



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## OK DEL MIPAAF AL DECRETO SOSTENIBILITÀ DEL VINO ITALIA APRIPISTA IN UE

### M&A

A Iwb il 100% di Enoitalia: nasce un polo da 400 milioni di euro. Tutti i dettagli dell'operazione

### CINA

Nel primo quadrimestre cresce l'import vitivinicolo da Francia e Italia. Boom di bollicine a +75%

### BOLGHERI

Si attende il via libera per la tipologia bianca. Nel 2020 cresciute le quotazioni online della Doc

### ESTERI

L'Australia porta la questione dazi cinesi sui vini davanti al Wto: respinte le accuse di dumping

### CHIANTI CLASSICO

Sono 11 e riguarderanno il 6% della produzione: ecco perché il Consorzio ha scelto le Uga





## Il Treno della Dolce Vita per scoprire l'Italia e i suoi vini

Attraversare il Belpaese alla scoperta delle sue bellezze e dei suoi vini a bordo di un vero e proprio Orient Express, con carrozze d'epoca, design elegante, cabine deluxe e ristorazione curata da grandi chef.

Arsenale (società che si occupa di luxury hospitality) in collaborazione con Trenitalia, ha presentato il Treno della Dolce Vita, una nuova idea di viaggio che richiama l'atmosfera degli anni Sessanta con la loro voglia di godere della bellezza e dei piaceri della vita: **5 treni, 10 itinerari, 14 Regioni attraversate, 128 città toccate, 126mila km. Si parte a gennaio del 2023.**

E ce n'è per tutti i gusti e le latitudini: da Milano a Cortina attraverso la via del Brennero e le vie dell'Amarene; da Milano a Portofino passando per i vigneti del Monferrato e la patria del tartufo; da Roma a Tarquinia passando per la Val d'Orcia e la via Tirrenica; dalla Città Eterna a Matera, attraverso la Transiberiana d'Italia e la ferrovia del Gargano; da Palermo a Trapani lungo la costa occidentale della Sicilia; da Palermo a Messina nella Sicilia da bere tra cantine e degustazioni.

Il ministro del Turismo Massimo Garavaglia ha definito il Treno della Dolce Vita "un progetto perfetto che unisce le forze e coniuga tradizione e innovazione". Il piano di vaccinazione e l'introduzione del green pass infondono fiducia e permettono al turismo di rialzarsi: "Finalmente si riparte e si riparte in treno".

foto: Fondazione FS Italiane

## PAC. Ultima chiamata per un'intesa sotto la presidenza portoghese

Giorni decisivi, i prossimi 28 e 29 giugno, per il futuro della Pac. A Lussemburgo è, infatti, previsto l'ultimo Consiglio agricoltura e pesca (Agrifish) sotto la presidenza portoghese. L'incontro sarà presieduto dal ministro portoghese dell'Agricoltura, Maria do Céu Antunes, e dal ministro del Mare, Ricardo Serrão Santos. La giornata di lunedì sarà dedicata al dibattito sul pacchetto di riforma Pac 2023-27. Fino a venerdì 25, prima dell'Agrifish di lunedì, il team dei negozianti di Consiglio, Parlamento e Commissione Ue si confronterà in un super-trilogo. **Un eventuale compromesso andrebbe presentato lunedì all'Agrifish.**

I temi sul tavolo e su cui non c'è per ora accordo sono diversi: l'architettura verde, che comprende gli ecoschemi e il loro finanziamento; l'alli-

neamento al Green deal dei Piani strategici nazionali in rapporto alle strategie Farm to fork e Biodiversità; il targeting dei pagamenti Pac, che comprendono le definizioni di agricoltore attivo e nuovo agricoltore e il capping (la riduzione volontaria o obbligatoria dei finanziamenti); il new delivery model, che concerne i criteri sugli indicatori di performance da usare per la revisione dei piani strategici; le misure di gestione delle crisi, che include gli interventi pubblici e gli aiuti all'ammasso privato ma anche le tariffe sul commercio coi Paesi extra-Ue; la condizionalità sociale, ovvero in che

modo la Pac contribuirà ad assicurare i diritti dei lavoratori agricoli.

I precedenti negoziati si erano arenati su temi come le misure verdi, la riserva di crisi per gli agricoltori e il livello dei residui di pesticidi nei prodotti importati. Martedì, al termine dei lavori, è prevista una conferenza stampa della ministra do Céu Antunes e del commissario Ue all'Agricoltura, Janusz Wojciechowski. – **G.A.**



## AGRICOLTURA. Da Cdm ok a 92 mln aggiuntivi per riparto fondi Feasr

È passata in Consiglio dei ministri l'istituzione del fondo compensativo per il riparto del Feasr, il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale nel biennio 2021-2022. Su proposta del Ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli, il decreto-legge ha aggiunto oltre 92 milioni di euro, quale quota di cofinanziamento nazionale, alle risorse Feasr già stabilite per le Regioni e le Province autonome, **portando la somma complessiva a oltre 3 miliardi di euro.**

Vengono così superati i criteri storici, come sancito dalla Conferenza delle Regioni nel 2014 al termine del settennato. Resta confermata la proposta di riparto del Mipaaf che prevede nel primo anno (il 2021), il 90% dei criteri storici e il 10% dei criteri oggettivi. Nel 2022, il 70% dei criteri storici e il 30% dei criteri oggettivi per il riparto. Nel lunghissimo dibattito in seno alla Stato-Regioni, una parte (soprattutto il Sud) era nettamente contraria a modificare la ripartizione, rispetto alle Regioni del Centro e del Nord, favorevoli a una revisione della ripartizione delle risorse. Il fondo compensativo servirà a garantire i mancati introiti derivanti dall'adozione dei nuovi criteri.

