopolio svedese, mostra più di una criticità e segnala la necessità di superare la logica delle certificazioni a favore di un approccio di "due diligence". Ma chiarisce anche che le responsabilità, e le possibilità di intervento, sono a tutti i livelli, compreso il trade

Affrontare il tema della sostenibilità è una delle esigenze del momento, per quanto riferita essenzialmente agli aspetti ambientali ed economici. Uno sbilanciamento evidente pensando a come sia rimasta buona ultima l'istanza sulla quale, in realtà, dovrebbero conformarsi entrambi i due obiettivi citati. Parliamo della sostenibilità sociale, ovvero la capacità che ha un determinato settore di produrre benefici, ma soprattutto di non creare problematiche o violazioni dei diritti umani, in tutte le persone che in qualsiasi modo e a tutti i livelli ne sono coinvolti. In pratica mentre - anche nel mondo del vino - siamo diventati bravi, diciamo, a pensare e attuare principi di economia circolare e a rendere stabile il profilo economico del settore, sembriamo meno pronti a rispondere alle domande sulla sostenibilità sociale del mondo vitivinicolo. Di certo è quella, tra le tre citate, più complicata da valutare e realizzare. Per il Global Compact dell'Onu consiste nell'identificare e gestire gli impatti aziendali, sia positivi che negativi, sulle persone all'interno dell'azienda, nella catena di fornitura e nella comunità in cui l'azienda opera. È evidentemente un campo molto largo, che comprende un aspetto fondamentale come quello dei diritti umani. Ne è consapevole la Commissione europea che, proprio nella logica più ampia del concetto di sostenibilità, nel 2022 ha presentato una proposta di direttiva sul dovere di diligenza per le imprese in materia di diritti umani e ambiente, attesa da tempo, che verrà approvata prevedibilmente tra fine 2023 e inizio 2024, modificando la direttiva 2019/1937 (riguardante la protezione delle persone che segnalano violazioni del diritto dell'Unione), in cui si sottolinea come sia "necessario attuare processi globali di attenuazione degli impatti negativi sui diritti umani e degli impatti ambientali negativi nelle catene del valore, integrare la sostenibilità nei sistemi di governo societario e di gestione e inquadrare le decisioni aziendali in termini di diritti umani, impatto climatico e ambientale, oltre che in termini di resilienza della società a più lungo termine". Scopo ultimo di



questo grande sforzo, come ricorda la campagna Impresa 2030, è quello di imporre alle imprese obblighi di verifica e prevenzione degli impatti negativi derivanti dalle loro attività su lavoratori, consumatori, comunità vulnerabili ed ecosistemi. La proposta originaria della Commissione è rivolta alle grandi imprese (con un fatturato superiore ai 150 milioni di euro e più di 500 dipendenti), ma la filiera agroalimentare - essendo considerata una di quelle a più alto rischio da questo punto di vista - vede ampliarsi il raggio d'azione grazie a parametri di riferimento più consoni (40 milioni di fatturato e 150 dipendenti). Un approccio importante che, tuttavia, per molti è ancora insufficiente. Nonostante infatti si considerino diversamente le aziende agricole, comunque i limiti fissati lasciano fuori dal controllo la stragrande maggioranza delle imprese italiane, compreso il settore vino, composto per la maggior parte da realtà piccole o medie, con pochi dipendenti fissi e molti stagionali.

L'iter della proposta sta proseguendo spedito, il 1° giugno il Parlamento europeo in seduta plenaria ha adottato la sua posizione, con la quale negozierà, insieme a Commissione europea e Consi-

glio europeo, il testo finale della Direttiva Corporate Sustainability Due Diligence. Un processo che rende verosimile l'adozione della nuova normativa entro il 2023. Il campo negoziale include tra gli altri la discussione sul numero e la tipologia di aziende interessate, l'ambito di applicazione degli obblighi di due diligence, l'accesso alla giustizia che - secondo Oxfam Italia, Ong specializzata in programmi umanitari e di sviluppo - rimane il principale vulnus dell'intera operazione. Se da una parte, infatti, le imprese diventeranno legalmente responsabili dei danni causati sia direttamente sia lungo la catena di produzione, rimane tuttavia in capo alle vittime l'obbligo di dimostrare in sede giudiziale l'inadeguata o inosservata due diligence delle aziende al fine di poter ottenere il risarcimento del danno.

Paesi Scandinavi precursori, l'impegno di Systembolaget

Ad attivarsi per primi, pur in assenza di una legislazione specifica e di una certificazione (di qualsiasi tipo), sono stati i Paesi Scandinavi, nel caso del vino attraverso i propri monopoli, che sono appunto soggetti commerciali espressione però dell'entità statale. Una volta sostenuta, con iniziative attive già da tempo, la sostenibilità ambientale delle aziende con cui collabora, lo svedese Systembolaget ha iniziato a focalizzarsi appunto sul rispetto dei diritti umani, concentrandosi proprio sull'Italia. Lo ha fatto affidandosi al Business Advisory Service di Oxfam Italia che, tra settembre 2019 e aprile 2021 (nel bel mezzo della pandemia e dei lockdown, che ne hanno limitato molto la portata, ndr), ha effettuato una valutazione d'impatto sui diritti umani (Hria) nella catena di approvvigionamento. L'obiettivo, e questo è forse uno degli elementi più interessanti dello studio, non era solo quello di individuare eventuali ambiti delicati ma, soprattutto, aumentare la comprensione dell'impatto che le operazioni di Systembolaget possono avere sui diritti umani per i lavoratori dell'industria vitivinicola, nel caso specifico in quella italiana. In pratica l'approccio è stato sì di indagare sul "vigneto" Italia, ma tenendo d'occhio



QUANTO "VALGONO" CANADA, SVEZIA E NORVEGIA PER L'EXPORT ITALIANO

	Volume 2022 (.000 litri)	Valore 2022 (.000 euro)
CANADA	80.125	427.192
SVEZIA	57.407	209.106
NORVEGIA	23.984	110.336
Totale Paesi	161.516	746.634

Dati dell'Osservatorio del Vino UIV

perché ... tutto ciò riguarda il ruolo del retailer in relazione al suo peso economico".

Una piccola rivoluzione, destinata a fare clamore, partita non a caso, da quei mercati che della sostenibilità hanno fatto oggi carattere distintivo primario, criterio selettivo per la stessa accessibilità dei prodotti ai propri consumatori, come i monopoli di Stato sugli alcolici, regolatori di mercato e venditori, che stanno avendo in questi tempi un ruolo decisivo sulla promozione delle etichette "green" (nella tabella qui sopra quanto "pesano" i mercati canadese, norvegese e svedese per l'export italiano). I temi sono noti, si va dal vetro leggero ai packaging alternativi, dalle produzioni biologiche, alle certificazioni etiche, come ab-

biamo visto nel dettaglio con i focus dedicati al Canada e alla Svezia, mercati di esportazione importanti per l'Italia. Dove si affaccia, però, pericolosamente il moltiplicarsi delle certificazioni. Andiamo verso una nuova burocrazia green? La nostra denuncia sulla babele sia linguistica che amministrativa delle etichette sostenibili, lanciata da queste pagine in due diversi momenti, nel maggio del 2022 e sul n.6 di quest'anno, era stata (purtroppo) profetica. Quando si arriverà a standard internazionali condivisi così da semplificare il lavoro delle aziende, dare certezza e chiarezza al sistema dei controlli e facilitare la comprensione dei consumatori? Ad oggi, la domanda rimane ancora senza risposta.

Caprai, campione di "refugee integration"

L'azienda agricola Arnaldo Caprai di Montefalco (Pg), è stata insignita da Unhcr Italia, la Santa Sede e San Marino del riconoscimento "Welcome. Working for refugee integration", il progetto attraverso il quale l'Agenzia Onu per i rifugiati premia le imprese che si sono distinte per aver favorito l'integrazione dei rifugiati nel mercato del lavoro e sostenuto la realizzazione di percorsi di inclusione efficace. Unica cantina italiana a essere premiata tra le aziende che hanno contribuito a una società più inclusiva nei confronti di chi è stato costretto a fuggire da guerre, violenze e persecuzioni, dal 2016 la Arnaldo Caprai ha iniziato un percorso di collaborazione con la Caritas di Foligno e altre associazioni locali dando la possibilità a oltre 200 persone richiedenti asilo di trovare un impiego in cantina. Solo nell'ultimo triennio è stata data la possibilità a oltre 50 richiedenti asilo provenienti dal Nord Africa di lavorare in vigneto durante diversi periodi dell'anno, di cui oltre il 60% ha riconfermato la presenza negli anni successivi stabilizzando la propria posizione lavorativa. "Sono ragazzi che si prestano al sacrificio, arrivano alle 6 di mattina, tanti di loro in bicicletta, facendo 6-7 chilometri, alcuni in motorino e, via via che le condizioni economiche lo permettono, in automobile. Sono una risorsa importante - sottolinea **Marco Caprai** - e spesso e volentieri sono la parte migliore dei Paesi da cui scappano: molti di loro hanno studiato, ed è bello vedere che qui trovano un'opportunità, un posto in cui mettere radici. È una storia che sfata il mito dell'immigrazione che è soltanto un problema: non è così". Il lavoro e la formazione degli addetti sono da sempre al centro degli interessi della Arnaldo Caprai impegnata in programmi di training per sviluppare il potenziale dei propri dipendenti ed è anche sede del corso Its agroalimentare dell'Umbria per il settore vitivinicolo. Nei 5 anni di corso, oltre 100 studenti hanno seguito lezioni in azienda e operato direttamente in vigneto e cantina, di questi una dozzina sono stati poi assunti. "La capacità di attrarre talenti è fondamentale e riteniamo - continua Caprai - che sia la formazione sia la sostenibilità sociale siano due elementi chiave per fare questo. Ci vuole talento per attrarre talenti, l'azienda è fatta di persone e non è solo il nostro vino a farci da brand ambassador: i nostri dipendenti sono i migliori testimonial che possiamo avere per comunicare in maniera chiara e trasparente i valori e la cultura della nostra cantina. Siamo onorati di aver ricevuto questo riconoscimento di grandissimo valore etico e morale - conclude -. La sostenibilità di un'azienda non si sostanzia e non si risolve nella sola declinazione ambientale ed economica, perché un'impresa, a maggior ragione se agricola, è ancora di più se di vino, è parte integrante e attiva del territorio, protagonista anche della sua sostenibilità sociale. Negli ultimi anni siamo cresciuti dimensionalmente e abbiamo quindi avuto la necessità di manodopera, ma anche la ferma volontà di affidarci a pratiche contrattuali limpide e giuste evitando di affidarci a ditte esterne per la manodopera necessaria: il welfare è un tema importante e serio per un'impresa che voglia essere realmente sostenibile".



MARCO CAPRAI



quelle che sono le azioni del monopolio svedese e come queste possono aumentare o diminuire i rischi sui diritti umani della filiera nel Paese di origine dei prodotti. Un passaggio delicato e innovativo, che non cerca facili colpevoli ma mette sotto analisi l'intero sistema.

Lo studio Oxfam sulle quattro regioni italiane

Nell'ambito di questo studio, Oxfam ha intervistato i lavoratori dei vigneti di quattro regioni italiane: Toscana, Piemonte, Puglia e Sicilia. Il quadro che ne è emerso non è lusinghiero ed evidenzia potenziali pericoli in merito alle violazioni dei diritti umani nel settore vitivinicolo in Italia. Ma fornisce anche diverse raccomandazioni sulle misure da adottare, in particolare a livello della parte acquirente (quindi in questo caso di Systembolaget), per prevenire e ridurre i rischi. Sono quattro le aree evidenziate dal rapporto come le più delicate, a partire dai salari non dignitosi, praticamente la norma in tutte e quattro le regioni. Il rapporto mostra che una percentuale significativa di lavoratori italiani e migranti non può permettersi di coprire i propri bisogni di base senza fare straordinari lavorativi. Questo porta, implicitamente, al secondo rischio, ossia lo sfruttamento lavorativo, che riguarda principalmente i lavoratori migranti, che possono essere soggetti a sfruttamento lavorativo nell'ambito del fenomeno del caporalato, soprattutto in Sicilia. Il terzo rischio riguarda la precarietà: molti lavoratori non osano lamentarsi, spesso per paura di perdere il lavoro, o addirittura di essere sottoposti a ritorsioni da parte del loro datore di lavoro. Infine, ci sono spesso condizioni di lavoro pericolose: i lavoratori dei vigneti affrontano una serie di rischi per la salute e la sicurezza, e molti degli intervistati hanno dichiarato di non ricevere dispositivi di protezione adeguati.

Oxfam e le raccomandazioni a Systembolaget

Il ruolo di Oxfam, in tutti i Paesi del mondo in cui lavora, è quello di garantire diritti e regole eque, aiutando le aziende e le filiere a fare i conti con le proprie fragilità e a superare i propri limiti. Che, in Italia, come hanno raccontato al Corriere Vinicolo **Giorgia Ceccarelli** e **Marta Pieri**, rispettivamente business and human rights policy advisor e head of private sector partnership di Oxfam Italia, sono particolarmente evidenti, perché "dietro al grande tema del caporalato, deflagrato tra il 2014 e il 2015, si nasconde uno sfruttamento ancora più ampio, frutto di una filiera squilibrata, che non permette di remunerare in modo equo il lavoro", spiega Giorgia Ceccarelli. Anche nel lavoro fatto per Systembolaget, Oxfam si limita essenzialmente a capire le cause strutturali dei fenomeni analizzati e individuati (sicurezza sul lavoro, diritti umani, sfruttamento, contratti in nero) e a dare raccomandazioni su cosa possano fare le aziende per mitigare questi rischi. "Nella nostra indagine abbiamo seguito le linee guida delle Nazioni Unite su imprese e diritti umani. L'approccio è focalizzato principalmente sui rights holder, attraverso un questionario strutturato ed un focus group in cui abbiamo alimentato la discussione tra i lavoratori sulle criticità maggiori", continua Giorgia Ceccarelli. Ogni attore della filiera, però, gioca un ruolo rilevante: "Da quali vini promuovere a che tipo di contratto di fornitura fare, anche il Systembolaget ha degli strumenti per mitigare l'impatto di queste vulnerabilità. Inoltre, il monopolio svedese deve spiegare ai propri buyer cos'è il prezzo equo di produzione, sotto il quale è importante non scendere,

perché potrebbe avere delle ripercussioni negative sulle persone. I fornitori devono essere messi nelle condizioni di lavorare bene, e i contratti di fornitura, quindi, devono essere equi, a medio e lungo termine, lavorando su promozione e pubblicità di quei vini prodotti con attenzione per i diritti umani lungo tutta la filiera". Dallo spaccato di Oxfam, come visto, emergono salari bassi e iniqui, mancanza di conoscenza dei diritti del lavoro e del contesto lavorativo, limiti nella sicurezza sul lavoro, ma anche alcuni casi di caporalato, e una "forte disuguaglianza di genere, con le donne che, per la stessa mansione, guadagnano e hanno meno opportunità di lavorare rispetto agli uomini", ricorda Ceccarelli. È importante sottolineare, aggiunge Marta Pieri, che "le nostre raccomandazioni non erano rivolte alle aziende del vino, ma a Systembolaget, relative quindi alla dimensione dei contratti, dei prezzi di fornitura e tutto ciò che riguarda il ruolo del retailer in relazione al suo peso economico. Sta comunque all'azienda, poi, individuare e decidere gli ambiti di intervento".

Nell'ambito della sostenibilità sociale, riprende Ceccarelli, "le certificazioni hanno una valenza molto relativa, perché molto spesso si usano per demandare i problemi all'ente certificatore, mentre un approccio di due diligence presuppone una partecipazione attiva dei vertici aziendali, che assumono

una posizione sui diritti umani totalizzante, tanto da diventare un pilastro dell'azienda". Il Systembolaget, in questo senso, "ha dei criteri di acquisto che guardano con molta attenzione al rispetto dei diritti umani, sempre più un tema di compliance, soprattutto per l'allargamento della normativa obbligatoria a livello internazionale, presente già in Gran Bretagna, Francia e Germania, per cui tutte le aziende che hanno come modello di business l'internazionalizzazione non possono sottovalutare questa dimensione. Ad oggi non esiste una certificazione, l'unico standard universalmente accettato è quello delle Nazioni Unite sul tema di business e diritti umani", aggiunge Pieri.

Un tema molto ampio dunque, da affrontare mettendo al centro quei diritti la cui tutela oggi, come specifica Oxfam, dipende sempre più da un comportamento collaborativo dell'intera filiera che vada oltre la denuncia. Il "prezzo equo di produzione" rappresenta il primo, significativo, passo per una presa di coscienza che deve supportare un nuovo atteggiamento condiviso di responsabilità dei diversi portatori di interessi. Su cui costruire politiche del lavoro che non devono nascondere comportamenti scorretti, ma lavorare per creare le condizioni di una sostenibilità ambientale che possa fondarsi ed essere il frutto coerente di una più forte dimensione di sostenibilità sociale ed economica.



COLLECTIBUS-OXFAM ITALIA

DIRITTI UMANI, L'INDAGINE: IN ITALIA QUASI UN TERZO DELLE AZIENDE NON PRESTA LA GIUSTA ATTENZIONE



Cominciando dal dato positivo si può dire che il 70% circa delle aziende italiane è sensibile al rispetto dei diritti umani, anche se poche di queste lavorano per prevenire i rischi nell'ambito della filiera. A rimanere troppo alto è quel 30% abbondante di imprese che, invece, non presta la necessaria attenzione al tema. Solo il 12%, infine, ha inserito nella propria organizzazione strumenti di due diligence, ovvero di controllo del rischio di violazione dei diritti umani nell'ambito delle proprie attività, e altrettanto pochi (10%) sono gli imprenditori che compiono valutazioni tramite visite ai propri fornitori. I dati arrivano dall'indagine, che ha coinvolto 77 aziende di diversi settori, realizzata da Oxfam Italia e Collectibus Società benefit tramite un sondaggio su un campione tra i più rappresentativi delle ricerche finora condotte in Italia sul tema (il 56% delle aziende partecipanti conta più di 250 dipendenti e il 32% opera nella filiera agroalimentare). Dall'analisi emerge come la scelta di occuparsi del tema dei diritti umani arriva per il 45% dalla necessità di essere coerenti con i valori aziendali e per il 34% dall'adeguamento a una prassi diffusa nel settore di riferimento. Restano sullo sfondo i rischi connessi alle attività lungo la filiera di approvvigionamento, soprattutto in Paesi a rischio, e funzioni di controllo affidate a soggetti indipendenti. In tutto questo solo il 26% delle imprese ha una policy aggiornata in termini di diritti umani, mentre più del 40% chiede maggiori informazioni e formazione.

"La valutazione e la prevenzione di qualsiasi violazione dei diritti umani è un processo assolutamente necessario e non può volontario per vincere la sfida della sostenibilità, ma in Italia c'è ancora molta strada da fare" ha commentato **Marta Pieri**, head of private sector partnership di Oxfam Italia. "Le aziende negli ultimi anni hanno interpretato il tema della sostenibilità principalmente dal punto di vista ambientale - ha aggiunto **Daniilo Devigili** di Collectibus -. I dati raccolti testimoniano che sta maturando una diversa consapevolezza, che oltre al tema ambientale, guarda anche al soddisfacimento di alcuni fondamentali bisogni sociali e di pacifica convivenza tra gli uomini, tra cui il rispetto dei diritti umani".

IL VINMONOPOLET NORVEGESE, STORIA E NUMERI

Il Vinmonopolet, ossia il monopolio statale norvegese, è stato fondato nel 1922, e il suo primo compito è garantire la vendita responsabile di alcolici e limitare gli effetti dannosi dell'alcol nella società norvegese. Un elemento chiave della politica del Paese sugli alcolici è l'eliminazione del profitto privato dalla commercializzazione di vino, superalcolici e birra, e la regolamentazione delle vendite di ogni bevanda alcolica sopra i 4,7 gradi. Oggi, il Vinmonopolet conta 344 negozi sparsi in tutto il territorio nazionale, e impiega 1.236 persone (per il 35% uomini e per il 65% donne), lavora con 719 fornitori da 100 Paesi nel mondo, da cui acquista 34.406 prodotti diversi. Nel 2022 ha commercializzato 97,3 milioni di litri di vino, con il 37,6% dei prodotti venduti caratterizzati da un packaging ecologicamente smart.

