



PINOT GRIGIO *delle* **V**ENEZIE
Sigillo di meraviglia

JUNE 2025

Luca Rigotti è il nuovo presidente del Consorzio Doc Delle Venezie

Luca Rigotti è stato eletto presidente del Consorzio di tutela Doc Delle Venezie. La nomina è avvenuta il 12 maggio, da parte del rinnovato Consiglio di amministrazione, insediatosi a seguito dell'Assemblea dei soci che si è svolta presso la Cantina Colli Berici di Lonigo durante la quale sono state approvate le linee programmatiche che guideranno l'attività consortile nel triennio 2025-2028. Presidente del Gruppo Mezzacorona e già consigliere del Consorzio, Luca Rigotti sarà affiancato dai vicepresidenti Christian Scrinzi (Collis Veneto Wine Group) e Flavio Bellomo (Cantina di Conegliano, Vittorio Veneto e Casarsa). Presiederà un CdA composto da 21 consiglieri in rappresentanza della filiera vitivinicola del Triveneto, il più esteso modello di integrazione interregionale italiano che riunisce i produttori di Pinot Grigio di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento. Con una superficie produttiva di 27mila ettari e 230 milioni di bottiglie prodotte, la Doc Delle Venezie rappresenta l'85% del Pinot Grigio italiano e il 43% di quello mondiale. "Lavoreremo con determinazione in continuità con l'efficace attività portata avanti con lungimiranza ed equilibrio dal precedente Consiglio di amministrazione e dal presidente Armani, che ringrazio sentitamente", afferma Rigotti. "Il nostro obiettivo primario sarà quello di consolidare e rafforzare il posizionamento e il valore territoriale ed economico del Pinot Grigio Doc Delle Venezie, che si è confermato il vino fermo italiano più venduto al mondo".



Luca Rigotti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



169343

Radicate nella natura, coltivate biologicamente

Il primo quotidiano sulla sostenibilità nel retail



NEWS A cura di: Nicola Mamo

Consorzio DOC Delle Venezie e Marina Militare insieme al Nastro Rosa Tour

Il Consorzio DOC Delle Venezie partecipa all'edizione 2025 del Marina Militare Nastro Rosa Tour, un evento itinerante che unisce vela, sport e valorizzazione del territorio. Il tour partirà da Venezia il 1° giugno e si concluderà a Genova il 13 luglio, attraversando nove porti iconici italiani. Il Consorzio sarà presente a partire dalla tappa di Cattolica, prevista per l'1 e il 2 giugno, all'interno del race village e dell'area hospitality, dove atleti, istituzioni, stampa e pubblico potranno conoscere da vicino il Pinot Grigio DOC Delle Venezie.

Il progetto si inserisce in una strategia di promozione integrata che combina visibilità nazionale con l'affermazione dei valori di qualità certificata, tracciabilità e responsabilità ambientale. Con 230 milioni di bottiglie certificate ogni anno, il Consorzio rappresenta l'85% della produzione italiana di Pinot Grigio e il 43% di quella mondiale. La denominazione coinvolge una filiera composta da 6.141 viticoltori, 575 aziende di vinificazione e 371 aziende di imbottigliamento, distribuite tra Veneto,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Friuli Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige.

L'evento sportivo, organizzato da Difesa Servizi e SSI Sport Events e promosso dalla Marina Militare, fa parte del progetto "Valore Paese Italia" e si distingue per la sua forte componente culturale e ambientale. Le attività previste comprendono regate multidisciplinari, talk show, intrattenimento e iniziative di sensibilizzazione ecologica, come il progetto Waving Meadow per la tutela della Posidonia Oceanica e il monitoraggio dei delfini con ProMed.

"La collaborazione con la Marina Militare nell'ambito del Nastro Rosa Tour è un'occasione preziosa per raggiungere un pubblico ampio e trasversale, consapevole e attento a tematiche legate alla salute e alla sostenibilità", ha dichiarato Luca Rigotti, Presidente del Consorzio DOC Delle Venezie. "Promuoviamo la nostra eccellenza enologica insieme ai valori che ci guidano: qualità certificata, tracciabilità, cultura e responsabilità".

Attraverso questa partecipazione, la DOC Delle Venezie consolida il proprio ruolo all'interno del racconto contemporaneo del vino italiano, rafforzando la sua identità presso un pubblico professionale e sensibile ai temi della sostenibilità e del made in Italy. L'adesione al Nastro Rosa Tour rientra in un piano più ampio di sinergie istituzionali che include anche la partnership con il FAI e l'adesione al programma Wine in Moderation.

[NEWS](#) | [01 Giugno 2025](#) [STAMPA](#) [EMAIL](#) [CONDIVIDI](#) [f](#) [X](#) [in](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#)

Articolo successivo: [CAR: l'OCSE visita il modello italiano di sicurezza alimentare Avanti](#)

NOTIZIE DEL GIORNO



[GO fit: benessere e investimenti per il mercato italiano](#)

[CAR: l'OCSE visita il modello italiano di sicurezza alimentare](#)

[Marlù lancia la nuova stagione del podcast Scatenate](#)

[Giornata Mondiale del Latte: a Cremona il punto sulla filiera](#)

[I più letti della settimana](#)

EDITORIALE

Differenziare l'offerta a tutti i livelli



STEFANO SEQUINO
Direttore Consorzio DOC
Delle Venezie

Accanto alla riduzione dei consumi di vino, tendenza ormai strutturale recentemente confermata dall'Organizzazione internazionale della vite e del vino, si fa strada il modello, anch'esso non più nuovo, che mette al centro la crescente attenzione alla salute e agli stili di vita dei consumatori. E se, da un lato, cambiano (e in maniera unilaterale) le regole del gioco con un consumatore che sempre più spesso cerca sullo scaffale vini e bevande a più basso contenuto alcolico, dall'altro occorre riflettere rispetto alle più efficaci modalità per poter gestire il cambiamento e poter fornire agli operatori e ai consumatori regole del gioco chiare e definite.

La proposta di regolamento europeo, c.d. pacchetto vino, recentemente presentata dalla Commissione UE, tenendo conto delle raccomandazioni formulate dal gruppo di alto livello, offre un primo spazio di riflessione: considerando la possibilità di poter ottenere in cantina dei vini totalmente o parzialmente dealcolati - così è indicato nelle premesse del regolamento -, occorre garantire una migliore informazione ai consumatori rispetto al corretto utilizzo dei termini - da associare ai vini ottenuti tramite dealcolazione - 'analcolico' e 'a contenuto alcolico ridotto', il cui utilizzo in etichetta, oggi differenziato tra i differenti Stati membri europei, dovrebbe essere armonizzato.

Ma nella grande famiglia dei vini a basso contenuto alcolico, i vini dealcolati non sono soli: occorre considerare una tipologia di vino che, mediante l'anticipo della vendemmia e l'applicazione di una dedicata e oculata gestione culturale del vigneto, è naturalmente dotata di un tenore alcolico più contenuto. Un segmento differente e non specificatamente contemplato nella proposta di regolamento formulata dalla Commissione europea per quanto riguarda le modalità di etichettatura, che di fatto non consente - secondo l'attuale impostazione - di distinguere un vino a bassa gradazione ottenuto senza l'utilizzo di tecniche di dealcolazione.

In effetti, la possibilità di ottenere in cantina un vino totalmente o parzialmente dealcolato, che sotto il profilo merceologico deve essere classificato all'interno di una categoria già riconosciuta a livello europeo, impone una riflessione condivisa con l'obiettivo di trovare la formula migliore, più ampia (non limitata ai dealcolati) ma anche efficace e distintiva in grado di differenziare i vini sullo scaffale rispetto ai requisiti di prodotto, e quindi di contenuto alcolico, così come di processo.

Si apre quindi un nuovo scenario, nel quale la differenziazione dell'offerta, che sempre più diventa opportunità e driver di competitività per le imprese vitivinicole, richiede un dettagliato inquadramento anche dal punto di vista normativo.



NEWS

PRODOTTI

LA VETRINA

RECENSIONI

VINOVAGARE

RICETTE

La Redazione

2 giugno 2025

Home News

Il Pinot Grigio DOC Delle Venezie: il bianco perfetto per ogni tavola (anche quella dei ristoranti italiani)

VINO

VINO SOSTENIBILE

WINELOVER

Il Pinot Grigio DOC Delle Venezie: il bianco perfetto per ogni tavola (anche quella dei ristoranti italiani)

Fresco, versatile e sostenibile: il Pinot Grigio delle Venezie conquista le coste italiane e punta dritto ai cuori (e ai calici) dei wine lover.

Fresco, elegante, versatile: il **Pinot Grigio DOC Delle Venezie** è uno dei vini bianchi italiani più amati al mondo, ma ancora troppo spesso sottovalutato proprio **nella ristorazione italiana**, dove meriterebbe di comparire con maggiore frequenza nelle carte dei vini. Un bianco che, con oltre **230 milioni di bottiglie certificate ogni anno**, racconta il volto autentico del Nordest vitivinicolo e porta alta la bandiera del Made in Italy enologico, non solo all'estero ma anche nei nostri calici quotidiani.



La Redazione

Vuoi di più?

Iscriviti alla newsletter settimanale di Cibovagare

INVIA

PIÙ LETTI

Perfetto con antipasti di **pesce**, primi leggeri, insalate estive, **formaggi** freschi e cucina vegetariana, il **Pinot Grigio delle Venezie** è un compagno ideale per ogni occasione conviviale, ma anche una scelta intelligente per chi cerca **bevibilità, qualità garantita e sostenibilità**.