### Fondo compensativo le Regioni

Basilicata	5.631.737
Calabria	1.398.759
Campania	40.165.463
Sicilia	26.449.625
Umbria	19.071.869
<b>TOTALE</b>	<b>92.717.455</b>

## BIOLOGICO. Un osservatorio unico di settore: intesa AssoBio-Ismea

Nasce un nuovo polo di informazioni del settore biologico: Assobio e Ismea hanno siglato l'accordo che, fino al 2022, prevede lo svolgimento congiunto di studi, indagini e analisi sul settore. **È la prima volta che le due associazioni raggiungono un**

**accordo simile.** Da un lato, il protocollo prevede che i due soggetti mettano reciprocamente a disposizione le informazioni di settore, del proprio network e il know how sui comparti di interesse; dall'altro, Ismea, guidata da Enrico Corali, si presterà a diffondere dati e analisi delle filiere biologiche o delle loro singole fasi e a fornire ad AssoBio materiale ed evidenze che si renderanno disponibili nel settore.

"Il settore" ha spiegato il presidente AssoBio Roberto Zanoni "vivrà una fase di crescita senza precedenti in Europa nel prossimo decennio, favorita dalla strategia Farm to fork della Commissione europea. Disporre in modo organico e integrato di dati e informazioni raccolti dai più ascoltati osservatori a livello nazionale è diventata una necessità vitale".



## FOCUS PREZZI

### Listini in rialzo per tutto il sistema vino



Il fine campagna sta riservando ai produttori qualche gradita sorpresa dopo mesi a dir poco problematici. Le riaperture dell'Horeca, in Italia e all'estero, hanno di fatto ridato respiro ed ampiezza alle richieste tornate, se non alla normalità, almeno a livelli accettabili. E i prezzi si sono comportati di conseguenza, continuando a mostrare tensioni al rialzo che si erano già preannunciate già ad aprile, in concomitanza peraltro, con il post gelate soprattutto nei vini da tavola. Nei bianchi comuni si è passati, secondo rilevazioni Ismea, dai 3,12 euro l'ettogrado di marzo ai 3,60 euro di giugno con una decisa accelerazione sia in Sicilia, dove a giugno si segnala un range di prezzi tra i 3,15 e i 3,45 euro l'ettogrado contro i 2,6 e 3,3 euro l'ettogrado di marzo. Deciso aumento anche in Emilia-Romagna. Anche i listini dei rossi comuni hanno fatto un passo in avanti, ma meno deciso di quello dei bianchi. A giugno, infatti, il prezzo medio è di 4,15 euro l'ettogrado contro i 4,03 di marzo. La ripresa della domanda internazionale sembra aver favorito anche i vini spagnoli, che a giugno hanno guadagnato qualche centesimo.

È comunque tutto il sistema vino Italia che negli ultimi mesi è riuscito a risollevarsi la sorte dei prezzi alla produzione. Nelle Igt l'aumento è piuttosto generalizzato trainato dall'Emilia e dal Veneto. Restando a Nord Est si segnalano anche i lievi movimenti verso l'alto dei listini di alcune doc importanti quali Pinot Grigio delle Venezie e Prosecco. Tra i rossi si evidenziano lievi ascese per il Valpolicella, per il Romagna Sangiovese e anche Chianti e Chianti classico.

– Tiziana Sarnari, Analista Ismea

### Prezzi alla produzione dei vini italiani e spagnoli (euro/ettogrado)



fonte: Ismea

### M&A. A Iwb il 100% di Enoitalia: nasce un polo da oltre 400 milioni di euro

Italian wine brands ha annunciato di aver chiuso l'accordo per l'acquisizione del 100% delle quote del capitale di Enoitalia spa, azienda di Calmasino di Bardolino, che fa parte del Gruppo Pizzolo, guidato dall'omonima famiglia, tra i principali produttori italiani di spumanti e vini fermi, con oltre 200 milioni di ricavi nel 2020 e 111 milioni di bottiglie vendute. L'acquisizione è valutata in 150,5 milioni di euro, fa sapere una nota ufficiale. **Entro settembre, il vino italiano potrà contare su un gruppo da 405 milioni di euro.** L'ingresso di Enoitalia nel capitale di Iwb (+27,3% dei ricavi a 204,3 mln di euro) permetterà il rafforzamento della presenza sui mercati internazionali del gruppo guidato da Alessandro Mutinelli, in particolare in Uk, dove Enoitalia (che esporta l'80% dei suoi prodotti) ha realizzato 68 milioni di euro di ricavi e negli Usa, dove nel 2020 il giro d'affari è stato vicino ai 17 milioni di euro.

Si rafforza anche la capacità produttiva, considerando la capacità dei siti tecnologicamente avanzati di Calmasino e Montebello Vicentino.

All'interno di Italian wine brands, gli attuali vertici di Enoitalia manterranno cariche manageriali. Gli accordi contrattuali tra le parti prevedono che, alla data del closing dell'operazione, prevista entro settembre, Giorgio Pizzolo e Marta Pizzolo vengano nominati consiglieri di Iwb e che Giorgio Pizzolo mantenga la carica di presidente e amministratore delegato di Enoitalia. Il Gruppo Pizzolo si è impegnato a sottoscrivere un aumento di capitale riservato per 45,5 milioni di euro. In questo modo, deterrà una partecipazione del 15,91% del capitale sociale di Iwb, che avrà un portafoglio prodotti e brand più ampio, allargherà la base clienti, entrerà nel settore Horeca, raddoppierà i volumi.

## CONSUMI 1. Per il settore delle bevande calo dell'8,4% nel 2020 a causa del Covid. La fotografia di Assobibe che lancia il suo appello: "Il Governo non ci penalizzi"

I consumi di bevande in Italia nel 2020 sono complessivamente calati dell'8,4% (-8,4% le bevande analcoliche e -8,3% quelle alcoliche), con ripercussioni importanti su un settore che conta 3.300 aziende. Sono i dati della ricerca commissionata da Assobibe (l'associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche) a Nomisma, che si spiegano in parte con la contrazione dei consumi fuori casa, che nel 2020 hanno fatto segnare un -35% rispetto all'anno precedente. **I motivi sono presto spiegati: calo dei turisti (-52%), crescita della formazione a distanza (+11 milioni di italiani) e dello smartworking (6,9 milioni contro i 570mila del 2019).** Alla luce di questi dati, le associazioni di categoria (Federvini, Mineracqua, Assobirra, Fipe, Italgrob, Confagricoltura) riunite nella tavola rotonda di Assobibe chiedono di lavorare per un futuro di crescita e investimenti, senza nuove tasse sull'alimentare, insieme ad una filie-

ra colpita duramente dalla pandemia. Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato anche l'auspicio che il ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse Mipaaf-Mise a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune.