Il monopolio norvegese alza l'asticella e indica la via al resto del mondo. Puntando su un packaging leggero e sostenibile, con tender che premiano il bag-in-box e le bottiglie meno pesanti e senza imballaggi superflui. Focus anche su diritti umani e tutela del lavoro, con un occhio particolare alla filiera italiana, come ci racconta Sasha-Monique Elvik, senior sustainability advisor AS Vinmonopolet



Sasha-Monique Elvik

UNO SGUARDO AMPIO AL TEMA, CHE NON SI FERMA AL "GREEN"

NORVEGIA

La nuova dimensione della sostenibilità, sociale ed ambientale



di HANS P. MONTGOMERY

Per il mondo del vino, in un'ottica di ampio respiro, che metta quindi da parte le urgenze del momento, la più grande sfida da affrontare è quella per la sostenibilità, in tutte le sue declinazioni, ma principalmente ambientale e sociale (con il relativo proliferare di normative e certificazioni, raccontato sul Corriere Vinicolo n. 6/2023 dall'articolo di Maurizio Tagliani "Che confusione... sarà perché normiamo"). Obiettivo comune ad ogni comparto produttivo e a ogni Paese, a partire dalla Norvegia, dove le aspettative sono particolarmente alte. Da una parte c'è l'ambizione del monopolio, che in quanto azienda statale vuole essere un esempio per l'intera industria del vino nella costruzione di un business responsabile; dall'altra ci sono le aspettative di una clientela che proprio dal Vinmonopolet si aspetta il massimo contributo nel fare scelte di acquisto sostenibili, "specie in termini di rispetto dei diritti umani e delle condizioni dei lavoratori, un tema letteralmente esploso durante le Olimpiadi invernali in Cina e i Mondiali di calcio in Qatar", racconta **Sasha-Monique Elvik**, senior sustainability advisor AS Vinmonopolet.

Qualità dell'ambiente lavorativo e trasparenza

"In Norvegia, come nel resto della Scandinavia, alti standard qualitativi dell'ambiente lavorativo e trasparenza sono temi fondamentali da tempo - ha detto la Elvik - e i consumatori si aspettano che vengano rispettati anche dalle filiere dei prodotti che acquistano. È nostra responsabilità garantire questo aspetto basilare, e lavorare affinché qualità e sostenibilità stiano insieme, proponendo e consigliando i vini giusti, con il personale del Vinmonopolet che è assolutamente qualificato e formato, anche sui vini italiani, che così vengono valorizzati nel migliore dei modi".

Tra le certificazioni ambientali riconosciute, e quindi promosse nei punti vendita e sul sito del Vinmonopolet, "per il vino italiano ce ne sono tre: Viva, Fair'n Green ed Equalitas, che è quella che aderisce maggiormente ai requisiti fissati dal Vinmonopolet, anche grazie all'ascolto delle nostre proposte e avendo cambiato i propri standard per includere i temi legati ai diritti umani e alle condizioni dei lavoratori. Inoltre, hanno sostenuto il nostro progetto in Italia di prevenzione del lavoro forzato (caporalato, ndr) nel settore del vino italiano. Trovo che l'industria del vino italiano sia molto aperta e attenta ai trend del mercato

scandinavo e a come definiamo la sostenibilità dei prodotti, dimostrando la volontà di adattarsi a degli standard che sono destinati a essere seguiti dal resto del mondo. Sul fronte del packaging, ad esempio, si sta facendo strada la consapevolezza che le bottiglie usate normalmente sono troppo pesanti e impattanti in termini di impronta carbonica".

A guidare gli acquisti, negli store del Vinmonopolet ci sono tre etichette dedicate ai consumatori, "con cui il monopolio comunica la sostenibilità dei propri prodotti: Environmental Certified Production, dedicata ai vini certificati da enti terzi (come Equalitas e Viva), prodotti con attenzione all'ambiente e alla protezione della biodiversità; Certified Ethical production, che certifica le produzioni Fair Trade e Fair for Life, che indicano lo sforzo fatto per garantire condizioni di lavoro migliori; Climate smart packaging, per gli imballaggi di peso inferiore ai 420 grammi per una bottiglia da 0,75 litri, definiti imballaggi leggeri e quindi climate smart. Il nostro team di product manager quando definisce le linee guida di ogni tender, deve inserire almeno un elemento di sostenibilità, ma in genere per l'Italia richiediamo una documentazione extra, che deve essere firmata dal produttore, in cui dichiara di garantire ai propri dipendenti, sotto la propria responsabilità, condizioni di lavoro dignitose", spiega ancora Sasha-Monique Elvik.

Il Vinmonopolet e la sostenibilità ambientale

"A livello ambientale, l'obiettivo fissato dal Vinmonopolet è quello di una riduzione delle emissioni di CO₂ del 55% entro il 2030 (rispetto al dato del 2018) - riprende Sasha-Monique Elvik - e l'aspetto sui cui è particolarmente urgente, e incisivo, intervenire è quello della produzione dei contenitori, che rappresenta il 33% delle emissioni complessive della filiera, contro il 19% riconducibile alla produzione, il 26% al lavoro agricolo, il 12% alla vendita, il 6% a livello dei

consumatori e appena il 4% al trasporto. È sorprendente l'enorme variabilità di CO₂ prodotta dai diversi packaging: una bottiglia di vetro molto pesante produce infatti 1.300 grammi di CO₂, contro i 675 grammi della bottiglia standard e i 525 di quella leggera. Ancora più basso è l'impatto della bottiglia in Pet (245 grammi, che scendono ad appena 63 se inserita nel ciclo del deposito), della lattina (190 grammi), del cartone in fibra (85 grammi) e del bag-in-box (70 grammi), le cui parti in plastica, come la maniglia o il rubinetto, per capire quanto continuo i dettagli, possono essere riciclate solo se bianche. Per questo - specifica - puntiamo molto sulle naked bottles, bottiglie senza inutili extra packaging, che comunque dovremmo gettare. Inoltre imballaggi o decorazioni supplementari, in grado di indirizzare i clienti per acquisti di vini magari come regali di Natale, potrebbero configurarsi come un vantaggio sleale. Sugli scaffali del Vinmonopolet tutti i vini devono avere uguali possibilità di essere venduti. Non ci sarà mai un'industria del vino che fornisca solo vini Pet e lattine, per questo bisogna rendere migliore la bottiglia in vetro: alla fine, la cosa più importante per il consumatore al momento dell'acquisto sono qualità e gusto del vino, il contenuto. Perché dunque non proporre un buon vino in una confezione più leggera e che può essere facilmente riciclata?". Il monopolio norvegese, quindi, ha deciso di unire le forze con quelli di Svezia, Finlandia, Islanda e Isole Faroe, con cui ha sottoscritto la "Nordic Alcohol Monopolies Environmental Roadmap", che fissa due macro obiettivi comuni: ridurre l'impronta carbonica del settore beverage del 50% entro il 2030, e ridurre l'impatto ambientale nella catena del valore. Intervendendo con sei azioni dirette sul packaging: ridurre al minimo l'uso di bottiglie di vetro pesante; far crescere la quota delle confezioni che garantiscono una bassa impronta carbonica; massimizzare l'uso di materiali riciclati; rendere tutti gli imballaggi riciclabili; eliminare gli imballaggi superflui; sostenere soluzioni innovative a basso impatto carbonico.

L'evoluzione dei tender Vinmonopolet

Nella costruzione dei tender Vinmonopolet, questi presupposti hanno portato ad una vera e propria escalation sul fronte della sostenibilità e del packaging, con requisiti sempre più stringenti. "Dal 2018 - ricorda la senior sustainability advisor AS Vinmonopolet - i bandi del monopolio norvegese richiedono l'uso di un imballaggio leggero per tutti i vini fermi sotto i 14 euro al litro, mentre dal 2019 tutte le lattine di alluminio e le bottiglie in Pet dovranno rispondere agli standard del sistema di deposito, riciclo e riuso norvegese. La maggioranza dei consumi riguarda vini acquistati e bevuti nell'arco di un anno, spesso molto meno, e non è un caso che il 50% degli acquisti riguardi vini in bag-in-box da tre litri, ideali anche per produzioni di qualità tanto che alcuni raggiungono prezzi superiori ai 55 euro. La Norvegia è un Paese molto pratico e il monopolio consiglia sempre la soluzione migliore alle necessità del consumatore, a prescindere dagli stereotipi, come quelli che





vogliono il vino buono commercializzato in una bottiglia pesante”.

Nel 2020 gli imballaggi leggeri sono diventati obbligatori per tutti i vini messi sul mercato a 14 euro mentre cominciano ad arrivare sul mercato i tender Environmental certified production. È il 2021 l'anno che ha segnato l'accelerazione definitiva, con tre nuovi requisiti per i tender (50% di Pet riciclato, sacchetto interno dei bag-in-box riciclabile e imballaggio riciclabile) e altrettante novità: etichetta “Environmental certified production”, bottiglie nude e bottiglie leggere anche in una fascia di prezzo più alta. L'obiettivo, portato avanti nel 2022, è quello di portare tutti i nuovi tender ad avere almeno uno di questi elementi di sostenibilità ambientale.

Tutte le dichiarazioni “green” devono essere documentate

Un ultimo aspetto che riguarda i passi compiuti sul fronte della sostenibilità ambientale riguarda il “green washing” (dichiarazioni vaghe, errate o non documentate, utilizzate per far credere al consumatore che i propri prodotti siano più ecologici o sostenibili di quanto lo siano in realtà), pratica di cui talvolta abusano le aziende. Per questo motivo tutte le dichiarazioni “green” devono essere documentate, attualmente solo 16 sistemi di certificazione nazionali e internazionali sono accettati. L'etichetta deve figurare sulla bottiglia e deve indicare chiaramente a quali aspetti della sostenibilità del prodotto si applica la certificazione. Inoltre, proprio per evitare che la sostenibilità venga usata come strumento di marketing, l'autorità norvegese a tutela dei consumatori non permette in etichetta diciture come “bottiglia leggera” (utilizzabile solo indicando anche il reale peso della bottiglia), “minore impatto climatico”, “amico dell'ambiente” o “impatto climatico neutro/positivo/misurato”, mentre per esempio si può indicare la percentuale di materiale riciclato utilizzata (Vinmonopolet ha pubblicato sul proprio sito web le linee guida per i produttori sul tema).

Ma è possibile, in un sistema così articolato e volto all'eccellenza, incappare, se così si può dire, in una bottiglia di vino che non rispetti i requisiti di sostenibilità delineati dal monopolio norvegese? “Stiamo lavorando molto sui nuovi prodotti - spiega la Elvik - ma non abbiamo certo intenzione di lasciare indietro quelli con cui abbiamo lavorato in questi ultimi anni, che dobbiamo al contrario rendere più sostenibili. Ci sono tanti vini sul mercato in bottiglie da 1,2 chilogrammi, un peso del tutto non necessario. Con questi produttori dobbiamo avviare un dialogo affinché in futuro cambino i loro processi produttivi. L'obiettivo è quello di rendere tutta la filiera sempre più sostenibile, e se i Consorzi e le grandi aziende iniziano a entrare nell'ordine di idee che è ciò che vuole il mercato, sarà più facile raggiungerlo. Al momento, sul fronte delle emissioni siamo decisamente indietro, specie perché dopo il lockdown la gente ha pensato più a celebrare i momenti di normalità che all'impatto ambientale di ciò che stava bevendo”.

La sfida della sostenibilità sociale

Non è però meno importante l'altro caposaldo della sostenibilità, quella sociale, che si traduce essenzialmente nel rispetto per i diritti umani e in condizioni lavorative dignitose. “Il mondo del lavoro sta cambiando, con leggi sempre più stringenti che tutelano i diritti umani e garantiscono condizioni lavorative decenti”, riprende Sasha-Monique Elvik, che poi prosegue: “Il Vinmonopolet, nel suo approccio alla due diligence delle aziende, segue le linee guida dell'Ocse. La prima parte consiste nel dimostrare che chiunque lavori nella filiera dei vini che vendiamo venga trattato equamente, secondo condizioni lavorative eque e con il giusto salario. La seconda parte è invece più complessa e, attraverso un approccio circolare in quattro step, mira all'individuazione delle criticità lungo la filiera, dalla vigna allo scaffale, e alla loro prevenzione e risoluzione. È un aspetto sul quale i monopoli scandinavi lavorano da dieci anni, ma solo ora vediamo che le aziende delle nostre catene di fornitura si stanno rendendo conto della sua importanza a causa di leggi in arrivo, come il Csrdd e il Norwegian Transparency Act”.

Per l'Italia valgono ovviamente le leggi europee, “ma - specifica la Elvik - deve fare uno sforzo in termini di trasparenza e tracciabilità. Il report di Oxfam, commissionato dal Systembolaget svedese (vedi articolo a pag. 2 e 3), ha mostrato delle criticità, per questo abbiamo deciso di dare vita ad alcuni progetti, trovando in Equalitas un ottimo partner, capace di fornirci una rete di produttori con una maggiore attenzione sui lavoratori migranti, lavoratori stagionali e lavoro femminile, ossia le categorie più vulnerabili in agricoltura. Il passo successivo è stato quello di chiedere ai produttori maggiore tracciabilità, perché sapere da dove arrivano le uve vuol dire anche conoscere le condizioni lavorative di chi lavora tra i filari. Quindi, abbiamo coinvolto le aziende italiane in iniziative comuni che pos-

sano aiutarci nell'identificazione dei rischi lungo la filiera. Se prima la necessità era essenzialmente quella di avere uve di qualità, oggi bisogna chiedersi da dove arrivano e come sono state prodotte”.

Per prevenire lo sfruttamento del lavoro più fragile, così, “il Vinmonopolet ha promosso una serie di iniziative in Italia, che coinvolgono anche Equalitas - dice la Elvik - e soprattutto la rete internazionale ‘Stronger Together’. Proteggendo le persone più vulnerabili si protegge anche il brand del produttore: l'obiettivo non è boicottare chi ha dei problemi di sfruttamento del lavoro, ma aiutarlo a migliorare. Un altro progetto a cui teniamo molto, che stiamo portando avanti anche in Italia, è un sondaggio tra i lavoratori, molto accurato, ovviamente anonimo, per capire quali siano le condizioni di lavoro nella filiera del vino. Vogliamo accompagnare l'industria del vino italiano al livello successivo, siamo all'inizio di un percorso aperto che i produttori italiani hanno accolto molto bene”.

Il Norwegian Transparency Act

Un'altra colonna su cui poggia il lavoro del Vinmonopolet è il “Norwegian Transparency Act”, la legge sulla trasparenza delle imprese, che garantisce la tutela dei diritti umani fondamentali e di condizioni di lavoro dignitose, che si applica a 9.000 aziende grandi aziende, norvegesi e no. A guidare l'azione dei monopoli scandinavi è però principalmente l'Amfori Business Social Compliance Initiative (Bsci), che rappresenta un riferimento globale per il monitoraggio e il miglioramento delle prestazioni di responsabilità sociale delle aziende. I principi del codice di condotta della Bsci comprendono i diritti alla libertà di associazione e alla contrattazione collettiva, un salario equo, sicurezza e salute sul lavoro, tutele speciali per i giovani lavoratori, no ai lavori forzati, comportamento etico da parte delle aziende, nessuna discriminazione, orari di lavoro dignitosi, no al lavoro minorile, no al lavoro precario e protezione dell'ambiente.

Esattamente come per le questioni ambientali, anche per migliorare le condizioni di lavoro della filiera del vino il Vinmonopolet lavora a braccetto con gli altri monopoli scandinavi, e gli obiettivi principali sono riassunti nella “Human Rights Due Diligence roadmap”: garantire la tracciabilità della filiera in ogni suo passaggio, fino al coltivatore, entro il 2030; lavorare attivamente per ottenere catene di approvvigionamento più trasparenti entro il 2030; ridurre al minimo gli impatti negativi del nostro settore entro il 2025; fornire un progressivo miglioramento per ogni singolo elemento di rischio, e misurarne l'efficacia anno dopo anno. I monopoli degli alcolici del Nord Europa pongono particolare attenzione a rischi come salute e sicurezza sul lavoro, libertà di associazione e contrattazione collettiva, discriminazione, violenza e molestie, lavoro forzato e traffico di esseri umani, salari e orari di lavoro dignitosi (e quindi un salario che garantisca un tenore di vita accettabile), accesso alle cure.

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
Fabio Ciarla, Hans P. Montgomery, Asa Johansson, Gabriel Riel-Salvatore, Bruno Clementi, Davide Modina, Gabriele Cola, Lucio Brancadoro, Paola Tessarin, Domenico Bossio, Giovanni Nigro

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

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

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

GIORGIO GORIA, cell. 346 7867907, g.goria@uiv.it
GIORDANO CHIESA, cell. 335 1817327, g.chiesa@uiv.it
Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

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

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



UNIONE ITALIANA VINI
SERVIZI

aderisce al progetto europeo
WINE MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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

SIAMO GREEN DA 248 ANNI

Le nostre Botti & Barriques sono realizzate solo con legno ecosostenibile certificato FSC e PEFC. Per i nostri primi 250 anni l'obiettivo è arrivare all'utilizzo di sola energia rinnovabile.

Noi siamo partiti dalle radici, quelle vere.



UNA SCELTA
CONTROVERSA,
CHE SEMBRA
FAVORIRE LE
GRANDI AZIENDE
A SCAPITO DELLE
PICCOLE



Sostenibilità, la nuova etichetta del monopolio svedese

di ASA JOHANSSON

Il Systembolaget ha creato una nuova etichetta, "sustainable choice", che definisce il vino in un'ottica di sostenibilità climatica, ambientale e sociale: aiuterà i clienti a fare una scelta più etica o è un modo per trovare risposte facili a domande complicate? Le buone intenzioni, condotte con logiche forse troppo semplicistiche, si scontrano con le dinamiche di mercato e del "libero scambio". E arriva un reclamo inviato dall'Ue

Nel marzo 2022 il monopolio svedese Systembolaget ha lanciato una nuova etichetta, chiamata "sustainable choice", destinata ai prodotti che rispettano diversi criteri legati a clima, ambiente e aspetti sociali, da esibire sugli scaffali dei negozi e sul sito web del monopolio. La domanda che in molti si pongono è: sarà in grado di aiutare i clienti a fare una scelta più etica, o rischia invece di rivelarsi un modo per trovare risposte facili a domande complicate? Da quando il Systembolaget ha iniziato a lavorare con i prodotti biologici - che oggi rappresentano il 24% dei prodotti dell'assortimento fisso del monopolio -, all'inizio del 2000, la percezione del concetto di sostenibilità si è ampliata. I clienti chiedono qualcosa di più di una semplice certificazione biologica, e cercano prodotti che includano altri aspetti, come la sostenibilità sociale ed economica. In passato il monopolio nei suoi 448 negozi, gli unici rivenditori autorizzati di bevande alcoliche in Svezia, utilizzava tre etichette per i suoi prodotti: una per i vini biologici (che continuerà ad esistere); la seconda per i vini etici (concessa attraverso certificazioni di commercio equo e solidale o fair for life); la terza, utilizzata sia nei negozi che online, indicava il packaging a basso impatto climatico.

"A un certo punto, abbiamo sentito la necessità di dare vita a qualcosa di più completo, una certificazione globale che includesse tutti e tre i criteri precedenti. Negli ultimi quattro anni abbiamo dunque studiato diverse certificazioni sostenibili in tutto il mondo, ma nessuna era davvero completa, perciò abbiamo deciso di creare un nostro standard", afferma **Marcus Irhe**, responsabile della sostenibilità di Systembolaget.

I requisiti

Affinché un vino possa ricevere questa nuova etichetta sostenibile, deve rispettare quattro criteri individuati dal Systembolaget: una certificazione che assicuri il rispetto dei requisiti ambientali (ad esempio, la foglia verde dell'Ue per il vino biologico, ma il monopolio svedese accetterà diverse certificazioni di sostenibilità che attestino il rispetto dei requisiti ecologici dalla coltivazione alla produzione); imballaggio più rispettoso dell'ambiente (bag-in-box, lattina, Pet, bottiglie di vetro di peso inferiore a 420 grammi), tracciabilità (deve essere nota l'origine dei 2/3 delle uve del vino) e responsabilità sociale nella catena di approvvigionamento (basata sui dati di rischio di 17 indicatori di Verisk Maplecroft, specifici per ogni Paese, e legati a diverse aree in cui esiste la possibilità di un impatto negativo sull'uomo e sull'ambiente).

"I dati che utilizziamo per decidere se un prodotto può ricevere l'etichetta "sustainable choice" si basano su certificazioni di terzi in diversi Paesi. Quello che abbiamo fatto è stato comporre uno standard che vorremmo esistesse come certificazione globale", dice Irhe. Per fare ciò, il Systembolaget ha creato un database in cui ha mappato 5.000 produttori, sia viticoltori che produttori di vino. "Attraverso questa piattaforma, i produttori ci inviano le loro informazioni e certificazioni, e noi ne verifichiamo la veridicità. Quando organizziamo un tender, spesso includiamo la richiesta di certificazioni che includano gli aspetti sociali ed economici, come Viva o Equalitas in Italia. Se si dispone di una



Marcus Irhe



Martin Wall

di queste certificazioni, e di un packaging a basso impatto ambientale, il vino riceverà automaticamente l'etichetta "sustainable choice", spiega Marcus Irhe.

