

Dal Barolo al Chianti le cantine si tutelano con il pegno rotativo



FABRIZIO BINDOCCI

Per il presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino il limitato appeal della misura si deve all'aumento ordini per le annate 2015 e 2016

Credito

Giorgio dell'Orefice

Una rete di sicurezza finora rimasta poco utilizzata ma definita importante dalle cantine. Si tratta del pegno rotativo ovvero della possibilità di ottenere credito dando in garanzia il vino presente nelle cantine italiane. Una misura che era prevista in passato nei settori dei formaggi e dei prosciutti a denominazione d'origine protetta e che nei mesi scorsi è stata estesa dal decreto Cura Italia e poi dal dm attuativo del Mipaaf del 23 luglio, anche al settore vitivinicolo. Diverse le convenzioni stipulate nei mesi scorsi tra istituti di credito e i consorzi dei vini Doc. Tra i primi il Monte dei Paschi di Siena che ha proposto un accordo al Consorzio del Chianti Classico e poi a quello del Nobile di Montepulciano. Credem invece ha stipulato un accordo con il Consorzio del Brunello di Montalcino, Intesa San Paolo e Unicredit hanno lavorato con il Consorzio del Barolo e Barbaresco, Alba, Langhe e

Dogliani, mentre Credit Agricole ha stipulato una convenzione con l'organismo di tutela dei vini della Valpolicella.

Un provvedimento messo in campo per offrire alle aziende un canale di liquidità e anche alla luce dei dati sulle giacenze in Italia, che parlano ad oggi di circa 59 milioni di ettolitri in cantina. Un dato complessivo che nasconde un mondo molto variegato nel quale ci sono anche vini che non hanno difficoltà di mercato.

Allimitato appeal registrato finora dalla misura ha ad esempio contribuito lo sbarco sul mercato di due annate molto attese per alcune etichette premium del vino made in Italy. «Negli ultimi dodici mesi – spiega il presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci – abbiamo messo in commercio le annate 2015 e la 2016. E gli ordinativi sono fioccati. Nel 2020 il numero di "fascette" (i contrassegni di Stato necessari per mettere in vendita le bottiglie, ndr), è cresciuto del 12%. E nei primi due mesi di quest'anno è aumentato di un ulteriore 19%».

«Anche il Barolo quest'anno – ha aggiunto il presidente del Consorzio del Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe

e Dogliani, Andrea Ferrero – ha visto le vendite crescere del 4%. Tuttavia lo strumento del pegno rotativo potrà tornare utile in futuro. Molti produttori sono preoccupati per il destino dei loro crediti nei confronti della ristorazione». «Agli accordi – aggiunge il presidente del Consorzio vini della Valpolicella, Christian Marchesini – hanno aderito circa 10 aziende su 329. L'Amarone sfuso sta registrando una crescita dei prezzi del 15% ma le difficoltà non mancano, meglio avere una rete di sicurezza».

Dove invece il pegno rotativo sembra avere attecchito è nel Chianti Classico. «Abbiamo molte richieste dalle aziende – spiega il direttore del Consorzio Carlotta Gori – e anche i volumi coinvolti sono interessanti. Si tratta di una misura di accesso al credito che dalle nostre parti sta prendendo piede». «L'interesse delle cantine c'è – dice il presidente del Consorzio del Chianti Docg, Giovanni Busi – ma sulle adesioni pesano le ancora tante incertezze sull'individuazione dei volumi sottoposti al pegno e sulla determinazione degli importi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

