

DI VINO

Sostenibilità, vitigni autoctoni, denominazione e brand: sono gli elementi che guidano le scelte di consumo dei fine wine. E quanto rileva una ricerca di **Istituto Grandi Marchi e Nomisma Wine Monitor** dove ad emergere è una ripresa nei consumi fuori casa, +22,3% nelle vendite food&vine presso la ristorazione italiana. Tuttavia la flessione rispetto alla fase pre-pandemica rimane rilevante, con un -22,4% fatto registrare nel 2021 rispetto al 2019. Ovvero se nel 2019 le vendite di **food & wine** presso i ristoranti si aggiravano intorno agli 85 miliardi di euro, nel 2021 si sono superati i 63 miliardi di euro. Netto calo, quindi, ma con una crescita netta nei confronti del 2020 che aveva fatto registrare un volume valutabile intorno ai 54 miliardi di euro.

L'e-commerce di Val D'Oca cresce del 16% anche nel 2021 per arrivare a superare il milione di euro di fatturato. L'andamento del 2021 mostra un processo di consolidamento delle nuove abitudini dei consumatori dopo l'exploit durante il *lockdown*. Con picchi del +230% a febbraio, +99% a giugno, +130% ad agosto e +159% a settembre, quello che emerge è anche una tendenza significativa nella destagionalizzazione dei consumi. Per quanto riguarda il profilo del consumatore, ha un'età media tra i 25 e i 55 anni ed è in prevalenza uomo. Ad oggi le vendite online generano poco meno del 2 del fatturato della cantina che ha in programma di arrivare al 5% in 3 anni.

La viticoltura sostenibile si mette in mostra a Summa. In Alto Adige, presso la **Tenu-**

ta Alois Lageder a Magrè (BZ), torna dal 9 al 10 aprile l'evento che è la vetrina delle migliori cantine nazionali ed estere che hanno fatto della sostenibilità la loro scelta produttiva. Produttori da tutto il mondo (Francia, Austria, Italia, Germania, Nuova Zelanda, Repubblica Ceca, Ungheria, Portogallo) presenteranno le nuove annate e racconteranno il loro modo di lavorare in sintonia con la natura. Il programma prevede anche degustazioni guidate e verticali, seminari e visite ai vigneti e alla Cantina di Alois Lageder.

Ritorno al passato per la Cantina Le Manzane con la produzione di un prosecco col fondo, con i residui dentro a bottiglia. Un vino della tradizione, ancestrale e sostenibile ma realizzato con le attuali conoscenze enologiche dall'azienda di **Ernesto Balbinot** gestita con la moglie Silvana e i figli Marco e Anna. Si chiama **Springo Green**, è un **Conegliano Prosecco Superiore Docg** «Brut Nature» sui lieviti, sostenibile, con un basso residuo zuccherino, e tramanda l'esperienza di Osvaldo Balbinot. Ernesto Balbinot ricorda come «da ragazzino facevamo le prime bottiglie di prosecco, leggermente amabile e colore giallo oro. Le bottiglie erano chiuse esclusivamente con il tappo a corona ed anonime, imbottigliate con luna calante e riposte una ad una in un luogo angusto, buio e basso sotto il piano di carico dove la temperatura si pensava fosse più costante». Poi il vino «andava scaraffato per preservarne la limpidezza in quanto presentava nel fondo della bottiglia un sedimento composto dai lieviti».

© Riproduzione riservata