Non tutti sono d'accordo

Martin Wall, alla guida della piccola azienda di importazione svedese "Vinsonista", è molto critico nei confronti della nuova etichetta voluta dal monopolio svedese, che crea un nuovo standard qualitativo che va così a sommarsi alle tante certificazioni già disponibili in tutto il mondo. "I monopoli di Norvegia e Finlandia non hanno adottato questa nuova etichetta, ma hanno indicato sul loro sito web le diverse certificazioni delle pratiche biologiche e sostenibili. Perché la Svezia non può fare lo stesso?", si chiede retoricamente Wall. Nei Paesi scandinavi, soprattutto tra i consumatori più giovani, convivono grande attenzione e preoccupazione per l'ambiente, e di conseguenza una certa sensibilità per l'origine del vino importato, i metodi di produzione e distribuzione e, ovviamente, le certificazioni. Non sorprende,

perciò, la crescente domanda di vini sostenibili ed etici. In Svezia, le vendite di vino biologico sono aumentate del 3,3% nel 2021 mentre ormai il 25% di tutti i vini venduti nei punti vendita del Systembolaget sono certificati biologici. In Norvegia le vendite di prodotti biologici sono raddoppiate negli ultimi dieci anni. In Finlandia, invece, il monopolio statale Alko ha creato la "Green Choice", un'etichetta basata su certificazioni europee e internazionali, che indica l'impegno del produttore nei confronti dell'ambiente e di una crescita sostenibile. I simboli della "Green Choice" includono la neutralità carbonica, la certificazione della crescita sostenibile, il biologico, il biodinamico e l'imballaggio responsabile. Alko, in Finlandia, ha anche un sistema di riciclo delle bottiglie di plastica ben funzionante, con il 90% delle bottiglie vendute restituite nel 2021, secondo il rapporto annuale di Alko. Tornando alla Svezia, lo scopo primario che ha spinto Sy-

stembolaget a creare una propria etichettatura è quello di facilitare i consumatori negli acquisti nei negozi e online. "Tra i nostri clienti 8 su 10 dicono di voler fare acquisti più sostenibili. Allo stesso tempo, però, trovano delle difficoltà, l'etichetta etica non è stata completamente compresa, così come le diverse certificazioni sostenibili, c'è bisogno di una guida chiara e semplice", afferma Marcus Irhe.

Martin Wall di "Vinsonista", insieme ad alcuni dei produttori che rappresenta, ha comunque deciso di inviare un reclamo alla Commissione Ue - sia dalla Svezia che dall'Italia -, sostenendo che la nuova etichetta sostenibile viola la legge europea sul libero mercato. "L'etichetta 'sustainable choice' è valida solo per l'assortimento fisso del monopolio, ma non per gli ordini o gli assortimenti temporanei (vedi box): significa che solo i prodotti che vincono un tender del monopolio possono ottenere quest'etichetta, il che è molto difficile per le

I DIVERSI ASSORTIMENTI DEL SYSTEMBOLAGET: COME FUNZIONA?

Il vino può essere venduto attraverso diversi assortimenti nel monopolio svedese. Il principale è l'assortimento fisso, con i vini che sono stati sottoposti ad un tender e che hanno ottenuto l'inserimento in tutti - o in parte dei - punti vendita al dettaglio. Questi vini rimarranno nell'assortimento finché venderanno un volume sufficiente rispetto ai concorrenti nella stessa fascia di prezzo e nello stesso segmento di prodotto. La differenza tra l'assortimento fisso e l'assortimento temporaneo è che nel secondo caso il vino, pur passando attraverso una gara d'appalto, verrà acquistato in un'unica circostanza e a volumi inferiori, e solo se garantisce risultati viene riacquistato nell'annata successiva. Un'altra possibilità è l'assortimento temporaneo esclusivo, che riguarda il segmento dei fine wines, e quindi ad un prezzo sensibilmente più alto della media: vengono acquistati direttamente dai buyers del Systembolaget, e non devono passare attraverso un tender. Si tratta di un acquisto a tantum, e di un volume fisso. L'ultimo è l'ordine diretto, ossia vini registrati dagli importatori sul sito web del Systembolaget, elencati senza note di degustazione, che possono essere ordinati e ritirati nel punto vendita più vicino al consumatore.

NOVITÀ IN ARRIVO, DA MARZO 2024 VIETATE LE BOTTIGLIE "PESANTI"

Per il vino fermo l'asticella si fermerà a 750 grammi, per gli spumanti arriverà a 950 g, sono questi i nuovi limiti che il Systembolaget ha imposto al peso delle bottiglie monouso che entreranno in commercio in Svezia dal 1° marzo 2024. In realtà sarà ancora possibile vendere vino in contenitori di vetro più pesanti, a patto però di poter dimostrare di produrre meno di cinque tonnellate all'anno di CO₂, una valutazione che si baserà sulle quantità commercializzate e sulle emissioni generate per singola bottiglia. L'impegno del monopolio svedese, che è diretto a rendere sempre più rigidi i limiti al peso delle bottiglie, punta alla riduzione dell'impronta ambientale del settore del 50% entro il 2030. Considerando che l'Italia occupa il 25% del vino venduto in Svezia (quota che raggiunge il 40% per i rossi) è evidente come i nuovi limiti impatteranno pesantemente, è proprio il caso di dirlo, su alcune produzioni tricolori in particolare.



aziende vinicole più piccole, e favorisce invece produttori più grandi", spiega Wall.

Il Systembolaget, risponde Marcus Ihre, sta comunque lavorando per includere gli altri assortimenti nell'ambito della "sustainable choice": "Secondo i nostri esperti, non c'è alcun problema di concorrenza sleale, ma abbiamo comunque la volontà di migliorare la situazione nel minor tempo possibile. Ad oggi, la nostra certificazione si basa sui dati della nostra piattaforma che, per ora, include solo i prodotti dell'assortimento fisso".

Un altro problema è che i piccoli produttori di tutto il mondo hanno difficoltà, in termini di tempo e investimenti, ad occuparsi delle pratiche burocratiche legate alle certificazioni sostenibili. "Questo è un aspetto che comprendiamo - ha spiegato ancora Ihre -, ma abbiamo dovuto tracciare una linea di demarcazione da qualche parte, e non abbiamo alternative. Non possiamo

controllare da soli i piccoli produttori, perché non abbiamo né le conoscenze né i mezzi per farlo, e se lo facessimo da soli non saremmo considerati

affidabili".

Climate smart packaging

Molte delle certificazioni sostenibili non tengono conto del packaging, che viene quindi controllato separatamente dal monopolio svedese. Il problema principale per il Systembolaget è evitare le bottiglie di vetro pesanti, e il limite è stato fissato a 420 g al massimo per una bottiglia di vino fermo in una bottiglia da 750 ml. Anche in questo caso, si sono levate voci critiche, perché lo standard del Systembolaget riguarda la produzione dell'imballaggio, e non l'impronta di CO₂ dovuta al trasporto del vino in Svezia. "Se il mio vino è imbottigliato in una bottiglia che pesa più di 420 g, ma è prodotto in Svezia e trasportato in treno, l'impatto sull'ambiente è inferiore a quello di un bag-in-box proveniente dall'Argentina e trasportato in aereo", ricorda Martin Wall. Marcus Ihre sostiene però che l'incidenza del trasporto sia troppo complica-

ta da controllare, a causa delle numerose variabili da dover tenere in conto, perciò non è inclusa negli standard dell'etichetta "sustainable choice".

Un altro aspetto che sottolinea i limiti della bottiglia leggera, è che molti vini di fascia alta, destinati ad un lungo invecchiamento, usano solitamente bottiglie ben più pesanti. A questo proposito, però, Ihre ricorda che "gli specialisti del monopolio hanno concluso che una bottiglia da 420 g resiste nel tempo, e funziona anche per i vini destinati a un lungo invecchiamento".

In definitiva, comunque, possiamo dire che la nuova etichetta del Systembolaget ha suscitato l'interesse dei produttori e dei diversi organi di certificazione, che si sono messi al lavoro per migliorare i loro standard. Un progetto mosso da buone intenzioni, ma che ha il limite di fornire una risposta semplice a una domanda complessa. Le certificazioni sostenibili sono molto diverse tra loro, e spesso vaghe rispetto, ad esempio, alla certificazione Ue per il vino biologico. Inoltre, autorizzare l'etichetta "sustainable choice" solo per i vini che vincono un tender rende molto difficile il lavoro di importatori e produttori di piccole dimensioni, che già faticano a raggiungere il consumatore svedese. Oltre

al fatto che rimane aperto il dibattito sui criteri usati per il packaging a basso impatto ambientale, ovvero sul fatto che includono solo la produzione e non l'impronta di CO₂ dovuta al trasporto. La maggior parte dei tender per l'assortimento fisso, è bene sottolinearlo, è destinato a prodotti dai grandi volumi e dai prezzi bassi, e quindi riguarda il vino dei produttori industriali, che possono facilmente adottare i criteri richiesti da Systembolaget per la nuova etichetta "sustainable choice". È molto più difficile, come detto, per i piccoli produttori artigianali, che sono così importanti per il mondo del vino da molti punti di vista.

E, poi, c'è da considerare che i packaging a basso impatto ambientale riguardano prevalentemente vini base ed economici, mentre per prodotti di fascia alta in molti casi non è nemmeno consentito un packaging diverso dalle bottiglie di vetro, come ad esempio accade per la quasi totalità delle Doc italiane. È socialmente responsabile indirizzare con argomentazioni di carattere green i clienti verso vini sostanzialmente entry level? Come abbiamo visto sopra, la sostenibilità è un concetto complicato, e la domanda è se sia corretto semplificarla come ha fatto il monopolio svedese.



DAL 28 SETTEMBRE ALL'1 OTTOBRE

Treviso protagonista dell'edizione 2023 di "Spirits Selection" by CMB

Grappa, ma non solo, al centro della prossima edizione di "Spirits Selection", l'evento internazionale organizzato dal CMB (Concours Mondial de Bruxelles) dedicato alle bevande spiritose di tutto il mondo. Dal 28 settembre all'1 ottobre Treviso, e il Veneto in senso più ampio, ospiteranno gli oltre 100 giudici di diverse nazionalità chiamati a premiare i migliori prodotti tra whisky, grappa, cognac, brandy, rum, vodka, gin, piscos, baijiu, tequila, ecc. Come ogni anno, oltre ad eleggere i migliori distillati della competizione, l'evento diventa anche importante momento promozionale per la regione e il Paese ospitanti. Per questo c'è grande fermento a Treviso e dintorni, in attesa dell'arrivo di famosi Master Blender e numerosi operatori tra buyer, importatori e formatori qualificati Wset, oltre a rinomati giornalisti e critici del mondo dei superalcolici. La scadenza per le iscrizioni è fissata per il 15 luglio, poi inizierà l'intenso lavoro preparatorio per mettere i giudici nelle migliori condizioni di degustazione, a cominciare dal limite di campioni degustati al giorno (35), e lavorando su una formazione adeguata in merito alle diverse, spesso lontanissime, espressioni dei distillati in gara.



- ✓ SELEZIONE INDIVIDUALE
- ✓ DENSITÀ COSTANTE
- ✓ ELEVATA ELASTICITÀ
- ✓ ASSENZA DI TANNINI

Belbo

SUGHERI

VOCAZIONE NATURALE
ALLA QUALITÀ

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



**SEMPRE PIÙ FORTE
L'IMPEGNO VERSO
LA SOSTENIBILITÀ**



IL CANADA VA OLTRE I VINI BIOLOGICI

Saq e Lcbo, due tra i più grandi monopoli canadesi, lavorano ormai da tempo su politiche di riduzione dell'impatto ambientale. Si punta molto su imballaggi riciclabili, bottiglie leggere e - con tutte le difficoltà del caso specifico - sull'imbottigliamento "in loco" di alcuni vini in arrivo dall'estero. A livello di certificazioni invece non c'è grande differenza tra biologico o sostenibile, ma averne una di quelle "riconosciute" (Saq ne conta 35 in tutto) può essere un vantaggio importante per essere scelti dal monopolio

di GABRIEL RIEL-SALVATORE

Mentre ormai i consumi si stanno normalizzando dopo anni complicati, rimane evidente come la pandemia abbia messo in primo piano più che mai la volatilità dei costi e della disponibilità dei cosiddetti "dry goods", oltre all'importanza di migliorare le pratiche ambientali e la gestione della catena di approvvigionamento. Argomenti che riguardano da vicino i grandi rivenditori di vino canadesi, quali la Société des alcools du Québec (Saq) e il Liquor Control Board of Ontario (Lcbo), due dei più importanti monopoli provinciali di alcolici del Paese. Spinta da cambiamenti nelle aspettative e nel comportamento di acquisto dei consumatori, la responsabilità sociale d'impresa (Csr) è diventata negli ultimi anni un pilastro di queste organizzazioni, tanto che l'impegno su queste tematiche sta accelerando, grazie a una serie di misure tra cui il riconoscimento delle etichette genericamente "green" (biologico, fair trade, sostenibile), bottiglie più leggere, formati alternativi, imbottigliamento sul posto, ma anche direttive per vietare il sovrainballaggio.



Christian Marier-Pilon



George Soleas

La "responsabilità sociale" come punto di partenza

La responsabilità è diventata un leitmotiv per Saq e Lcbo, entrambi stanno cercando di migliorare il proprio modello di business applicando misure sociali e ambientali per fornire un'esperienza di valore al cliente. "Parliamo di responsabilità sociale - spiega **Christian Marier-Pilon**, direttore della responsabilità sociale della Saq - che si traduce nell'adozione di misure che minimizzino il nostro impatto ambientale. Siamo particolarmente impegnati nella riduzione nell'uso e nel recupero del vetro, nel layout sostenibile dei nostri negozi, nell'efficienza dei trasporti, nella riduzione dei materiali residui e nell'approvvigionamento responsabile. La Saq desidera contribuire al raggiungimento degli obiettivi del governo del Québec in termini di riduzione dei gas serra. Approfitteremo anche della nostra invidiabile posizione nel mercato degli alcolici per instillare cambiamenti duraturi e strutturanti tra i nostri fornitori". Lo stesso vale per Lcbo, che alcuni anni fa ha promosso il programma "Spirit of Sustainability" per sostenere i bisogni sociali e ambientali della provincia e lottare per creare un Ontario più sostenibile. "Credo - afferma **George Soleas**, presidente e amministratore delegato di Lcbo, sul sito web dell'azienda - che abbiamo la responsabilità di usare la nostra influenza per fare del bene e restituire qualcosa al nostro territorio, motivo per cui sono così orgoglioso della nostra piattaforma Spirit of Sustainability e dei nostri continui sforzi per sostenere il benessere delle nostre comunità, ridurre al minimo i nostri impatti ambientali e avviare un cambiamento positivo nel settore delle bevande alcoliche". La creazione di catene di approvvigionamento responsabili è diventata una delle principali preoccupazioni anche per il monopolio in Ontario: "Stiamo definendo standard rispettosi dell'ambiente in tutte le nostre azioni - spiegano da Lcbo - così da aumentare l'efficienza. La nostra politica sul vetro leggero, ad esempio, svolge un

ruolo chiave nella riduzione delle nostre emissioni di carbonio e sulla produzione dei rifiuti. Un impegno che poi ha preso piede in tutto il mondo, nei monopoli dell'alcol e nelle aziende vinicole di altre zone che seguono il nostro esempio".

Il grande peso del vetro leggero

Per raggiungere i loro obiettivi, Saq e Lcbo al momento si stanno basando essenzialmente sull'uso di contenitori e imballaggi ecologici, che si adattano al modello di economia circolare locale (ovvero sono inseribili nella catena del riciclo). "In effetti, riteniamo che sia essenziale che i prodotti che commercializziamo siano riciclabili qui in Canada. Lavoriamo con una griglia di selezione dei prodotti completa ed esauriente, che include diversi criteri di analisi in base ai quali possiamo delineare chiaramente gli elementi di confronto con i fornitori, guidandoci nella selezione dei prodotti", aggiunge Marier-Pilon.

Con oltre 15.700 prodotti in offerta in un dato anno e oltre 15 milioni di bottiglie spedite ai punti vendita nel 2021, non sorprende che la Saq abbia avviato sin dal 2012 una politica di approvvigionamento responsabile per l'intera catena di rifornimento, a cominciare da bottiglie di vetro più leggere. Oggi il 74% del loro portafoglio abituale utilizza bottiglie di vetro leggero, numero destinato a crescere rapidamente visto che l'obiettivo è di raggiungere il 100% entro la fine del 2023, includendo vini spumanti e liquori. Nel caso di Lcbo, simile a Saq per volumi movimentati e numero di prodotti gestiti, il 91,4% delle bottiglie di vetro vendute nel 2020-21 è conforme alla politica sul vetro leggero del monopolio, che è stata in grado di ridurre i rifiuti e le emissioni di carbonio, oltre a sostenere il benessere dei suoi dipendenti attraverso i vantaggi ergonomici associati alla gestione del peso ridotto delle casse, come affermato nel Rapporto sull'impatto 2020-21 del monopolio. Pertanto, negli ultimi dieci anni, Lcbo è diventato un leader mondiale nella riduzione dei rifiuti legati ai contenitori per bevande alcoliche. Il Programma per bottiglie di vetro leggero è stato lanciato nel 2010 e si è concentrato inizialmente su prodotti con un volume di 750 ml. Successivamente, una volta ottenuto un grande successo con le bottiglie di vino tradizionali, il monopolio dell'Ontario ha ampliato gli sforzi per includere anche quelle da 1 e 1,5 litri. In questo modo, tramite l'uso di bottiglie leggere, Lcbo ha concretamente contribuito a raggiungere importanti vantaggi ambientali, riducendo le emissioni di carbonio attraverso una distribuzione più sostenibile, oltre a vedere diminuire i propri rifiuti annuali com-



UNIONE ITALIANA VINI RICONFERMATA ALLA PRESIDENZA DELLA COMMISSIONE ENVI DEL COMITÉ EUROPÉEN DES ENTREPRISES VINS

L'assemblea generale del Comité Européen des Entreprises Vins (Ceev), che si è riunita il 28 giugno scorso a Ljubljana, Slovenia, ha riconfermato Unione Italiana Vini per il secondo triennio consecutivo alla presidenza della Commissione Envi, nella persona di Elisabetta Romeo-Vareille. La commissione Envi, composta da esperti delle associazioni europee di produttori di vino e delle principali aziende multinazionali del settore vitivinicolo, è responsabile del monitoraggio e della preparazione delle posizioni di politica ambientale del Ceev, come gli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, il biologico, l'uso delle sostanze fitosanitarie, nonché gli aspetti tecnici delle pratiche enologiche. "Si tratta di un importante riconoscimento da parte del Ceev sul lavoro svolto da Unione Italiana Vini sulle tematiche relative alla sostenibilità, nonché sulle competenze specifiche dei suoi collaboratori e degli associati impegnati nei tavoli tematici", ha dichiarato **Paolo Castelletti**, segretario generale di UIV.



UNIONE ITALIANA VINI



plessivi di oltre sei milioni di chilogrammi. Sebbene nessun prodotto venga penalizzato nel caso in cui l'azienda non segua le "buone pratiche" promosse dal monopolio, diversi criteri di selezione della griglia di valutazione dei prodotti utilizzati da Saq sono strettamente connessi allo sviluppo sostenibile. Il monopolio del Quebec al momento sta dunque solo "invitando" i suoi fornitori a passare al vetro leggero per ridurre significativamente l'impronta ambientale dei loro vini. Una pratica applicata anche alle etichette già commercializzate da Saq e non solo alle nuove uscite. Uno sforzo che punta anche a incoraggiare l'uso di contenitori più eco-compatibili, da quelli in Pet e rPet, dalle lattine al TetraPak. Saq richiede anche che tutti gli elementi superflui vengano rimossi dalla bottiglia, proprio allo scopo di ridurre l'imballaggio alla fonte. Per migliorare le prestazioni di questi prodotti, i vini con valori ambientali aggiunti, come quelli biologici e biodinamici, sono identificati da icone o altri elementi grafici utilizzati come strumenti di marketing per guidare al meglio i clienti nel loro processo di selezione.

Biologico o eco-responsabile?

Come far fronte a così tante certificazioni quando si importano vini da tutti gli angoli del mondo? "I nostri criteri di analisi delle certificazioni - spiega **Ines Castillo**, assistant director marketing strategy di Saq - si basano sulla definizione di 'vitivinicoltura sostenibile' del 2016 adottata dall'Oiv. Per il biologico accettiamo gli standard o gli accordi riconosciuti dal governo nell'ambito del Canada Organic Regime (che ne conta 10, ndr). Anche le certificazioni biodinamiche devono rispettare le norme comprese nello stesso protocollo (tre quelle valide al momento, ndr). In totale riconosciamo 15 certificazioni 'carbon neutral' e circa 35 relative allo sviluppo sostenibile, tra cui Sqnpi, Viva, Equalitas e SOSTain Sicilia per quanto riguarda l'Italia. Non c'è una graduatoria delle certificazioni, infatti quella eco-responsabile e quella biologica nella nostra griglia di selezione dei prodotti hanno lo stesso punteggio. Sappiamo che i nostri clienti cercano vini biologici o biodinamici e le loro esigenze sono ciò che determina le nostre esigenze".

