

Cantine leader a confronto su dazi, etichette e consumi

Un confronto a tutto campo tra produttori leader del vino italiano su dazi, etichetta allarmistiche, dealcolato e consumi. E' l'iniziativa organizzata a Casa Coldiretti nella giornata inaugurale del Vinitaly, con la presenza di otto delle cantine più note del Vigneto Italia, assieme al presidente di Coldiretti Ettore Prandini, al presidente della Consulta vino di Coldiretti Francesco Ferreri e al coordinatore Riccardo Cotarella.

Dei rischi legati ai dazi aggiuntivi al 20% sul vino ha parlato Alessia Antinori di Cantina Antinori: "Una bottiglia di vino con un costo medio di 10-15 dollari potrebbe arrivare a costare tra i 15 e i 20 dollari al consumo. L'impatto maggiore si avrà sui vini e sulle aziende che operano con volumi significativi in questa fascia di prezzo. Quello che possiamo fare è collaborare con i nostri distributori locali per cercare insieme di contenere l'aumento e fare in modo che non si rifletta in maniera proporzionale sul prezzo finale". Jose' Rallo di Donnafugata ha denunciato "Il rischio concreto è che passi il messaggio che bere un calice di vino non sia più parte di una tradizione millenaria fatta di consapevolezza ed equilibrio, ma un comportamento da stigmatizzare. E' invece, proprio il contrario: bere responsabilmente è parte integrante di uno stile di vita che ci distingue nel mondo".

Anche Enrico Coser di Ronco dei Tassi ha invitato al buon senso: "Serve una netta distinzione tra abuso e consumo consapevole, tra eccesso e cultura. Il vino non è un vizio: è un valore. È fondamentale una comunicazione che lo valorizzi come patrimonio da tutelare, non come un nemico da combattere. L'entrata in vigore di normative restrittive rischia di compromettere questo equilibrio. La sicurezza è un valore imprescindibile, ma non possiamo ignorare gli effetti negativi che certe misure hanno sulla ristorazione, sul turismo e sul consumo domestico".

Marta Cotarella di Famiglia Cotarella ha parlato del rapporto tra vino e giovani. "Abbiamo un punto di vista privilegiato che è quello dell'Accademia Intrecci e ci permette di osservare con chiarezza che per i giovani il vino è racconto, celebrazione, condivisione, con un'attenzione anche alla sostenibilità e una curiosità per tutto ciò che circonda il vino. Per loro è sinonimo di 'insieme' ed è proprio in Italia che questo valore emerge con più forza. Altri tipi di alcol, spesso più economici, rispondono a logiche differenti".

Aldo Vajra dell'omonima azienda ha dichiarato "Io resto positivo, vedo il bicchiere mezzo pieno. C'è un passaggio generazionale in atto, e proprio per questo dobbiamo avere fiducia e incoraggiare i nostri figli. Dinanzi ai tentativi di demonizzazione che si insinuano lentamente, quasi senza che ce ne accorgiamo, è tempo di far sentire, con rispetto ma con decisione, la nostra voce. Di raccontare la bellezza del nostro lavoro, la sua autenticità, il suo valore".

Anche Giacomo Neri di Casanova di Neri ha dichiarato che "Dobbiamo restare ottimisti. Perché se i dazi entreranno pienamente in vigore, il problema non sarà solo l'aumento del prezzo sullo scaffale: molti nostri importatori, obbligati a pagare il dazio allo sdoganamento, avranno bisogno di un forte supporto finanziario. È un aspetto che va assolutamente considerato ma senza

formaggi, la pasta, la passata di pomodoro, l'olio extravergine d'oliva. È un rapporto consolidato, costruito nel tempo: non è improvvisazione, è storia. Nei momenti difficili servono nervi saldi. Tutti sono ottimi capitani con il mare calmo, ma è con il vento contrario che si vede la forza di un equipaggio. E noi la forza, la storia e il supporto per affrontare questa sfida li abbiamo”.

Di vino dealcolato ha parlato Giancarlo Tommasi dell'omonima azienda. “Il tema dell'alcol è certamente spinoso, ma anche estremamente attuale. Se c'è chi si sente di produrre un vino a basso o nullo contenuto alcolico, è giusto che possa farlo. Ma usare la parola vino per un prodotto che ha subito un processo di dealcolazione totale è, secondo noi, un errore grave. Il vino, per sua natura e per tradizione, contiene alcol: lo genera la fermentazione alcolica, che è alla base stessa della vinificazione. Andare a privarlo di questa componente significa, in un certo senso, denaturarlo”.

Dei successi dello spumante ha parlato Vittorio Moretti di Bellavista: “Siamo passati da poche bottiglie a numeri davvero impressionanti: basti pensare ai milioni di bottiglie di Prosecco esportate in tutto il mondo, che hanno fatto la fortuna del nostro vino sui mercati internazionali. Siamo riusciti a costruire un'offerta che copre tutta la gamma: quantità, qualità e anche soddisfazione economica”. Infine il presidente della Coldiretti nel commentare la guerra commerciale in atto dichiara che “in questa fase è importante che l'Europa giochi in modo diverso, senza cadere in provocazioni, ma imboccando la via del dialogo e della diplomazia, unico modo per difendere i nostri interessi, ma anche quelli degli stessi statunitensi”. “Un'escalation di dazi e controdazi avrebbe l'effetto di causare danni alle economie di entrambe le sponde dell'Atlantico – rileva il segretario generale della Coldiretti Vincenzo Gesmundo -. Occorre comprendere che siamo in uno scenario geopolitico profondamente diverso da quello di qualche anno fa e agire di conseguenza”.