Un'estate a vela per raccontare l'identità del Pinot Grigio DOC

Per promuovere questa eccellenza, il **Consorzio DOC Delle Venezie** ha scelto di salpare lungo le coste italiane partecipando al **Marina Militare Nastro Rosa Tour 2025**, una regata velica che, dal **1° giugno al 13 luglio**, toccherà **nove località costiere iconiche**, da **Venezia** a **Genova**.

Un viaggio che unisce sport, **sostenibilità** e cultura del territorio, durante il quale il Pinot Grigio sarà protagonista nell'**area hospitality** del tour, a partire dalla tappa di **Cattolica (1-2 giugno)**, dove il pubblico potrà conoscere, degustare e apprezzare un **vino** che rappresenta **l'85% del Pinot Grigio italiano** e ben **il 43% di quello mondiale**.

Un grande bianco italiano da riscoprire (e rilanciare)

Nato da una filiera strutturata e tracciabile, che coinvolge oltre **6.000 viticoltori, 575 aziende di vinificazione e 371 imbottigliatori**, il Pinot Grigio DOC Delle Venezie è il frutto di un modello virtuoso di integrazione interregionale tra **Veneto, Friuli Venezia Giulia** e Trentino. Una denominazione che coniuga numeri importanti e **una forte identità territoriale**, e che oggi guarda con decisione alle **nuove generazioni di consumatori**.

"Collaborare con la Marina Militare e partecipare al Nastro Rosa Tour significa parlare a un pubblico attento, consapevole, sensibile ai temi della sostenibilità e della qualità", afferma **Luca Rigotti**, Presidente del Consorzio DOC Delle Venezie. *"Ma significa*

R-Women: le donne del vino di Langa brindano alla libertà femminile con una mostra che unisce arte, diritti e degustazioni

23 cantine al femminile, fotografie internazionali e un solo messaggio: il vino può diventare voce per le donne che non ce l'hanno.

Tea Alberizzi il 21 mag 2025

Merano WineFestival Calabria 2025: gusto e vini a Cirò

Dal 7 al 9 giugno Cirò ospita Merano WineFestival Calabria: 3 giorni di degustazioni, chef stellati, biodiversità e vini del Sud da scoprire.

Gianfranco Cimbalo il 14 mag 2025

Testa in cassetta artigianale a Sassello | Macelleria Giacobbe - Salumi Liguri e Piemontesi

Scopri la tradizione della testa in cassetta di qualità nella macelleria Giacobbe a Sassello (SV). Prodotti norcini artigianali tra Liguria e Piemonte, con salumi freschi e genuini.

Cristina Rombolà il 19 mag 2025

Scopri Casa Bernardi: l'olio EVO che nasce tra gli ulivi e i cieli di Asolo

A San Martino, tra rocce e ulivi secolari, nasce l'olio EVO autentico di Casa Bernardi: un viaggio nei sapori, nella natura e nella tradizione di Asolo.

La Redazione il 20 mag 2025

anche lanciare un messaggio al sistema della ristorazione italiana: il Pinot Grigio merita un posto di rilievo nelle carte vini, perché racconta un territorio, una cultura produttiva e un'identità moderna e autentica del vino italiano".

Vino e sostenibilità: un binomio vincente

Il Nastro Rosa Tour non è solo vela e spettacolo, ma anche un **contenitore di valori ambientali e culturali**. Tra le attività del tour 2025: la **tutela della Posidonia Oceanica** (progetto *Waving Meadow*), la **piantumazione della macchia mediterranea** con *Fondazione Sylva* e il **monitoraggio dei delfini** del Mediterraneo con il progetto *ProMed* in collaborazione con gli Acquari di Cattolica e Genova.

Il Consorzio DOC Delle Venezie si riconosce pienamente in questa visione, promuovendo da anni una viticoltura sempre più **sostenibile e rispettosa dell'ambiente**, anche attraverso l'adesione a **Wine in Moderation** e la **partnership con il FAI**.



Pinot Grigio DOC: dalla costa alla carta dei vini

L'estate 2025 sarà l'occasione per avvicinare il Pinot Grigio DOC Delle Venezie a un pubblico più ampio: non solo wine lover e appassionati, ma anche ristoratori, sommelier e operatori del settore. Perché promuovere questo vino significa **valorizzare un patrimonio nazionale**, dare spazio a un bianco moderno e internazionale, e sostenere un modello produttivo virtuoso che unisce qualità, tracciabilità e territorio.

Scopri di più su www.dellevenezie.it

Segui il Nastro Rosa Tour su www.nastrosatour.it

[< Precedente](#)

Consorzio Doc Delle Venezie partner del Nastro Rosa Tour 2025

3 Giugno 2025 - 12:09 | Categorie: [Vini](#) | Tag: [Consorzio Doc delle Venezie](#), [Nastro Rosa Tour 2025](#)

Verona – Il **Consorzio Doc Delle Venezie** è al fianco della Marina Militare nell'ambito del **Nastro Rosa Tour 2025**, la regata che toccherà nove iconici porti da Nord a Sud del Paese per valorizzare le località costiere italiane. Il tour – parte del progetto nazionale Valore Paese Italia – ha preso il via il **1° giugno** da Venezia e si concluderà il **13 luglio** a Genova.

La partecipazione del Consorzio si tradurrà in una presenza attiva **nel race village e nell'area hospitality** dell'evento a partire dalla **tappa di Cattolica** (1 e 2 giugno), dove atleti, istituzioni, stampa e pubblico avranno occasione di scoprire il **Pinot Grigio Doc Delle Venezie** e i valori che guidano la denominazione di origine più estesa a livello nazionale, con oltre **230 milioni di bottiglie** certificate ogni anno.

“La collaborazione con la Marina Militare nell'ambito del Nastro Rosa Tour è un'occasione preziosa per raggiungere un pubblico ampio e trasversale, consapevole e attento a tematiche legate alla salute e alla sostenibilità”, afferma **Luca Rigotti, presidente del Consorzio Doc Delle Venezie**. “Proprio come accade con la nostra adesione a **Wine in Moderation** e la partnership con il **FAI-Fondo per l'Ambiente Italiano**, crediamo che fare sistema con realtà che rappresentano l'eccellenza italiana, in ambiti diversi ma affini, sia il modo migliore per raccontare un'identità autentica e i valori che accompagnano il nostro lavoro”.



LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo
Tepsi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)
[Salumi&Tecnologie](#)
[Carni&Consumi](#)
[Formaggi&Consumi](#)
[Formaggi&Tecnologie](#)
[DolciSalati&Consumi](#)
[Surgelati&Consumi](#)
[Grocery&Consumi](#)
[Vini&Consumi](#)
[Luxury Food & Beverage](#)
[The Italian Food Magazine](#)
[Tech4Food](#)
[Italy For Asia](#)

GLI EDITORIALI DEL

Il fenomeno Pinot Grigio

A Soave il punto della situazione

Con 27mila ettari di vigneti coltivati tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento, la Doc delle Venezie rappresenta oggi un modello virtuoso di collaborazione tra territori. Nel 2024 ha registrato una crescita del 3% in volume e un aumento di circa l'8-10% in valore, con il prezzo medio nei mercuriali delle Camere di commercio di Treviso e Verona passato da 0,95 a 1/1,10 al litro in soli due anni.

Per questa ragione la Coldiretti ha dedicato un focus al fenomeno Pinot grigio, un vino che non sembra risentire di alcun tipo di crisi e che è in costante crescita sia come superfici vitate, sia come produzione e soprattutto vendite. Cresce continuamente l'export per un vino gradevole e gradito a molti tipi di palato, quindi capace di scalare le vette delle hit parade di vendita.

A tracciare il quadro attuale della denominazione è intervenuto Stefano Sequino, direttore del Consorzio di Tutela Vini Doc delle Venezie. La sua relazione è stata lo spunto per una tavola rotonda con la partecipazione di importanti figure del settore: Luca Rigotti, neo presidente del Consorzio stesso e presidente del gruppo di lavoro Copacogeca; Roberta Corrà, direttore generale del potente Gruppo Italiano Vini, Giorgio Polegato di Cantina La Viarte e presidentedi Coldiretti Treviso; Angela Bortoluzzi della tenuta Borgo Tintor a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Alberto Marchisio, direttore di Cadis 1898. Il programma dell'incontro, tenutosi a Soave in casa Cadis, è stato chiuso dall'intervento di Carlo Salvan, presidente di Coldiretti Veneto.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



169343

VENETONEWS

INFORMAZIONE LOCALE DEL VENETO



AMBIENTE E SALUTE

ATTUALITA

CRONACA

CULTURA

ECONOMIA

POLITICA

TERRITORIO

ULTIME

12/06/2025 | BIORAFFINERIA ENI DI PORTO MARGHERA, CONCLUSE LE ATTIVITÀ DI RIASSETTO DEGLI IMPIANTI

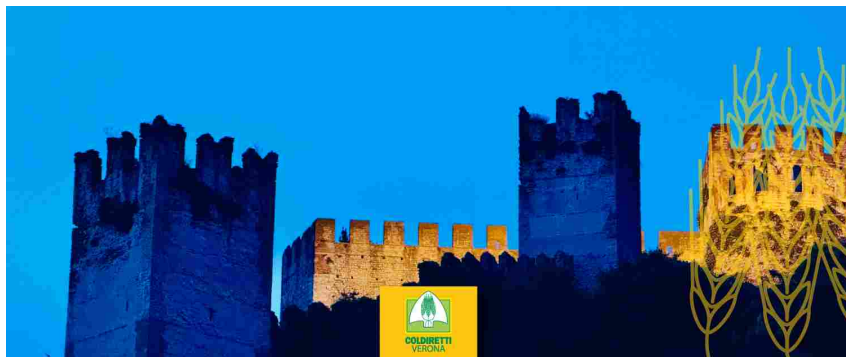
HOME

AMBIENTE E SALUTE

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, INCONTRO SULLE PROSPETTIVE DELLA DOC DEL TRIVENETO. COLDIRETTI VERONA HA RIUNITO A SOAVE I PRODUTTORI CON I MASSIMI ESPERTI.