Presso Lcbo, i prodotti biologici sono soggetti alle stesse certificazioni Canadian Organic Standards stabilite dalla Canadian Food Inspection Agency (Cfia), oltre a poter contare su un team di esperti che verifica l'accuratezza dell'etichetta e la validità delle affermazioni sulla sostenibilità per i prodotti acquistati come ulteriore garanzia di qualità. Nessuna specifica sezione "eco-responsabile" è stata ancora pianificata invece da Saq, che conta oltre 400 negozi nella propria area di riferimento ma i prodotti da agricoltura biologica o biodinamica sono chiaramente identificati nei suoi punti vendita e nella sua piattaforma online; in sostanza il monopolio del Quebec ha messo in atto uno sforzo per incoraggiare i clienti a provare e scoprire questi prodotti, consentendo loro di fare scelte più informate. "Per il momento - afferma Castillo - a seconda dell'interesse dei nostri clienti, nella rete delle filiali della Saq vengono promossi solo prodotti certificati biologici e biodinamici, che sono anche quelli che si trovano in numero maggiore nel nostro assortimento. Le certificazioni ricercate in questo momento sono quelle più conosciute dai nostri clienti, ovvero quelle biologiche e biodinamiche". L'assortimento dei quasi 3.000 prodotti sostenibili attualmente disponibili presso Saq (2.100 inerenti il biologico), che

rappresentano circa il 20% del portafoglio totale dell'azienda, conferma che c'è una richiesta da parte degli appassionati per vini con queste caratteristiche. "Le vendite di vini biologici e biodinamici sono in costante crescita da diversi anni - spiega Castillo -. I clienti riconoscono e apprezzano queste certificazioni, che sicuramente influenzano la selezione dei prodotti. Quanto alle altre certificazioni, sono meno evocative per i clienti e non sembrano generare un così forte interesse".

Da Lcbo confermano che i prodotti biologici stanno diventando sempre più popolari anche in Ontario, con i vini bio che hanno superato quelli convenzionali per percentuale di crescita negli ultimi cinque anni. Quando si tratta di nuovi potenziali fornitori o di introdurre nuovi prodotti nell'elenco, Saq comunica sempre chiaramente le proprie esigenze ai partner. Se una certificazione di sostenibilità è indispensabile, questa caratteristica è chiaramente individuata nei bandi di gara. Inoltre, "anche se non è previsto nel bando - ammette Castillo - una certificazione di sostenibilità può sempre rivelarsi utile nel processo decisionale finale tra due prodotti concorrenti".

Pensare globalmente, agire localmente

L'imbottigliamento sul posto è un'altra delle opzioni che Lcbo e Saq hanno pensato di sviluppare per ridurre l'impronta ambientale del settore, nonostante i limiti cui sono soggetti alcuni di questi vini in termini di origine e disciplinari di produzione. "Per l'imbottigliamento sul posto, che è cosa diversa dalla vendita dello sfuso nei negozi, prevediamo con tutta probabilità una crescita nei prossimi anni, proprio per ragioni legate alla sostenibilità. Attualmente commercializziamo circa 80 vini imbottigliati in Québec", spiega Castillo. Grandi produttori come Miguel Torres stanno già valutando l'idea di espandere il proprio portafoglio in Canada attraverso questo modello che, unito agli sforzi per aumentare le vendite di vini locali, rimane una risorsa utile nel kit di strumenti sostenibili dei due monopoli.

Sia Saq che Lcbo si confrontano continuamente sulle migliori pratiche da adottare, non solo in termini di sostenibilità, mentre si sforzano di generare dialogo e scambio tra gli enti. Allineando le loro strategie, i due monopoli dell'alcol stanno lavorando per avere il massimo impatto sulla riduzione dell'impronta ambientale del settore vino nelle rispettive province. Questi sforzi coordinati passano necessariamente attraverso l'adozione di migliori pratiche produttive e l'uso di contenitori e imballaggi sostenibili, ma implicano anche una stretta collaborazione per garantire un quadro di riferimento coerente per i fornitori, sottolineando principalmente l'aspetto del riciclo dei contenitori e il recupero dei materiali, in particolare del vetro.



Ines Castillo



Vendemmia
all'Abbazia
di Praglia

In Italia solo una ventina di monasteri (su 523) producono vino per circa 1,9 milioni di bottiglie. Fascino, storia, ascetismo monastico si fondono in un alone sacrale che conquista crescenti fasce di appassionati. Il mercato dei "monastic wines" non ha spessore economico ma un alto valore simbolico e ambientale. Le diverse partnership con gli imprenditori vitivinicoli per il rilancio di questa "supernicchia"



Vini d'abbazia: focus su un fenomeno antico, oggi tornato di moda

TRA SACRO E MERCATO: LE VIGNE DI MONACI E SUORE

Varcando la porta che conduce nel chiostro di Fossanova, lo sguardo punta subito oltre gli archi in stile gotico del XII secolo, sul bel giardino curato dai monaci cistercensi. Poi l'occhio viene distratto da una lunga teoria di piccoli banchi: su ognuno campeggiano una glacette e una decina di bottiglie. Dietro, lo sguardo sorridente di un frate, un enologo o un sommelier. Benvenuti nel mondo dei vini d'abbazia.

Nel monastero costruito tra le colline di Priverno e la pianura Pontina bonificata la prima volta proprio dai religiosi che seguirono il fondatore di questa comunità - una delle più importanti dell'Italia meridionale -, il beato Gerardo martire, discepolo di San Bernardo da Chiaravalle nell'anno 1134, si riuniscono ogni anno i produttori dei vini che nascono da uve di una ventina di abbazie d'Italia. E quest'anno sono arrivati anche 18 cru proposti dai "cugini" francesi dell'associazione Les Vins d'Abbayes che rappresenta venti realtà vitivinicole legate ai terreni che circondano antiche abbazie d'Oltralpe. Con loro, la manifestazione di Fossanova è entrata in una dimensione internazionale, affacciandosi di diritto in quello che ormai è conosciuto come il mercato dei "monastic wines". Nel mondo esistono circa 4 mila monasteri, la maggior parte dei quali - di origine medievale - concentrati in Europa: sono 850 in Spagna, 523 in Italia, 257 in Francia, 119 in Germania. Se fossero ancora tutti attivi e producessero ognuno il suo vino, che impatto avrebbero sul mondo dei cru? Incalcolabile. Ma stiamo parlando di un sogno che richiama i fasti di queste un tempo potenti comunità ecclesiali.



Qui sopra e nel tondo, alcuni momenti e protagonisti dell'evento "Vini d'Abbazia", tenutosi presso l'Abbazia di Fossanova (foto a destra)



Economia di sussistenza
L'odierna realtà è ben diversa, con centinaia di monasteri ridotti a una economia di pura sussistenza, specie dopo la crisi di vocazioni (soprattutto al femminile) degli anni '90. Eppure qualcosa di nuovo si muove "tra le vigne del Signore". Lo raccontano i protagonisti di "Vini d'Abbazia" riuniti sotto le guglie di quella chiesa che accolse gli ultimi giorni di San Tommaso d'Aquino, la figura iconica per la congregazione, spentosi proprio a Fossanova nel 1274.

"Con la seconda edizione della manifestazione sono arrivati, oltre ai 3 mila visitatori, tanti produttori e la presenza di una rappresentanza francese ci rende felici - racconta **Rocco Tolfa**, giornalista di lungo corso, tra gli ideatori della prima rassegna di questo genere in Italia -: siamo convinti che nei prossimi anni potremo riuscire a generare una rete europea dei produttori di vini monastici, insieme agli amici di Les Vins d'Abbayes e ad altre organizzazioni analoghe". Certo, molti esperti sono venuti soltanto a "curiosare", ma l'interesse per questo comparto della produzione enoica è in

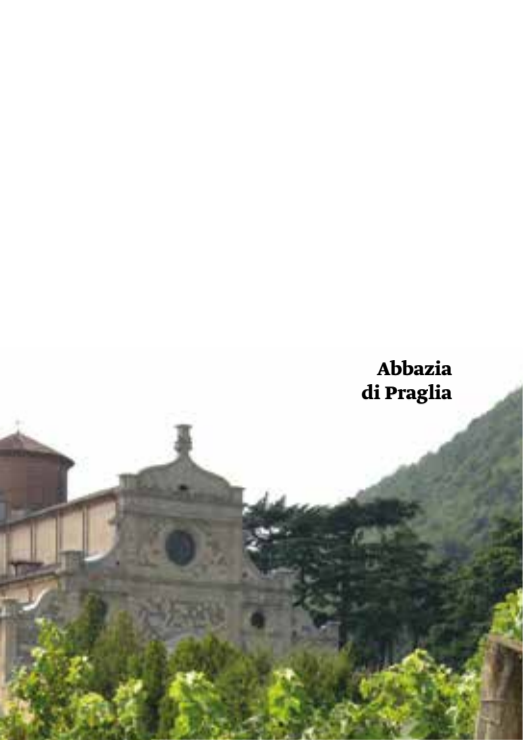
netta crescita: si calcola siano al momento poco più di 1 milione e 860 mila le bottiglie prodotte da vigne appartenenti o appartenute a frati e suore (il 70% viene da due sole aziende). E se ancora - fortunatamente - non la si può definire una moda, quella per i vini dei monaci è una passione che germoglia. Forse anche per questo, spinti dal successo di alcuni confratelli e consorelle, molti ritiri monastici ritrovano forze e impegno per rimettere in moto produzioni vitivinicole degne di attenzione, disegnando un panorama variegato, nel quale è ancora difficile capire dove va il mercato dei vini d'abbazia in Italia. Ma alcuni punti si possono chiarire.

Pochi frati nel mercato che conta

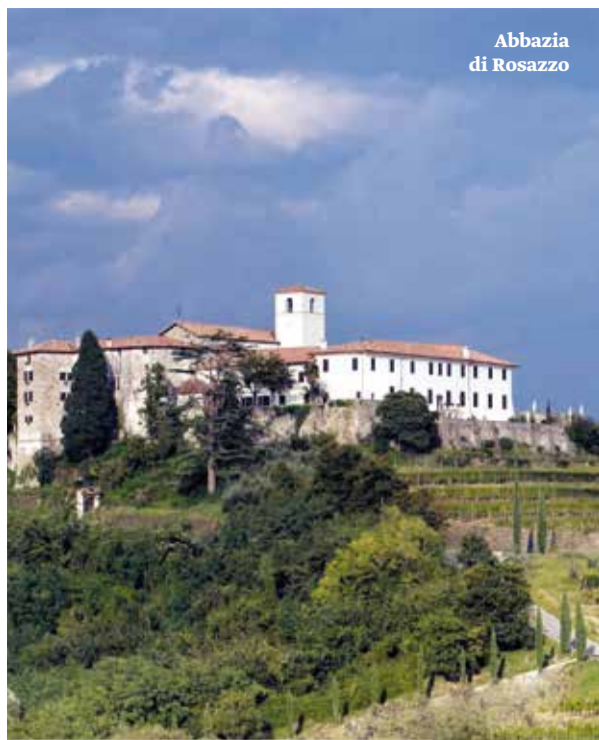
In primo luogo, questo è un mercato dal grande potenziale, destinato a crescere via via che si comprenderà l'importanza - sotto il profilo della conduzione sostenibile dei terreni, e dunque della transizione ecologica - del ritorno a un modello di gestione delle vigne (e non solo) che ha fatto dei monasteri i pilastri della civiltà

occidentale. E in secondo luogo si tratta di un mercato molto frazionato e nel quale agiscono soggetti di grandezza e peso diversi: dai piccoli gruppi di frati contadini alle grandi abbazie che imbottigliano migliaia di ettolitri. Queste ultime sono sostanzialmente due in Italia, se si considerano quelle effettivamente gestite da religiosi, così come in Francia solo tre delle 20 aziende agricole di Les Vins d'Abbayes sono ancora in mano ai monaci. Nel nostro Paese la più grande in termini produttivi è l'Abbazia di Novacella, in Valle Isarco, con 850 mila bottiglie l'anno prodotte (con ben 29 etichette); un nu-





Abbazia di Praglia



Abbazia di Rosazzo



Convento della SS. Annunziata

◀ L'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore e gli interni della Cantina Bollano, dove si svolgono le operazioni di vinificazione

mero eccezionale se si pensa che una delle maggiori realtà francesi, il gran cru di Clos de Vougeot, in Borgogna, raggiunge le 20 mila bottiglie l'anno. La seconda grande realtà di vigneron con la tonaca nella nostra Penisola è il monastero benedettino di Muri Gries, con 500 mila bottiglie l'anno fra Lagrein e Terlan. Segue - a distanza - l'Abbazia di Praglia, con padre Stefano Visintin che guida i monaci viticoltori e ha aggiornato cantine e metodologie; dal 2011 cura gli 11 ettari di vigne tra pianura e collina, con una produzione di 50 mila bottiglie l'anno.

Comunità monastiche e investimenti privati

Poi ci sono le comunità monastiche di vigneron con produzioni medie destinate a sostenere il sistema economico del proprio ordine - come nel caso di Monte Oliveto Maggiore -, quindi si annoverano un gran numero di piccole, quasi minime, produzioni tese solo a tenere in piedi un'economia di sussistenza di monasteri e comunità di clausura minori. Infine, si vanno moltiplicando i casi di grandi aziende del vino di qualità che rilevano i terreni un tempo appartenuti alle abbazie o alla curia, e investono ingenti capitali per recuperare vitigni quasi estinti, restaurare pievi e convitti, produrre infine preziosi cru da singole vigne "resuscitate". Un mercato variegato, dicevamo, in cui c'è spazio per tutti e poco spazio per sterili polemiche. Perché nelle vigne del Signore - a qualsiasi ordine o privato cittadino appartengano - vige la regola benedettina: "Ora et Labora".

Dal Guatemala alle Crete Senesi

Il silenzio rotto soltanto dalle voci della natura avvolge le vigne di Monte Oliveto Maggiore,

che cede sottocosto la maggior parte delle proprie bottiglie (notevole l'etichetta "1319"), frutto del lavoro dei frati benedettini su 7 ettari di vigneto. A chi? E perché? "Le inviamo ai monasteri della nostra congregazione in tutto il mondo, in particolare le cediamo a costo di produzione ai confratelli che sono in Corea del Sud", spiega don Antonio, originario del Guatemala, che dal 2016 è responsabile dell'attività in vigna e in cantina. "Perché con la vendita in quel Paese finanziano le proprie attività", sottolinea il monaco. Si tratta di importi non indifferenti, facendo un calcolo approssimativo (i monasteri raramente diffondono i propri bilanci), parliamo di 40 mila bottiglie l'anno a prezzi al consumo che variano tra i 10 euro del vino base (Monte Oliveto ha 9 diverse etichette) ai 25 dei cru "1319" e "Santo dell'Abate", per un fatturato stimabile di oltre 700 mila euro, di cui gran parte però realizzato in Oriente: "I nostri confratelli coreani si sono specializzati nel commercio di vino italiano e a Seul si vende molto bene il Monte Oliveto Maggiore. Soprattutto i rossi".

C'è poi il Monastero di Sabiona, ancora una volta in Valle Isarco, che fa segnare una mini produzione di 5 mila bottiglie: metà di Sylvaner, il resto di Kerner coltivati su due ettari. "Ma si tratta di un dato strettamente riferito alla vigna all'interno del monastero, dentro le mura un tempo abitate dalle suore benedettine che se ne sono andate l'anno scorso. Erano rimaste solo in tre", spiega Armin Gratl, direttore generale di Cantina Valle Isarco-Kellerei Eisacktal, il consorzio costituito nel 1961 di cui Monastero di Sabiona faceva parte insieme a una cooperativa di conferitori. Per avere un'idea della reale potenza commerciale di Sabiona,

L'ANALISI DEL MERCATO CON IL DISTRIBUTORE SPECIALIZZATO GIANPAOLO GIRARDI

Vendere i "Vini del Paradiso": chi, come e dove

"Noi trattiamo solo quelli che sono fatti dalle mani dei frati o delle suore". La filosofia di Proposta Vini è chiara così come l'obiettivo di mercato.

Un segmento piccolo, fatto di appassionati e cultori dove si fondono gusto del vino, ricerca dell'esclusivo, amore della storia e sensibilità spirituale.

Il ruolo dei ristoranti di territorio



"Siamo in missione per conto di Dio...". Verrebbe proprio da parafrasare il grande John Belushi in "The Blues Brothers" (1980), per introdurre chi ha fatto della distribuzione dei vini d'abbazia una "missione", prima spirituale e poi, seppure in minima parte, anche secolare. Gianpaolo Girardi, l'unico distributore italiano di cru specializzato in vini d'abbazia, è spinto da una passione sincera che va al di là dell'aspetto commerciale: "I vini dei monasteri? Noi trattiamo esclusivamente quelli che sono fatti dalle mani dei frati. O delle suore". La sua azienda, Proposta Vini, è nata nel 1984 ma soltanto dal 2022 ha in lista vini dei monaci. "L'idea era in cantiere già da tempo e per noi è una forma di omaggio (un riconoscimento) alla storia delle abbazie per quanto hanno fatto nel tempo per la viticoltura". Oggi seleziona e vende i vini di una decina di abbazie (oltre a commercializzare più di 3.900 etichette di produttori non monastici di tutto il mondo): "Otto sono scelte in collaborazione con un distributore austriaco, Joseph Schuster, che vende etichette monastiche europee con la sua

Himmelswein (Vini del Paradiso). Abbiamo scelto una ungherese, una produzione slovena, una ortodossa greca del monte Athos, una spagnola, una tedesca, una austriaca, una dell'Alsazia. E la francese Abbaye des Lerins, sull'isola di Saint Honorat, al largo della Provenza (in degustazione a Fossanova per Vini d'Abbazia 2023, ndr), che è una delle tre note realtà monastiche d'Oltralpe che producono vini". Per quanto riguarda l'Italia, Proposta Vini tratta le etichette dell'Abbazia di Muri Gries "e stiamo per mettere in catalogo i vini di quella di Praglia".

Ora che i vini di abbazia cominciano a riscuotere un certo successo di pubblico, sottolinea Girardi, "è necessario fare una distinzione di base: quelli che noi consideriamo vini dei monaci provengono da piccole produzioni. Noi lavoriamo solo con quelle, come ad esempio i vini di Praglia dove nelle vigne trovi ancora i Benedettini, lasciando altre che hanno scelto logiche produttive più importanti in termini numerici e non hanno più un legame particolare con i religiosi che ci lavorano".

È una scelta mutuata dai cugini d'Oltralpe: in Francia, infatti, esiste ormai una certificazione che consente di scrivere in etichetta "Label Monastic", un "bollino" che garantisce i prodotti (non solo vino, ma anche marmellate, cosmetici, erboristeria) effettivamente frutto del lavoro

dei religiosi. Sempre in Francia, esiste anche un distributore, Divine Box, specializzato nella vendita di confezioni di tutti i prodotti monastiche.

Horeca e on line

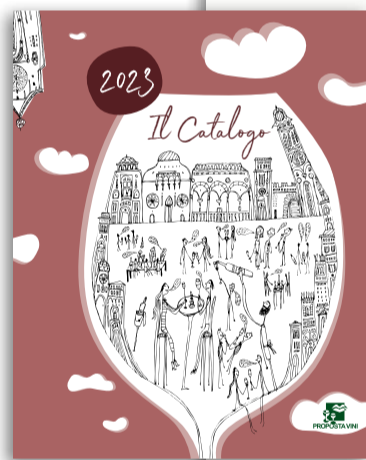
Quanto si vendono i monk wines in Italia? Per ora non si parla di grandi fatturati: "Non ci interessa fare grandi affari, ma vogliamo comunicare i contenuti autentici, il valore storico-culturale di queste vendemmie. Se ci riusciamo, i numeri verranno da soli - spiega il distributore -. Mi sono stupito quando, messo in catalogo il vino spagnolo della Abbazia di Lovanio, ne ho vendute subito 800 bottiglie".

La distribuzione avviene prevalentemente con i canali del settore Horeca, vale a dire ristoranti, enoteche, alberghi, winebar, e con l'ausilio di siti on line. Ma va detto che molti dei vini d'abbazia vengono consumati nel territorio dove nascono: "Nelle zone di forte produzione - ad esempio Collio, Langhe, Chianti - il consumo principale di vini riguarda i prodotti di territorio. Anche se negli ultimi anni, questa tendenza si è attenuata". Un ruolo importante lo gioca la ristorazione di territorio, che tende oggi a privilegiare e promuovere i prodotti locali.

Quel che Girardi intende, quando parla di autenticità, è l'insieme di caratteristiche - organolettiche ma anche storiche - che i vini d'abbazia racchiudono: "Occorre ricordare che è soltanto grazie ai monasteri che l'agricoltura si è salvata durante i secoli bui del Medioevo - spiega - e che sono i monaci che hanno permesso il passaggio dalla viticoltura romana al Medioevo. Senza le abbazie tutti i saperi sarebbero andati perduti. Dopo Carlo Magno le abbazie furono benedettine, poi cistercensi ecc., ben diverse dagli ordini mendicanti come i Francescani. Le loro 'case' erano centri di ricerca e di trasmissione di conoscenze, anche in tema di agricoltura: comunicavano in una lingua internazionale, il latino, cosa eccezionale per quei tempi. E in latino scrivevano come bonificare aree paludose, costruire murretti a secco, scegliere le varietà di uva".

Forse è anche per questo che tra i clienti che scelgono i vini d'abbazia emerge il profilo di un consumatore curioso, interessato alla diversità e con un livello di conoscenza sopra la media. Oggi purtroppo tanti monasteri sono in decadenza, "negli ultimi dieci anni l'età media dei monaci ha superato i 70 anni". Tantissimi producono ancora vino, ma magari poche bottiglie. "Il punto è che siano vini buoni, così il numero si restringe - nota Girardi - in Centro Italia tantissimi monasteri fanno ancora vino, ma pochi hanno prodotti all'altezza di comparire sulle tavole di un ristorante".

