

## Informativa

Noi e alcuni partner selezionati utilizziamo cookie o tecnologie simili come specificato nella [cookie policy](#). Puoi acconsentire all'utilizzo di tali tecnologie chiudendo questa informativa.

Scopri di più e personalizza

Accetta



Cosa pensano i territori e come interpretano la situazione sulle analisi delle giacenze, prospettive di crescita sui mercati e valutazione della distillazione per i vini a Denominazione di origine.

**VALPOLICELLA**

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



queste realtà escluse e, diversamente che per altre denominazioni, un aiuto allo stoccaggio a prezzi interessanti”.

### SOAVE E CUSTOZA

**Sandro Gini, presidente del Consorzio** illustra la situazione che risulta sotto controllo nella Doc Soave con un imbottigliato che cresce del 7% rispetto al 2019: “L’aumento delle giacenze dello sfuso per il Soave rispetto al 2019 non ci preoccupa essendo fisiologico per una Doc in equilibrio, siamo più preoccupati da quanto potrebbe accadere nel prossimo futuro che non da quanto c’è in cantina”.

**Luciano Piona** prosegue: “Quella del Custoza è una piccola eccedenza assolutamente recuperabile nell’anno prossimo anche perché tra i primi in Italia abbiamo disposto che il taglio si può fare entro il 31 dicembre esclusivamente con il vino dell’annata precedente. Quindi le giacenze delle vendemmie precedenti, come ad oggi la 2018, non spaventano visto che sono destinate ad essere riclassificate a vino da tavola. La discesa del prezzo del Lugana a scaffale nella grande distribuzione causato dall’aumento della produzione ha generato una competizione diretta con il Custoza sottraendone parte della quota di mercato. Questo ha fatto crescere le giacenze che, come già detto, la filiera giudica non preoccupanti per quantoriguarda la gestione della denominazione”.

**I due presidenti sono concordi sulla distillazione dei vini a Do:** “Fin da subito mi sono detto favorevole – continua **Piona** – a fronte di valori dignitosi di prezzo ad aprire la distillazione ai vini Dop, al di là del Custoza, per sostenere le denominazioni in crisi. Ritengo che debba essere gestita più che dai Consorzi dalle aziende, visto che non tutte hanno giacenze, con regole semplici e solo per i vini presenti a fine luglio 2020, quindi per quelli del 2019 o delle annate precedenti, attribuendo per esempio il 50% del valore della Doc nella quotazione dei mercuriali disponibile presso le Camere di Commercio in tempo reale. È molto meglio sottrarre giacenze a una denominazione che non gira distillando prodotto vecchio che penalizzare quello nuovo”.

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

### PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

**Le giacenze del Pinot grigio delle Venezie rispetto all’anno scorso, si aggirano attorno a valori più bassi** (nel 2020 l’imbottigliato da gennaio a settembre è cresciuto del 6,4% rispetto al 2019 con una media di imbottigliamenti di 151.490 hl/mese, in crescita del 3%, e le certificazioni segnano +2% sullo stesso periodo). **Albino Armani, presidente del Consorzio delle Venezie**, sottolinea: “la mia opinione, sempre sostenuta nei tavoli dei mesi scorsi, è che sia doveroso pensare alla distillazione dei vini a Do. Ci siamo arrivati con mesi di ritardo, dopo che altre misure non hanno raggiunto l’effetto sperato, ma oggi dobbiamo procedere restringendo, però, le possibilità alle denominazioni che meritano di essere tutelate. La distillazione dei vini a Do è una opportunità che deve premiare le denominazioni più virtuose e più significanti sul mercato partendo dalle Docg fino ad arrivare, eventualmente, alle Igt secondo griglie di premialità su base regionale attribuendo ad ogni Regione risorse proporzionali al peso delle produzioni in questione. Vanno difesi i vertici della piramide qualitativa, lasciando perdere i vini da tavola, eliminando le annate ‘vecchie’ che non trovano collocazione sul mercato con una distillazione che riconosca un giusto prezzo. Così potremmo ‘alleggerire’ le denominazioni da vini di minor qualità e favorire una corretta gestione della produzione attraverso sistemi di programmazione dei quantitativi offerti in base agli effettivi consumi, anche in chiave pluriennale, che è l’unico modo per sostenere i prezzi. Vedo nei Consorzi l’organismo che, comprendendo tutta la filiera, può fare la sintesi, in mancanza dell’interprofessione. Con in mano tutti i numeri della gestione del prodotto, i Consorzi hanno una visione strategica di insieme, che i produttori singolarmente non hanno, e possono indirizzare le aziende sui vini da avviare alla distillazione. Ovviamente poi starà ai singoli muoversi per accedervi. L’importante è affidare alle Regioni la gestione di queste risorse, secondo griglie di premialità decise nei tavoli di filiera, per facilitare l’uso di tutte le risorse, evitare distribuzioni a pioggia, che porterebbe al riconoscimento di prezzi molto bassi, e valorizzare le Do che lo meritano”.

Fonte Il Corriere Vinicolo