

LE STORIE

LE DOCG TOSCANE RIPARTONO DA ENOTURISMO E INVESTIMENTI GREEN

 a cura di Loredana Sottile



foto: Alessandro Fabbri / Chianti Lovers

La settimana delle Antepreme ha riportato le degustazioni in presenza sui territori. Ma soprattutto ha riaperto i riflettori sui programmi di rilancio dei Consorzi: dal nuovo Museo di Montalcino al portale visitmoredellino.com, fino alle degustazioni diffuse per la Vernaccia e alla nuova tipologia Pievi del Nobile. Ecco tutte le novità



La Toscana del vino riparte con sprint. Uno sprint che non è mancato quando, in piena pandemia, ha annunciato le nuove date di maggio per le Antepreme 2021. E non è mancato in questa settimana che, dopo il BuyWine ([vedi approfondimento del 13 maggio](#)), ha visto il ritorno di giornalisti e operatori sui singoli territori: da Montalcino alla Maremma, la voglia di lasciarsi tutto alle spalle è tanta. Così gli eventi in presenza sono stata l'occasione, non solo per degustare le nuove annate, ma anche per presentare i nuovi progetti. Quelli nati proprio nell'annus horribilis, pensando al post pandemia. Non preoccupa troppo quel -4% che ha portato le esportazioni regionali a circa un miliardo di euro: adesso è il tempo di rilanciare.

PER IL BRUNELLO DI MONTALCINO GIACENZE A -40%. SI LAVORA ALL'OSSERVATORIO

Lo sa bene il Brunello di Montalcino che, proprio nell'anno del Covid, ha dimostrato di essere un vero fuoriclasse. Dopo Benvenuto Off del mese di marzo, si è presentato all'appuntamento con l'Anteprema regionale forte di un +38% di contrassegni di Stato nei primi 4 mesi del 2021 rispetto allo stesso periodo dello scorso anno e con un +43% in più rispetto alla media del triennio 2018-2020

In primo piano le vendite di Brunello 2016, che da metà novembre a oggi ha sommato 5,7 milioni di fascette consegnate alle 250 imprese di Montalcino, ben oltre la metà dell'intera produzione dell'annata. Ancora più rilevante è la performance della Riserva 2015 che, »

Il calendario delle Antepreme

La settimana delle [Antepreme di Toscana](#) (15-21 maggio) ha visto una serie di appuntamenti, riservati agli addetti ai lavori, sui territori delle denominazioni. Nel dettaglio

sabato 15 maggio

Chianti Lovers

[Consorzio vino Chianti](#) e Consorzio Morellino di Scansano

domenica 16 e lunedì 17 maggio

Benvenuto Brunello

Consorzio del vino Brunello di Montalcino

lunedì 17 maggio e martedì 18 maggio

Anteprema Nobile

Consorzio del vino Nobile di Montepulciano

mercoledì 19 maggio

Anteprema della Vernaccia di San Gimignano

Consorzio del vino Vernaccia di San Gimignano

giovedì 20 e venerdì 21 maggio

Chianti Classico Collection

[Consorzio vino Chianti](#) Classico

LE STORIE

» nel primo quadrimestre, ha incrementato i volumi sul pari periodo dello scorso anno del 583% e del 95,5% sulla media dell'ultimo triennio. Guardando solo al 2020, sono circa 9 milioni i contrassegni Docg consegnati per altrettante bottiglie pronte alla vendita. Da segnalare anche il calo delle giacenze che in piena pandemia - da luglio 2020 ad aprile 2021 - sono addirittura scese del 40%. Dati in controtendenza rispetto all'andamento nazionale e a quello regionale, in un momento in cui l'Horeca - il principale canale della Docg toscana - ha enormi difficoltà a ripartire. Come lo si spiega?

