Back to the Wine 2023: viaggio evolutivo nel mondo del vino artigianale

scritto da Emanuele Fiorio | 4 Novembre 2023

La sesta edizione di “Back To The Wine”, manifestazione dedicata ai vini artigianali e naturali, si terrà il **12 e 13 novembre 2023 a Venezia.**

Un’opportunità imperdibile per abbracciare il ritorno alle origini, alle radici del vino, un invito a abbandonare l’approccio che insegue un’inesistente oggettività e il gusto omologato, per privilegiare **un’esperienza più autentica e in sintonia con la natura.**

Per approfondire e conoscere obiettivi e peculiarità di questa fiera **abbiamo intervistato Andrea Marchetti, Wine Event Manager e curatore per Blu Nautilus di Back To The Wine.** Marchetti ha condiviso la sua visione unica, dalla selezione rigorosa dei produttori al significato profondo del tema “Ritorno”. Scopriamo come Back To The Wine promuove le piccole

realtà produttive e come il vino artigianale italiano sta affrontando le sfide del mercato.

Quali sono le peculiarità e le diversità di Back To The Wine rispetto ad altre fiere, apparentemente simili, come VinNatur o Vini Veri?

Ho grande ammirazione per queste due fiere, stimo molto la loro bravura e capacità organizzativa, lo dimostra il fatto che ho preso anche spunto e in parte mi sono ispirato a loro. **Quali sono le peculiarità che ci differenziano?** Possiamo permetterci maggiore versatilità, abbiamo un campo d'azione più vasto, non limitato dalla necessaria appartenenza ad un'associazione. **A Back to the Wine ospitiamo vignaioli già affermati, ma anche nuove promesse**, da questo punto di vista abbiamo un maggior margine di azione, **siamo anche dei talent scout.** Abbiamo più poliedricità e nel contesto della manifestazione **diamo spazio all'arte** e alla creatività in ogni sua forma, ad esempio nel passato abbiamo ospitato piccole mostre d'arte. Rispetto a VinNatur diamo più spazio e più libertà a nuovi talenti. Abbiamo una componente di eclettismo e fantasia non direttamente legate al vino con una forte valenza artistica.

La sesta edizione di Back To The Wine 2023 si svolgerà a Venezia, qual è la genesi ed il messaggio che avete voluto comunicare attraverso la scelta di questo luogo?

Le motivazioni che ci hanno portato a scegliere questo luogo impareggiabile sono **principalmente tre.**

In primis **Venezia ha un carattere evocativo, è sempre stata la "porta d'Oriente"** e la pianta della vite proviene proprio dal Medio Oriente. Ha anche un **valore commerciale, Venezia attualmente è un mercato fiorente per il vino artigianale**, con molte attività sia storiche che recenti interessate a questi prodotti. In terzo luogo Venezia, essendo una città unica al

mondo, è certamente un **ottimo biglietto da visita**, molto attrattivo per gli operatori del settore.

Quali sono i requisiti ed i parametri in base ai quali selezionate i produttori di vino e cibo che partecipano all'evento?

Il processo produttivo del vino prevede due componenti: la componente agricola e la componente di cantina. Per quanto riguarda la componente agricola i nostri parametri prevedono che i produttori partecipanti pratichino un **regime biologico o equiparabile** (nessun diserbo chimico e prodotti di sintesi) **o ancor meglio biodinamico.** Per quanto riguarda i processi di vinificazione in cantina devono garantire un approccio di **minimo interventismo**, evitando lieviti aggiunti, utilizzando filtrazioni blande e anidride solforosa molto contenuta.

L'approccio che privilegiamo cerca di ridurre al minimo gli interventi e accompagna il vino nella sua naturale trasformazione, **al centro della scena vogliamo inserire la materia prima** che deve essere necessariamente di alta qualità, altrimenti il prodotto non ha nulla da raccontare.