TOPICS: Coldiretti Verona Verona

POSTED BY: REDAZIONE 12/06/2025



Verona, 11 giugno 2025 – Nella sala convegni della Cantina Cadis 1898 a Soave si è tenuto l'incontro organizzato da Coldiretti e dedicato al **Pinot Grigio delle Venezie Doc** per valorizzare il ruolo di leadership di questa denominazione che rappresenta l'85% del vino ottenuto da uve Pinot Grigio italiano e il 43% di quello mondiale, confermandosi il primo vino Doc bianco fermo per volumi di esportazione, con il 95% delle 230 milioni di bottiglie destinate al commercio estero.

Il "Delle Venezie" con i suoi 27mila ettari di estensione su tre regioni d'Italia è un simbolo di integrazione interregionale con grandi potenzialità di crescita nonostante le incertezze economiche e geopolitiche degli ultimi anni.

Durante la serata, moderata da **Michele Zanardo**, presidente del Comitato nazionale Vini Masaf e vicepresidente nazionale Assoenologi, sono intervenuti produttori ed esperti di settore del sistema. A cominciare da **Gabriele Posenato**, presidente della Cantina Cadis 1898, che ha portato i suoi saluti di



FOLLOW ON FACEBOOK

La vela d'epoca torna a Venezia per il Trofeo Principato di Monaco

Inaugurata a Mestre la mostra We are all superheroes



Jeff Bezos e Lauren Sanchez, Venezia si prepara alle nozze da favola



Verona, danno a un'opera d'arte per un selfie

"Venezia suona", torna la rassegna musicale estiva al parco ex-Umberto I

META

benvenuto ai partecipanti e **Alex Vantini**, presidente di Coldiretti Verona, che ha evidenziato quanto la consulta vitivinicola della Federazione abbia voluto l'incontro tra tutte le realtà che ruotano intorno al del Pinot Grigio, denominazione fondamentale nel panorama nazionale e internazionale.

Sono seguiti i saluti dell'Assessore regionale all'Agricoltura, **Federico Caner**, che oltre a ricordare l'impegno della Regione per il comparto vitivinicolo ha accennato alle nuove tendenze di mercato legate al vino low alcol: "E' corretto difendere i vini del proprio territorio - ha detto - ma penso che si debbano cogliere tutte le opportunità che il mercato ci offre. Proprio in questo senso occorre ragionare con capacità e competenze imprenditoriali che ai veneti non mancano".

Nella sua relazione tecnica, il direttore del Consorzio di Tutela Vini Doc delle Venezie **Stefano Sequino** ha tracciato l'attuale situazione della denominazione, un modello virtuoso di collaborazione tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento. "Non dobbiamo perdere di vista - ha specificato - lo scenario mondiale in cui il Pinot italiano pesa per il 40 per cento. È necessario condividere con gli altri consorzi di tutela del Pinot Grigio nel Triveneto l'andamento del mercato e gli obiettivi per mantenere un trend per ora positivo ma che viene fortemente condizionato dallo scenario internazionale".

I dati relativi alla produzione 2024 del Pinot Grigio delle Venezie sono positivi e hanno registrato una crescita del +3% in volume e un aumento del valore stimato tra l'8% e il 10%, con il prezzo medio nei mercuriali di Treviso e Verona passato da 0,95 €/l a 1/1,10 €/l in soli due anni.

La relazione di Sequino ha fatto da preludio alla tavola rotonda con **Luca Rigotti**, neo presidente del Consorzio e presidente del gruppo di lavoro Copacogeca, **Roberta Corrà**, direttore generale del Gruppo Italiano Vini, **Giorgio Polegato**, Cantina La Viarte e presidente Coldiretti Treviso, **Angela Bortoluzzi** della tenuta Borgo Tintor a Gradisca d'Isonzo, e **Alberto Marchisio**, direttore generale di Cadis 1898.

Il dibattito ha toccato temi cruciali come le possibili evoluzioni della denominazione, le minacce esterne come i dazi, e lo sviluppo dei consumi, anche attraverso l'ipotesi di lancio di una versione a bassa gradazione.

Rigotti ha esaltato la resilienza della denominazione che è in grado di reggere il mercato nonostante le difficoltà che il settore sta riscontrando. "Noi produttori, però, dobbiamo fare in modo che la reputazione del Pinot Grigio rimanga inalterata nei confronti dei consumatori che negli anni hanno imparato a conoscerlo e ad apprezzarlo", ha detto sottolineando nel contempo la forte preoccupazione nei confronti dei dazi visto che gli Usa oggi assorbono più del 40 per cento dell'export. **Marchisio** ha parlato della necessità di un maggiore coordinamento tra le diverse denominazioni con riferimento ai vini veronesi Custoza e Soave che potrebbero beneficiare del trend positivo della doc delle Venezie, così come il Garda, in un'ottica di sinergie territoriali. **Corrà** ha posto l'accento sulle potenzialità ancora inesprese del Pinot Grigio italiano, ancora troppo poco valorizzato all'estero dove è un prodotto entry level, quindi potenzialmente più esposto alle crisi di mercato come quelle che deriverebbero dai dazi statunitensi. "La minaccia dei dazi ci spaventa - ha puntualizzato - perché nel caso andassero in porto dovremmo fare delle scelte che ridurrebbero sicuramente la nostra marginalità ma soprattutto ci farebbero perdere quote di mercato che sarebbero molto difficili da recuperare. In Italia ne commercializziamo meno del 5 per cento. E' tempo di lavorare per farlo crescere sul mercato interno anche perché ha tutte le caratteristiche per un consumo moderno". **Polegato** è intervenuto sulla qualità del Pinot Grigio: "Non

Accedi

Feed dei contenuti

Feed dei commenti

WordPress.org



si rimane sul mercato per trent'anni se non si produce un vino buono ma è necessario fare molto di più per valorizzarlo anche dal punto di vista aromatico e renderlo così più interessante per un mercato che sta cambiando i propri orientamenti di gusto". **Bortoluzzi** nella sua testimonianza di impresa ha spiegato quanto sia stato fondamentale per la crescita della sua azienda il legame con la denominazione: "Crediamo fortemente nel potere della certificazione e della fascetta".

Carlo Salvan, presidente di Coldiretti Veneto, ha chiuso i lavori ribadendo l'importanza di un confronto continuo con i produttori e la filiera per trasformare queste iniziative in opportunità di sviluppo territoriale e di condivisione di prospettive. Salvan ha sottolineato il ruolo cruciale dell'Unione Europea: "E' l'unica istituzione da cui dobbiamo pretendere risposte - ha spiegato - in un contesto di grande complessità dal punto di vista geopolitico ed economico. Sui dazi deve intervenire la diplomazia comunitaria per difendere i nostri produttori nel panorama di un mercato sempre più instabile, senza dimenticare che sono contestualmente esposti alle difficoltà del cambiamento climatico che rende sempre più difficile produrre anche nel contesto triveneto".

Salvan ha, inoltre, ricordato il grande impegno di Veronafiere nella promozione del vino italiano nel mondo e ha ringraziato il presidente **Federico Bricolo**, presente in sala con il Direttore Generale **Adolfo Rebughini**, per le molte attività messe in campo.

(Coldiretti Verona)

Please follow and like us



< Previous post Next post >

Venetonews è un supplemento di
Padovanews.it, periodico iscritto

TAG

ULTIME NOTIZIE:

LOW naturalmente

**INCHIESTA ESCLUSIVA
SULLA CRESCITA DEI VINI
"A BASSO GRADO" OTTENUTI
SENZA DEALCOLAZIONE**



Nel caotico mondo dei low alcol i "basso grado naturali" sono una nicchia definita e in crescita. Ponte tra un passato pre-aricchimenti e un futuro di consumi ad alcol contenuto, rappresentano una sfida enologica molto ambiziosa. Dove il low si concilia con territorio e identità e la qualità torna a misurarsi con i criteri classici del vino. Una sfida che l'Italia può giocare da leader grazie allo straordinario patrimonio ampelografico e di varietà territoriali. Le testimonianze di Luigi Moio e Christian Scrinzi sui percorsi produttivi viti-enologici, i progetti dei Consorzi e una selezione di etichette pioniere "naturalmente low" DA PAG. 2

