

# 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>