"Sicuramente ci hanno aiutato due annate eccezionali come la 2016 e la 2015" dice a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio **Fabrizio Bindocci** *"nonostante il periodo di difficoltà generale, nessun ristorante o appassionato ha voluto rinunciare a mettere in cantina un tesoro del genere, anche in ottica futura"*. Ma c'è di più, perché si sa, se non si è bravi non si è neppure fortunati. E qua si inseriscono delle scelte precise che hanno portato il Brunello a diventare quel che è oggi. *"Enzo Ferrari diceva che avrebbe sempre prodotto sempre un'auto in meno di quanto chiedeva il mercato"* rivela Bindocci *"Ecco, a Montalcino abbiamo fatto nostra questa filosofia, tant'è che dal 1997 gli ettari vitati sono fermi a 2100 e nelle annate non ottimali, i produttori scelgono di produrre meno Brunello e più rosso: la qualità prima di tutto"*. E in quest'ottica è arrivata anche la svolta green, che attualmente vede la vigna bio sfiorare il 50% del totale coltivato per la Docg (3 volte superiore alla media nazionale), con 106 viticoltori convertiti su 257 aziende, oltre 4 su 10. Altro asset su cui puntare è quello enoturistico. E Montalcino già tra le mete più battute degli enoturisti, non poteva non cogliere questa opportunità con il nuovo

Prevista per l'estate l'inaugurazione del Museo di Montalcino

Montalcino si prepara ad inaugurare il nuovo Museo che sorgerà all'interno del Complesso di Sant'Agostino, realizzato dalla società Opera20, con la consulenza del Consorzio del Brunello. "Al suo interno" svela a Tre Bicchieri il vicepresidente **Stefano Cinelli Colombini** "sorgeranno un giardino con vigna, un'enoteca virtuale con giochi interattivi, un'enoteca fisica con vini a rotazione e poi una serie di percorsi per conoscere più da vicino il nostro vino e il nostro territorio". Il punto di forza sarà la realtà aumentata, anche attraverso dei caschi virtuali: "Si tratterà di una vera immersione esperienziale nei suoni e nei panorami di Montalcino". A completare il tour, anche la storia raccontata in piccole pillole dagli stessi personaggi che l'hanno fatta e vissuta: da Tancredi Biondi Santi a Ezio Rivella, passando per Francesca Cinelli Colombini, fino ad arrivare ai giovanissimi: Elisa Fanti per l'attenzione alla comunicazione turistica; Lorenzo Magnelli per l'innovazione; Gabriele Gorelli, primo master of wine italiano.

Il nuovo polo museale, si aggiungerà alla struttura privata del Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello (www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/il-museo-del-brunello-allascoperta-della-storia-di-montalcino), che si trova proprio a Fattoria dei Barbi di Cinelli Colombini e che, in uno spazio di 1500 metri quadri, propone con centinaia di oggetti e i ricordi di famiglia di oltre 400 ilcinesi.



Museo del Brunello (vedi box in alto), la cui inaugurazione è prevista per l'estate. Intanto, però, in attesa del ritorno dei turisti, sarà proprio la Docg a "spostarsi" a New York (primo mercato di destinazione) con la Brunello Week dedicata al mondo della ristorazione. Tra gli altri progetti a cui si sta lavorando, sotto la spinta del neodirettore **Michele Fontana**, c'è l'**Osservatorio economico che permetterebbe di conoscere esattamente vendite e posizionamento del rosso ilcinese**, attraverso l'adesione volontaria e anonima delle cantine. Al momento le adesioni sono del 15%, ma una volta ultimato il progetto potrebbe essere uno strumento in più per affinare le strategie di vendita. Infine, il tema tanto discusso: quella appena conclusa sarà l'ultima Anteprima regionale? Le strade sono aperte: tra le proposte quella di anticipare tutto a novembre, prima che la nuova annata arrivi sul mercato. *"Di sicuro bisogna avere il coraggio di rinnovare e le Anteprime devono essere ripensate. Ma sia chiaro"* chiosa Bindocci »



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Collio Friulano Ronco delle Cime '19 VENICA & VENICA