LUIGI MOIO

Sotto gli 8,5° si può,
ma serve sperimentare.
Purché si parta dal vigneto

CHRISTIAN SCRINZI

Low alcol sì, ma di qualità.
E non dimentichiamo
il vino convenzionale

DA PAG. 8

**CONSORZI IN PISTA:
IL LOW-NAT DIVENTA PROGETTO
NORMATIVO ED ENOLOGICO**

Prosecco Doc

*Verso un brut a 8-9°.
Senza dealcolazione*

Garda Doc

Arriva la Garganega a 8,5-9°

Pinot grigio delle Venezie

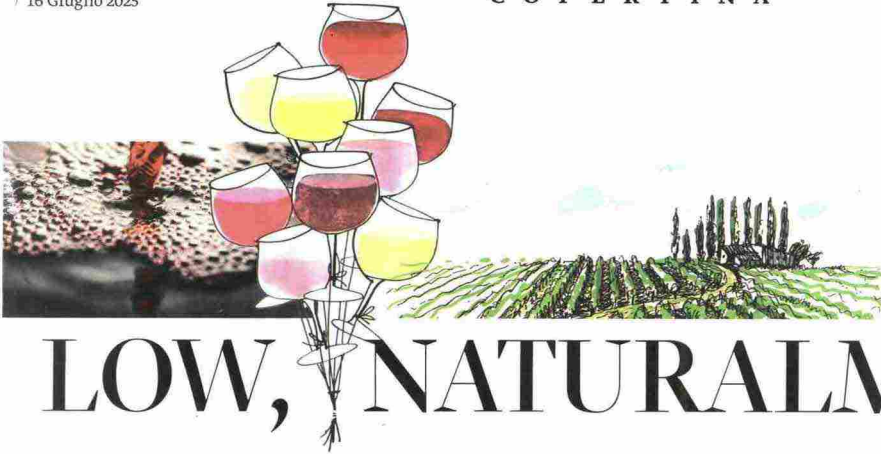
*9°? Sì, ma non chiamatemi
dealcolato*

DA PAG. 12

**SETTE ETICHETTE CHE
RACCONTANO SPERIMENTAZIONI
E PROGETTI DELLE IMPRESE**

- 
- Gruppo Zonin 1821
 - Mack & Schuhle
 - MonVin
 - La Scolca
 - Piccini 1882
 - Cantine di Verona
 - Gaierhof

C O P E R T I N A



**INCHIESTA ESCLUSIVA
 SULLA CRESCITA DEI VINI
 "A BASSO GRADO" OTTENUTI
 SENZA DEALCOLAZIONE**

LOW, NATURALMENTE!

di GIULIO SOMMA e FLAVIA RENDINA

Condividono, ma solo in parte, il mercato con i dealcolati ma giocano tutta un'altra partita in cantina così come nel calice; stanno entrando nel mainstream dei nuovi stili di consumo ma mantengono intatte tutte le caratteristiche dei vini tradizionali con, in più, il vantaggio di incarnare l'evoluzione verso il "basso grado" con una modalità tecnica vista con favore da tutti gli amanti del vino tradizionale che continuano a vedere i dealcolati come, in fondo, "non vini".

Stiamo parlando dei "low alcohol naturali", cioè di quella nuova/vecchia famiglia di vini che attraversa ormai tutte le tipologie di etichette - bianche, rosse, rosate, spumanti ma anche frizzanti - proposte con packaging moderni, accattivanti, alternativi, ultra-green, fino al fusto, per candidarsi come alternativa ai dealcolati entrando, comunque, nello stesso segmento di mercato. Anche se di vero e proprio "segmento" è ancora difficile parlare, visto l'affastellarsi in questa area di consumi di prodotti profondamente diversi tra loro, con origini, percorsi produttivi e proposte commerciali diversificate, accomunate solo dall'aver un basso grado ma, anche in questo caso, in una fascia di variabilità estremamente ampia, da 0,5° a 8,5°, indicati dalla normativa europea come i limiti tra il no-alcol e il vino tradizionale. Questa grande confusione di prodotti - che in questi ultimi mesi si è arricchita anche di un'altra famiglia di bevande ad alcol quasi zero che nulla hanno a che fare con il vino, salvo di aver origine dall'uva e condividere un packaging molto simile finalizzato a proporsi impropriamente al consumatore quale "vino dealcolato" - sta mettendo in difficoltà anche gli analisti di mercato che non riescono a tracciarne il reale andamento delle vendite per l'estrema eterogeneità di prodotto e quindi di dinamiche di consumo.

La nostra inchiesta

Per sfuggire a questo disordine e dare un indirizzo chiaro all'inchiesta che vi proponiamo nelle pagine seguenti, ci siamo focalizzati su un target molto chiaro: vini, di qualsiasi tipologia, che arrivano sul mercato con grado alcolico compreso tra 8,5 e 11,5 ottenuti senza interventi tecnologici di dealcolazione. Segmento ancora piccolo in termini numerici, ma in decisa crescita, nell'ambito del quale, ad ascoltare i produttori, stanno aumentando le etichette nate proprio in contrapposizione ai dealcolati, dove si vuole rimarcare la propria identità vinicola tradizionale - anzi per alcuni si tratta di un vero e proprio recupero di vini che si producevano una volta, prima che si diffondessero le pratiche di arricchimenti e concentrazioni - e la naturalità di procedure enologiche lontane dalle forzature tecnologiche, e poco sostenibili, della dealcolazione.

Secondo molti, potrebbe essere proprio questo un segmento strategico nel futuro del settore. "1 NoLo sono destinati a crescere in prospettiva - ha dichiarato di recente **Paolo Castelletti**, segretario generale di Unione Italiana Vini - guidati da dinamiche di consumo che potremmo definire "situazionali", cioè legate di più alle situazioni contingenti, come ad esempio il dover guidare, l'essere a dieta, essere incinta, dover sostenere una gara sportiva e così via. E di certo chi ha dubbi sul fatto che il vino tradizionale, in certe quantità, possa far male, potrà essere influenzato nei consumi. Ritengo a ogni modo che nel futuro, a prescindere da tutto, avranno più successo i low alcohol rispetto ai totalmente dealcolati in quanto il profilo aromatico e gustativo risulta più simile al vino tradizionale. E quindi più facilmente godibile per chi cerca quel tipo di bevanda".

Un trend di mercato "osservato speciale", la cui crescita potrebbe portare anche a un altro importante passaggio: la revisione della legislazione orientata ad abbassare il grado minimo legale del

Nel caotico mondo dei low alcol, i "basso grado naturali" sono una nicchia chiara, definita e di forte prospettiva. Ponte tra un passato pre-aricchimenti e un futuro di consumi ad alcol contenuto, queste etichette rappresentano una sfida enologica molto ambiziosa. Dove il low si concilia con territorio, identità e anche tradizione e la qualità torna a misurarsi con i criteri classici del vino. Una sfida che l'Italia può giocare in una partita tutta sua, unica, grazie allo straordinario patrimonio ampelografico e di varietà territoriali. Le testimonianze di Luigi Moio e Christian Scrinzi sui percorsi enologici tra vigna e cantina, i progetti dei Consorzi del Prosecco Doc, Pinot grigio delle Venezie e Garda Doc e una selezione di etichette pioniere "naturalmente low"

vino (oggi 8,5°). Un'ipotesi di cui si è iniziato a parlare da alcuni mesi a Bruxelles, in occasione della istituzione del Gruppo di Alto Livello, che non ha ancora preso una forma normativa precisa ma che rimane tra le opzioni sul tavolo della Ue anche in vista della prossima Pac. Insomma, una partita enologica che non tocca solo il mercato, ma le fondamenta stesse di ciò che fino a oggi abbiamo chiamato vino. E che apre scenari futuri promettenti.

Cosa si intende per "naturalmente low"?

Cos'è un vino naturalmente low alcol? Un vino che, grazie a un progetto vitivinicolo ed enologico mirato, nasce spontaneamente con un basso grado alcolico. Un vino "convenzionale" a tutti gli effetti, quindi, che non ha subito alcun processo di dealcolazione, ma che presenta una gradazione alcolica più contenuta (pur sempre nel limite legale degli 8,5 gradi). Una nuova prospettiva enologica che arriva dopo il boom concettuale, più che produttivo, dei vini dealcolati, come la risposta, naturale e sostenibile, all'esigenza di un bere diverso, più attento alle conseguenze dell'assunzione di alcol e ai costi energetici della dealcolazione. E persino di più facile realizzazione, perché "per fare vini poco alcolici, basta progettare bene la vigna, senza ricorrere a forzature in cantina" come ci ha spiegato il professor **Luigi Moio**, intervistato a pag. 3. Tanto più che, vini poco alcolici già esistono nella nostra tradizione enologica antecedente agli anni Novanta, e sono appannaggio di uve e denominazioni minori, spesso travolte dall'esplosione dei grandi terroir del vino di quegli anni. Vini che appartenevano al bere quotidiano, poco colorati, molto acidi, fruttati e leggeri, da bere freschi in occasioni disimpegnate. Esattamente quei prodotti richiesti oggi dai consumatori, in particolare quelli più giovani.

Dopo decenni di concentrazioni, sovraestrazioni, arricchimenti, élevage prolungati, l'attuale tendenza, vuoi per ragioni climatiche, vuoi socio-economiche, è quella di un bere più accessibile e leggero, sotto tutti i punti di vista, incluso quello ambientale. Non a caso, questi "nuovi" prodotti spesso si legano a packaging eco-friendly, enologie leggere e poco invasive, pratiche di vigna attente e, soprattutto, alla valorizzazione di areali e vitigni dimenticati. Un grido alla territorialità, alla naturalità e alla sostenibilità di processo che sembra voler intraprendere una strada nettamente alternativa ai vini dealcolati. Cavalcando un filone enologico che ci appartiene già, ma che aveva solo bisogno di essere "rispolverato" con un'enologia più moderna e tecnologica.



< = >
 LESS IS MORE.



La partita dell'Italia

L'aspetto affascinante, infatti, è che su questo argomento il nostro Paese può davvero dire la sua: oltre a essere ricco di varietà autoctone a ciclo vegetativo lungo, le più indicate per attuare questo tipo di vinificazioni, come ci ha spiegato ancora il professor Moio, possiede anche una diversità geografica di climi, esposizioni, altitudini, suoli, idrografie ecc. tale da semplificare il raggiungimento dell'obiettivo di gradazioni alcoliche più contenute, persino nella cornice del cambiamento climatico. Tesi confermata anche dal MW **Andrea Lonardi** che dichiarò, ormai oltre un anno fa, come "in Italia abbiamo ampie possibilità di produrre vini con volume alcolico moderato, cioè compreso tra i 9,5 e gli 11,5% in maniera del tutto naturale e senza interventi esterni", purché si investa adeguatamente sviluppando vigneti e cantine, "e acquisendo uno specifico know how per poter essere in grado di trasformare questa attitudine in una vera opportunità".

Un'occasione, per areali minori e zone enologiche finora poco considerate, per rilanciarsi ed essere al passo con i tempi, esprimendo una produzione che sia complementare, non antitetica o sostitutiva, a quella dei grandi areali: il primo step di un'ascesa verso livelli di complessità enologica sempre più profondi e, giustamente, esclusivi. Non a caso, il monito che arriva dai tanti protagonisti del vino intervistati per questo servizio sui naturalmente low alcol è sempre lo stesso: "Non dimentichiamoci dei vini seri, dei grandi vini che hanno fatto l'enologia del nostro Paese". Ed è rivolto tanto ai produttori, quanto ai comunicatori del vino. Perché "per un trend che ancora deve definirsi, non possiamo sacrificare decenni di storia e savoir faire", ci aveva detto il MW **Gabriele Gorelli** in una precedente intervista. "Non dimentichiamoci dei vini "convenzionali", sia da un punto di vista tecnico, sia nella comunicazione" si è raccomandato Christian Scrinzi nell'intervista a pag. 4, aggiungendo che "questi vini devono essere un primo approccio al vino per molti nuovi consumatori, per questo devono essere ben fatti: sarebbe un danno di immagine per il vino tout court immettere sul mercato prodotti di bassa qualità".

Tutto, vini convenzionali, vini low alcol e dealcolati, deve cooperare a favore del mondo del vino, esprimendo prodotti ben fatti e qualitativi, che contribuiscono ad avvicinare il consumatore a questo mondo, piuttosto che allontanarlo irrimediabilmente. Prodotti diversi, destinati a contesti e pubblici eterogenei, ma determinati a far convergere sul concetto di vino la stessa, identica, sensazione: piacevolezza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LE ESPERIENZE A CONFRONTO DI PROSECCO DOC, PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE E GARDA DOC

Consorzi di tutela in pista Il low naturale diventa progetto normativo ed enologico



pagine a cura di CLEMENTINA PALESE

Sono diversi gli enti di tutela che stanno avviando una riflessione su programmi sperimentali e modifiche dei disciplinari per aprire uno spazio nuovo alle produzioni low-alcol. Se il Chianti Docg ha promosso un primo confronto al suo interno, alcuni consorzi veneti hanno già dato corso alla sperimentazione ed elaborato proposte per il cambio di disciplinare. Attenti a non cannibalizzare l'offerta

È significativo che ad agire per introdurre tipologie di vino a denominazione di origine a basso grado alcolometrico naturale siano i due Consorzi che detengono il primato italiano per quantità ed export nella produzione di spumante e bianco. Segnale che è quanto mai necessario adoperarsi, percorrendo strade nuove che implicano anche cambiamenti delle "regole generali", per stare al passo con consumi in calo e rivolti verso vini meno alcolici e più sostenibili in un contesto complesso per la viticoltura a causa del cambiamento climatico e delle tensioni commerciali, dazi in primis.
Sul tema, oltre ai Consorzi del Prosecco Doc e del Pinot grigio delle Venezie che hanno varato programmi sperimentali ad hoc, diversi altri enti di tutela stanno riflettendo e hanno avviato dibattiti interni e con la filiera. È il caso del Consorzio del Chianti Docg, altra denominazione dai grandi numeri, che sta avviando un primo confronto sull'argomento con l'obiettivo di approfondire le diverse sensibilità emerse tra i produttori e valutare eventuali progettualità future. Un percorso ancora in fase iniziale, che - sottolineano i vertici consortili - "richiede tempo e condivisione per essere articolato in modo serio e strutturato".
Raccolti i dati e vagliati i risultati delle sperimentazioni avviate rispettivamente su Glera e Pinot Grigio, le due corazzate vitivinicole del Nord est presenteranno la richiesta di modifica del disciplinare al Comitato Nazionale Vini, ma non prima di aver risolto anche la "questione" non facile del nome da dare alle nuove tipologie. E poi ci sarà da attendere che l'iter della modifica dei disciplinari faccia il suo corso. Diverso il caso della denominazione Garda, in dirittura d'arrivo per il Garda Garganega Doc a basso grado alcolometrico naturale, che ha percorso una strada differente e facilitata dalle caratteristiche del vitigno a maturazione tardiva.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



169343

STEFANO SEQUINO, DIRETTORE DEL **CONSORZIO DELLE VENEZIE**, SPIEGA IL PROGETTO E I PROSSIMI STEP PER LA REVISIONE DEL DISCIPLINARE

PINOT GRIGIO a 9°: sì, ma non chiamatemi dealcolato



Nel progetto, coordinato dal Consorzio, sono coinvolti Crea-VE, Università di Udine e Padova, Veneto Agricoltura, Fondazione Mach e il Centro di ricerca dei Vivai Cooperativi Rauscedo.

Obiettivo: elaborare un protocollo per la valutazione di variabili agronomiche determinanti sull'accumulo di zuccheri nella bacca e sull'espressione degli altri indicatori di maturazione. A fine anno previste le prime microvinificazioni per la verifica organolettica e poi il problema del nome. "Dovremo capire come distinguere le due tipologie diverse solo per il titolo alcolometrico visto che il regolamento europeo disciplina solo il dealcolato ma non tiene conto dei vini a basso grado naturale" riflette Sequino.

Pur tra alcune difficoltà, si sta pensando a un marchio del Consorzio

Il Consorzio di tutela del Pinot grigio Doc Delle Venezie ha avviato un progetto sperimentale dedicato al Pinot grigio Doc a bassa gradazione alcolica. Una tipologia nuova che andrà ad affiancare la preesistente tipologia, primo vino bianco fermo italiano per volumi di produzione ed esportazione per oltre il 90% dei consumi registrati oltreconfine. Una risposta al modello di consumo, ormai consolidato, che predilige vini a basso tenore alcolico per l'inferiore contenuto calorico - molto sentito negli Usa, primo mercato del bianco del Nord est - e per la maggiore attenzione alla salute. "Vogliamo assecondare questa che non è più una tendenza, come dimostrano le numerose tipologie a più bassa gradazione sul mercato, ma una domanda precisa legata agli attuali stili di vita - spiega Stefano Sequino, direttore del Consorzio -. Il Pi-

not grigio delle Venezie ha un titolo alcolometrico già di per sé moderato, quindi la nuova tipologia a 9 vol.%, partendo da 11, è ottenibile applicando una differente modalità di gestione colturale e agronomica del vigneto. Ciò consente facilmente di tutelarne il profilo organolettico e la tipicità".

Come distinguere la nuova tipologia dal preesistente Pinot grigio delle Venezie per renderlo riconoscibile per i consumatori e per comunicarlo? "Le modalità per differenziare i vini a bassa gradazione naturale - sottolinea il direttore - sono in fase di discussione a livello ministeriale. Occorrerà distinguere nel disciplinare le due tipologie che hanno come

unico requisito distintivo il titolo alcolometrico. La base ampelografica rimane la stessa: Pinot grigio minimo 85% e per 15% di vitigni previsti".

Aspetti tecnici e normativi

La regolamentazione dei vini naturalmente a basso tenore

alcolico presenta diversi aspetti e criticità, su cui Stefano Sequino pone l'attenzione: il primo è la regolamentazione europea per distinguerli dai dealcolati, il secondo riguarda

la consapevolezza degli addetti ai lavori. "La riflessione nell'ambito del Pacchetto Vino in discussione a livello europeo - precisa - introduce i due termini 'analcolico' e a 'ridotto contenuto alcolico' relativamente ai vini dealcolati. Quindi la proposta di regolamento europeo disciplina solo il dealcolato, non tiene conto dei vini a basso grado naturale e non mettendo il consumatore in condizione di distinguere un vino che ottenuto da un processo di gestione del titolo alcolometrico in vigneto. A livello tecnico, invece, è necessario far comprendere che un vino a bassa gradazione alcolica naturale di qualità non si ottiene semplicemente anticipando la vendemmia, ma intervenendo in vigneto con l'obiettivo di rallentare la maturazione tec-

nologica, in modo che coincida il più possibile con quella fenolica, per produrre vini di qualità e di struttura, mentre da più parti si ritiene che basti un semplice anticipo della raccolta, affermazione che non tiene conto di una adeguata e necessaria valutazione delle variabili scientifiche e tecniche".