Bruno Clementi



Abbazia di Novacella



Abbazia di Sabiona



Raccolta e trasporto uve all'Abbazia di Praglia



Suore trappiste del Monastero di Vitorchiano al lavoro in vigna e cantina

◆ basti un'equazione: 5 mila bottiglie stanno a 950 mila come... Perché 950 mila bottiglie l'anno è la produzione complessiva di Cantina Valle Isarco, che conta 135 soci e 150 ettari vitati. Tornando alla "concorrente" Novacella, anche la sua grande produzione e i suoi numeri hanno radici storiche. Neustift (questo il toponimo tedesco) è sempre stata una importante istituzione religiosa con un grande potere temporale: il suo abate porta la tiara, a significare l'importanza pari o superiore a quella del vescovo di Bolzano-Bressanone. "Comanda su 25 parrocchie della Val Pusteria - sottolinea **Werner Waldboth**, direttore vendite e marketing dell'abbazia -. Fino alla secolarizzazione, nel 1807, quando il monastero venne chiuso, questa comunità era proprietaria di ben 500 masi. E all'epoca i contadini davano tutti le uve ai religiosi. Oggi abbiamo 30 ettari di proprietà e 70 di altrettanti piccoli produttori che - fin dal 1962, seguendo i disciplinari di Novacella - conferiscono tutto al monastero". Un po' come è accaduto in Borgogna nel dopoguerra con il rilancio di Chateau de Clos de Vougeot. "Abbiamo un fatturato da 8 milioni di euro - evidenzia Waldboth - che sale a 11 se consideriamo le attività di mensa e del nostro Museo".

La cura della gente e della natura

Continuando il viaggio nell'Italia dei vini d'abbazia, è facile imbattersi in un gran numero di piccole, quasi minime produzioni che non vanno messe a confronto con i super fatturati di Novacella o Gries, perché il loro obiettivo è soltanto quello di far sopravvivere piccole comunità locali, prendendosi cura della gente come del territorio e utilizzando quel poco che resta per riparare un tetto, pagare la bolletta del riscaldamento, tinteggiare le celle dedicate agli ospiti, molti dei quali ormai "non lasciano più neppure un'offerta". Parliamo di realtà romantiche e meritorie come la filiazione della Comunità di Bose a San Masseo, in Assisi, 50 mila bottiglie l'anno, spiega **padre Michele Badino**, che sottolinea: "Facciamo vino per vivere, non viviamo per fare vino". Perché i ricavi delle vendite, tolte le spese, stentano a coprire le spese di manutenzione del monastero dove fin dal 1059 si bonificavano terre impiantando la vite. I vigneti sono stati recuperati nel 2011. Fa storia a sé la piccolissima produzione di vino delle suore di clausura di Vitorchiano: monasteri come questo del Viterbese hanno portato i loro vini sul mercato dopo aver scoperto che "non è peccato" chiedere

aiuto a chi il vino lo sa far bene, per professione. Dal 2003 le 80 sorelle trappiste si sono affidate a un produttore di grande esperienza - **Giampiero Bea** di Montefalco - per vinificare le loro uve e produrre due bianchi e un rosso. Ma sono le suore stesse a occuparsi ancora oggi della vendemmia a cui partecipa tutta la comunità tra i 5 ettari di filari a cordone di Trebbiano, Malvasia, Verdicchio, Sangiovese, Cilieggiolo e Merlot. "Nella stagione della vendemmia le suore assumono anche 5 dipendenti laici - precisa Bea -; con i proventi della vendita di 60 mila bottiglie l'anno e delle marmellate finanziano altri monasteri e attività caritatevoli in Africa, a Macao, in Thailandia, Filippine e Sudamerica". Dal canto suo, la Cooperativa Agricola dei Monaci Camaldolesi, in quel dell'Abbazia Eremo di Camaldoli (Arezzo) si occupa - oltre che del rinomato laboratorio dell'Antica Farmacia (prodotti cosmetici ed erboristici) - del vino prodotto intorno alla loro Fattoria La Mausolea (ricostruita nel 1650 con le pietre dell'omonima antica dimora del 1494) con un fatturato complessivo di circa 300 mila euro, in parte dalle 15-20 mila bottiglie l'anno. Mentre l'Abbazia di Crapolla, nell'incanto della penisola sorrentina a Vico Equense, produce

non più di 11 mila bottiglie l'anno con prezzi che - a seconda dell'etichetta - variano tra i 13 e i 23 euro. Un fatturato modesto, quindi, realizzato a fatica grazie alla cura del vitigno autoctono Sabato, che viene lavorato anche in blend con Montepulciano e Pinot nero, parte affinati in acciaio parte in barrique. E poi ai bianchi di qui: Fiano e Falanghina. Anche a Pievasciata, vicino a Castelnuovo Berardenga, nel Chianti, i 45 ettari dei frati sono stati rilevati dall'azienda privata Vallepicciola che sta restaurando la pieve del X secolo intitolata a santa Maria ad Sciatam e ha salvato le vigne dalla distruzione: al momento si producono soltanto 10 mila bottiglie da uve di Sauvignon, Chardonnay, Pinot nero e Cabernet Franc.

I grandi viticoltori e i vini sacri

Infine, ci sono i vini monastici resuscitati da grandi produttori convenzionali, come l'etichetta "Abbazia del Goletto" un notevole bianco da vitigno Greco coltivato e imbottigliato (circa 6 mila bottiglie) dalla famiglia proprietaria di Feudi di San Gregorio (colosso da 4 milioni di bottiglie). "Un progetto nato per recuperare le strutture abbaziali a Sant'Angelo dei Lombardi e valorizzare la capacità dell'Ir-

CRC CONTROLLED RELEASE COPPER

Una nuova tecnologia per un'agricoltura sempre più sostenibile.

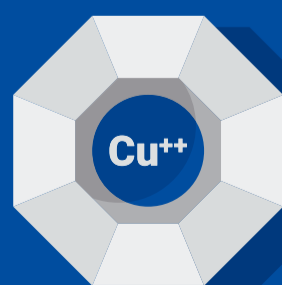
CRC è una **innovazione tecnologica**, brevettata da **Manica Spa**, sulla modalità di rilascio controllato della sostanza attiva, mantenendo efficacia e funzionalità del formulato contro i principali patogeni. CRC permette di **ridurre il quantitativo di sostanza attiva immessa nell'ambiente ad ogni trattamento**, mantenendo l'efficacia dell'intervento. Il **rame** viene **rilasciato gradualmente dai cristalli di zeolite** quando questi ultimi assorbono acqua. La riduzione di umidità sulla superficie della vegetazione ed il rilascio controllato del rame permettono di proteggere la coltura nel medio periodo contro funghi e batteri con un apporto di sostanza attiva significativamente inferiore rispetto agli agrofarmaci tradizionali.

La giuria ha assegnato il **premio New Technology** con la seguente motivazione: "L'associazione di rame e zeolite garantisce il rilascio graduale degli ioni rame; questo permette di diminuirne il dilavamento aumentando la persistenza e consentendo quindi una riduzione del dosaggio, pur mantenendo l'efficacia del trattamento. Viene prodotto utilizzando rame rigenerato e zeolite italiana, riducendo i costi di estrazione e trasporto, in linea con i principi dell'economia circolare."

RAME 100% RIGENERATO



ZEOLITE ITALIANA



WWW.MANICA.COM



Antica Abbazia di Passignano

pinia di produrre vini bianchi di eccezionale qualità e grande longevità", spiega **Antonio Capaldo**.

La Badia di Passignano è un'antica abbazia fortificata dei monaci Vallombrosani, posta nella zona del Chianti classico e famosa per la produzione di vino già nell'anno Mille. Si trova sopra Sambuca Val di Pesa, e i suoi 223 ettari, di cui 65 vitati, si estendono su una delle aree più belle e vocate del Chianti. Dal 1987 la famiglia dei Marchesi Antinori ne ha acquistato i vigneti (e ha in uso le storiche cantine dei monaci) facendone la nona tenuta del gruppo: vi si producono 110 mila bottiglie l'anno del cru "Chianti Classico Riserva Badia a Passignano".

Alcuni viticoltori della Lunigiana hanno ripreso a vinificare le varietà autoctone un tempo curate dai religiosi del Monastero dei Frati Bianchi a Fivizzano (Massa Carrara), producendo in media 12 mila bottiglie l'anno. Le uve crescono ancora sulle terre dove i monaci piantarono le viti nel 1300; oggi i grappoli provenienti da due vitigni autoctoni - Barsagliana e Pollera -, sopravvissuti grazie al monastero, sono curati dai cugini Bernardini.

Bellissima la nemesi del Monastero di Santo Stefano Belbo, nelle Langhe, famoso perché le sorelle dell'Ordine delle Figlie

suore che erano davvero parte attiva di questa comunità: ho passato la mia infanzia tra le loro lezioni di catechismo e le feste che organizzavano per noi bambini di Santo Stefano... Oggi produciamo di nuovo circa 18 mila bottiglie e le cediamo tutte a prezzo di costo alla Congregazione che ha ancora una ventina di 'case' nella Penisola. Ma prima della crisi, negli anni '60 e '70, le suore erano arrivate a produrre 60 mila bottiglie l'anno del vino da messa che andava sugli altari di mezza Italia". Le suore fatturano con il vino circa 90 mila euro, gliene restano la metà, tolte le spese. Appena sufficienti a pagare il riscaldamento delle loro grandi case.

Imprenditori coraggiosi: l'amore per il territorio

Ci sono storie di rinascita, nel settore dei vini monastici, che rivelano un amore forte, testardo per il proprio territorio da parte di imprenditori coraggiosi, perché con il vino d'abbazia - salvo i pochi casi che abbiamo analizzato - non si diventa ricchi. Ci sono imprese che profumano di geniale follia: come quella che ha spinto la famiglia friulana Felluga a recuperare e vinificare le vigne intorno all'antichissima Abbazia di Rosazzo (Udine), nei Colli orientali del Friuli, che dà il nome a una etichetta

da collezionisti: poche bottiglie per questo cru che ha profumi e carattere unici, dovuti al bilanciamento accorto di ben cinque varietà. "L'Abbazia è stata abbandonata molti anni fa, ma i vigneti sono ancora di proprietà della curia, dalla quale noi li affittiamo - racconta **Elda Felluga** -. È un luogo magico: dal suo ingresso nelle giornate terse si vedono il mare davanti a Trieste e il campanile di Aquileia. Abbiamo fortemente voluto recuperare la vigna che sta tutto intorno

di San Giuseppe vi producevano un Moscato da messa. Ce la racconta **Maurizio Marino**, erede di quel Beppe che ha salvato le vigne dall'abbandono, nel 2016, dopo che la comunità si era spenta sei anni prima per crisi di vocazioni: "Mio padre ha voluto subentrare alla congregazione nella cura dei vigneti originari e io proseguo l'attività anche per un moto di riconoscenza. Riconoscenza verso le

alla pieve, per portare avanti il lavoro di conservazione e cura della biodiversità che un tempo fu dei monaci. Le viti di 60-70 anni erano state un po' trascurate. Abbiamo iniziato il recupero nel 2008 e nel 2011 è uscita la prima etichetta di Rosazzo: è una piccolissima produzione, facciamo 6 mila bottiglie in tutto di Rosazzo più 3 mila della vigna di Friulano con cui produciamo il Sigar, un cru de-

dicato a nostro vecchio contadino".

Un'altra famiglia che si considera erede della responsabilità dei monaci verso il territorio è quella dei fratelli Gallarati Scotti, titolari vicino a Treviso della Società agricola Liasora, che gestisce le vigne di Abbazia di Busco: "Sono tutte all'interno dell'abbazia che venne chiusa e quindi acquistata dai nostri avi nel '700 - spiega **Maria Luisa Gallarati Scotti Bonaldi** -. Da tre secoli siamo fieri di mantenere l'attività agricola dell'abbazia e la biodiversità. Del monastero non è rimasto molto, non è visitabile. Ma con i prodotti della vendita del vino Prosecco e Prosecco rosé (30 mila bottiglie) paghiamo i lavori di conservazione. All'epoca del massimo fulgore, l'abbazia doveva avere circa 20 ettari a vite; noi oggi ne coltiviamo 50. Ma non tutto va in bottiglia, una parte di vino si vende sfuso".

Ci sono infine realtà di nicchia come il metodo classico "Vigna Convento SS. Annunciata", sul Monte Orfano (5,4 ettari appartenuti ai frati), ai confini occidentali della Docg del Franciacorta, prodotta dalla famiglia Moretti con la cantina Bellavista. E ci sono esperimenti in corso di cui scopriremo la portata negli anni a venire.

Certo, qualcuno contesta l'impegno degli imprenditori vitivinicoli come un'operazione interessata intorno alla nascente moda, tra i winelover, dei vini monastici: ci sono etichette che si presume vengano da monasteri e non lo sono, produttori che pur facendo ottimi vini non disdegnano di sfruttare l'appello della definizione "Vino d'abbazia" "anche se il vino in questione non contiene un grappolo delle uve dei frati". Ma è un'obiezione superabile se si guarda ai numeri - ribadiamo, piccoli se si eccettua la Valle Isarco - di questo comparto: occorre invece guardare al ruolo che una viticoltura eroica come quella che recupera le vigne un tempo curate dai monaci può avere nella gestione del territorio, nella lotta allo spopolamento, nella creazione di circuiti di economia circolare e turismo sostenibili che possono fare la differenza tra una terra destinata all'abbandono e un territorio in equilibrio antropico e naturale. Insomma nel recupero della cultura del paesaggio umano e ambientale che era propria dei monasteri fin dalla loro diffusione intorno all'anno Mille. Oltre un migliaio di anni dopo, dunque, bentornati vini d'abbazia. **Bruno Clementi**



Qui sopra, dall'alto: Monastero di Vitorchiano e un momento della vendemmia, Monastero di Bose a San Masseo e Abbazia di Valvisciolo

Monasteri e abbazie che producono vino in Italia



Monastero di Bose a San Masseo - Si trova nei pressi di Assisi questo centro spirituale figlio della nota Comunità di Bose: frate Michele cura le vigne che producono 50 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Masseo biologico, Grechetto Dop Assisi biologico*

Abbazia di Busco - Le vigne acquistate tre secoli fa dagli avi della famiglia Gallarati Scotti, che oggi con la Società agricola Liasora producono nel Trevigiano, poco lontano dal Piave 30 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Prosecco rosé Novizio; Prosecco Brut Doc Battistero*

Abbazia Eremo di Camaldoli, Fattoria La Mausolea, nell'Aretino, ha un fatturato complessivo di circa 300 mila euro. Produce da 15 a 20 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Mausolea, Borbotto, Farnetino, Vino dei Romiti*

Abbazia di Casamari - Situata nel comune di Veroli (Frosinone) è una delle abbazie più importanti tra quelle di architettura gotica cistercense, dal 1203. Con le uve di 4 ettari di vigne si producono 15 mila litri l'anno tra bianco e rosso, ad uso della comunità monastica; l'eccedenza viene venduta sfusa.

Etichette: *Bianco della Grangia, Rosso della Grangia*

Abbazia di Crapolla - Nell'incanto della penisola sorrentina a Vico Equense, produce non più di 11 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Sabato Igp, Sireo Campania Bianco Igt, Nereo Pinot nero Igp*

Monastero dei Frati Bianchi - A Fivizzano (Massa Carrara), le vigne dei frati sono state rilevate da una piccola azienda privata che produce in media 12 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Deir, Barsagliana, Pollera*

Abbazia di Goleto - Produce un notevole bianco da vitigno Greco coltivato e imbottigliato dai titolari della grande azienda vinicola Feudi di San Gregorio in Irpinia. Ma si tratta di una piccolissima produzione: circa 6 mila bottiglie l'anno (più 7 mila di Taurasi).

Etichette: *Goleto Greco di Tufo Docg, Gulielmus Taurasi Docg*

Abbazia di Monte Oliveto Maggiore - Abbazia vallombrosana dell'XI secolo, cantine trecentesche, i monaci producono ancora vino secondo la regola di San Benedetto, i cru invecchiano nelle antiche botti. Produce 40 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *1319 Igt, Monaco Rosso Igt, Sancte Benedicte Igt*

Convento di Muri-Gries - Vicino a Bolzano, produce soprattutto Lagrein e Terlaner, per un totale di 500 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Pinot nero Riserva Doc, Sauvignon Doc*

Abbazia di Novacella - A Bressanone, sui terreni dei canonici agostiniani (ben 850 ettari, per la metà a coltivi e oliveti) crescono vigneti di Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner, Riesling, Pinot grigio, Gewürztraminer, ma anche Lagrein e Pinot nero. Fondata agli inizi del XIV secolo, produce oggi 850 mila bottiglie.

Etichette più note: *Kerner Docg Praepositus, Pinot nero Riserva Praepositus*

Antica Badia a Passignano - Fondata nel 1049 nell'attuale Chianti, tra i filari del Gallo Nero, uve vinificate da Marchesi Antinori. Produce 110 mila bottiglie l'anno.

Etichetta: *Chianti Classico Docg Badia a Passignano Gran Selezione, Chianti Classico Docg Badia a Passignano Tenuta Tignanello*

Abbazia di Pievasciata - Vicino a Castelnuovo Berardenga, nel Chianti, i 45 ettari dei frati (uve di Sauvignon, Chardonnay, Pinot nero e Cabernet Franc) sono stati rilevati dall'azienda privata Vallepicciola, che produce 10 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Vallepicciola Migliorè, Valle Picciola Chianti Classico Ris.*

Abbazia di Praglia - Ai piedi dei Colli Euganei dove i monaci-vignerons creano vini oggi come da quasi mille anni. Produzione annua: 50 mila bottiglie.

Etichette più note: *Emeritus, Hora Prima, Solemnis*

Abbazia di Rosazzo - A Manzano (Udine), dà il nome a una etichetta da collezionisti, prodotta dalla azienda Livio Felluga che ha affittato le vigne dalla Curia. Produce 6 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Abbazia di Rosazzo Livio Felluga, Sigar Friulano Colli Orientali*

Convento della SS Annunciata - Sito sul Monte Orfano, ai confini della Franciacorta, risale al 1449. La vigna originaria di 5,45 ettari è citata in testi che risalgono al Mille. La famiglia Moretti ha recuperato le vigne e ne ricava due Bianchi Franciacorta con etichetta Bellavista. Produce 24 mila bottiglie.

Etichette: *Bellavista Curtefranca Vigna Convento SS. Annunciata, Bellavista Curtefranca Vigna Uccellanda*

Monastero di Santo Stefano Belbo - Era famoso perché le sorelle dell'Ordine delle Figlie di San Giuseppe vi producevano un Moscato da messa, le vigne sono ora gestite dall'azienda Beppe Marino, che vende tutto il vino a prezzo di costo alle consorelle. Produce 18 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Rosaly, Joseph, Clemens*

Abbazia di Sabiona - È una abbazia il cui patrimonio di vigne, metà di Sylvaner, il resto di Kerner (due ettari), è gestito dalla Cantina del Consorzio Valle Isarco-Kellerei Eisacktal. Produce 6 mila bottiglie l'anno.

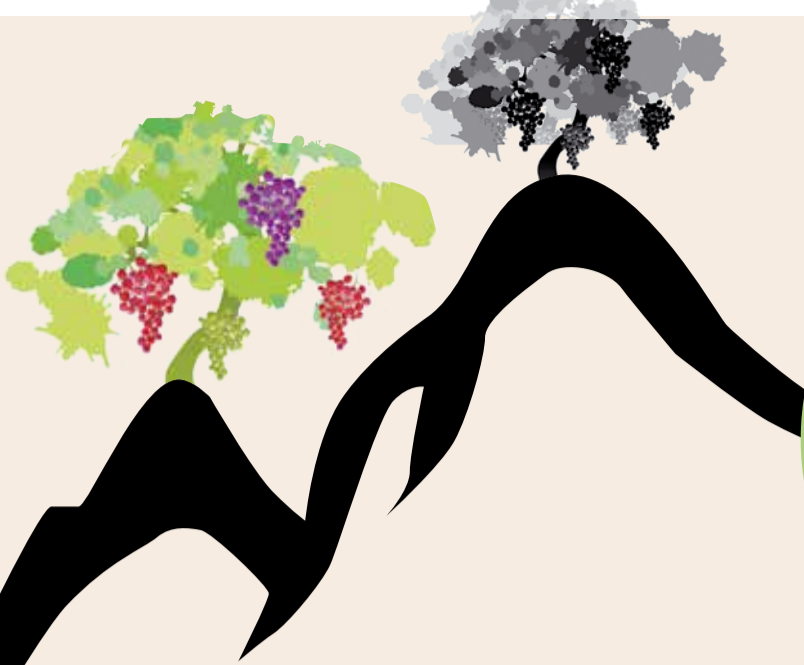
Etichette: *Sabiona Sylvaner, Sabiona Kerner*

Abbazia di Valvisciolo - Ai piedi dei Monti Lepini, a metà strada fra Sermoneta e Ninfa, è intitolata ai Santi Pietro e Stefano: su 6 ettari a Merlot, Malvasia, Trebbiano e Caccione bianco, i monaci producono circa 45 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Bianco Igt Malvasia del Lazio, Merlot*

Monastero di Vitorchiano - Non lontano da Viterbo, è tuttora condotto dalle suore trappiste che qui curano la vigna e la cantina con l'aiuto di un esperto viticoltore. Si producono 60 mila bottiglie l'anno.