Ci troviamo a nostro agio con questa impostazione, non stiamo valutando quale sia l'approccio migliore o peggiore, stiamo semplicemente parlando di un **taglio stilistico, di una scelta precisa e condivisa.** Questo vale anche per il cibo, cerchiamo di valorizzare la materia prima.

Non si parla di prodotti industriali standardizzati ed omologati, si parla di una cifra stilistica. Ad esempio, per i salumi si parte da maiali allevati allo stato semibrado, razze non utilizzate nell'allevamento intensivo. **Ciò che non ci piace è l'omologazione, una ricetta che si ripete infinite volte in maniera identica.**

Qual è il significato del tema legato al "Ritorno"

nel contesto di Back To The Wine?

“Back to the Wine” fa il verso al titolo del film “Back to the Future” (Ritorno al futuro) e si lega alla volontà di un ritorno a prodotti vinicoli strettamente legati all’atto agricolo, con una forte valenza tradizionale e culturale. **Non ci piace il concetto del vino inteso come prestazione atletica, competitiva, basato su punteggi e premi.**

L’approccio di “Back to the Wine” è opposto, non è competitivo ma divulgativo e narrativo. Penso che il linguaggio standardizzato della sommellerie non debba essere necessariamente l’unico linguaggio possibile. Nella nostra fiera quasi sempre non ci si confronta con un commerciale o un manager ma direttamente con il vignaiolo che racconta le sue idee, le sue scelte ed i suoi obiettivi.

In che modo l’evento promuove la sostenibilità ambientale e la responsabilità sociale delle aziende?

Spesso si parla di questi argomenti in maniera vacua e vuota, sono tematiche fondamentali ma vengono utilizzate come “specchietti per le allodole”, a volte non c’è reale sostanza. Noi abbiamo fatto piccole scelte, usiamo prodotti in vetro e materiali di consumo riciclabili anziché plastica, anche perché lo richiede la legge. Ma il tema più importante che vorrei mettere in luce riguarda il nostro **essere piccoli artigiani, un elemento che possiede già un valore intrinseco legato alla sostenibilità sociale ed ambientale.**

Il piccolo artigiano ha questi valori nel proprio DNA, sarebbe bello che anche i grandi players del settore prendessero esempio da queste “formichine operose”.

Quali sono le sfide principali che i produttori artigianali di vino devono affrontare in Italia ed

anche all’estero?

La sfida è quella di competere sul mercato, le nostre aziende sono di tipo familiare, hanno 1-2 dipendenti al massimo. **Per le piccole realtà artigianali è molto complesso sostenere il confronto con aziende in grado di produrre economie di scala.** Questo crea una lotta sui prezzi e marginalità sempre più basse.

Quali sono i mercati export potenzialmente più interessanti per il vino artigianale italiano nei prossimi 3-5 anni?

Attualmente i mercati più interessanti sono Nord America (USA, Canada), Nord Europa (Paesi scandinavi, Danimarca, Olanda, Belgio) e Oriente (Giappone, Corea). **In futuro credo che la Cina possa rivelarsi una ottima destinazione per il vino artigianale.**

Quali sono state le evoluzioni più evidenti di Back To The Wine dalla prima edizione del 2016 a Faenza ad oggi? E quali sono le vostre prospettive per il futuro?

La nostra volontà è quella di fornire un servizio sempre più proficuo e soddisfacente a espositori, pubblico e operatori di settore. Ci siamo evoluti in questo senso, abbiamo migliorato il nostro servizio, imparando anche da altre manifestazioni come VinNatur e prendendo esempio da fiere importanti e consolidate.

Il nostro obiettivo per il futuro è continuare a migliorare in questa direzione, garantendo un servizio sempre più professionale.

INFO E BIGLIETTI:

Data: 12-13 novembre 2023
Luogo: Terminal 103 – Stazione Marittima, 30135 Venezia (VE)

Biglietti: https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti