

Agroalimentare

ENOLOGIA Nel convegno di Coldiretti i dati sul trend di crescita dei «superpremium» veneti

La Regione: investiamo sui vini di alta qualità

Opportunità stimate entro il 2030 per i beni di lusso in aumento del +60%. Nell'ultima vendemmia 12,6 milioni di ettolitri, +7,3% sul 2021

Monica Sommacampagna
economia@larena.it

●● Il Veneto vitivinicolo fa fronte comune per cogliere le opportunità di crescita del 60% entro il 2030 stimate dalla società di consulenza Bain per la domanda dei beni di lusso, pari a 540/580 miliardi di euro. E la direzione agroalimentare della Regione Veneto, rappresentata da Alberto Zannol, si è detta disponibile a sostenere iniziative per accrescere la produzione dei vini superpremium e superiori, con un prezzo di cantina maggiore di 8 euro, per «creare cultura orientata alla qualità ed esaltare l'identità del territorio».

È emerso nel convegno di Coldiretti sul vino veneto di venerdì all'M9 di Mestre, moderato dalla giornalista Laura Donadoni. «Nonostante le ripercussioni economiche correlate alla pandemia e alla guerra russo-ucraina, il mercato dei vini di maggiore pregio ha una dimensione globale di circa 30 milioni di ettolitri, pari a circa l'11% della produzione, ed è in costante crescita», ha spiegato il professor Eugenio Pomarici del Cirve dell'università di Padova. «Negli Stati Uniti nel 2022 le vendite dei vini tra 25 e 50 dollari a bottiglia sono cresciute del 6,4% e quelle dei vini oltre i 100 dollari del 10%. Se nel 2010 le bottiglie superpremium e superiori rappresentavano il 6% del valore dell'export italiano di vino, oggi costituiscono il 18%. Ma il ruolo del nostro Paese in questo segmento non è ancora proporzionale al suo peso come produttore».

Cosa fare, allora, a fronte della concorrenza francese con esportazioni valorizzate circa 7 euro al litro contro i 4



Vini superpremium al ristorante

nazionali? La «ricetta» è diffondere le conoscenze per coinvolgere più imprese venete nell'ottica di distribuire più ricchezza, grazie a servizi di elevato valore aggiunto, accrescendo il prestigio di tutti gli attori.

Si profilano prospettive importanti anche per il Veneto dove il vino prodotto nell'ultima vendemmia è stato stimato in circa 12,6 milioni di ettolitri, in crescita del +7,3% rispetto al 2021. «Oltre 27mila aziende viticole coltivano una superficie a vigneto pari a 95mila ettari totali di cui oltre 80% investita a doc/docg, il 13,7% a Igt e il restante 2,8% a vitigni varietali», ha detto il direttore di Coldiretti Veneto Marina Montedoro. E se l'onorevole Luca De Carlo, presidente della Commissione Agricoltura del Senato ha sottolineato le battaglie per difendere l'agroalimentare italiano da un sistema di etichettature fuorvianti, Giorgio Polegato, presidente della Consulta Vino di Coldiretti Veneto ha ribadito le opportunità per i produttori con le competenze e

le esperienze necessarie di consolidare i successi e guardare a nuovi mercati.

Eugenio Pomarici ha sottolineato che occorre puntare su vini «autentici», coerenti con una tradizione, con uno stile identitario, territoriali e sostenibili. Tra i bestseller di pregio spicca anche l'Amarone.

«Il nostro gruppo tecnico impronta la ricerca dell'alta qualità collaborando con istituti universitari e di ricerca», ha testimoniato l'enologo del Gruppo Masi Andrea Dal Cin. «In questo momento difficile legato alla siccità, gli studi ci hanno supportato nell'utilizzo della forma di allevamento a pergola in Valpolicella classica anziché a spalliera, nella ricerca genetica e per l'appassimento tenendo presenti sostenibilità in vigneto, economia circolare e salvaguardia del territorio». Ulteriori contributi sono giunti da Carlotta Gori, direttore del Consorzio Chianti Classico e da Oscar Loran di, presidente della cantina bolzanina Girland di Cornaiano.

L'EVENTO

Monteci con il menù dello chef Barbieri



Righetti e lo chef Barbieri

Si è tenuta, nella sala della sede del Banco Bpm a Milano, una serata in omaggio alla carriera dello chef Bruno Barbieri, in cui ha proposto 7 piatti accompagnati da una selezione di vini di Cantina Monteci, produttori in Valpolicella. Il legame tra lo chef e Verona è forte: Bruno Barbieri è stato chef per 11 anni al ristorante Arquade di Villa del Quar, esperienza in cui è stato insignito di 2 Stelle Michelin.

«Lo chef Barbieri e Cantina Monteci condividono il legame con la tradizione assieme al desiderio di innovazione e ricerca», sottolinea Gianluigi Righetti, alla guida dell'azienda con il fratello Giannantonio. Il menù è stato accompagnato dai vini Monteci, dal Lugana bio all'Amarone classico. Il ricavato è stato devoluto alla fondazione Airc. **L.C.**