Nel progetto coordinato dal Consorzio del Pinot grigio delle Venezie sono coinvolti Crea-VE, Università di Udine e Padova, Veneto Agricoltura, Fondazione Mach e il Centro di ricerca dei Vivai Cooperativi Rauscedo, impegnati nell'applicazione di un protocollo condiviso per la valutazione di variabili agronomiche determinanti sull'accumulo di zuccheri nella bacca e sull'espressione degli altri indicatori di maturazione. Per i nuovi impianti si indaga circa le performance dei diversi cloni, la gestione della potatura verde e del carico produttivo, il fabbisogno di acqua e di elementi nutritivi. "L'applicazione del



protocollo sperimentale è partita a marzo - racconta Sequino -. A fine anno avremo i primi risultati e poi sarà la volta della verifica organolettica sui vini ottenuti da microvinificazione. Tutti i dati raccolti supporteranno la nostra proposta di modifica del disciplinare. Questa esperienza, coordinata dal Consorzio, è particolarmente importante: non basta dichiarare che il mercato chiede questa tipologia, ma bisogna fornire evidenze tecniche e scientifiche al Ministero e al Comitato Vini che dimostrino anche che la tipologia a bassa gradazione sia in linea, sotto il profilo della qualità e della tipicità, con la preesistente tipologia di Pinot grigio delle Venezie. Giustamente, infatti, i vini a denominazione devono superare anche il requisito organolettico, diversamente da quanto prescritto per i vini a indicazione geografica”.

Prospettive

Secondo il Consorzio la tipologia a bassa gradazione del Pinot grigio delle Venezie potrebbe ampliare la platea dei consumatori del 5% sul totale dell'imbottigliato. Una quota importante che potrebbe determinare la rottura degli stock. “Al momento i nuovi impianti sono sospesi fino al 31 luglio - risponde - e la loro gestione non è una misura che il Consorzio può portare avanti autonomamente visto che il nostro ente di tutela interessa tutto il Triveneto su cui insistono altre 20 Doc cosiddette storiche, che coesistono sullo stesso territorio. Per decidere il da farsi occorrerà, quindi, un coordinamento interregionale con l'obiettivo di allineare le modalità di applicazione della misura”. Per inciso, vista la fluidità che contraddistingue i mercati e i tempi necessari perché la filiera risponda all'apertura di nuovi impianti e la tempistica per la loro entrata in produzione, sarebbe auspicabile gestire gli impianti con maggiore flessibilità, per esempio con misure che abbiano una cadenza annuale invece che triennale. “Il potenziale viticolo del Pinot grigio sta diminuendo - spiega Sequino -. Solo in Veneto sono stati persi circa 1.000 ettari. Tuttavia la riven-

dicazione del vigneto Doc delle Venezie cresce, a significare che i viticoltori credono nella denominazione e nella gestione dell'offerta del Consorzio. Nella vendemmia 2024 sono stati rivendicati come Pinot Grigio Doc delle Venezie 360 ettari in più rispetto alla 2023 per un totale di circa 9.700 ettari. Riusciamo nonostante tutto a crescere sia in termini di volumi sia di valore anche grazie all'applicazione di queste misure che danno stabilità al mercato e quindi rassicurano sull'approccio ai mercati internazionali”.

Poi c'è il “nodo” del “nome” da dare alla nuova tipologia a basso grado naturale. “Oggi riteniamo non ci sia alternativa all'individuazione di un marchio del Consorzio che stiamo valutando - sottolinea Sequino -. Trattandosi di una novità, infatti, non è possibile utilizzare una menzione tradizionale perché sono ammesse quelle che hanno un pregresso utilizzo di almeno 5 anni. In ogni caso, individuare un nome riconoscibile e strategico da un punto di vista commerciale non è cosa facile. Inoltre c'è anche un aspetto giuridico piuttosto impegnativo: i marchi non devono essere in conflitto con nomi già registrati e devono rispettare l'anteriorità dell'utilizzo da parte di terzi. Molti Consorzi stanno lavorando su questi vini e per questo motivo auspichiamo una riflessione trasversale per stabilire regole comuni”.



STEFANO SEQUINO

PRIMO PIANO

PINOT GRIGIO a 9°: sì, ma non chiamatemi dealcolato

La protezione *adatta* per il tuo vigneto

IDEAL

PRIMO PIANO

Il momento di 179 ettari di vite nelle zone del Triveneto...
Pinot grigio delle Venezie “light”, allo scoglio...
Educazione tra giovani e tecnici viticoltori

SPERIMENTAZIONE

La protezione *adatta* per il tuo vigneto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Il contributo del VCR Research Center nelle parole del direttore Yuri Zambon

Pinot grigio delle Venezie “light”: allo studio l’interazione tra genotipo e tecnica culturale

VCR Research Center è una delle istituzioni scientifiche coinvolte dal Consorzio Doc delle Venezie nel progetto che ha l’obiettivo di ottenere una nuova tipologia di Pinot grigio a basso grado naturale ricorrendo a diverse tecniche agronomiche e a cloni adeguati per produrre uve e vini a 9 vol% rispetto agli attuali 11 minimi ammessi dal disciplinare. “La valorizzazione del basso grado naturale - commenta **Yuri Zambon**, direttore di VCR Vivai Cooperativi Rauscedo - può rivelarsi un obiettivo strategico per le nostre Doc, decisivo per allineare la produzione italiana all’evoluzione della domanda mondiale di vino. E il Pinot grigio, in virtù della biodiversità della sua piattaforma clonale, è il laboratorio ideale per innescare questo percorso, evitando improvvisazioni che rischiano di condizionare l’immagine del vino italiano sui mercati mondiali”. Semplificazioni come anticipo della vendemmia e ricorso a blend varietali inediti, infatti, pur avendo il vantaggio di essere reversibili non danno risultati all’altezza delle aspettative: vini troppo magri e squilibrati, con alte acidità e scarsa struttura, che rischiano di allontanare i consumatori. “L’obiettivo - ribadisce Zambon - non anticipare le raccolte ma, all’opposto, rallentare la maturazione tecnologica in modo che, raggiunto il grado zuccherino programmato (circa 16 °brix per ottenere 9° di alcol nel vino), l’uva abbia anche un corredo polifenolico e di precursori aromatici ineccepibile”.

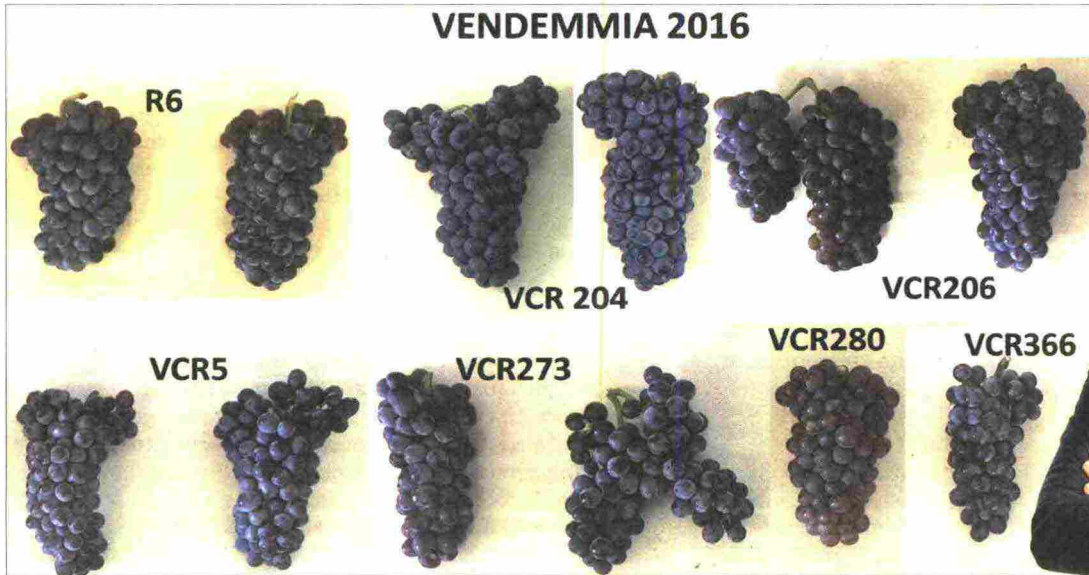
La sperimentazione è già in campo e mira a studiare l’interazione tra genotipo e tecnica culturale. Sono stati individuati i primi vigneti monoclonali su cui viene applicato un protocollo agronomico che fa leva su: potature tardive, forme di allevamento adeguate, cimature spinte, uso di antitranspiranti come caolino, fertirrigazioni calibrate, gestione ottimale del carico produttivo. “Si tratta di un vitigno molto versatile - ricorda Zambon - che ha già vissuto un fortunato precedente: un ripensamento del modello produttivo, dalle storiche lunghe macerazioni per produrre vini per lo più dolci in virtù di un grado zuccherino tendenzialmente elevato, al debutto nel 1961 del

bianco fresco innovativo che ha conquistato i mercati internazionali”.