Etichette: *Ruscum, Benedict e Coenobium*



**VALTELLINA
TERRA DI VINO**

La Valtellina è una valle alpina con orientamento Est-Ovest, posta nella Lombardia settentrionale. Qui la viticoltura, menzionata già al tempo dei Romani, si concentra principalmente sul versante Retico delle Alpi, in un reticolo di stretti terrazzamenti, in larga parte esposti a Sud. Terra d'elezione del Nebbiolo, che localmente è chiamato Chiavennasca, i vigneti occupano oggi una superficie di circa 1.000 ha, divisi in diverse denominazioni d'origine: Valtellina Superiore Docg, Sforzato Docg, Rosso di Valtellina Doc e Alpi Retiche Igt.



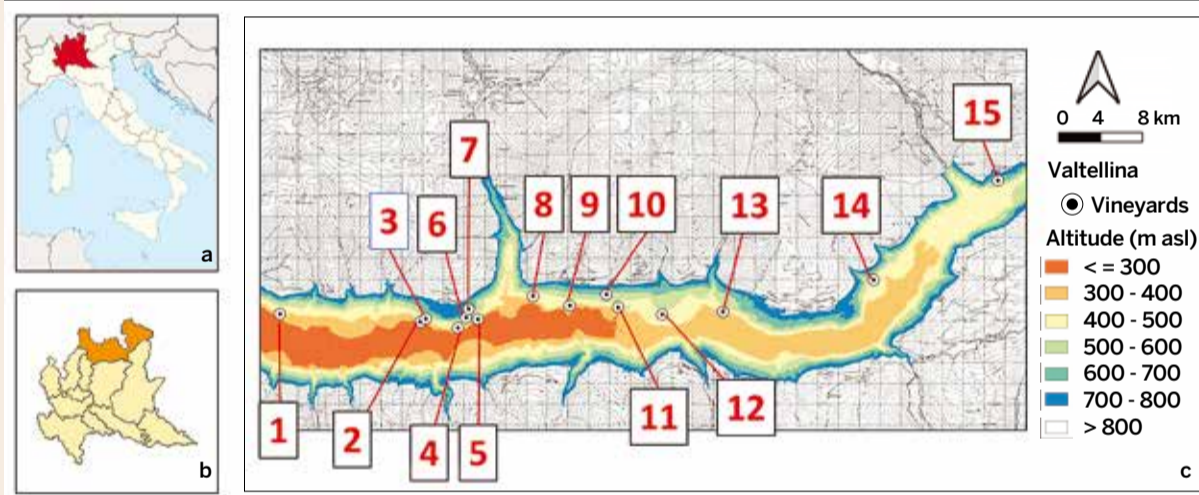
di DAVIDE MODINA,
GABRIELE COLA,
LUCIO BRANCADORO
Dipartimento di Scienze
Agrarie ed Ambientali
(DiSAA), Università
degli Studi di Milano

In termini generali, lo spostamento altitudinale dei vigneti è una delle possibili strategie di adattamento ai cambiamenti climatici, poiché permette di preservare una maturazione delle uve equilibrata e consona agli obiettivi enologici. In queste pagine una sintesi del lavoro di ricerca focalizzato sull'interazione fra maturazione e variabili geografiche ed ambientali in Valtellina per il periodo 2001-2021

MATURAZIONE E ALTITUDINE

Nuovi rapporti virtuosi

FIGURA 1. Posizionamento dei vigneti oggetto di studio all'interno della Valtellina



Al contrario di quanto accade in vaste aree viticole, le regioni che si trovano alle estremità fredde dell'areale di coltivazione della vite stanno traendo beneficio dalla fase climatica calda che stiamo vivendo, con superfici vitate in aumento e condizioni più favorevoli rispetto al passato. Non si tratta tuttavia solo di un'espansione della viticoltura verso le alte latitudini (su tutti l'exploit di vigneti in Inghilterra meridionale), già ampiamente discusso in diversi studi, ma anche di nuove prospettive che si aprono per le regioni vitivinicole montane. Realtà, queste ultime, che rivestono notevole importanza nel panorama enologico italiano, con aree di assoluta eccellenza. Infatti, l'aumento delle temperature che negli ultimi trenta anni ha interessato la Penisola italiana non ha avuto effetti omogenei sulla viticoltura. A quote più basse, all'anticipo fenologico di circa due settimane causato dall'innalzamento delle temperature primaverili, si accompagna un aumento di sfavorevoli condizioni di eccesso termico durante la maturazione, spesso accompagnate da un maggiore livello di siccità. Nelle aree montane invece, l'innalzamento delle temperature si è assestato su livelli tendenzialmente favorevoli allo sviluppo della vite lungo l'intero arco del ciclo di sviluppo. In questi areali l'anticipo fenologico fa sì che la maturazione avvenga in un contesto termo-pluviometrico più favorevole rispetto al passato, con ricadute positive sulla qualità delle produzioni. Negli areali montani, quindi, le attuali condizioni ambientali permettono un più ampio

sfruttamento del territorio, ad una elevata qualità delle produzioni negli areali storici, si aggiunge la possibilità di ampliamento delle aree vitate a quote maggiori. A conferma di ciò, i viticoltori trentini e altoatesini hanno preso coscienza delle nuove condizioni climatiche, realizzando nuovi impianti ad altitudini maggiori rispetto al passato. In termini generali, lo spostamento altitudinale dei vigneti è una delle possibili strategie di adattamento ai cambiamenti climatici, poiché permette di preservare una maturazione delle uve equilibrata e consona agli obiettivi enologici. Il lavoro di ricerca qui presentato si focalizza sull'interazione fra maturazione e variabili geografiche ed ambientali nell'ambiente alpino della Valtellina per il periodo 2001-2021, mediante l'analisi delle curve di maturazione e dei dati meteorologici raccolti dai ricercatori della Fondazione Fojanini (Sondrio) e dell'Università di Milano in 15 vigneti distribuiti all'interno dell'areale vitivinicolo valtellinese (Fig. 1) e valutata la relazione tra l'andamento dell'accumulo zuccherino e della degradazione acida e diversi indicatori termo-pluviometrici.

Andamenti nel tempo

Il lavoro è partito dall'analisi di quattro decenni (1981 - 2020) di dati meteorologici relativi alla città di Sondrio, al centro dell'areale vitivinicolo valtellinese. La scelta è ricaduta sul capoluogo di provincia poiché garantiva una serie storica sufficientemente lunga ed omogenea. I dati raccolti hanno permesso così di avere un'idea precisa sulle tendenze di temperatura e precipitazioni negli ultimi decenni. In particolare, dal punto di vista termico, alla fine degli anni '80 si è assistito ad un graduale e rapido innalzamento delle temperature che ha portato all'attuale fase calda iniziata negli anni 2000 (+0.8 °C nel periodo 2001-2020 rispetto al ventennio precedente). L'innalzamento termico ha portato con sé un significativo incremento delle ondate di calore (giornate con temperatura massima superiore a 32 °C), che passano da una media di 13 casi all'anno del periodo 1981-2000 a 21 casi anno nel ventennio successivo. Accanto all'aumento della temperatura, si è registrato un innalzamento della precipitazione annua, che è così passata da un valore medio 1981-2000 di 876 mm ai 1013 mm del periodo 2001-2020 (+15%). Occorre tuttavia sottolineare come i valori

medi annui non tengono conto della distribuzione delle piogge, che resta un dato fondamentale per determinare la disponibilità idrica per la vite. Inoltre, l'incremento delle temperature porta ad una maggior richiesta idrica da parte della vite. Per quanto riguarda i dati di maturazione delle uve, raccolti nei 15 vigneti sperimentali, lungo i 21 anni di analisi, non si osservano tendenze nella data di inizio accumulo zuccherino, mentre si osserva un anticipo della data di raggiungimento dell'accumulo di 20 °Brix di quasi 7 giorni in venti anni, determinando quindi un progressivo accorciamento della durata della maturazione. In contemporanea si è assistito ad una lieve diminuzione dell'acidità alla raccolta (0.74 g/l in venti anni).

Interazione fra fattori geografici ed ambientali e maturazione

L'ambiente viticolo valtellinese è primariamente influenzato dall'orientamento Est-Ovest della vallata e dalla predominante esposizione a Sud della fascia vitata. Pertanto, il fattore ambientale che influenza in maniera netta il processo di maturazione è l'altitudine, a cui sono legate in modo significativo le temperature. A conferma di ciò, si os-

serva la relazione fra altitudine e giorno di inizio dell'accumulo zuccherino, giorno di raggiungimento dei 20 °Brix e acidità totale: al salire della quota e alla concomitante diminuzione della temperatura osserviamo il ritardo nell'accumulo di zucchero e l'aumento del livello di acidità alla raccolta. Mediamente, per ogni 100 m di aumento di quota si osserva un ritardo dell'accumulo zuccherino di circa 3 giorni e un aumento dell'acidità pari a 0.7 g/l. Analogamente, per 1 °C di diminuzione della temperatura media annua si assiste a un ritardo superiore ai 5 giorni nell'accumulo zuccherino e a un aumento dell'acidità di 1.2 g/l. Questi dati trovano conferma con diversi studi precedenti, dove è stata trovata una stretta correlazione tra l'andamento della maturazione e l'altitudine. Non si notano infine differenze nella durata media della maturazione, che resta simile in tutti i vigneti analizzati.

Maturazione e fattori limitanti

La Tabella 1 mostra le relazioni fra la maturazione e le limitazioni ambientali misurate in vigneto. Le precipitazioni stagionali influenzano l'accumulo zuccherino e l'acidità totale: all'aumentare delle pri-

me, infatti, si assiste a un ritardo dell'accumulo zuccherino, all'allungamento della durata della maturazione e all'aumento dell'acidità alla raccolta. L'eccesso termico estivo causa un anticipo dell'accumulo zuccherino, una maturazione più breve ed il calo dell'acidità alla raccolta.

Conclusioni

Nell'attuale fase calda, il decorso della maturazione in Valtellina è fortemente correlato con l'altitudine e la temperatura e lo stesso vale per l'acidità totale, come accade spesso negli areali viticoli montani. Gli eccessi termici estivi invece, i cui valori sono aumentati notevolmente negli ultimi 20 anni, sembrano anticipare il raggiungimento della maturazione tecnologica, mostrando invece una correlazione negativa con l'acidità totale. Tuttavia, i valori attuali non sembrano al momento inficiare la qualità delle uve in Valtellina, poiché pochi giorni con temperature più elevate durante la maturazione possono essere benefici per il potenziale di maturazione. Le precipitazioni durante il periodo analizzato sono leggermente aumentate rispetto alla fase climatica precedente, mostrando regressioni positive con tutti gli indici di maturazione considerati, mitigando l'anticipo fenologico veicolato dall'aumento delle temperature. Mentre molti areali viticoli iniziano a risentire negativamente degli effetti del cambiamento climatico, sembra che le regioni alpine stiano beneficiando di queste mutate condizioni ambientali, che contribuiscono al raggiungimento di una maggiore qualità delle uve. In questo contesto, considerando il clima attuale e quello che ci si aspetta

in futuro, l'impianto di vigneti ad un'altitudine maggiore potrebbe essere un'interessante soluzione di adattamento, anche se resta necessario valutare la sostenibilità ambientale dei nuovi impianti e la persistenza delle condizioni climatiche per periodi sufficientemente lunghi da garantire l'economicità della scelta imprenditoriale. In Valtellina in particolare, potrebbe essere interessante il recupero dei terrazzamenti, che si trovano ad altitudini più elevate e che potrebbe diventare un'ottima soluzione alla luce delle nuove condizioni climatiche, aumentando anche il valore paesaggistico ed ecologico dell'area.

TABELLA. 1 Risultati della regressione lineare tra gli indici di maturazione considerati ed alcuni fattori limitanti

	HHH20			ΔHHH			HW20			ΔHW			Prec20			Δprec		
	R ²	B	Sig.	R ²	B	Sig.	R ²	B	Sig.	R ²	B	Sig.	R ²	B	Sig.	R ²	B	Sig.
DOY20	0.15	-0.03	***	0.36	-0.16	***	0.13	-0.22	***	0.25	-1.26	***	0.21	0.02	***	0.02	0.03	*
TA	0.23	-0.01	***	0.34	-0.03	***	0.21	-0.05	***	0.51	-0.24	***	0.10	0.01	***	0.02	-0.01	**
DOY15	0.078	-0.019	***				0.089	-0.482	***				0.237	0.021	***			
RL				0.03	0.03	*				0.03	0.21	**				0.18	0.05	***

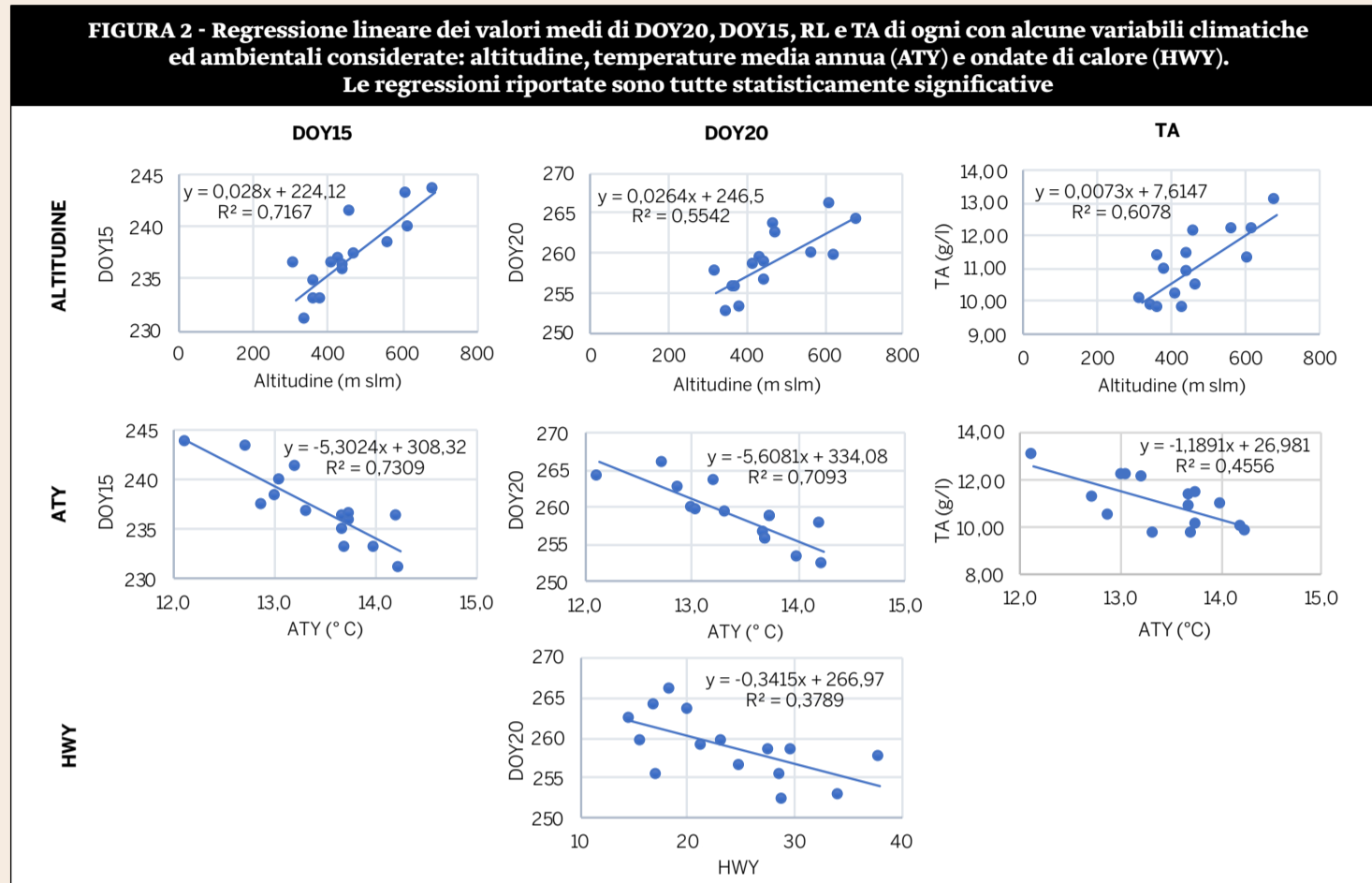
Sono riportati i coefficienti di determinazione (R²), la pendenza della retta (B) e la significatività (***) p value ≤ 0.001; ** 0.001 < p value ≤ 0.01; * 0.01 < p value ≤ 0.05). In verde sono riportate le relazioni positive e in rosso quelle negative


COME È STATA IMPOSTATA LA PROVA

Lo studio è stato svolto in Valtellina (Sondrio) analizzando 21 anni (2001-2021) di curve di maturazione e dati meteorologici raccolti in 15 vigneti di Chiavennasca. La maggior parte dei vigneti ha un'esposizione che varia da Sud-Est ad Est e una PPAR che va da 3300 a 3500 MJ/m². La temperatura media annua varia invece tra i 12,1 °C e i 14,2 °C, mentre la precipitazione media annua tra i 1.022 mm e i 1.255 mm e le ondate di calore medie annue tra 15 e 38. Sulla base dei dati raccolti, per ogni vigneto e per ogni anno sono stati calcolati alcuni indici di maturazione:


- il giorno di raggiungimento dei 15 °Brix (DOY15), considerandolo come l'inizio della maturazione;
- il giorno di raggiungimento dei 20 °brix (DOY20), considerandolo come maturazione tecnologica delle uve;
- la lunghezza della maturazione (RL) calcolata come differenza tra DOY20 e DOY15;
- l'acidità il giorno di raggiungimento dei 20° brix (TA).

Infine sono state effettuate delle regressioni lineari tra questi indici e diverse variabili climatiche (temperatura media annua, precipitazione media annua, PPAR) topografiche (altitudine ed esposizione) e fattori potenzialmente limitanti come le ondate di calore (giorni con temperatura > 32 °C) e le ore eccessive di caldo. (Fig. 2)





LIMITLESS TECHNOLOGY
TECNOLOGIA SENZA LIMITE




SCHIERATI DALLA PARTE DELLA NATURA.


E lo facciamo da più di 40 anni, con tecnologie all'avanguardia per proteggere le colture e tutelare il nostro mondo.

PERCHÉ LA NATURA MERITA TUTTO IL NOSTRO SOSTEGNO.

SCOPRI LA NOSTRA GAMMA



www.cima.it



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

NUOVA GENERAZIONE SPIRIT 70



È arrivata la nuova generazione di trattori compatti di media potenza ma dai contenuti tecnologici e performance da alta gamma. Trattori isodiametrici professionali, con nuova postazione di guida e trasmissione profondamente rinnovata, progettati per soddisfare le specifiche esigenze dell'agricoltura specializzata.



NUOVA CABINA

Telaio a quattro montanti per una visibilità senza ostacoli a 360° e omologata in Cat. 4.



SISTEMA DUALSTEER®

Unico sul mercato grazie all'angolo di sterzo di 60° per una manovrabilità in spazi ristretti senza eguali.



