

Le strategie dei produttori Antinori, Frescobaldi e Alleanza delle cooperative

# Verso distillazione e tagli alla produzione

**D**istillazione, vendemmia verde, riduzione delle rese produttive. Tutte misure che sembrano le uniche strade percorribili in questa fase di cortocircuito del mercato del vino, stretto tra giacenze e nuova vendemmia all'orizzonte da un lato, e una domanda fiacca dall'altro.

L'obiettivo è cercare di ridurre la pressione dell'offerta sui prezzi. Ma per un produttore l'ipotesi di distruggere il prodotto o di non produrre resta sempre molto difficile da digerire. Ed equivale alla richiesta di vanificare parte degli investimenti e soprattutto del lavoro effettuato durante l'anno. «La situazione è molto complicata – dice Albiera Antinori, ceo della Marchesi Antinori, prima cantina privata italiana

– e finché non riparte la ristorazione siamo in grande difficoltà. Perché le aziende, e penso soprattutto a quelle più piccole e meno strutturate, hanno i costi della gestione dei vigneti ma non hanno incassi. Quindi, al pari di altri settori che sono chiusi, noi siamo aperti ma abbiamo gli stessi problemi di liquidità».

E poi c'è il tema dello stoccaggio: «Con le cantine piene rischia di non esserci spazio per la nuova produzione. Ci sono diverse opzioni sul tavolo – continua Antinori – anche se vedo meglio la distillazione che consente di ridurre gli stock in cantina e al tempo stesso fornire una minima liquidità alle imprese rispetto a ipotesi come la vendemmia verde o la riduzione delle rese produttive. Ha senso ridurre a

priori la produzione targata 2020 che sarà venduta sul mercato tra minimo un anno e mezzo o due? Siamo certi che per quel tempo il mercato non sia ripartito?».

«Siamo stati tra i promotori della richiesta di distillazione – spiega Luca Rigotti, responsabile vitivinicolo dell'Alleanza delle cooperative italiane (da cui dipende oltre il 50% della produzione di vino made in Italy) – come pensiamo possa aiutare la vendemmia verde e una riduzione delle rese produttive a partire dai vini da tavola e varietali (quelli senza indicazione geografica e prodotti da un solo vitigno tipo Chardonnay o Merlot ndr). Ma bisogna pensare alla ripartenza e mettere in piedi una grande azione promozionale istituzionale dedicata ai

mercati esteri sul vino italiano senza distinzione tra tipologie e aree geografiche. Serve una terapia d'urto per riconquistare i mercati».

«Io vedo la distillazione come un'opportunità per ripulire le cantine del prodotto di minore qualità – spiega Lamberto Frescobaldi, presidente della Marchesi Frescobaldi – e quindi è una misura positiva. A mio giudizio le maggiori perplessità riguardano la riapertura della ristorazione. Le misure di sicurezza delle quali si parla mi sembrano così stringenti che molti faranno davvero fatica. Davvero meglio restare chiusi e attendere quando la situazione sul fronte della sicurezza sanitaria sarà migliorata».

—G.d.O.