La selezione clonale

La base clonale del Pinot Grigio è caratterizzata da buona variabilità, con 22 cloni oggi iscritti a Registro nazionale (5 in Francia, 20 in Germania) di cui 8 targati VCR. “La selezione clonale di VCR - dice Zambon - punta a favorirne la freschezza e l’elegante bouquet con lo storico clone R6, fruttato e di buona acidità, VCR5 elegante e profumato e i più recenti VCR204, VCR 206, VCR 273 in grado di garantire alte performance”. Le differenze tra le prime selezioni e le più recenti sono notevoli per fertilità, peso del grappolo e della produzione per ceppo. Dai dati raccolti negli ultimi dieci anni presso il Centro Marze VCR di Fossalon di Grado (Go) non emergono divari sostanziali riguardo al grado zuccherino alla raccolta. Il confronto tra gruppi di cloni evidenzia tuttavia una classifica ricorrente. Differenze che in questo caso sono appiattite dall’esigenza di uniformare le rese alla raccolta attraverso diradamenti e sfogliature. “Il protocollo di produzione allo studio nell’esperienza coordinata dal **Consorzio delle Venezie** - prevede Zambon - esaspererà la risposta dei differenti cloni, consentendo di individuare il pool dei più adatti all’obiettivo del basso grado naturale”.

Un esempio che potrà essere seguito da altre denominazioni? Per Zambon questa possibilità dipende dal vitigno di riferimento. Per quelli più diffusi come lo Chardonnay la ricchezza clonale disponibile favorisce già oggi diverse interpretazioni enologiche, mentre per i vitigni locali è più difficile. “Per decenni - dice - abbiamo lavorato in vivaio, vigneto e cantina con l’obiettivo di aumentare il grado alcolico. Per effettuare un’inversione a U occorre rimettere mano all’attività di selezione clonale, oppure sostenere nuovi programmi di miglioramento genetico”. Un impegno gravoso che richiederebbe chiare indicazioni e disponibilità di condivisione da parte dell’intera filiera vitivinicola.

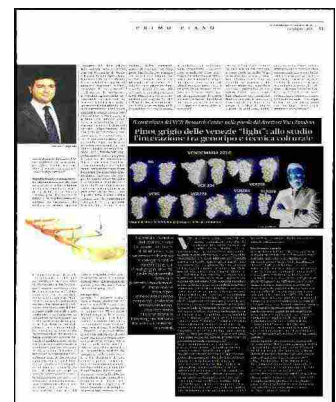


Grappoli dei diversi cloni di Pinot grigio oggetto della sperimentazione



YURI ZAMBON

La valorizzazione del basso grado naturale - dichiara il direttore - può rivelarsi un obiettivo strategico per le nostre Doc. E il Pinot grigio, in virtù della biodiversità della sua piattaforma clonale, è il laboratorio ideale per innescare questo percorso, evitando improvvisazioni che rischiano di condizionare l'immagine del vino italiano sui mercati mondiali



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE
TREND SPIRITS INTERNATIONAL 🔍



Homepage » Trade » Il Pinot Grigio Doc Delle Venezie sale in cattedra a Taste of London

TRADE

Il Pinot Grigio Doc Delle Venezie sale in cattedra a Taste of London

DI MATTEO BORRÉ 18 GIUGNO 2025



Rotta per il Regno Unito per il Pinot Grigio Doc Delle Venezie. Dal 18 al 22 giugno 2025, il Consorzio riconferma la propria partecipazione al Taste of London (postazione S59), l'imperdibile appuntamento con l'eccellenza gastronomica internazionale che trasformerà ancora una volta Regent's Park

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

nel cuore gourmet della capitale britannica. Un'occasione strategica per rafforzare la sua presenza nel secondo mercato di riferimento per la Denominazione, con l'Uk che assorbe circa il 25% dell'export, preceduto solo dagli Stati Uniti.

Il wine truck del Pinot Grigio Doc Delle Venezie ritorna a Taste of London

All'interno del consolidato format del wine truck brandizzato, al Taste of London il pubblico potrà degustare una selezione di etichette rappresentative dello stile unico firmato **Delle Venezie Doc** - modello di integrazione interregionale che riunisce gli operatori della filiera produttiva del Pinot Grigio di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino - accompagnato dal racconto diretto del territorio, dei produttori e dell'identità del bianco fermo italiano più esportato al mondo.

La partecipazione 2025 si inserisce in un più ampio piano di evoluzione strategica del Consorzio, volto a intercettare un pubblico sempre più ampio e diversificato, con un focus particolare sulle nuove generazioni di consumatori. La crescente attenzione verso tematiche come la sostenibilità ambientale, la riduzione del contenuto alcolico e calorico nei prodotti - ormai veri e propri driver consolidati del consumo globale di vino - trova una naturale sintonia con il profilo del Pinot Grigio Doc Delle Venezie.

"I nuovi modelli di consumo, guidati da una fascia di pubblico giovane, consapevole e attento alle scelte d'acquisto, sono in perfetta armonia con l'identità del nostro Pinot Grigio Doc: un vino da sempre orientato alla freschezza, alla leggerezza e alla versatilità, adatto ad ogni food & social occasion", spiega Stefano Sequino, direttore del Consorzio Doc Delle Venezie.

Il Pinot Grigio prodotto in Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino è l'unico al mondo capace di esprimere con coerenza e continuità questo stile peculiare, coniugando qualità e accessibilità, autenticità territoriale e vocazione internazionale ed il Taste of London 2025 rappresenta la cornice ideale per trasmettere al pubblico i nostri valori che, uniti all'inconfondibile italianità, rappresentano i tratti distintivi del Pinot Grigio Doc Delle Venezie. Un profilo distintivo e garantito dal contrassegno di Stato, che certifica l'origine controllata del prodotto e tutela il consumatore lungo tutta la filiera, dalla vigna al calice".

Con l'obiettivo di valorizzare una tipologia a basso tenore alcolico e introdurre

#Zonin1821Academy: la formazione apre il futuro del vino

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Quale vino per la Gen Z: la Vision 2030 di Cantine Riunite & Civ

il contributo dei vitigni resistenti, il Consorzio si fa portavoce di un messaggio contemporaneo e dinamico, in linea con le esigenze dei consumatori globali ed i nuovi modelli di consumo. In questo contesto, Taste of London si conferma come il palcoscenico ideale per raccontare al pubblico internazionale il futuro sostenibile, giovane e inclusivo del Pinot Grigio Doc Delle Venezie.



[CONTINUA A LEGGERE »](#)



4 di Rue des Crayères: il nuovo orizzonte dello Champagne secondo Maison Ruinart

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



[ARTICOLI CORRELATI](#) [ALTRO DALL'AUTORE](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 19 Giugno 2025 - Aggiornato alle 17:42

ITALIA MONDO NON SOLO VINO **NEWSLETTER** LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

NONINO
Ancora oggi
1° Spirit italiano
e unica Grappa



CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIOR 2024
A chi sa cogliere
emozioni vere
Bevi responsabilmente

SEE YOU NEXT EDITION
12-15 April 2026



MONDO

DA OGGI AL 22 GIUGNO

HOME > MONDO

Uk, mercato di riferimento per Pinot Grigio e Prosecco Doc, protagonisti a "Taste of London" 2025

I Consorzi della Doc delle Venezie e delle bollicine venete sono volati all'evento al Regent's Park, in "wine pairing" con eccellenze made in Italy

LONDRA, 19 GIUGNO 2025, ORE 17:42



"Taste of London" 2025 a Londra (ph: Facebook/Taste of London)

1 / 4

Il Regno Unito è il secondo mercato di riferimento, assorbe circa il 25% dell'export totale ed è preceduto solo dagli Stati Uniti, e per presidiarlo e rafforzare la propria



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

presenza il Consorzio Pinot Grigio Doc delle Venezie - primo vino bianco fermo italiano per volumi di produzione e di esportazione con oltre il 90% dei consumi oltreconfine - è volato al **"Taste of London" 2025** (fino al 22 giugno), l'appuntamento con l'eccellenza gastronomica internazionale di scena a Londra nel giardino gourmet della capitale britannica di Regent's Park, con un wine truck brandizzato in cui si degustano le etichette più rappresentative della denominazione.

Che è la prima in Italia a riunire gli operatori della filiera produttiva del Pinot Grigio Doc di Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino: un'occasione strategica, dunque quella di Londra, per intercettare un pubblico sempre più ampio e diversificato, in cui soprattutto **le nuove generazioni guardano molto alla sostenibilità ambientale e alla riduzione del contenuto alcolico**.

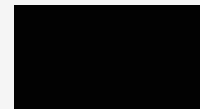
"I nuovi modelli di consumo, guidati da una fascia di pubblico giovane, consapevole e attento alle scelte d'acquisto, sono in perfetta armonia con l'identità del nostro Pinot Grigio Doc - **spiega il direttore del Consorzio, Stefano Sequino** - un vino da sempre orientato alla freschezza, alla leggerezza e alla versatilità, adatto ad ogni food & social occasion. E il "Taste of London" 2025 rappresenta la cornice ideale per trasmettere al pubblico i nostri valori".

Con oltre 851 milioni di euro in valore nel 2024 (e 168,2 nei primi 3 mesi 2025, secondo i dati Istat), il Regno Unito è, infatti, uno dei mercati più importanti del vino italiano, e se è vero che la tipologia più amata dai britannici è proprio il bianco, non certo meno apprezzato è il Prosecco Doc, il cui Consorzio è uno dei partner dell'evento, volato sempre a Londra portando con sé in abbinamento il Grana Padano.

Insieme, le due eccellenze italiane al Regent's Park, infatti, sono protagoniste di aperitivi e assaggi in pairing tra bollicine e bocconcini di formaggio, oltre ai cooking show presentati dall'esperto di vini Neil Phillips e dallo chef Danilo Cortellini.

