

## Nasce Ert1050, la nuova cantina di Oniwines. Parla Federico Veronesi



La neve che colora di bianco le vigne, il sole che le illumina, le montagne a fare da contorno una volta alzato lo sguardo. E il calice, per brindare a Ert1050, la nuova cantina di [Oniwines](#), progetto enologico di Oniverse, inaugurata lo scorso 25 novembre a Brentonico, località a mille metri di altezza e situata nella zona meridionale del Trentino Alto Adige. Una giornata ideale quindi, per aprire le porte in anteprima a stampa e addetti ai lavori, a quella che è la sesta realtà vitivinicola della divisione vino capitanata da Federico Veronesi. Divisione appartenente a Oniverse, gruppo fondato dal padre Sandro e che annovera alcuni marchi nomi noti dell'abbigliamento come Calzedonia, Intimissimi, Tezenis, Falconeri, Antonio Marras, ma anche Signorvino, la catena di enoteche con cucina che, di fatto, ha ispirato la nascita di Oniwines.

[Ert1050](#) si aggiunge quindi alle già esistenti realtà vitivinicole della divisione, posizionate in zone diverse del Belpaese: Villa Bucci (Marche), Pico Maccario (Piemonte), Tenimenti Leone (Lazio), la Giuva (Veneto) e Podere Guardia Grande (Sardegna). Mixer era presenta all'inaugurazione della cantina e ne ha approfittato per intervistare Federico Veronesi, in modo da conoscere meglio la strategia di questa giovane realtà nata nel 2015 quando la famiglia acquista nel Lazio una tenuta di 70 ettari e vi implementa vigneti. Da quel momento si sono poste le basi per quello che, a partire

dal 2023, è diventato un progetto di crescita ed espansione, tra costruzione di nuove cantine e acquisizione di altre. Progetto made in Italy, ma che, come leggerete qui di seguito, potrebbe volgere lo sguardo anche all'estero.

### **Un'altra cantina si aggiunge a Oniwines. Quali saranno le prossime mosse?**

Ce ne saranno sicuramente, ma non abbiamo messo in conto che queste possano avvenire nel 2026, che sarà un anno durante il quale ci concentreremo sullo sviluppo di quelle già di proprietà. Siamo una realtà ancora giovane e solo ora cominciamo davvero a cogliere i frutti del nostro lavoro. Ma ci guardiamo comunque sempre attorno.

### **Balza agli occhi come la vostra produzione sia caratterizzata da terroir sparsi in diverse zone d'Italia. Scelta studiata?**

Assolutamente sì. Crediamo molto nella differenziazione dell'offerta. Vogliamo aggregare realtà diverse, radicate nel loro territorio, con una produzione di eccellente qualità, dove le uve autoctone sono protagoniste, e che adottano processi produttivi rispettosi dell'ambiente. Ogni etichetta, inoltre, nasce adattandosi ai continui cambiamenti climatici.

### **Spazio anche all'hospitality?**

È uno degli asset fondamentali di Oniwines. Stiamo già attrezzando tutte le nostre cantine con camere e zona ristorativa. Anche Ert1050 avrà la sua area dedicata all'ospitalità entro il 2027 con stanze affacciate sulle montagne e sulle piste da sci. Riteniamo che questo genere di servizio renda più dinamica l'esperienza di chi ci viene a visitare. Oggi una realtà vitivinicola deve sapere esprimere un'esperienza totale e coinvolgente.

### **Che caratteristiche devono avere le cantine che acquisite?**

Per prima cosa, garantire un forte legame vitivinicolo con il territorio. Non devono per forza essere già consolidate, piuttosto presentare degli aspetti interessanti che, però, hanno bisogno di essere comunicati meglio e in maniera più dinamica. E non solo. Come nel caso di Villa Bucci seguiamo aziende di vino con un importante heritage storico, ma che necessitano di presentarsi sul mercato con un'immagine più moderna. Così come siamo interessati a cantine dal forte potenziale inespresso o da rilanciare sul mercato. Sono tutte sfide molto appassionanti.

### **Si sussurra di una vostra intenzione di sconfinare all'estero...**

Guardi le posso garantire che, per il momento, non è nei nostri piani di crescita e sviluppo, perché preferiamo restare in Italia. Detto questo, non nego che ci sia un interesse per lo Champagne, solo

che non si tratterebbe di acquisizioni, bensì di eventuali partecipazioni con quote nel capitale di alcune Maison.

### **Chiaro. Veniamo a qualche numero... quanto fatturerete quest'anno?**

La previsione è archiviare la stagione con ricavi pari a circa 6 milioni e mezzo di euro. Sono da poco entrate in portafoglio nuove cantine che daranno un'accelerata ai ricavi. Consideri che Ert1050 è neonata, esordisce sul mercato con un Brut Trentodoc 2022, affinato sui lieviti 24 mesi, e prodotto in 5 mila bottiglie. Un primo passo quindi, al quale ne seguiranno altri che pensiamo possano darci tante soddisfazioni.

### **Mercato del vino permettendo...**

Inutile fare finta di non sapere o nascondersi: siamo in una fase interlocutoria con nuove abitudini di consumo.

### **Cosa frena i consumi enologici secondo lei?**

Un insieme di fattori. Oggi si privilegia innanzitutto la qualità a scapito della quantità. Bere meno, ma meglio. Ciò penalizza i volumi di vino di fascia bassa. A incidere sulla flessione c'è poi l'inflazione che alleggerisce le tasche dei consumatori che, a quel punto, riducono alcuni acquisti non quotidiani, come il vino. A tutto ciò aggiungo anche il contesto politico internazionale che non fornisce molte occasioni per festeggiare.

### **Non ha citato i dazi statunitensi...**

Li monitoriamo ovviamente, ma il fatto che varino in continuazione non ci permette di avere una visione stabile. Per Oniwines il mercato Usa vale un quarto del fatturato. Molto è legato a cantine come Pico Macario e Villa Bucci che, sul mercato a stelle e strisce, generano quasi la metà dei loro ricavi. Rimaniamo dunque attendisti, magari fra qualche mese i dazi caleranno. O forse aumenteranno. Difficile saperlo.

### **Ultima cosa: state pensando di acquisire spirits?**

In realtà siamo proprietari di una piccola distilleria situata a Castelrotto, in provincia di Bolzano, che produce il Gin Benacus distribuito prevalentemente nei punti vendita Signorvino. Detto questo, il focus resta il vino. Però non escludiamo in futuro di aggiungere un liquore al portafoglio, come potrebbe essere un amaro, visto che personalmente mi appassiona molto il discorso della varietà di botaniche e della biodiversità.