MOTORE STAGE V

Potenza pulita grazie alla nuova strategia di rigenerazione per il massimo delle performance.

bcsagri.com |  |  | 

MADE IN ITALY


SINCE 1943



Da sinistra: uno scorcio del vigneto di Grosio

FIGURA 1. Vigneto di confronto varietale a Capo di Ponte (Valcamonica)

FIGURA 2. Vigneto a Edolo (Valcamonica)

FOCUS LOMBARDIA



PIWI ALLA PROVA IN VIGNETO E CANTINA

di DAVIDE MODINA, LUCIO BRANCADORO

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali (DiSAA), Università degli Studi di Milano

Gli esiti della valutazione agronomica ed enologica triennale di alcuni vitigni Piwi in Valcamonica e Valtellina. La sperimentazione è stata svolta all'interno del progetto Valsovica (Valorizzazione sostenibile della viticoltura camuna) e proseguirà, estesa a tutta la fascia montana e pedemontana lombarda, con il progetto Vitaval. I risultati hanno confermato l'assoluta adattabilità dei vitigni analizzati all'ambiente montano, suggerendo anche i passi da seguire per sfruttarne appieno le loro potenzialità



La produzione vitivinicola lombarda si estende su una superficie di oltre 20.000 ettari, di cui una buona parte localizzati tra montagna e collina e spesso inseriti in contesti dall'alto valore naturalistico ed ambientale (Figura 2 e 3). Ed è proprio in questi areali che la coltivazione della vite, a causa dell'orografia dei territori che limita fortemente la meccanizzazione, è più difficoltosa, richiedendo un maggiore impiego di manodopera. Questo si traduce in un generale aumento dei costi di produzione, in larga parte riconducibili ai trattamenti fitosanitari che possono infatti arrivare ad essere fino al 300% più onerosi rispetto a vigneti pienamente meccanizzabili. Questo, rende spesso difficile la sostenibilità economica di queste viticolture eroiche, portando all'inevitabile abbandono dei vigneti, con conseguenze negative in termini di qualità del paesaggio e biodiversità. Dall'altro lato la Lombardia presenta anche una netta crescita delle produzioni vitivinicole in regime di agricoltura biologica (+300% in 10 anni), arrivando a rappresentare circa il 15% della superficie totale. Tuttavia, il numero limitato di prodotti fitosanitari utilizzabili (tutti di copertura e quindi soggetti a dilavamento con le piogge), rendono a volte difficile condurre una difesa efficace a causa delle condizioni climatiche tipiche dell'areale lombardo. Questo si traduce solitamente un numero elevato di trattamenti fitosanitari, con una serie di conseguenze legate anche all'aumento del numero di accessi di mezzi meccanici in vigneto (compattamento del suolo, maggiori emissioni di anidride carbonica ecc). A questo si aggiunge peraltro la necessità di rispettare limiti

sempre più stringenti nell'utilizzo del rame che, con lo zolfo, rappresenta il principale prodotto utilizzato in viticoltura biologica nella lotta alle crittogame. Questo elemento è dotato infatti di scarsa mobilità e il suo accumulo nel terreno può portare problemi di tossicità per le piante e i microrganismi. Infine, non si può fare a meno di citare l'indirizzo politico della Commissione Europea, che con il piano Farm to Fork spinge nella direzione di una riduzione dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari. Tra le diverse soluzioni proposte per raggiungere questo obiettivo spiccano i vitigni tolleranti le crittogame o Piwi, cioè varietà che presentano diversi gradi di tolleranza alle principali malattie crittogame, ottenuti dall'incrocio complesso tra la vite europea (*Vitis vinifera*) e altre specie del genere *Vitis* (americane o asiatiche) che presentano caratteristiche di resistenza (o tolleranza) alle principali malattie fungine, permettendo così il passaggio da una strategia di difesa della coltura ad un approccio orientato alla prevenzione della malattia. Il dibattito per il loro utilizzo in Italia si è concluso nel 2009, quando ne è stata autorizzata la coltivazione. In Lombardia questi vitigni hanno riscosso subito un forte interesse, tanto che la regione è stata una delle prime ad averli inseriti tra le varietà ammesse alla coltivazione sul proprio territorio e ad oggi sono ben 19 i nuovi vitigni tolleranti le principali crittogame che possono essere coltivati sul territorio regionale. Questo ha permesso una certa diffusione di queste varietà tanto da dare vita all'associazione "Piwi Lombardia" (www.piwilombardia.com), realtà afferente a Piwi International che riunisce altre sezioni sparse per l'Europa. Secondo un recente censimento, realizzato

dal sito specializzato viti-resistenti.it, in Lombardia sono 21 le aziende che coltivano vitigni Piwi, per una superficie complessiva che si aggira intorno ai 20 ha e che porterà nel 2023 a superare il traguardo delle 65.000 bottiglie. Se da una parte quindi l'utilizzo dei vitigni Piwi risulta interessante per via degli innegabili vantaggi, un loro più diffuso utilizzo nella viticoltura lombarda è frenato dalla generale carenza di informazioni circa la risposta di questi vitigni ai diversi ambienti di coltivazione, spiegabile con l'introduzione relativamente recente nel panorama vitivinicolo nazionale. Questo comporta l'impossibilità di basare la scelta del vitigno su criteri razionali da parte del viticoltore, così come di adottare le più idonee strategie agronomiche ed enologiche per massimizzarne il potenziale, se non dopo lunghe e dispendiose ricerche fatte ad opera della singola azienda.

Una indagine per la viticoltura alpina lombarda
Proprio per superare questo problema, l'Università di Milano, in collaborazione con enti e aziende vitivinicole locali (Fondazione Fojanini di Studi

Superiori, Comunità Montana di Valle Camonica e Consorzio Igt Valle Camonica), ha recentemente concluso una valutazione agronomica ed enologica triennale di alcuni vitigni Piwi in Valcamonica e Valtellina. La sperimentazione è stata svolta all'interno del progetto Valsovica (Valorizzazione sostenibile della viticoltura camuna) e proseguirà, questa volta estesa a tutta la fascia montana e pedemontana lombarda, con il progetto Vitaval acronimo di "Vitigni tolleranti le crittogame: studio, adattamento e valorizzazione in Lombardia" (vedi box). In Valtellina, i dati sono stati raccolti a Grosio, in un vigneto di confronto varietale realizzato all'interno di un progetto di recupero e promozione dell'omonimo castello. In Valcamonica, i dati sono stati invece raccolti in diverse aziende vitivinicole sparse lungo la valle, dai 220 m s.l.m. di Darfo Boario Terme fino agli oltre 800 m s.l.m. di Edolo. Il progetto Valsovica ha permesso infine di realizzare un vigneto di confronto varietale che entrerà in piena produzione quest'anno ed è destinato a diventare di primaria importanza per lo studio dei vitigni Piwi in Valcamonica (Figura 1). ➔

FIGURA 3. Vigneto a Breno (Valcamonica)



IL GRUPPO OPERATIVO VITAVAL

Vitaval è un gruppo operativo cofinanziato dalla misura 16.1.01 del PSR 2014-2020 di Regione Lombardia. Il partenariato è guidato dal Consorzio Vini Igt Valcamonica e vede tra i partecipanti istituzioni (Comunità Montana di Valle Camonica), enti di ricerca (Università degli Studi di Milano e Fondazione Fojanini di Studi Superiori) e 10 aziende agricole sparse nella fascia montana e pedemontana lombarda (Bonanomi Valerio, Casa Vinicola La Torre, Cooperativa Alpi dell'Adamello, Foppoli Fabio, La Grazia, Le Driadi, Medeghini Bianca, Nove Lune, Orsini Giuseppe, Ronco della Cava). L'obiettivo del gruppo operativo è quello di effettuare una valutazione agronomica ed enologica di 16 vitigni Piwi negli areali vitivinicoli montani e pedemontani della Lombardia, con lo scopo di dare indicazioni utili ai viticoltori sulle pratiche più idonee da adottare (a partire dalla fase d'impianto fino alla vinificazione) per valorizzare al meglio queste varietà, favorendone così la diffusione sul territorio. Il progetto prevede in particolare la caratterizzazione pedoclimatica dei siti di studio; il rilievo delle tempistiche della fenologia e del decorso della maturazione; la raccolta dei principali parametri vegeto-produttivi e qualitativi alla vendemmia; la prova di diversi protocolli di vinificazioni individuati per esaltare le caratteristiche delle singole varietà.

Maggiori informazioni a www.vitaval.altervista.org

Vigneto di Sauvignier gris a La Valletta Brianza



Vigneto di Bronner a Paladina



Grappolo di Solaris



Grappolo di Sauvignier gris

► **Maturazione tecnologica**

Durante la sperimentazione, è stato valutato il decorso della maturazione delle uve, un aspetto particolarmente importante per valutare l'idoneità di un vitigno al luogo di coltivazione.

Maturazioni troppo anticipate possono infatti da un lato sfavorire la qualità delle uve, poiché avvengono in periodi in cui la temperatura dell'aria è elevata, mentre se eccessivamente tardive possono inficiare l'adeguato accumulo zuccherino, specialmente in ambiente montano dove la stagione vegetativa è tendenzialmente più corta. I vitigni Piwi oggetto di studio hanno avuto generalmente una maturazione più precoce rispetto alle varietà tradizionalmente coltivate negli areali di studio, mostrando importanti differenze tra loro, con alcuni vitigni che sono risultati più precoci di altri.

Ad esempio, nel vigneto di confronto varietale di Grosio, Solaris ha mostrato una maturazione nettamente anticipata rispetto alle altre varietà: Bronner, Sauvignier gris, Muscaris e Johanniter hanno raggiunto lo stesso contenuto zuccherino rispettivamente 10, 15 e gli ultimi due 25 giorni dopo (Grafico 1). I vitigni hanno mostrato inoltre un'interessante risposta all'ambiente di coltivazione evidenziando come anche per i Piwi ci sia una forte interazione con il luogo di coltivazione che determina la qualità delle produzioni. Ad esempio, le uve di Sauvignier gris, coltivato in diverse zone della Valcamonica, hanno raggiunto la stessa concentrazione zuccherina con una differenza di quasi 15 giorni tra gli ambienti più freddi e quelli più caldi (Grafico 2).

Vendemmie e vini

Alla vendemmia, i vitigni Piwi hanno mostrato performance produttive e qualitative comparabili ai vitigni tradizionali di riferimento, con importanti differenze tra loro. Ad esempio Solaris si è distinto per la grande capacità di accumulare zuccheri anche a quote elevate, mentre Sauvignier gris ha mostrato una buona capacità di mantenere alti livelli di acidità nelle uve, anche a fronte di un grado alcolico potenziale elevato (Tabella 1). Le varietà a bacca rossa si sono inoltre distinte per una concentrazione di polifenoli nettamente superiore a Merlot, vitigno tradizionalmente coltivato in Valcamonica e utilizzato come confronto (Grafico 3).

TABELLA 1. Principali parametri vegeto-produttivi e qualitativi delle uve dei vitigni Piwi alla vendemmia
Dati raccolti nel campo di confronto varietale di Grosio (2020)

Vitigno	Contenuto zuccherino (° Brix)	Acidità totale (g/l)	pH	Produzione per pianta (g)
Aromera	15,15a	6,08b	3,58c	1121 a
Bronner	18,54 b	7,55 a	3,28 a	1993 bc
Johanniter	17,81 b	6,64 b	3,43 b	2151 c
Muscaris	22,11 c	6,52 b	3,37 b	2520 c
Solaris	25,17 d	6,31 b	3,42 b	2104 bc
Souvignier gris	21,55 c	7,72 a	3,3 a	1420 ab
Significatività	***	***	***	***

Nota: gli asterischi evidenziano i parametri con differenze statisticamente significative tra i vitigni

I vini ottenuti hanno subito poi un'interessante influenza dall'ambiente di coltivazione, facendo emergere importanti differenze tra la stessa varietà coltivata in Valcamonica o Valtellina. I vini di Sauvignier gris e Johanniter provenienti dalla Valtellina, con un clima relativamente più caldo, hanno una prevalenza di sentori fruttati e di miele, mentre viceversa in quelli camuni, caratterizzati da un clima più fresco, prevalgono sentori più erbacei (Grafico 4). I vini rossi si sono invece caratterizzati per l'importante astringenza. Questo è probabilmente legato all'importante contenuto di polifenoli e suggerisce la necessità di adottare delle vinificazioni che meglio si adattino alle caratteristiche delle uve e che possano valorizzarne il potenziale, ad esempio attraverso macerazioni più corte.

Conclusioni

I risultati confermano l'assoluta adattabilità dei vitigni Piwi analizzati all'ambiente montano, suggerendo anche i passi da seguire per sfruttarne appieno le loro potenzialità. Le importanti differenze tra i vitigni richiedono infatti di proseguire con il lavoro di caratterizzazione agronomica ed enologica delle singole varietà, in modo da definire per ognuna il potenziale enologico e i più idonei protocolli di gestione da adottare in vigneto e in cantina, per esaltarne le caratteristiche. Dall'altro lato emerge un'importante interazione tra questi vitigni e l'ambiente di coltivazione, che si riflette sulle tempistiche della maturazione e, soprattutto sulle caratteristiche fini dei vini. Questo segnala ancora di più la stringente necessità di studi organici a livello territoriale per questi vitigni, in modo da dare precise indicazioni ai viticoltori sulle varietà più idonee per ogni ambiente di coltivazione.

Davide Modina, Lucio Brancadoro

GRAFICO 2. Decorso della maturazione di Sauvignier gris nella zona più precoce e in quella più tardiva del comprensorio vitivinicolo della Valcamonica (2021)

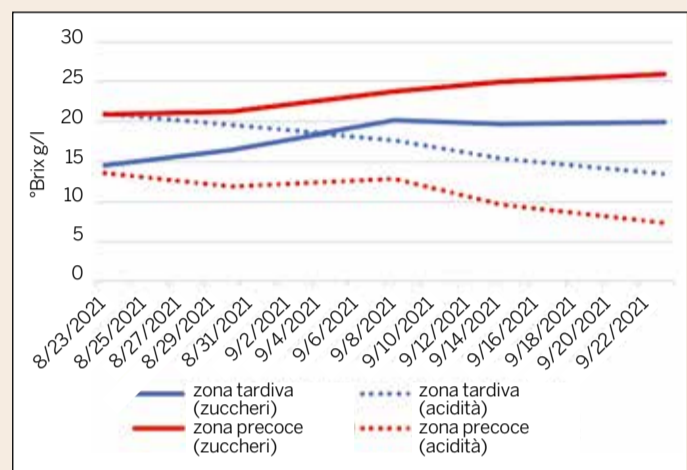


GRAFICO 3. Concentrazione di polifenoli e antociani alla vendemmia di Cabernet volos e Merlot coltivati nella zona precoce della Valcamonica (2021)

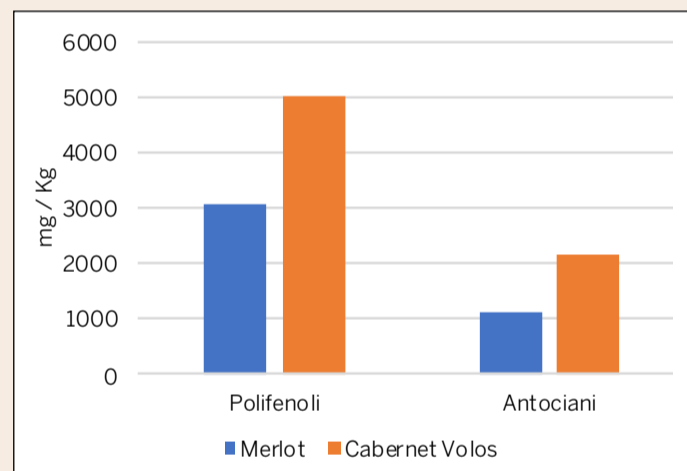


GRAFICO 4. Profilo sensoriale di Sauvignier gris (in alto) e Johanniter (sotto) vinificati in purezza da uve provenienti dalla Valcamonica (in arancio) e dalla Valtellina (in blu)

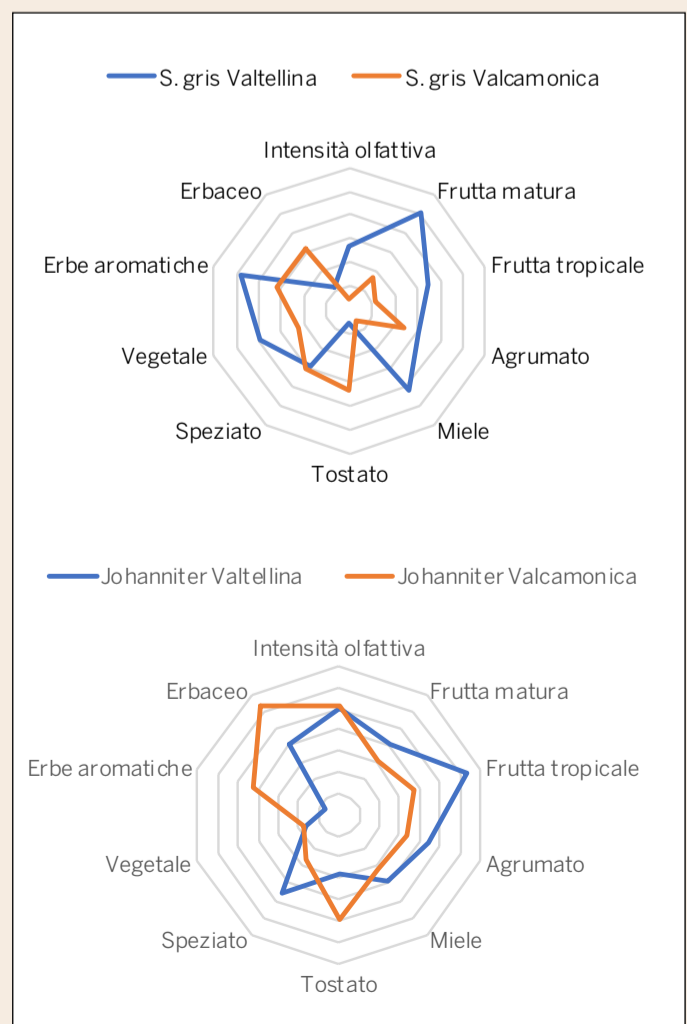
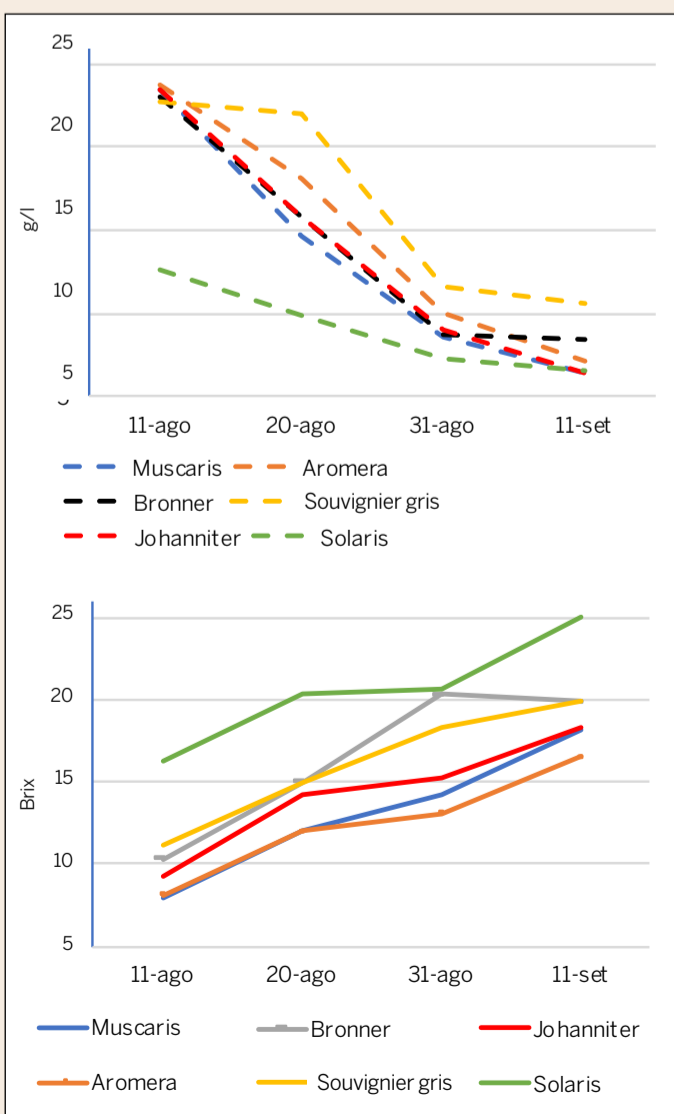


GRAFICO 1. Decorso dell'accumulo zuccherino e della degradazione acidica di sei vitigni Piwi nel campo di confronto varietale di Grosio (2020)



Vigneto di Prior a La Valletta Brianza



CONVEGNO AL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE ED AMBIENTALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Quali prospettive per i vitigni Piwi?

Il punto su progetti di ricerca e risultati relativi ai vitigni resistenti, in occasione del lancio del Progetto Vitaval, che fa seguito al progetto Valsofica e che vedrà lavorare fianco a fianco nei prossimi anni istituzioni, enti di ricerca e aziende vitivinicole per valorizzare le varietà tolleranti alle crittogame nel territorio lombardo

“**Q**uali prospettive per i vitigni Piwi? Il progetto Vitaval”, è il titolo del convegno che è stato protagonista dell'evento di lancio - tenutosi alla Facoltà di Scienze agrarie ed ambientali dell'Università degli Studi di Milano a fine giugno - del nuovo gruppo operativo che vedrà lavorare fianco a fianco nei prossimi anni istituzioni, enti di ricerca e aziende vitivinicole per valorizzare le varietà tolleranti le crittogame nel territorio lombardo (vedi box a pag. 17). La tematica, estremamente attuale e di forte interesse, come dimostrano i quasi 500 partecipanti che hanno assistito all'evento (in presenza o da remoto), è stata introdotta da cinque relatori che, moderati da **Lorenzo Tosi**, ne hanno analizzato diversi aspetti. Ad aprire i lavori, un'esauritiva relazione del prof. **Attilio Scienza**, presidente del Comitato nazionale vini Dop e Igp, che ha ripercorso la lunga strada fatta dai vitigni Piwi, dai primi lavori di selezione di inizio '900 fino alla recente reintroduzione nei vigneti italiani, avvenuta con l'autorizzazione alla coltivazione concessa nel 2009. Una storia a cui però manca ancora un importante tassello. Infatti, nonostante l'Unione europea abbia recentemente autorizzato l'utilizzo dei Piwi per la produzione di vini Doc, questo non è ancora possibile in Italia a causa di alcuni passaggi burocratici necessari, ma non ancora effettuati.