"Nonostante gli effetti della pandemia,

le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore" ha dichiarato il presidente Assobibe Giangiacomo Pierini "Ci sono stati ostacoli nuovi, alcuni imprevisi, ma questo è un settore che vuole e può rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i consumi".

### Impatto Covid su consumi comparto beverage



fonte: Assobibe su dati Nomisma

## CONSUMI 2. L'82% italiani per alimenti e bevande Made in Italy. Trainano Dop e Igp

La pandemia ha spostato le preferenze degli italiani verso una alimentazione sana e di origine prevalentemente nazionale. Lo rileva uno studio di Rome business school (Rbs), secondo cui più di otto consumatori su dieci (82%) sceglie il Made in Italy, con 62 italiani su cento che hanno cambiato abitudini di consumo. Oggi, secondo la ricerca, il 20% compra cibi e bevande salutari con più frequenza spesso rispetto a prima del lockdown; il 63% dichiara che il mantenimento di uno stile di vita sano è diventato più importante e il 38% mangia frutta e verdura fresche con maggiore frequenza.

All'interno del paniere dei cosiddetti healthy food in Italia, dove si registra un incremento di oltre il 30% rispetto alla media mondiale, ad emergere sono prodotti presentati come naturali (16,3% delle innovazioni contro il 15% mondiale), medicali (14,4% contro 8,7%) e vegetali (12,0% contro l'8% globale). Rispetto al pre-Covid, il 28% degli italiani ha dichiarato di comprare più frequentemente prodotti food locali e artigianali, **il 25% dei clienti premium è**



**"disponibile a pagare di più per prodotti autentici"**, si legge nella ricerca. Il 43% degli italiani, inoltre, cucina a casa con maggiore frequenza rispetto a prima del lockdown.

"L'italianità" sottolinea Valerio Mancini, direttore del centro ricerche di Rbs "è entrata ormai stabilmente nel carrello della spesa dei consumatori: un prodotto su 4 acquistato in supermercati riporta sull'etichetta un riferimento alla sua origine nazionale, con un giro d'affari che ha superato i 7,1 miliardi di euro".

In termini di quote, l'origine italiana dei prodotti accomuna il 25,2% della merce a scaffale, incidendo per il 24,4% sul fatturato del largo consumo.

Dop e Igp alimentari e vitivinicoli sono gli elementi che generano ricchezza sul territorio e valgono alla produzione 16,9 miliardi di euro. Sulla base dei dati Rbs, il loro trend è positivo in 17 regioni italiane su 20. Crescite importanti in Lombardia (sopra i 200 milioni di euro in un solo anno) e in Emilia-Romagna (più di 100 milioni); bene anche Piemonte e Campania (+90 e +82 mln).

**RISTORAZIONE. Aumentano le riaperture rispetto al 2020. Lo studio di RepUP sull'attività online di 208mila locali**



La voglia degli italiani di ritornare a sedersi ai tavoli dei ristoranti non si è fermata. Lo dice l'analisi di RepUP, la startup che gestisce i commenti sulle principali piattaforme per conto di titolari e gestori della ristorazione. "Oggi abbiamo dei dati che ci indicano finalmente un trend positivo" racconta Salvatore Viola, ceo di RepUP "Certo, i numeri di oggi non sono quelli pre-covid. Molti locali che hanno abbassato le serrande durante il lockdown non le hanno, finora, più rialzate (parliamo di circa il 60%) e tanti ancora hanno cambiato gestione. Ma rispetto allo scorso anno ci si presenta uno scenario indubbiamente positivo". Ad aprile 2021, infatti, le recensioni lasciate dai clienti sono state uguali a quelle di aprile 2020, mentre a maggio 2021 sono più che triplicate (343,19%) rispetto a maggio 2020. I primi dati di giugno 2021 ci dicono che l'aumento è ancora più importante.

Se si guarda ai locali che hanno ripreso l'attività (sempre in base alle attività online), saltano agli occhi le differenze da regione a regione. Quella dove sono stati riaperti più locali rispetto al 2019 è la Liguria (48%), seguita dall'Umbria (47%) e dalla Toscana (45%). In coda alla lista troviamo Sicilia (30%), Sardegna (30%) e Calabria (27%). Rispetto al 2020, il trend è sicuramente positivo, con oltre il 60% dei locali riaperti e con regioni, quali Umbria, Lazio e Liguria, che registrano una percentuale del 70%. Anche in questo caso, **le percentuali più basse riguardano Sicilia (47%), Calabria (44%) e Sardegna (41%),** regioni che scontano pesantemente gli effetti di un turismo straniero decimato.



**#stappacongamberorosso  
VINI D'ITALIA 2021**



**Sessantanni Primitivo di Manduria '17  
CANTINE SAN MARZANO**

A San Marzano in provincia di Taranto, sorge Cantine San Marzano una delle aziende più importanti della regione, una struttura cooperativa nata nel 1962 grazie all'unione di 19 vignaioli della zona. Oggi è una realtà che conta circa 1.200 viticoltori per oltre 1.500 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Sessantanni Primitivo di Manduria '17. Dal colore rosso rubino cupo impenetrabile, al naso sprigiona una straordinaria intensità, note di frutti neri e rossi, ciliegia matura e sotto spirito, prugna, mora, sfumature speziate di pepe bianco, erbe della macchia mediterranea, leggere note di vaniglia e liquirizia. In bocca il vino è denso, polposo, morbido, con dei tannini vellutati, ricco di frutti neri e rossi, sorretto da una bella acidità che dona equilibrio all'assaggio. Un vino ottimo da abbinare a piatti speziati della cucina etnica, carni alla brace, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati. Visita il sito: [www.sanmarzanowines.com](http://www.sanmarzanowines.com) e visita l'e-commerce: [sanmarzano.wine/prodotto/sessantanni-primitivo-di-manduria-dop-box-da-6-bottiglie/](http://sanmarzano.wine/prodotto/sessantanni-primitivo-di-manduria-dop-box-da-6-bottiglie/)

Per guardare la puntata  
[www.instagram.com/tv/CQRHRkfq3J6/](https://www.instagram.com/tv/CQRHRkfq3J6/)

## CINA. I dazi sui vini australiani fanno crescere la domanda dall'Italia e dalla Francia. Bollicine a +75% nel primo quadrimestre. L'analisi dell'osservatorio Vinality-Nomisma



foto: rapipixel.com/freepik

Qualcosa si muove in Cina. Il primo quadrimestre ha visto l'import di vino del Paese del Dragone sì in calo del 12% a valore, ma sostanzialmente con un unico "responsabile": il crollo australiano dell'80% sul pari periodo 2020.