Con "Happyilly" si può invece sperimentare il mondo del caffè con **illy**: alcuni dei migliori chef stellati di Londra, docenti dell'Università del Caffè e importanti mixologist, guidano il pubblico in varie sperimentazioni culinarie a base caffè, dai dessert ai cocktail, con sessioni che esplorano anche la "Latte Art". **Birra Moretti** spilla la Sale Di Mare, birra lager non filtrata con una nota di sale marino italiano per rinfrescare in abbinamento al cibo italiano, **F.lli Beretta** offre ai visitatori la degustazione dei Salamini, uno dei suoi prodotti più iconici. Ma c'è anche la francese **Piper-Heidsieck**, una delle più antiche maison dello Champagne, che ha organizzato una masterclass con una degustazione completa della propria gamma (del Gruppo francese Epi, di proprietà della famiglia Descours, che possiede anche la griffe di Montalcino Biondi-Santi, accanto a Charles Heidsieck, Rare Champagne, Château La Verrerie e Tardieu Lauren). Presenti in fiera tra i ristoranti, infine, anche, gli italiani **Eataly, Bocconcino e Norma**.

Copyright © 2000/2025

**BERTANI****FRANCIACORTA**

Il tavolo organizzato da Coldiretti

Venezie doc, allarme dazi «Fare rete tra consorzi»

• Appello del direttore Sequino: «Condividere con gli altri produttori del Triveneto andamento del mercato e obiettivi»

LUCAFIORIN

Il Pinot Grigio delle Venezie teme, più degli altri vini del nostro territorio, i dazi americani. Stiamo parlando, infatti, di una Doc che ha fuori confine la gran parte del proprio mercato, con gli Usa che ne valgono ben il 40%.

La preoccupazione di produttori ed operatori del settore è persa evidente in incontro organizzato da Coldiretti in Cantina Cadis 1898, a Soave, per fare il punto su una denominazione che rappresenta l'85% del vino ottenuto da uve Pinot Grigio italiane e il 43% di quello mondiale ed è il primo Doc bianco fermo per volumi di esportazione, con il 95% dei 230 milioni di bottiglie prodotte destinate all'estero. D'altro canto il «Delle Venezie», con i suoi 27.000 ettari di estensione tra Veneto, Friuli-Venezia Giulia e nella Provincia autonoma di Trento è anche un simbolo di integrazione interregionale. La tavola rotonda, che è stata moderata da Michele Zanardo, presidente del Comitato nazionale vini del Ministero dell'Agricoltura, è stata aperta dal presidente di Cadis Gabriele Posenato e da quello di Coldiretti Verona Alex Vantini. Presenti anche Federico Caner, assessore regionale all'Agri-



La doc Nel 2024 ha registrato una crescita del +3% in volume e un aumento del valore del 10%

Il presidente Rigotti
«I produttori devono fare in modo che la reputazione del Pinot Grigio rimanga inalterata nei confronti dei consumatori»

coltura, che ha sottolineato come «pur essendo corretto difendere i vini del proprio territorio, è necessario cogliere tutte le opportunità che il mercato offre». Carlo Salvan, presidente di Coldiretti Veneto, ha sottolineato il ruolo cruciale dell'Unione Europea. «È l'unica istituzione da cui dobbiamo pretendere risposte in un contesto di grande complessità come quello attuale ed è la diplomazia comunitaria che deve intervenire sui dazi, per difendere i nostri produttori», ha affermato Sal-

van. Per Stefano Sequino, il direttore del Consorzio di tutela, «non dobbiamo perdere di vista lo scenario mondiale ed è necessario condividere con gli altri consorzi di tutela del Pinot Grigio nel Triveneto l'andamento del mercato e gli obiettivi».

Cresce il valore

«I dati relativi alla produzione 2024 del delle Venezie indicano una crescita del +3% in volume e un aumento del valore stimato tra l'8 e il 10%, con il prezzo medio nei mercati di Treviso e Verona passato da 0,95 ad 1-1,10 euro al litro in soli due anni», ha aggiunto.

Luca Rigotti, neo-presidente del consorzio e presidente del gruppo di lavoro Copa Cogeca, che è il più forte gruppo di interesse degli agricoltori in Europa, ha esaltato la resilienza della

denominazione e ricordato che «i produttori devono fare in modo che la reputazione del Pinot Grigio rimanga inalterata nei confronti dei consumatori». Roberta Corrà, la direttrice del Gruppo italiano vini, ha però rimarcato che «i dazi spaventano, perché ridurrebbero la marginalità degli esportatori e farebbero perdere quote di mercato», ed ha sostenuto che bisogna tornare ad operare sul mercato interno.

E se Alberto Marchisio, il direttore di Cadis 1898, ha ribadito la necessità di un maggiore coordinamento tra le denominazioni del Veronese, Giorgio Polegato, produttore e presidente Coldiretti Treviso, ha detto che «il Pinot Grigio va valorizzato anche dal punto di vista aromatico, per renderlo più interessante in base ai nuovi orientamenti del mercato».

27 giugno 2025

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 34°C

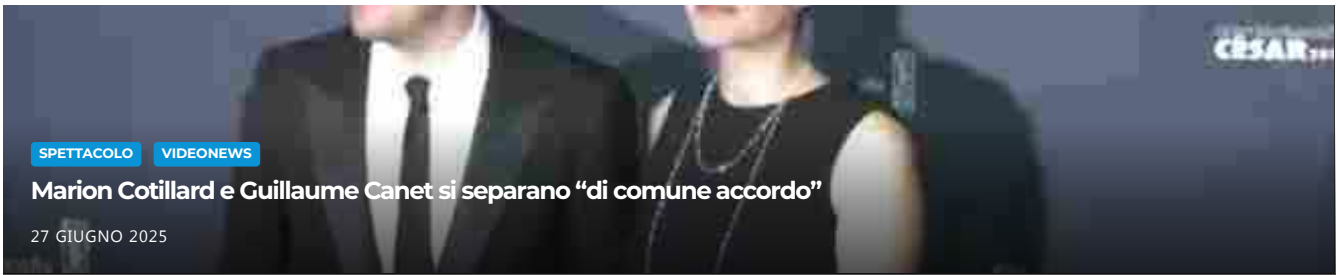
askanews

🏠 POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS
+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali:

LIBIA/SIRIA | ASIA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | EUROPA BUILDING | PITTÌ 2025 | APULIA WATER FORUM 2025



SPETTACOLO VIDEONEWS

Marion Cotillard e Guillaume Canet si separano "di comune accordo"

27 GIUGNO 2025

AGRIFOOD CRONACA

Vino, Pinot Grigio Doc Venezie e Fai insieme per l'heritage italiano

Proseguono le serate estive del Fondo per l'ambiente italiano

GIU 27, 2025 **Vino**

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

180.064 follower

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Milano, 27 giu. (askanews) – Dopo il successo della serata inaugurale presso il Grand Hotel Campo dei Fiori a Varese lo scorso 21 giugno, prende il via il calendario estivo nato dalla collaborazione tra il Consorzio Doc Delle Venezie e il Fondo per l'ambiente italiano (Fai), un'iniziativa che celebra il patrimonio culturale e paesaggistico italiano attraverso un connubio tra storia, arte e il Pinot Grigio Doc Delle Venezie.

Venerdì 27 giugno, nella splendida cornice di Villa Necchi Campiglio a Milano, il programma entra nel vivo con un evento esclusivo che coinvolgerà i partecipanti tra musica, convivialità e vino. "La collaborazione con il Fai rappresenta per noi una straordinaria occasione per raccontare ad un pubblico appassionato e attento ai valori del patrimonio storico ed artistico i valori del Pinot Grigio Doc Delle Venezie come identità territoriale, leggerezza e versatilità" afferma il direttore del Consorzio, Stefano Sequino, aggiungendo che "intendiamo celebrare questo incontro, tra la bellezza, la ricchezza e la memoria dei luoghi Fai e il Pinot Grigio DOC Delle Venezie come prodotto della cultura immateriale e della conoscenza dei nostri produttori, una contaminazione positiva che consente di valorizzare i territori, attrarre nuovi pubblici e rafforzare il legame tra le eccellenze che caratterizzano lo stile italiano. Attraverso queste giornate – ha concluso Sequino – racconteremo tutto questo con un linguaggio contemporaneo, offrendo esperienze in grado di unire cultura, convivialità e condivisione".

I prossimi appuntamenti in programma si svolgeranno presso il Castello di Avio (Trento), "Aperitivo al Castello e Musica tra le mura", e le Saline Conti Vecchi di Assemini (Cagliari) con "Aperitivo al tramonto".



Collaborazione

Consorzio Delle Venezie e Fai L'accordo

• Partnership tra l'ente
e la Fondazione
per eventi all'insegna
della valorizzazione
di territorio e cultura

Al via il calendario estivo nato dalla collaborazione tra il Consorzio Doc Delle Venezie e il Fai - Fondo per l'Ambiente Italiano, per celebrare il patrimonio culturale e paesaggistico italiano all'insegna della cultura, della bellezza e della convivialità.

L'accordo trova espressione negli eventi estivi organizzati dalla Fondazione, con appuntamenti che puntano a coinvolgere il pubblico in momenti di socialità, scoperta culturale e valorizzazione del territorio. «La partnership rappresenta per noi un'occasione per raccontare ad un pubblico attento ai valori del patrimonio storico ed artistico i valori del Pinot Grigio Doc Delle Venezie come identità territoriale, leggerezza e versatilità», afferma Stefano Sequino, direttore del Consorzio.

