



IL NOSTRO PERIODICO PER RACCONTARCI

2020: ANNO DIFFICILE DA DIMENTICARE

Tra pandemia, lockdown, incertezza e limiti alla socialità e all'accoglienza in cantina, Farina stila il proprio bilancio

L'anno che sta per concludersi è stato sicuramente per il settore vino uno dei più pesanti della storia. Senza sottovalutare l'impatto del Covid-19 sulla nostra salute fisica e mentale, minando alle nostre capacità di respiro non solo fisiologiche ma anche psicologiche e culturali, di libertà, senso di fiducia e sfida verso il domani, soffermiamoci un attimo sulle gravi ripercussioni sul piano economico. Le chiusure a livello locale ed internazionale di interi comparti commerciali, nonché di mercati e sbocchi economici ha gravato anche sul mondo vino, limitando fortemente vendite e fatturati di tante piccole e medie realtà. **La pandemia ha modificato le nostre abitudini di acquisto, ha condizionato i nostri spostamenti e la possibilità di partecipare a fiere e manifestazioni enogastronomiche, di visitare cantine, di degustarne i prodotti, di vivere un momento di convivialità di fronte ad un calice di buon vino.** Le aziende hanno dovuto reinventarsi per sopravvivere, attivando nuovi canali di vendita, di comunicazione con i propri partners commerciali e di socialità con il proprio consumatore finale, cogliendo innovative opportunità per promuovere il proprio territorio e la propria tradizione enoica.

Anche Farina ha reagito di fronte a questo cambiamento, puntando su vendite multicanale e su un export diversificato, sul servizio

di delivery, sull'utilizzo di piattaforme e-commerce e di strumenti digitali per accompagnare scelte e curiosità dei propri wine lovers. Abbiamo creato visite virtuali in cantina e degustazioni via social quando il contatto umano è venuto a man-

care, promuovendo profumi e sapori della nostra Valpolicella e spronando i nostri agenti ed importatori a cogliere nuove sfide ed opportunità di mercato.

Il clima di incertezza e pessimismo di questo 2020 non ha fermato la nostra voglia di migliorarci, di investire in nuove strutture produttive e ricettive, nuovi progetti di ricerca per l'utilizzo di pratiche agronomiche ed enologiche sempre più green e sempre meno impattanti, di guardare ad innovativi sistemi di fermentazione e vinificazione per innalzare l'asticella della qualità dei nostri vini. **Work in progress dunque per Farina, che sta letteralmente e metaforicamente gettando le basi per le proprie sfide future,** confidando nello spirito di famiglia e di squadra che da sempre permea la sua passione di fare vino.

Chiudiamo con un bilancio leggermente negativo rispetto allo scorso anno, ma soddisfacente e con piena fiducia ed ottimismo ci prepariamo a condividere con voi le **grandi novità del 2021 di Farina...**



VENDEMMIA 2020 AI TEMPI DEL CORONAVIRUS

In Valpolicella produzione in calo, vendemmia difficile e costosa, affidata a pensionati e giovani...e per Farina?

Anche se la natura ha fatto comunque il suo corso, senza anticipi né ritardi, esprimendo in un anno di estrema difficoltà una vendemmia 2020 nel complesso buona, ottima nella qualità ma misurata in quantità, non possiamo negare le evidenti interferenze del Covid-19 con annesse criticità sanitarie, lavorative, sociali e produttive. Il 2020 ha registrato in Valpolicella un andamento climatico altalenante, con temperature sopra la media durante il germogliamento e la fioritura delle vigne, con pochi fenomeni piovosi, per lasciare poi posto ad un'estate segnata da precipitazioni abbondanti e da qualche grandinata, che ha causato perdite nelle rese ed imposto una selezione molto accurata delle uve in appassimento. Operazioni agronomiche precise e puntuali hanno limitato l'insidia di peronospora, botrite e sviluppo di marciumi, regalandoci gradazioni zuccherine e dotazioni di antociani nella norma. Una vendemmia che ha riportato in vigna giovani e pensionati per fronteggiare la carenza di manodopera straniera, adeguandosi in maniera scrupolosa ai rigidi protocolli di sicurezza. La pandemia ha imposto ai Consorzi di tutela di correre ai ripari, non adottando la distillazione o la vendemmia verde, per niente utili a produzioni di qualità come le nostre, ma ricorrendo ad una riduzione della resa max dei vigneti, da 120 a 100 quintali per ettaro, con cernita di uve destinate ad Amarone e Recioto pari al 45% e blocco totale degli impianti della denominazione per