È quanto è emerso dalle rielaborazioni dell'Osservatorio Vinality-Nomisma, nel corso di Opera Wine di Verona, che evidenziano anche come questa congiuntura abbia favorito tutti gli altri Paesi fornitori, Italia compresa che è riuscita a registrare un promettente +22% a valore. Ancora meglio hanno fatto il Cile (+25%), ma soprattutto la Francia (+41%), protagonista di un autentico boom degli Champagne (+110%). A riprova che anche una domanda 'rossista' come quella cinese si stia aprendo agli sparkling nel post-emergenza, è il dato di crescita delle bollicine: +75% nel quadrimestre, a fronte di un -15% dei fermi. **Sui vini italiani, sono in netta crescita quelli di fascia premium, con i fermi (85% dell'import dal Belpaese) che crescono del 19% a valore e di appena il 2% a volume, denotando così un incremento significativo del prezzo medio.**

"I super-dazi di Pechino nei confronti dell'Australia con il conseguente annullamento del principale fornitore" è il commento del direttore di Veronafiere Giovanni Mantovani "hanno lasciato sul mercato quote fondamentali che ridisegneranno la presenza dei player mondiali di vino in Cina. La sfida è intercettare il più possibile questa voragine di mercato, unitamente al fenomeno di revenge spending post-Covid che si riscontra in Cina". Sarà questo l'obiettivo di Wine to Asia, l'evento, frutto della joint venture tra Veronafiere e Shenzhen Pacco Communication, rimandata da giugno ad agosto a causa di nuovi casi sospetti di Covid nella città cinese. - **L.S.**

### Import di vino in Cina per origine

IMPORT TOTALE VINO	I QUADRIMESTRE 2021	
	valori (mln €)	volumi (mln lt)
Totale Import	465,9	140,7
Francia	192,0	37,3
Cile	92,5	46,1
Italia	45,5	10,6
Australia	39,8	6,4
Spagna	36,6	16,7

fonte: Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor

### Negli Usa torna il testa a testa Francia-Italia

Contestualmente, secondo le elaborazioni su base doganale dell'Osservatorio Wine Monitor-Nomisma, negli Stati Uniti torna il testa a testa tra francesi e italiani, con il Belpaese a 538 milioni di euro di vendite seguiti a ruota dai francesi (534 milioni di euro). Un tandem, quello franco-italiano, che allunga sugli altri competitor (in maggiore difficoltà) e che rappresenta in questa fase i 2/3 del totale delle importazioni a valore.

Per il responsabile di Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini: "La riapertura dei ristoranti negli Usa induce a un moderato ottimismo sulla ripresa delle importazioni di vino, come anche testimoniato dai dati di aprile che mostrano altresì una "rotazione" degli acquisti dove sono soprattutto i vini europei a beneficiarne, con Francia in testa (+51% rispetto ad aprile 2020), mentre i vini del 'Nuovo Mondo' evidenziano cali a doppia cifra".

Un recupero sul quale influirà ulteriormente anche la recente notizia dell'accordo tra Usa e Ue per una sospensione quinquennale di dazi, anche se tale accordo - come evidenziato nell'articolo di copertina di [Tre Bicchieri della scorsa settimana](#) - andrà soprattutto a vantaggio degli altri vini europei, visto che quello italiano era già stato esentato dai dazi aggiuntivi legati al contenzioso Airbus-Boeing.





★ SANCT VALENTIN ★

Sanct Valentin Sauvignon,  
uno dei più premiati  
vini bianchi d'Italia.

**ST MICHAEL - EPPAN**  
KELLEREI - CANTINA

ALTO ADIGE | SÜDTIROL | ITALIA

[stmichael.it](http://stmichael.it) | [shop.stmichael.it](http://shop.stmichael.it)

# FOCUS

## BOLGHERI. Nel 2020 6,5 mln di bottiglie. Si attende l'ok per la tipologia bianca

a cura di Gianluca Atzeni

di 6,53 milioni di bottiglie la produzione 2020 delle aziende del Consorzio Bolgheri, Doc toscana con 1.360 ettari vitati e 65 aderenti (5 in più in un anno). Il gruppo di imprese guidato da Albiera Antinori ha registrato una flessione rispetto ai 7,1 mln del 2019 e ai 7 mln del 2018. Il trend, tuttavia, non va letto in senso negativo, in quanto l'andamento subisce gli effetti del mese di confezionamento. *“Le lunghe chiusure hanno impattato, soprattutto in Italia, compensate in parte da online e Gdo, e dall'export”* spiega **Riccardo Binda** (foto), direttore del Consorzio, che parla di *“aspettative molto buone nel secondo quadrimestre”* e di vendite *“che si stanno muovendo rapidamente”*.

**LE QUOTAZIONI.** Nell'anno della pandemia, l'ente consortile ha agito per tempo siglando con Credit Agricole un accordo sul pegno rotativo per il prodotto in bottiglia, il cui prezzo medio è stato rilevato da un'analisi curata da LT wine&food advisory. L'indagine (aprile 2019-aprile 2021) ha confermato l'alto valore dei vini che, alla produzione, sono quotati a 14,64 euro a bottiglia al netto dell'Iva. **Nell'online, performance positiva sulle varie piattaforme:** +11% per Bolgheri Rosso (24,8 euro Italia e 40,46 euro estero) e +15% per Bolgheri Superiore (85 euro Italia e 138 euro estero). Resta alto il posizionamento Horeca: la Doc è nelle 10 principali carte vini degli 8 mercati target (media 3 etichette per ristorante).

