



# Una super vendemmia

Buona qualità, quantità da primato. «Il Doc in eccesso diventi disinfettante»

di **Luciano Ferraro**

**L**a Cantina Italia non è mai stata così piena: 38,5 milioni di ettolitri nelle botti e nelle vassche. Una mega scorta cresciuta del 60% in soli 5 anni. E ora sta per aggiungersi un nuovo carico: 47,2 milioni di ettolitri (-1% rispetto all'anno scorso), frutto della raccolta 2020 delle uve. Una vendemmia buona e abbondante. Che permette all'Italia di mantenere il primato mondiale della produzione, staccando ancora una volta i francesi (45 milioni, +3,1%) e gli spagnoli (42 milioni, +13%).

«Il nostro è un primato che ci rende più preoccupati che felici — commenta il presidente degli enologi Riccardo Cotarella — perché dobbiamo puntare sulla qualità più che sulla quantità». Si produce tanto, si vende meno per l'effetto Covid. Per la prima volta da vent'anni, l'export ha fatto

un passo indietro del 4% nei primi 5 mesi dell'anno. E i 150 milioni di euro statali a sostegno del settore non hanno centrato il bersaglio: solo 53 sono stati utilizzati. La soluzione proposta dall'Unione italiana vini è la distillazione Doc. Significa trasformare rossi, bianchi e rosati a denominazione d'origine in alcol etilico. Da destinare soprattutto alla produzione di disinfettanti.

Ieri Assoenologi, Ismea e Uiv hanno presentato un dossier sulla super vendemmia in corso. Si prevede che il Nord aumenti la produzione (+3,1% sul 2019), che il Centro arretri (-2%) e il Sud rallenti (-7%). C'è un gruppetto di testa di regioni che valgono i 2/3 delle bottiglie italiane: Veneto, Puglia (nonostante la flessione del 5%), Emilia Romagna e Abruzzo. Crescono Piemonte, Trentino Alto Adige, Lombardia e Marche, segno opposto per Toscana, Friuli Venezia Giulia,

Sicilia.

«La qualità delle uve è diffusa, con diverse punte di eccellenza. C'è la qualità che serve a sostenere la ripresa dei mercati», sostiene Ernesto Abbona,

presidente Uiv.

Un settore che fino a pochi mesi sembrava inarrestabile ora deve fare i conti con le chiusure (e le mancate vendite) di ristoranti e hotel. Due gli aiuti statali ai vignaioli: la distillazione dei vini comuni e la vendemmia verde, cioè la riduzione volontaria della raccolta in cambio di sussidi. La prima, finanziata con 50 milioni, è stata usata solo per meno di un terzo, 14 milioni, forse perché le bottiglie meno care, in questi mesi, sono tutt'altro che crollate nei supermercati.

Anche la seconda misura non ha avuto il successo atteso. «Ma i soldi non spesi potranno essere impiegati comunque in altre iniziative di sostegno entro l'anno». ha



promesso ieri il ministro per l'Agricoltura Teresa Bellanova, che ha illustrato il bonus da 5.000 euro a fondo perduto a ristorante per acquistare prodotti italiani (bottiglie comprese).

Quali iniziative sono possibili per rilanciare un settore che nel mondo senza Covid, nel 2019, ha esportato bottiglie per 6,4 miliardi di euro? Della distillazione dei vini Doc non si parlava dal 2011, quando la propose l'allora ministro Giancarlo Galan. Il modello, secondo Paolo Castelletti, segretario Uiv, è quello francese. Parigi ha stanziato 170 milioni per la distillazione di crisi: tutti impiegati. Assoenologi è cauta: «Parliamone, ma va mantenuto alto il valore dei nostri prodotti».

