# Le Manzane guarda al futuro dopo il Covid: "Buona vendemmia nel 2020"

ernesto-balbinot-con-la-moglie-silvana-ceschin-e-giusy-versace-7c24606b

In queste settimane tornano ad aleggiare i timori per le conseguenze del Covid-19 anche sul mercato del vino, ma la **cantina Le Manzane (TV)** riesce a mantenere la rotta, non senza qualche difficoltà. Merito del grande appeal di cui gode il **prosecco** in tutto il mondo, ma non solo.

In questo clima d'incertezza, la vera forza dell'azienda, tra le più dinamiche e interessanti nel panorama enologico del **Conegliano Valdobbiadene**, sono i valori come il rispetto del territorio, la sostenibilità in vigna e in cantina e le iniziative a favore della comunità come le vendemmie solidali, insieme alla capacità di mantenere i contatti e di relazionarsi con i clienti, ma anche con i collaboratori, i distributori e i fornitori. **Ernesto Balbinot**, titolare della Società Agricola Le Manzane, guarda con fiducia al futuro e traccia un primo bilancio dell'anno che sta per concludersi.

"Dal punto di vista economico - spiega Balbinot - la cantina Le Manzane ha iniziato il 2020 registrando un trend positivo con vendite in percentuali superiori agli anni precedenti del 10%, ma poi a causa delle chiusure i margini positivi si sono annullati e **ci siamo trovati a fine maggio con cali di fatturato importanti vicini al 30%**; il margine negativo, poi, si è ridotto di oltre la metà e confidiamo di chiudere l'annata con un dato negativo ad una cifra attorno al 7-8%. Per fortuna negli anni siamo riusciti a costruire una rete di collaboratori validi che a sua volta ha dei clienti seri: un binomio che ci ha fatto lavorare bene nei periodi successivi alla primavera e continua a farci lavorare tuttora".

Notizie incoraggianti arrivano dal tesoro più prezioso dell'azienda, la vigna, che, in una **vendemmia 2020** faticosa per il rispetto delle norme anti-Covid, come la raccolta a filari alterni, il mantenimento delle distanze, le mascherine e la vigilanza, alla fine si è conclusa molto bene per la **buona qualità delle uve portate in cantina**. "Infatti - aggiunge Balbinot - in un'annata calda e particolarmente piovosa, i nostri vigneti posizionati perlopiù in colline con decisi pendii ha sfavorito i ristagni d'acqua ed una particolare esposizione ai venti ha mantenuto viti ed uve asciutte permettendo una buona maturazione delle stesse; inoltre, importanti escursioni termiche hanno favorito una carica aromatica

che andremo a trovare sui vini in un prossimo futuro rendendo ancora una volta i microclimi del territorio del Conegliano Valdobbiadene importanti per lo spumante più amato al mondo".

Il **rinvio di alcune fiere di settore** come il Merano WineFestival preoccupa per "il mancato momento di confronto e di incontro con i clienti". "Mi giunge, inoltre, notizia - continua Balbinot - di restrizioni anche per la prossima edizione di ProWein in Germania che dovrebbe svolgersi in marzo 2021, restrizioni riguardanti il numero contingentato di persone agli stand, sia di operatori sia di visitatori, che non rasserenano proprio gli animi. A mio avviso le fiere sono momenti di lavoro, ma anche momenti simpatici. Se non c'è convivialità e serenità meglio non farli".

## Think positive e… avanti tutta in vigna e in cantina

"Questo è un anno difficile, il Covid-19 ha sicuramente penalizzato i mercati e le persone - ammette Balbinot - e **il conto pagato è stato salatissimo**. Noi come cantina Le Manzane abbiamo sempre cercato di trasmettere ottimismo, anche perché è nel nostro Dna, infatti il claim aziendale è 'To be happy'. Quest'anno abbiamo organizzato comunque la **vendemmia solidale** (a favore dei reparti Covid della Marca Trevigiana, *ndr*), anche se in regime ridotto, ma la manifestazione è stata fatta proprio per dare un segnale forte che noi ci siamo, che produrremo lo stesso il Prosecco Superiore benefico in grado di restituire sicuramente un po' di sorriso a qualcuno. Non dimentichiamoci che **le bollicine sono sinonimo di festa, di sorriso e di spensieratezza, ciò di cui oggi abbiamo più bisogno**".

Nonostante il periodo delicato l'azienda non si ferma e ha in cantiere alcune novità. "Stiamo spumantizzando il **Prosecco Doc Rosé** che verrà **distribuito a partire da gennaio 2021**. Ci siamo accodati a quella che molti definiscono 'una moda', ma abbiamo voluto aggiungere questa referenza per far capire ai nostri collaboratori che siamo attenti e sensibili a ciò che succede creando condizioni commerciali adeguate alle esigenze del mercato. Inoltre, in cantina sono comparsi da qualche mese dei tonneaux dove sta riposando e affinando un **vino bianco autoctono**, ma questa novità sarà motivo di prossime riflessioni".

In conclusione, "siamo **fiduciosi e ottimisti su come evolverà il mercato nei prossimi mesi** - dice Balbinot - e confidiamo nell'intelligenza dell'essere umano che ci farà uscire a testa alta dall'attuale situazione. Noi dobbiamo fare squadra con i nostri collaboratori e i nostri clienti stimolando quella sinergia necessaria a creare i presupposti per superare tutte le difficoltà; questa vicinanza alla forza vendita e ai clienti e i rapporti umani saranno, in questo periodo, l'arma vincente per uscire da una situazione di mercato permettetemi di dire al momento un po' malconcia".