**LA PROMOZIONE.** Il 55% dei

vini di Bolgheri è esportato e, ricorda il direttore Binda, i principali clienti sono Stati Uniti, Svizzera, Germania, Canada e Giappone: *“Nonostante le difficoltà legate alla pandemia”* rileva Binda *“restano questi i mercati target e non ci sono mai state le condizioni per rivalutare le nostre priorità”*.

La strategia del consorzio resta anche quella di frequentare le principali fiere mondiali, come Prowein, Vinexpo e Vinitaly, in attesa di accogliere il prossimo 4 settembre un grande evento sul territorio, per la presentazione agli specialisti delle annate 19 (superiore) e 2020 (rosso). Ma l'estero è anche terreno di tentativi di usurpazione: *“Circa il 20% delle nostre entrate”* sottolinea *“è destinato alla tutela legale”*. Le ultime in ordine di tempo in Cina (dove il marchio è registrato), sventate con le autorità locali.

**LE TIPOLOGIE.** Con quasi 300mila bottiglie, i rosati valgono il 4% dell'imbottigliato. *“È la tipologia più storica, tanto che nel primo disciplinare del 1983 era prevista solo questa e i bianchi”*. Il grande pubblico,

negli anni, ha conosciuto più i rossi *“ma il rosato”* garantisce Binda *“troverà sempre la sua collocazione e identità”*. Se si guarda ai bianchi, il Consorzio attende per l'annata 2021 l'ok Mipaaf al Bolgheri Bianco (con Vermentino, Sauvignon Blanc e Viognier): *“Auspichiamo possa valorizzarsi in futuro per declinare il territorio con vini complessi e longevi”*. Dal canto suo, il Vermentino, altra tipologia storica, tiene le posizioni (800mila bottiglie e prezzi all'origine sui 10 euro). **Infine, c'è l'opzione**

**Docg, per la quale sembra esserci poco interesse:** *“I nostri parametri sono equiparabili a una Docg, ma per non appesantire la burocrazia non abbiamo mai valutato la necessità di un cambio”*.

**LA SOSTENIBILITÀ.** Circa un terzo del vigneto è in regime biologico/biodinamico. *“Per la verità”* aggiunge Binda *“molti seguono pratiche più sensibili dei protocolli di legge e non sempre certificano. Auspichiamo una sostenibilità per l'intera Doc”*. Occhi puntati, quindi, sul protocollo nazionale Mipaaf.



### Suddivisione produttiva 2020

DOC BOLGHERI tipologia	BOTTIGLIE	PREZZO MEDIO (€)
Rosso	4.155.006	12,23
Superiore e Sassicaia	1.236.681	34,20
Bianco	89.243	8,92
Vermentino	759.361	9,48
Rosato	293.068	8,36
<b>TOTALE</b>	<b>6.533.359</b>	<b>14,64</b>

fonte: Consorzio Bolgheri e Bolgheri Sassicaia - LT Wine&Food Advisory



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



1971 2021  
**CUSTOZA**

*Custoza è terra del vino.*

Da 50 anni la denominazione d'origine **Custoza** salvaguarda il patrimonio vitivinicolo delle ancestrali colline moreniche tra il lago di Garda e Verona.

Fresco, delicato e floreale, il **Custoza DOC** dimostra un grande potenziale di longevità, sviluppando complessità e mineralità con il progredire del tempo, in una trasformazione dal bianco all'oro.

**6 giugno 2021**

*Tra le vigne del Custoza*

Il 6 giugno i protagonisti del **Custoza** aprono le porte al grande pubblico con un **evento diffuso**: una celebrazione di mezzo secolo di terra, vino, storia e persone.

[www.custoza.wine](http://www.custoza.wine)

## VINO CHIANTI. Il consorzio approva la riduzione delle rese per la vendemmia 2021. Tornano a salire le vendite: in 5 mesi +14% sul 2020

Continua il trend positivo di vendite del vino Chianti: al 31 maggio **si registra un +14% di vendite rispetto allo stesso periodo del 2020 e un +8% sul periodo gennaio-maggio del 2019**, quindi rispetto ai tempi pre-Covid. È quanto è emerso nel corso dell'assemblea del Consorzio che ha anche chiesto la riduzione delle rese massime del 15% per la vendemmia 2021 per trovare un equilibrio tra domanda e offerta. *“Quest’anno abbiamo un magazzino leggermente superiore al 2019”* ha spiegato il presidente Giovanni Busi *“per questo c’è la decisione sulla riduzione della vendemmia 2021, per mantenere in equilibrio domanda e offerta. Dall’altra parte ci sono segnali molto positivi perché sono alcuni mesi che stiamo facendo un incremento a doppia cifra sull’anno precedente”*.

*“Quella della riduzione delle rese è una scelta che impone sacrifici al mondo della produzione”* gli ha fatto eco il direttore Marco Alessandro Bani *“ma ci si augura possa permettere di mantenere i prezzi del vino sfuso a un livello tale che sia comunque garantita la remuneratività della parte della filiera che produce vino destinato a essere venduto come sfuso”*. Come ha ricordato Bani, infatti, se le vendite in grande distribuzione sono andate bene, lo stesso non si può dire di quelle nel canale Horeca. Per questo la situazione resta ancora critica. Oltre alla questione rese, il direttore sottolinea il problema della liquidità: *“Nonostante le manifestate disponibilità da parte di tutti gli istituti di venire incontro alle aziende, quando poi arriviamo a entrare nei dettagli dei costi delle operazioni bancarie o delle garanzie da fornire si alza un muro e l’accesso al credito diventa difficile”*.

## VALPOLICELLA. La versione superiore alla ricerca di una propria identità: il 93% dei produttori ci crede

Sei imprese su dieci che producono Valpolicella Superiore non intendono fare appassimento e i rimanenti preferiscono soltanto un breve passaggio. Un segnale di svolta che emerge dalla survey che ha coinvolto un campione di circa un terzo dei produttori-imbottigliatori del Consorzio. Per il 93% il Valpolicella doc Superiore è il prodotto su cui puntare, sebbene ci sia ancora un potenziale inespresso, a partire dalla riconoscibilità e dal posizionamento: **si tratta, infatti, della denominazione più antica, ma anche della più giovane sotto il profilo commerciale**. Motivo per cui le è stato dedicato l'evento digitale del 24 giugno “Valpolicella Superiore – A Territory Opportunity”.

