



## DI VINO

**Cresce in valore ma diminuiscono** le vendite di **Prosecco Docg**. Il «Rapporto economico della denominazione» mostra come il valore del prodotto nel 2023 sia stimato in crescita del 4,7% mentre si prevede una flessione di circa il 10% delle vendite. In particolare, afferma **Elvira Bortolomiol**, presidente del consorzio: «Rileviamo una riduzione delle vendite in volume all'estero (circa -6%), cui corrisponde comunque un aumento del valore del 4,5%». Il volume di vendite in gdo risulta inferiore a quelle dello stesso periodo dell'anno precedente del 6,5%, contro un aumento in valore pari al 2,3%. Con il passare dei mesi, tuttavia, la domanda nel 2023 si sta riallineando con quella dell'anno precedente e nel trimestre luglio, agosto, settembre le vendite nella grande distribuzione sono cresciute rispetto al 2022 del 3,4% in volume e del 6,8% in valore. Nel 2022 vendute oltre 100 mln di bottiglie per un valore di quasi 607 mln di euro. Il mercato italiano, che rappresenta il 60,2% delle vendite, nel 2022 ha assorbito 57 mln di bottiglie, per un valore pari a 365,5 mln di euro.

**Effetto a macchia di leopardo** dei cambiamenti climatici sulla vendemmia italiana. A **Bologna Confagricoltura** ha calcolato un calo fino al 30-35%. **Marco Branchini** dell'azienda Branchini di Toscanella di Dozza dice di essere «riuscito a limitare i danni al 20% della produzione», e **Cristiana Galletti di Podere Riosto**, a Pianoro, sulle colline bolognesi, ha avuto un calo «del 20-30%». Opposta la situazione per **Silvia Corazza** di Lodi Corazza, nei pressi di Bologna, con un +30% in quanto «grazie alla lotta integrata». **Cantina Suavia**, nel Soave, non ha avuto «differenze rispetto allo scorso anno», afferma **Alessandra Tessari**. A **Podere Casanova** di Montepulciano (Si) **Susanna** e **Isodoro Rebatto** non hanno vendemmiato: «Una scelta coerente con la nostra visione di essere azienda eco-sostenibile e biologica». **Tenuta Montalbera**, Asti, ha avuto «un calo di circa il 15%», dice il dg **Franco Morando**. **Serra Ferdinanda**, realtà 100% biodinamica di Sambuca di Sicilia (Ag), è stata colpita dalla peronospora: «In minima parte grazie alla biodiversità e all'equilibrio», commenta l'enologo **Florent Dumeau**. Tuttavia la Sicilia, afferma **Antonio Rallo** presidente del **Consorzio dei vini siciliani**, ha avuto un calo produttivo di oltre il 40%.

— © Riproduzione riservata —