I progetti della ricerca...

Marco Stefanini è entrato invece nel dettaglio del processo di selezione dei nuovi vitigni Piwi. Un lavoro che porta avanti da anni alla Fondazione Mach, coordinando il gruppo di ricerca dell'istituto trentino che ha recentemente iscritto al Registro nazionale quattro nuovi vitigni resistenti (Termantis, Nermantis, Charvir e Valnosia). Stefanini ha sottolineato le lunghe tempistiche per arrivare a selezionare una nuova varietà Piwi (circa 19 anni) e come allo stesso tempo si stiano esplorando nuove strade per velocizzare questo percorso.



Nella foto, un momento del convegno. Da sinistra: Lucio Brancadoro, Attilio Scienza, Lorenzo Tosi, Davide Modina ed Alessandro Sala

Il mondo della ricerca italiano e internazionale sta lavorando inoltre per ottenere varietà resistenti ad altri patogeni, come la botrite o il marciume acido, ma anche il Mal dell'esca. Per quest'ultimo si stanno gettando le basi per superare le maggiori complicazioni legate al fatto di essere causato da un complesso di funghi. Buone notizie invece per quanto riguarda la Malattia di Pierce, causata da *Xylella fastidiosa*: sono state trovate le fonti di resistenza e in California sono già disponibili alcune varietà resistenti che hanno Petit Sirah e Cabernet Sauvignon come parentali di *Vitis vinifera*.

In conclusione dell'intervento, è stata fatta una panoramica sulle realtà produttive e i progetti di ricerca nelle diverse nazioni europee, dove emerge in particolare l'ambizioso programma francese: un importante lavoro di selezione con lo scopo di ottenere nuovi vitigni Piwi attraverso l'incrocio di alcune varietà tipiche delle diverse zone vitivinicole del Paese con portatori di resistenza.

...e quelli delle aziende

La parola è poi passata dal mondo della ricerca alle realtà produttive, con **Alessandro Sala**, presidente di Piwi Lombardia, che ha delineato l'attuale situazione dei vitigni tolleranti nella regione. Ne emerge una realtà in crescita, fortemente orientata alla qualità e con una grande propensione all'innovazione. Non è quindi un caso che ben 10 aziende vitivinicole lombarde che coltivano vitigni Piwi abbiano aderito a Vitaval, i cui obiettivi sono stati descritti da **Lucio Brancadoro**, professore del Dipartimento di Scienze agrarie ed ambientali dell'Università di Milano e responsabile scientifico della sperimentazione nata dopo la positiva esperienza di Valsofica. I risultati di quest'ultimo progetto, che ha previsto la valutazione di alcuni vitigni Piwi in Valtellina e Valcamonica, sono stati riportati da **Davide Modina**, dottorando del Dipartimento di Scienze agrarie ed ambientali dell'Università di Milano (maggiori dettagli nell'articolo in queste pagine). A concludere l'evento la degustazione di una selezione di etichette prodotte dalle aziende vitivinicole partner di Vitaval. Al banco di assaggio, Rukh (Bronner e Johanniter, Nove Lune), Amber (Souvignier gris, Pietramatta), Ca de la luce (Solaris, Rocche dei Vignali), Barbis (Solaris, Orsini Giuseppe), Zerovero (Solaris e Bronner, La Grazia), Idòl (Solaris, Alpi dell'Adamello), Orbis e Patior (rispettivamente Souvignier gris e Prior, Ronco della Cava). D.M.

ERO

La vendemmiatrice giusta per ogni esigenza



ERO-Grapelin 7000
Potenza e comfort superlativi



ERO-Grapelin 5000
Il rapporto qualità-prezzo che sorprende!



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



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

NUOVE VARIETÀ RESISTENTI

SOUVIGNIER GRIS

Esperienza di coltivazione in Emilia - Romagna

A cura di PAOLA TESSARIN - DOMENICO BOSSIO - GIOVANNI NIGRO - Ri.NOVA

La prova condotta ha permesso di evidenziare la versatilità e il potenziale enologico delle uve di questo vitigno che, come dimostrano diversi prodotti presenti sul mercato, si prestano alla produzione sia di vini bianchi fermi che di spumanti di qualità

Il passaggio a un sistema agro-alimentare sostenibile, promosso dalla Pac, comporta benefici ambientali, sanitari e sociali, oltre a offrire un più equo profitto per i produttori vitivinicoli. Un passo fondamentale per il conseguimento di tale obiettivo, anche nell'ottica di mitigare gli effetti del cambiamento climatico in atto, deriva dalla riduzione di input di sintesi e del rilascio di sostanze inquinanti nell'ambiente. Per questo motivo, la Commissione europea sta ponendo da tempo vincoli stringenti, finalizzati a ridurre del 50% l'uso di agrofarmaci entro il 2030.

Di recente, i vitigni resistenti/tolleranti alle malattie fungine (oidio e peronospora) hanno suscitato un enorme interesse presso i viticoltori della Regione Emilia-Romagna, che hanno fatto della sostenibilità la loro missione aziendale. Infatti, il calo dell'uso di antiparassitari, oltre a diminuire il rilascio di inquinanti nell'ambiente e i rischi per l'operatore, consente un risparmio di costi legati alla difesa della vite. Inoltre, la conseguente riduzione del transito delle macchine irroratrici in vigneto comporta una maggiore tutela della struttura del suolo, con effetti positivi sulla nutrizione e sulla risorsa idrica, oltre a un risparmio energetico e a un vantaggio economico per il vitivinicoltore.

La valutazione delle varietà resistenti: il lavoro sul Souvignier Gris

Il notevole interesse da parte dei produttori emiliano-romagnoli per la coltivazione di varietà resistenti ha portato alla realizzazione del Piano "Nuove varietà e tipologie di prodotti per una vitivinicoltura competitiva e altamente sostenibile", ammesso a Contributo, nel 2020, nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020, Tipo di Operazione 16.1.01 - Gruppi Operativi del Partenariato Europeo per l'Innovazione: "Produttività e Sostenibilità dell'Agricoltura" Focus Area 2A. Il lavoro è stato reso possibile dal Gruppo Operativo per l'Innovazione -Vinres coordinato e realizzato da Ri.Nova, con il supporto di Fem e la fattiva collaborazione di Astra - Innovazione e Sviluppo, Terre Cevico, Cantine Riunite & Civ, Caviro sca, Cantina Sociale di San Martino in Rio, Dinamica, Soc. Agr. Visconti Massimo & C. s.s., Az. Agr. Garavini Irene, Az. Agr. Ca' di Camilla, Salizzoni Società Agricola, Az. Agricola Cinti Floriano, Podere Prasiano di Grotti Emanuela Soc. Agri. S.S. e della Coop. Sociale Il Ventaglio di Orav.

In linea con quanto suddetto, l'obiettivo principale del Piano di Innovazione è quello di valutare le nuove varietà resistenti ai patogeni, recentemente ottenute attraverso il miglioramento genetico (incrocio tradizionale), per conseguire informazioni oggettive sulle effettive performance agronomiche ed enologiche, al fine della loro coltivazione nell'ambito della produzione vitivinicola regionale. Tra le diverse attività re-



FIGURA 2

Grappolo di Souvignier Gris

alizzate dal GOI nell'ambito del Progetto, sono state condotte, in un vigneto ubicato a Tebano (Faenza, Ra, Fig. 1), valutazioni agronomiche ed enologiche sulle principali varietà resistenti/tolleranti internazionali, attualmente iscritte al Registro nazionale delle varietà di vite da vino. Il monitoraggio ha riguardato anche il Souvignier Gris (Fig. 2), vitigno a bacca bianca, iscritto al Rnvv con codice varietà 496. Nel sito di Tebano la varietà, messa a dimora nel 2016, innestata su Kober 5BB, è allevata a Guyot, con sesto d'impianto di 2,7 m X 1,0 m.

FIGURA 1

Vigneto coltivato con varietà resistenti ubicato a Tebano (Faenza, Ra). Gestione del sottofila caratterizzata da inerbimento con trifoglio sotterraneo



Il Souvignier Gris

Il Souvignier Gris è un incrocio di uva da vino, ottenuto in Germania nel 1983, presso l'Istituto di ricerca di Friburgo. Di recente, in seguito ad un'analisi genetica presso lo stesso Istituto di ricerca, è stato stabilito che il vitigno è un incrocio tra Seyval e Zähringer. Tuttavia, per anni si era ritenuto che derivasse da incrocio tra Cabernet Sauvignon e Bronner. Tale vitigno è stato autorizzato alla coltivazione sul territorio della Regione Emilia-Romagna con Determinazione del Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera N. 4024, pubblicata sul BURER il 10 marzo 2020.

Aspetti agronomici

Dal punto di vista agronomico, il Souvignier Gris si è dimostrato un vitigno molto vigoroso, caratterizzato da un apprezzabile equilibrio vegeto-produttivo, con portamento della vegetazione eretto. Il vitigno si adatta sia a sistemi di potatura lunga, quali il Guyot, che a quelli di potatura corta. Nel corso della stagione vegetativa è necessario applicare interventi in verde per il contenimento dello sviluppo vegetativo. Nel sito di

Tebano, il vitigno ha mostrato, in diverse annate (2017-2021), caratterizzate da pressione dei patogeni, tolleranza a oidio e peronospora. Il monitoraggio condotto nell'ambito del presente Piano di Innovazione ha confermato la ridotta necessità di interventi fitosanitari (1 o 2 trattamenti contro oidio e peronospora). Le fasi fenologiche registrate nelle annate 2017-2021 sono riportate in Figura 3.

La varietà presenta una peculiare distribuzione della pro-

FIGURA 3
Fasi fenologiche del vitigno Souvignier Gris, coltivato nel sito di Tebano (Faenza, Ra), annate 2017-2021

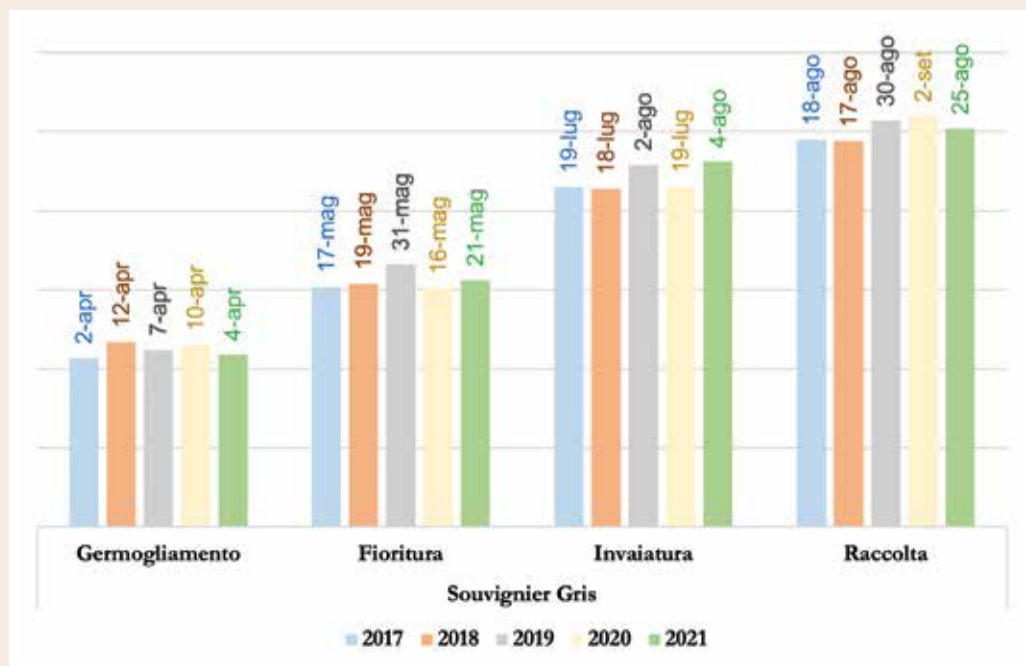




FIGURA 4

Fasce produttive con differenti fasi fenologiche del vitigno Sauvignier Gris al 18 luglio 2019



FIGURA 5

Fascia produttiva basale del vitigno Sauvignier Gris

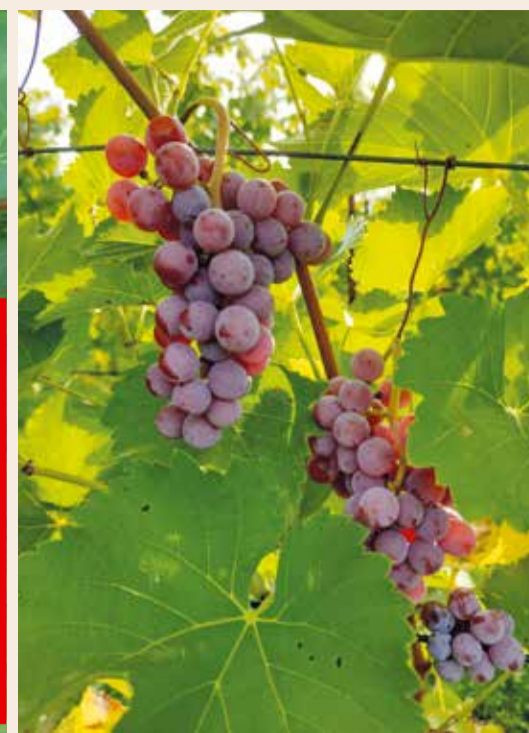


FIGURA 6

Fascia produttiva apicale del vitigno Sauvignier Gris, con grappoli in piena maturazione tecnologica al 7 ottobre 2019

duzione su tre fasce (basale, mediana e apicale), con fasi fenologiche scalari (Fig. 4), nelle quali, a partire dalla basale (Fig. 5), i grappoli, di colorazione rosata, vengono portati scalaramente a maturazione (Fig. 6). Il grappolo mostra dimensioni medio-grandi e appare, in generale, spargolo o leggermente compatto, in caso di eccessiva vigoria. L'acino è tondo, di media dimensione, con buc-

cia lievemente coriacea, che si connota per peculiari aromi secondari. Nel sito di Tebano, in 5 annate (2017-2021), la produzione è risultata in media di 17,9 t/ha, con i livelli minimi raggiunti nel 2021 (Fig. 7), annata in cui, a causa di una gelata tardiva occorsa nella prima settimana di aprile, i giovani germogli e le relative infiorescenze sono stati compromessi.



FIGURA 7

Produzione del vitigno Sauvignier Gris, coltivato nel sito di Tebano (Faenza, Ra), annate 2017-2021.

Aspetti enologici

Le uve Sauvignier Gris coltivate nel sito di Tebano, in 5 annate consecutive, hanno presentato, alla raccolta, apprezzabili livelli di solidi solubili (zuccheri), in corrispondenza di una spiccata acidità totale (Tabella 1). È interessante notare come i valori di acidità totale tendano a rimanere elevati in annate caratterizzate da temperature elevate nel periodo estivo. Dal punto di vista chimico il vino, prodotto in diverse annate da vinificazioni in purezza di uve raccolte nella fascia medio-basale, coltivate a Tebano, ha presentato, in generale, una colorazione intensa, medio-alta concentrazione di polifenoli totali e apprezzabili struttura. Il profilo aromatico è apparso delicato, con peculiari note floreali (acacia e tiglio), di agrumi, frutta esotica, pomacee, erbe aromatiche e miele. Nell'ambito del Progetto presentato dal GOI Vinres sono state effettuate prove per la realizzazione di nuove tipologie di vini prodotti da vitigni resistenti, volte ad esaltarne le peculiarità enologiche. In particolare, nel caso del Sauvignier Gris la vinificazione innovativa ha previsto la raccolta tardiva (19 ottobre 2021) delle uve posizionate in corrispondenza della fascia produttiva medio-apicale (Fig. 8) del germoglio. Per la vinificazione di controllo (testimone) le uve sono, invece, state raccolte, nella fascia medio-basale del germoglio, in data 25 agosto 2021 (Fig. 9). Entrambe le Tesi sono state sottoposte a microvinificazione standard, in purezza, e i risultati della valutazione sensoriale sono riportati in Figura 10. In particolare, il vino prodotto dalle uve raccolte a ottobre, nella porzione medio-apicale (innovativa), ha presentato, alla vista, una colorazione giallo paglierino più intensa rispetto a quello ottenuto da uve vendemmiate il 25 agosto, nella fascia produttiva medio-basale del germoglio. All'olfatto, il vino innovativo si connotava per note di fiori e miele più accentuate, che si accompagnavano a sentori fruttati (agrumi, pera, mela, banana, ananas) più incisivi. Al gusto, il vino ottenuto da uve vendemmiate tardivamente risultava, inoltre, meno amaro e acido e più sapido, rispetto a quello ottenuto da uve vendemmiate in data 25 agosto.

TABELLA 1
Parametri tecnologici del vitigno Sauvignier Gris, coltivato nel sito di Tebano (Faenza, Ra), annate 2017-2021

ANNO	RACCOLTA	Solidi Solubili (Brix)	pH	Acidità Totale (g/L)
2017	18-ago	22,6	3,22	8,00
2018	17-ago	22,0	3,13	8,18
2019	30-ago	24,2	3,25	7,99
2020	2-set	24,8	3,30	7,74
2021	25-ago	25,4	3,24	6,79



FIGURA 8
Fascia produttiva medio-apicale in piante di Sauvignier Gris, annata 2021

FIGURA 9
Fascia produttiva medio-basale in piante di Sauvignier Gris, annata 2021

Conclusioni

La prova condotta ha permesso di evidenziare la versatilità e il potenziale enologico delle uve di Sauvignier Gris, che, come dimostrano diversi prodotti presenti sul mercato, si prestano alla produzione sia di vini bianchi fermi che di spumanti di qualità. In un momento storico in cui il futuro della viticoltura è costantemente messo a dura prova dagli effetti imprevedibili del cambiamento climatico e in cui le normative vigenti impongono severe limitazioni all'uso di composti a base di rame e la revoca di numerosi principi attivi di sintesi chimica, i vitigni resistenti, come il Sauvignier Gris, rappresentano un prezioso alleato per un percorso produttivo sostenibile e competitivo, in sinergia con gli obiettivi dell'Ue.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020 – Tipo di Operazione 16.1.01 – Gruppi Operativi del Partenariato Europeo per l'Innovazione: "Produttività e Sostenibilità dell'Agricoltura" Focus Area 2A – Progetto "Nuove varietà e tipologie di prodotti per una vitivinicoltura competitiva e altamente sostenibile - VITIRES"

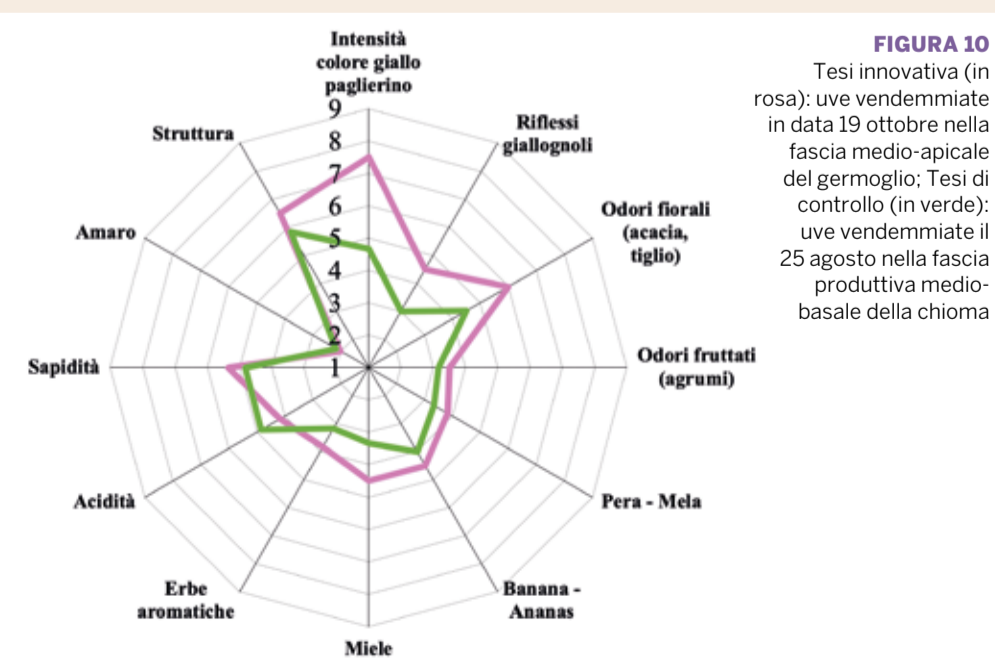


FIGURA 10

Tesi innovativa (in rosa): uve vendemmiate in data 19 ottobre nella fascia medio-apicale del germoglio; Tesi di controllo (in verde): uve vendemmiate il 25 agosto nella fascia produttiva medio-basale della chioma



L'Europa investe nelle zone rurali

Elasticità inimitabile.



ART.88ADR
con regolazione separata.



“Nati per creare”

È possibile garantire la durabilità dei dispositivi nel vigneto con materiali di dubbia provenienza?

Fidatevi solo dei prodotti marchiati **VIGNETINOX**, utilizziamo acciai certificati, riutilizzabili e riciclabili al 100%.

800 22 80 22



VIGNETINOX.com

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