*“Vogliamo valorizzare il vino che più si identifica con il territorio”* spiega il presidente del Consorzio tutela vini Valpolicella, Christian Marchesini *“a partire dalla ricostruzione di una identità di prodotto e di una vision condivisa tra tutti i produttori”*.

Sempre secondo il punto di vista dei produttori, i principali punti di forza del Valpolicella doc Superiore sono il profilo organolettico (indicato dal 52,5% delle imprese per il mercato interno e dal 46,5% per quello estero) e la versatilità di abbinamento (47,5% in Italia e 38,6% all'estero). Tra gli elementi di debolezza sotto il profilo commerciale nel mercato domestico, più della metà delle imprese (54,5%) riconosce il peso della molteplicità di stili all'interno della tipologia, ma anche della concorrenza di altri vini della Valpolicella (43,6%, con il Ripasso come principale indiziato) o la mancanza di un segmento commerciale definito (43,6%), fattori che sembrano avere un peso importante anche sui mercati esteri. E se l'Italia è il primo mercato di sbocco, principale destinazione per oltre i 3/4 dei rispondenti (con l'Horeca che assorbe l'84,2% delle vendite), ad occupare il più alto gradino del podio nella classifica per export è la Germania (meta per un quarto delle imprese), seguita da Usa (23,2%) e Danimarca (17,9%), mentre Olanda e Svizzera condividono a parimerito il quarto posto. Sul fronte degli investimenti futuri, la metà delle aziende punta a potenziare la presenza negli Usa, mentre quasi un terzo (31,6%) scommette su Germania e Svizzera.

Per quanto riguarda i prezzi, il 38,9% delle aziende posiziona il suo prodotto nella fascia oltre i 10 euro a bottiglia (ex cellar), il 23,2% tra i 6 e gli 8 euro, il 20% tra gli 8 e 10 euro, il 17,9% a meno di 6 euro. Un posizionamento che si conta di migliorare in futuro, con il 44,2% dei rispondenti che aspirano alla fascia oltre i 10 euro, per andare poi a scalare progressivamente nelle fasce di prezzo sottostanti.

### Presentato il primo report annuale del Consorzio

Con una superficie di 8398 ettari, 2.271 viticoltori, 6 cantine sociali, 322 imbottigliatori e un giro d'affari annuo di oltre 600 milioni di euro generato in gran parte (70%) dall'export in 87 Paesi del mondo, la Doc Valpolicella presenta il suo primo report annuale sulla denominazione.

*“Abbiamo voluto dotarci di uno strumento di monitoraggio della denominazione che affineremo sempre di più nel prossimo futuro”* ha detto il presidente del Consorzio Christian Marchesini. Intanto, le recenti politiche di contenimento della produzione proposte dal Consorzio e condivise dalle imprese hanno contribuito da una parte ad aumentare la qualità media, dall'altra a generare un maggiore equilibrio sui mercati, con un aumento dei prezzi dello sfuso di Amaro dal 6 al 13% per effetto di una produzione di uve scesa negli ultimi 2 anni del 12% sul biennio precedente, a fronte di una crescita della vigna sul pari periodo del 5%. Nel complesso, la superficie vitata ha visto negli ultimi 20 anni un incremento di oltre il 60%.

## VALLE D'AOSTA. Verso il primo Consorzio di tutela dei vini Doc

La Valle d'Aosta vitivinicola potrebbe presto avere un consorzio di tutela. **Vival, l'associazione dei viticoltori della Valle d'Aosta ha, infatti, dato mandato esplorativo al proprio consiglio direttivo** (25 i voti a favore e tre gli astenuti) per la costituzione del "Consorzio di tutela dei vini Doc della Valle d'Aosta". In questa fase, la base produttrice sarà chiamata a valutare pro e contro nella creazione dell'ente di tutela. Secondo il presidente di Vival, **Andrea Barmaz**, si tratta di un "passaggio molto importante per la nostra viticoltura e i vini di qualità che produciamo". Il progetto ha già ottenuto il placet dell'Assessorato regionale all'agricoltura, guidato da Davide Sapinet che ha partecipato all'assemblea tenutasi presso l'Institut agricole régional una settimana fa. Per quanto riguarda gli aspetti amministrativi, Vival ha chiesto il supporto della Vignaioli Piemontesi.



Il vino della Valle d'Aosta è quasi interamente a Doc. Secondo dati Agea, nel 2020 ammonta a 1.9 mila ettolitri la produzione regionale, di cui 16.400 a Doc e 2.600 di vino comune (non c'è l'Igp), con 154 dichiarazioni di produzione. Rispetto al totale nazionale si tratta di piccole quantità ma proprio la viticoltura della Valle d'Aosta (da Donnas a Morgex-La Salle, da Chambave a Enfer) è uno dei migliori esempi di viticoltura eroica, riconosciuta ufficialmente un anno fa con apposito decreto attuativo, firmato dall'allora Ministra Teresa Bellanova, secondo quanto indicato nel Testo unico del vino. Un lavoro sostenuto dal Cervim, che ha sede proprio ad Aymavilles, nei pressi di Aosta. – **G.A.**

## TOSCANA. Proroga al 2022 per ristrutturare e riconvertire i vigneti

Con una delibera presentata dalla vicepresidente e assessora all'Agroalimentare, Stefania Saccardi, la Giunta regionale della Toscana ha prorogato dal 15 ottobre 2021 al 15 ottobre 2022 il termine ultimo per la presentazione delle domande di pagamento a saldo relative alla campagna vitivinicola 2018/2019, per gli interventi di ristrutturazione e riconversione dei vigneti. Il provvedimento attua le indicazioni del recente decreto Mipaaf.

**Non viene modificata, invece, la data del 15 ottobre 2023 per attestare la realizzazione e per il saldo di tutte le spese relative agli interventi di reimpianto.**

"È assolutamente prioritario" ha dichiarato Saccardi "creare le migliori condizioni per garantire a imprenditori e aziende la possibilità di ripartire".