In Friuli, più precisamente a Dolegna nel cuore della terra del Collio troviamo l'azienda Venica & Venica, l'azienda nasce intorno al 1920 per opera di Daniele Venica. Oggi l'azienda è gestita da Gianni e Giorgio Venica e conta circa 40 ettari vigneto, posti in una posizione collinare tutti nel comune di Dolegna del Collio. Con Marco Sabellico assaggiamo il Collio Friulano Ronco delle Cime '19. Dal colore giallo paglierino carico e brillante, il naso è intenso e fine, ricco di frutto, mela matura, pera, pesca bianca, banana, frutta tropicale, note floreali, spezie, vaniglia e una fresca nota di erbe aromatiche. In bocca il vino è ricco, pieno, strutturato, con una bella vena acida e freschezza, un vino di grande bevibilità, ricco di frutto, sul finale emergono note sapide e agrumate che donano vivacità e scorrevolezza all'assaggio. Ottimo da abbinare al prosciutto di San Daniele, pesce crudo, crostacei, primi piatti a base di pesce, ma anche con un risotto ai funghi.

Visita il sito: www.venica.it/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CPD3dfcI4Xo/

LE STORIE



Brunello Wine Stage

Staffetta a Montalcino: chiusa la due giorni di Benvenuto Brunello, il testimone è passato al Giro d'Italia, che il 19 maggio ha fatto tappa proprio nell'antico borgo medievale, dopo 11 anni dall'ultima volta. Per il presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci: "Il vino e il ciclismo sono il risultato delle imprese degli uomini. In entrambi i casi essi rappresentano un concentrato di pazienza, talento e fatica. In attesa del traguardo, che nel nostro caso si riflette nei calici di Brunello di Montalcino e delle altre nostre denominazioni in tutto il mondo. E nei cicloturisti che ogni anno visitano i nostri territori".

» ci "il brand toscano è e rimarrà quello vincente". Anche se, già in occasione di Benvenuto Brunello Off, la denominazione di Montalcino ha dimostrato di saper fare egregiamente da sé. D'altronde i numeri parlano da soli.

IL NOBILE DI MONTEPULCIANO PRESENTA LA SUA TERZA TIPOLOGIA

Un miliardo di euro circa: è questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione, con l'export che sfiora l'80%. In particolare, nel 2020, sono state immesse nel mercato 5,6 milioni di bottiglie di Vino Nobile e circa 2,5 milioni di Rosso di Montepulciano. A sottolineare che non è stato un anno facile, **un'indagine del Consorzio sulle aziende associate, che mostra come il fatturato medio della denominazione nel 2020 sarebbe sceso del 31,5% rispetto al 2019.** Il calo più importante si è registrato nel mercato nazionale (-31,1%), mentre l'export ha contenuto le perdite a -16,35%. Tra i settori più penalizzati, l'enoturismo che, complice il lockdown è sceso drasticamente a -51,4%. L'altra faccia della medaglia, »

ANTEPRIME



» però, mostra una grande voglia delle aziende di continuare ad investire:

il 70% ha investito in marketing on line e ha potenziato l'offerta enoturistica tra nuove sale di degustazione e soluzioni agrituristiche; il 65% ha realizzato degustazioni a distanza; il 60% ha potenziato l'e-commerce aziendale. Si riprende dunque. E il +45% di fascette del Vino Nobile di Montepulciano nel primo quadrimestre 2021 fanno ben sperare per i prossimi mesi.

Intanto, lo scorso 18 maggio sono state presentate alla stampa le due annate in commercio (Vino Nobile di Montepulciano 2018 e Riserve 2017) e il rating dell'annata 2020, che si è aggiudicata le cinque stelle. *"Il 2020 sarà ricordato per un valore positivo almeno per quanto riguarda la vendemmia a Montepulciano"* ha commentato il presidente del Consorzio **Andrea Rossi** *"ma come denominazione non ci siamo comunque mai fermati: all'investimento delle singole aziende sulla promozione, si è aggiunto anche l'iter per la nascita di un terzo tipo di Vino Nobile di Montepulciano, Pievi". Il nuovo arrivato, che affiancherà la Riserva e la tipologia base, sarà legato al territorio, grazie all'introduzione delle Unità geografiche aggiuntive*, frutto di un lavoro di zonazione iniziato negli anni '90. Per quanto riguarda l'uva, prevede il Sangiovese (min. 85%) e gli altri vitigni autoctoni (Mammolo, Cilieggiolo, Canaiolo, Colorino) con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice. L'altra novità è l'istituzione di una commissione interna al Consorzio composta da enologi e tecnici, che avrà il compito di valutare, prima dei passaggi previsti dalla normativa, che le caratteristiche corrispondano al disciplinare stesso.