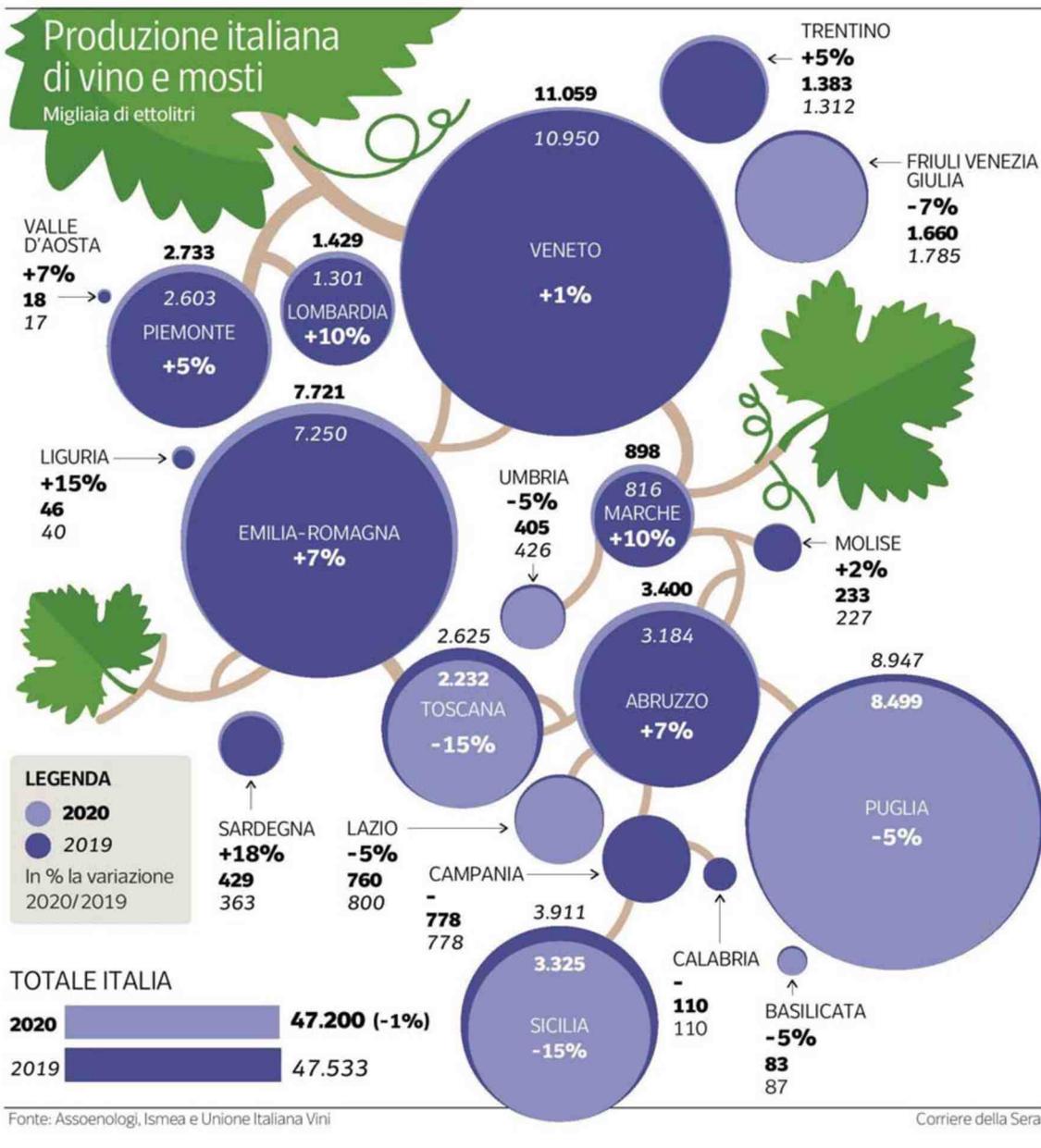
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il bilancio

- È di 47,2 milioni di ettolitri (con una flessione dell'1% rispetto allo scorso anno) la stima della vendemmia in Italia per il 2020
- Una quantità che dovrebbe consentire all'Italia di rimanere il principale produttore mondiale di vino, seguita dalla Francia con 45 milioni di ettolitri e dalla Spagna, con 42 milioni
- A fine vendemmia, la previsione è che il Nord aumenti la produzione del 3,1% sul 2019; il Centro arretra (-2%) mentre il Sud rallenta (-7%)



► 4 settembre 2020





► 4 settembre 2020



**Tra le vigne**  
Una lavoratrice  
durante  
la vendemmia  
in un'azienda  
agricola  
di Coccaglio,  
nel Bresciano  
(foto di Filippo  
Venezia/Ansa)