## #stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



### Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Particella 181 SORELLE BRONCA

In Veneto, in provincia di Treviso, nella zona della Marca si trova un bellissimo territorio dedicato alla viticoltura italiana quello del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Qui sorge Sorelle Bronca un'azienda a gestione familiare sotto la guida delle sorelle Antonella ed Ersiliana, che conta oggi 24 ettari di vigneti. Con Marco Sabellico assaggiamo lo Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Particella 181. Dal perlage fine, fitto e continuo, con una spuma cremosa, al naso è ricco di aromi floreali di glicine, acacia, biancospino, note di frutta bianca e con una sfumatura di note agrumate. In bocca il vino è elegante, asciutto, teso, fresco, ricco di frutta bianca croccante con una sfumatura agrumata, chiude l'assaggio su note minerali. Un vino ottimo come aperitivo, ma che ci accompagna anche a tavola con crudi di pesce, crostacei, conchiglie, frittelle di verdure e moeche.

Visita il sito [www.sorellebronca.com/](http://www.sorellebronca.com/)

Per guardare la puntata  
[www.instagram.com/tv/CQd\\_S13IdPo/](https://www.instagram.com/tv/CQd_S13IdPo/)

## PIEMONTE. Barolo e Barbaresco a +26/28% in 5 mesi. Ascheri rieletto presidente

Riconferma per Matteo Ascheri alla presidenza del Consorzio di tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. L'assemblea dei produttori, riunita giovedì 17 giugno, ha nominato il presidente e conferito il mandato al nuovo Consiglio di amministrazione. Ascheri, imprenditore vitivinicolo di Bra, classe 1962, una laurea in Economia e commercio, guiderà un ente con oltre 500 aziende vitivinicole associate, per 10mila ettari di vigneti in Langa e Roero e oltre 60 milioni di bottiglie; dal 2020 è presidente della collettiva dei consorzi piemontesi Piemonte Land Of Wine.

Sono tre i filoni del nuovo mandato che, in generale, punta a consolidare i risultati del primo incarico: promuovere Barolo e Barbaresco col programma europeo che nel 2020 ha portato 200

produttori di Langa a New York per il primo Barolo & Barbaresco World Opening; affrontare le sfide di settore in materia di sostenibilità ambientale ed etica del lavoro; lanciare una campagna promozionale sulla Doc Langhe, per rafforzarla in Italia e all'estero. *“Se in questi tre anni è stato importante consolidare i marchi Barolo e Barbaresco, da adesso sarà importante affrontare le sfide di tutte le denominazioni che rappresentiamo”*, rimarca il presidente.

Intanto, il 2021 è partito bene. Secondo i dati consortili, gli imbottigliamenti dei primi 5 mesi segnano un generale +19,7% sullo scorso anno, con punte del 26%-28% per Barolo e Barbaresco. *“Partiamo da una solida base”* conclude Ascheri *“nonostante le problematiche di quest'ultimo anno e mezzo”*.

### Il nuovo Cda

Matteo Ascheri (presidente). Consiglieri: Federico Scarzello, Sergio Germano, Stefano Pesci (vice presidente), Aldo Vacca, Marina Marcari, Gianluca Gallo, Nicoletta Bocca, Luca Casavecchia, Roberto Sarotto, Gabriele Occhetti, Fabrizio Cravanzola, Cesare Barbero, Nicola Chionetti, Bernardino Negro, Massimo Rattalino, Enzo Giangiacomo Brezza, Luca Pasquero Elia (vice presidente), Alessandro Rivetto, Enrico Faccenda, Gianluca Roggero.

## GAVI. La “resilienza creativa” al centro del Premio la Buona Italia 2021

Multicanalità e contaminazione. Si concentra su questi due elementi il “Premio Gavi la Buona Italia” nell'edizione 2021, domandandosi quali siano stati i più efficaci progetti di promozione e comunicazione nel settore wine&tourism per rispondere all'emergenza pandemica. Patrocinata dal Mipaaf, la manifestazione è in programma il prossimo 9 luglio a Gavi, organizzata dal Consorzio della Docg piemontese.

**La giuria ha in mano una lista di 20 tra aziende (12) e Consorzi di tutela (8) che si sono distinti con azioni a difesa della relazione col consumatore e del dialogo coi propri interlocutori commerciali.**

Un movimento di “resilienza creativa”, come lo definiscono gli organizzatori, che ha impresso una svolta ai processi di comunicazione e promozione del mondo del vino italiano e internazionale: social media, shop on line, realtà virtuale, il tutto con un linguaggio nuovo, più semplice e diretto che ha puntato sui valori della collettività e del fare rete per contrastare la crisi sanitaria, sociale ed economica.

Info:  
[consorzioigavi.com](http://consorzioigavi.com)

### I 20 candidati in finale

Banfi, Cantina Roeno, Cantina Tollo, Cantine Balbiano, Cantine Pellegrino, Frescobaldi, Maeli, Montelvini, Mondodelvini, Ricci Curbastro, Togni, Umani Ronchi. Per i Consorzi di tutela: Prosecco Doc, Freisa di Chieri e vini della Collina Torinese, Lugana Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dogc, Valcalepio, Vini Doc delle Venezie, Montefalco, Colli Bolognesi.

## Volti di Barbaresco: così la Docg celebra i suoi custodi del vino

Trentanove volti in bianco e nero campeggiano intorno alla Torre medievale di Barbaresco, con vista sulle colline delle Langhe, Patrimonio Unesco, sorvegliando la valle del Tanaro: sono i produttori che hanno reso



grande e famoso questo piccolo paese in provincia di Cuneo (600 abitanti e 41 cantine). **La mostra fotografica permanente en plein air è stata inaugurata il 19 giugno**, grazie ad un progetto del Comune di Barbaresco e realizzato dal giornalista e fotografo Max Rella. Una raccolta di ritratti, stampati su pvc adesivo polimerico plastificato, che mostra uomini e donne all'opera mentre lavorano, tra le vigne, le botti e gli altri strumenti del mestiere. Il progetto riapre la stagione culturale della Torre di Barbaresco e del Museo Cavazza. La mostra prosegue all'interno dell'edificio, recuperato 7 anni fa, che ospita un museo che nel 2019 ha accolto oltre 30mila visitatori (+40%) e incassato 130mila euro di biglietti d'ingresso. Per maggiori informazioni [www.torredibarbaresco.it](http://www.torredibarbaresco.it)



FALANGHINA DEL SANNIO DOP

TORRECUSO - BENEVENTO



fontanavecchia

VIGNAIUOLO DEL SANNIO



Il **vino** non è poesia o illusione, è presenza,  
è essenza di un territorio, è storia,  
il **vino** incarna l'esperienza di un popolo.