Dopo il via libera da parte dell'assemblea dei soci, ora l'iter porterà la richiesta alla Regione Toscana la quale, una volta approvato il testo lo invierà al Mipaaf per passare i controlli della commissione preposta. Debutto sul mercato (che dovrebbe riguardare retroattivamente l'annata 2020) previsto per il 2024.

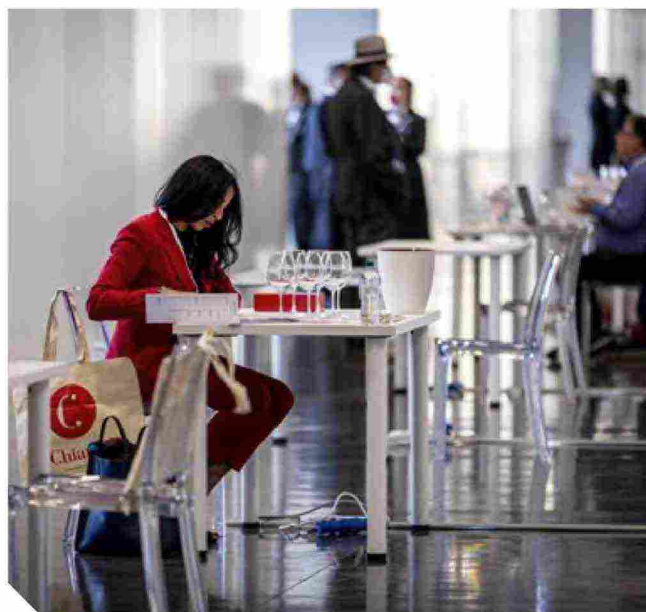
Infine, nel futuro del Consorzio c'è quello di diventare

il primo distretto vitivinicolo in Italia in grado di poter certificare la sostenibilità territoriale in base alla norma Equalitas: oltre il 70% delle imprese ha già investito in progetti sostenibili, mentre il 90% ha in corso progetti di realizzazione di impianti. L'obiettivo è a portata.

IL CHIANTI DOCG GUARDA ALL'ESTERO

Giornata di lavoro a due, lo scorso 15 maggio, per Chianti Docg e Morellino di Scansano che, alla Fortezza da Basso di Firenze, hanno presentato, solo alla stampa, le ultime annate sul mercato e fatto il punto sull'andamento delle denominazioni.

Al 30 aprile 2021, le vendite del Vino Chianti hanno segnato un +11% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. E il risultato positivo resta anche confrontando i dati con il periodo pre-Covid: rispetto al primo quadrimestre del 2019, da gennaio ad aprile 2021, il Consorzio ha registrato un +9%. Merito soprattutto del mix di canali su cui il Chianti Docg viene distribuito: *"Questi dati sono un'ottima notizia per il nostro Consorzio"* è il commento del presidente **Giovanni Busi** *"ci dicono che nonostante la pandemia i consumatori continuano ad amare questo prodotto che racconta della nostra Toscana e dell'Italia. Adesso l'obiettivo principale è ripartire al più presto con le fiere internazionali in presenza, perché il contatto con i nostri clienti è fondamentale per accelerare ancora di più la crescita. In quest'ottica"* conclude *"i prossimi mesi saranno cruciali per le imprese che dovranno essere maggiormente presenti sui mercati con sforzi economici superiori al passato"*. Ricordando che è all'estero che la Docg immette il 65% della sua produzione. »



LE STORIE



» IL MORELLINO DI SCANSANO LANCIA IL SUO PORTALE ENOTURISTICO

Punta tutto sull'enoturismo il Morellino di Scansano che, nel corso della terza edizione di Rosso Morellino, ha presentato e messo online il portale visitmorellino.com, uno spazio virtuale, nato dalla volontà del Consorzio, per offrire ai visitatori la possibilità di organizzare il proprio soggiorno nell'area della Denominazione proponendo attività, luoghi da visitare, percorsi di degustazione, ma anche sport ed escursioni tra i borghi e le campagne della Maremma.