altri due anni. Vendemmia in calo del 10% ma di alta qualità anche in casa Farina che, avendo all'appello conferitori diversi, con vitigni a diversa dislocazione ed altitudine, ha riscontrato situazioni dalle altrettanto diverse criticità. Le forti piogge in taluni casi hanno portato ad una maturazione disomogenea dei grappoli, con conseguente ricorso a raccolte scalari e più passaggi in vigna, mentre le grandinate di aprile ed agosto hanno letteralmente messo in ginocchio alcuni vigneti, tra cui il nostro amato Montefante, che purtroppo non vedrà tutta la sua vigoria e potenzialità nell'annata 2020 della nostra Riserva di Amarone. Per la parte collinare non toccata da avversità atmosferiche si stima la produzione di ottimi vini da lungo invecchiamento. A seguito delle alte temperature dell'ultimo periodo si è già iniziata la pigiatura delle uve in appassimento, con grandi aspettative per un'annata, il 2020, che speriamo di ricordare con calore ed ottimismo almeno nei nostri bicchieri e sulle nostre tavole.



“ITALIAN WINE TOUR”: Il nuovo affascinante progetto di Wine Meridian alla scoperta delle donne e degli uomini del vino italiano

Farina e Gino: colpo di fulmine tra le vigne della Valpolicella.



deve credere nell'autenticità e nobiltà dei propri vini. Nei suoi 5980 km Gino ha dato voce alla nostra Italia del vino ed alle sue eccellenze e Lavinia e Fabio, col supporto dei piccoli Anna e Biagio, hanno saputo valorizzare il rapporto umano e le relazioni, in un momento dove la pandemia ne ha fortemente minato le fondamenta. Veniteci a scoprire nel libro “Italian wine tour”!

Wine Meridian



Come poteva non nascere un amore viscerale tra Farina e Gino, l'ormai famoso camper di Wine Meridian, simbolo della sensibilità e della passione che lega Fabio Piccoli e Lavinia Furlani al mondo del vino e alle realtà, storie e sogni delle aziende vitivinicole italiane che di questo mondo sono protagoniste. In un anno difficile come questo, ricco di timori ed incertezze, in cui le cantine hanno dovuto mettere in campo armi diverse ed innovative per il marketing e la comunicazione, eccoci regalata un'incredibile ed interessante opportunità di raccontare la nostra identità, i nostri prodotti, di condividere i nostri sforzi, passioni, opinioni, dubbi, progetti e strategie. Lo abbiamo fatto a cuore aperto, in vigna come in cantina, con il bicchiere in mano e con la voglia di mostrare la fierezza e la resilienza di un comparto della nostra economia che deve reagire e non mollare, che

Champagne Gamet FESTEggia IL NATALE '20 CON UNA NUOVA VESTE

Look accattivante e ricco di significato per le bollicine che Farina propone nella sua offerta vini.

Philippe e Fabienne Gamet fondano la loro Maison nel 1992, unendo il patrimonio delle rispettive famiglie e acquistando ulteriori parcelle di vigna per raggiungere gli 8,5 ettari. Fanno parte dei Viticoltori indipendenti, e adottano un'agricoltura sostenibile e certificata, data dal desiderio di Fabienne e Philippe di preservare il loro Terroir. Farina da qualche anno ne è portavoce in Italia con due referenze, una cuvée ed un blanc-noirs, in grado di interpretare con eleganza e finezza peculiarità, profumi e sapori di questa piccola realtà francese. I vigneti sono situati nella Valle della Marna, su entrambi i lati del fiume “La Marne”, da qui i nomi e la nuova veste delle etichette dei due Champagne Rive Gauche e Rive Droite. Le loro vigne hanno un'età che va dai 25 ai 50 anni. Rive Gauche è la Riva Sinistra ed è una miscela dei terroir di Mardeuil, un cru in cui si trova 1/3 dei loro appezzamenti. I terreni argillosi-calcarei, ricchi di minerali, danno linfa ai tre vitigni dello Champagne: Meunier (Re della Valle), Pinot Nero e Chardonnay. Ne risulta una cuvée elegante e di grande finezza. Rive Droite è la Riva Destra ed è una miscela dei terroir di Damery e Fleury-la Riviere. Questi terroir fanno



appello al Meunier e al Pinot Nero, con terreni argillosi-calcarei, sabbiosi e marnosi. Suoli di grande diversità, dove milioni di anni fa le loro vigne erano solo un mare tropicale ricco di biodiversità. **Questo Champagne regala al palato note fresche e fruttate, con una spiccata sapidità. Suggestive espressioni di storia, cultura, eredità enoica e tanta passione, che sapranno stupire i vostri palati durante le prossime festività natalizie.**

LO STAFF FARINA AUGURA

MERRY Christmas & Happy New Year