All'interno del sito è possibile consultare e prenotare anche le visite alle cantine del Consorzio presenti nei sette comuni della denominazione (Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano e Scansano), oltre ad acquistare i vini nella sezione dedicata all'e-commerce.

"Nel 2019" racconta il presidente **Bernardo Gucciardini** "abbiamo lanciato Morellino Green, un nuovo percorso di sostenibilità legato alla mobilità, con 12 colonnine di ricarica nelle aziende in partnership con Enel X, che hanno reso l'area una delle prime Docg Ev friendly. Quest'anno, dopo un 2020 di riflessione, abbiamo pensato di ampliare l'offerta territoriale in ottica turistica". È nato così il nuovo portale che, come spiega il direttore **Alessio Durazzi** "ha messo a sistema le proposte delle singole cantine, con un focus par-

ticolare sullo sport: dal cicloturismo al trekking. Senza trascurare la parte well being legata alle Terme di Saturnia". D'altronde il territorio si è dimostrato di grande attrattiva anche la scorsa estate, con un inaspettato afflusso di turisti nell'area del Morellino e della Maremma, che ha dato respiro anche alle aziende che non lavorano in Gdo. E se, per quest'anno, gli effetti dell'incoming sono attesi per i prossimi mesi, intanto il primo quadrimestre del 2021 ha registrato un timido +1% di vendite rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO PUNTA SULL'INCOMING

È arrivato il momento della resa dei conti per Vernaccia di San Gimignano, che proprio tra la primavera e l'estate concentra la maggior parte delle vendite. Si tenga, infatti, presente che metà del prodotto destinato al mercato domestico (che complessivamente vale il 48%) viene venduto direttamente nelle aziende e nei locali del territorio e che, San Gimignano conta su 3 milioni di arrivi medi annui.

Intanto, i primi risultati del quadrimestre registrano un andamento degli imbottigliamenti molto incoraggiante con un incremento di poco inferiore al 20% rispetto al 2020 e in linea con quello degli anni precedenti alla pandemia. Se, quindi, la stagione andrà come previsto e se l'export tornerà ai livelli pre-Covid, quel 6,3% in meno di vino immesso sul mercato nel 2020, potrà essere recuperato. Attualmente il giro d'affari dell'unica Docg bianca toscana si attesta sui 13 milioni di euro per 32,9mila ettolitri (il 2% della produzione vitivinicola regionale). A inizio pandemia eravamo molto preoccupati" rivela la presidente **Irina Gucciardini Strozzi** "ma abbiamo dimostrato di reggere abbastanza bene". ♦

Imbottigliamento Vernaccia di San Gimignano

	gen	feb	mar	apr	totale
2018	200.853	680.566	506.247	554.992	1.942.658
2019	550.133	421.429	645.512	441.718	2.058.792
2020	478.497	346.460	711.345	242.023	1.778.325
2021	558.282	476.225	539.083	439.894	2.013.484

Per la Vernaccia di San Gimignano un'Anteprima diffusa fino a giugno

L'anteprima dell'annata 2020 e della 2019 per la Riserva, che si è svolta il 19 maggio, è stata dedicata alla figura di Dante Alighieri a 700 anni dalla sua morte. Ma non è finita. Archiviata, infatti, la presentazione alla stampa, l'Anteprima cambia look, nome e location. Per nove giorni (22/23/24 maggio, 30/31 maggio, 6/7 giugno, 13/14 giugno) nella Rocca di Montestaffoli si svolgerà Degusta in Anteprima le nuove annate della Vernaccia di San Gimignano: saranno 12 le postazioni allestite per tre turni di degustazione, durante i quali anche gli appassionati e gli operatori del settore potranno assaggiare gli stessi sessantanove vini ancora non usciti sul mercato proposti ai giornalisti. Ciascuna delle tre sessioni di degustazione avrà la durata di un'ora e mezzo e si terrà alle ore 11,30, alle 15 e alle 17,30. Necessaria la prenotazione sul sito www.vernaccia.it