*Libero Rillo*

Via Fontanavecchia, Torrecuso, Benevento

[fontanavecchia.info](http://fontanavecchia.info)

## CONCORSI. Al via le candidature per Primum Familiae Vini 2022. C'è tempo fino al 31 ottobre

Aperte le candidature a Primum Familiae Vini 2022, il concorso promosso dall'associazione di dodici famiglie europee produttrici di vino (tra cui le italiane Tenuta San Guido e Marchesi Antinori) in alcune delle regioni vitivinicole più vocate al mondo. **Possano candidarsi tutte le aziende di proprietà familiare di ogni paese e operanti in una qualsiasi area d'impresa.** L'obiettivo è incoraggiare la continuità familiare e l'eccellenza artigianale, la sostenibilità e il passaggio virtuoso di responsabilità da una generazione all'altra.

Il Premio 2021 di 100mila euro è stato assegnato alla Maison Bernard di Bruxelles, il più antico laboratorio di liuteria d'Europa. Quest'anno c'è tempo fino al 31 ottobre 2021 per candidarsi sul sito [www.thepfvprize.com](http://www.thepfvprize.com). Il vincitore sarà annunciato a marzo 2022.

## MAREMMA. Novemila bottiglie di vino nei fondali dell'Argentario: l'esperimento di Terre di Talamo

Il mare di fronte a Talamone diventerà per un anno la cantina di affinamento del Talamo Igt, il vino rosso di punta dell'azienda maremmana Terre di Talamo del gruppo Bacci Wines. Lo scorso 9 giugno, infatti, **9mila bottiglie sono state adagiate sul fondale marino, a 35 metri di profondità, dove completeranno il loro processo di maturazione.** Per portare le gabbie in fondo al mare, si è avvitata la collaborazione con Cressi Sub, scegliendo un punto privo di elementi naturalistici per limitare al minimo l'impatto ambientale. Una sorta di affinamento a km0, data la vicinanza di vigne e cantina al punto scelto di inabissamento.

*“Non solo la temperatura costante ci permette condizioni ottimali per l'affinamento”* ha spiegato il proprietario della cantina Marco Bacci *“ma anche il rollio delle correnti siamo sicuri darà benefici al nostro vino. L'idea è venuta dopo alcuni anni di conservazione di bottiglie di vino rosso nella sentina della mia a barca a vela, dove all'assaggio abbiamo notato delle caratteristiche sensoriali nei vini nettamente migliorate”*. Tra un anno il responso.



## AMBIENTE. Per Librandi certificazione Equalitas e primo bilancio di sostenibilità

Il 2021 per Librandi è l'anno della certificazione Equalitas e del primo bilancio di sostenibilità. *“Il percorso di certificazione”* spiega Raffaele Librandi *“ha interessato, nello specifico, quattro “buone pratiche”: la lavorazione, l'impatto sociale ed economico ed infine la comunicazione in tutte le sue declinazioni, tra cui anche la redazione del bilancio di sostenibilità. Si tratta di un punto di inizio”*.

In quest'ottica, la cantina di Cirò si è munita di un vasto impianto fotovoltaico che provvede a circa il 25-30% del fabbisogno energetico dei macchinari, e di un rifasatore di corrente, per ridurre i consumi di energia reattiva (assorbita dalle macchine ma non effettivamente impiegata). Infine, nel perseguire l'obiettivo di una filiera sostenibile, nella definizione di nuovi fornitori, Librandi ha selezionato partner attenti all'ambiente e al rispetto delle buone pratiche sociali, per una quota complessiva del 60% degli stessi munita di una certificazione universalmente riconosciuta.

Tra gli obiettivi di lungo periodo, ci sono l'efficiamento energetico dell'area di cantina, con l'obiettivo di ridurre il consumo di energia elettrica del 10%, **la riduzione di materiali convenzionali nel packaging a favore di materiali a basso impatto ambientale ed ecocompatibili** e la definizione entro il 2022, la misurazione della carbon footprint e della water footprint.

Dal punto di vista della sostenibilità sociale, la cantina calabrese in questi anni ha investito sui dipendenti, arrivando ad un turnover in uscita pari zero, con nuove assunzioni e stage e una retribuzione superiore a quella del territorio. L'impegno è adesso quello di tutelare i piccoli conferitori tramite una politica dei prezzi sostenibile.

## Brescia, coi vini di sette Consorzi apre l'enoteca di prossimità al Castello di Padernello

Passi avanti per la creazione di un grande borgo rurale e artigiano a Borgo San Giacomo, in provincia di Brescia, sotto l'egida della Fondazione Castello di Padernello, che prende il nome dal prezioso maniero restaurato e nuovamente fruibile dal 2006. È stata infatti aperta la Cantina dei Vini Bresciani nella Cascina Bassa (4.500 metri quadrati di immobili, un'aia interna e un campo agricolo), acquistata e restaurata nell'ambito dell'iniziativa “Verso il Borgo”. Ricavata in uno spazio al suo interno, **fanno parte di quest'enoteca di prossimità circa 30 aziende vitivinicole aderenti ai sette consorzi dei vini bresciani**, tra i quali ci sono Valcamonica, Montenetto, Botticino, Valtenesi.

Degustazione e promozione di etichette e prodotti locali sono le attività prevalenti. L'apertura dell'enoteca arriva dopo alcuni mesi dall'avvio dell'agribirrificio. La convinzione degli organizzatori è che questa e altre attività, come il restauro di un'altra parte della cascina per il progetto di albergo diffuso e l'alta formazione in panificazione e norcineria, siano concrete opportunità di lavoro per i giovani. Ogni anno al Castello di Padernello hanno accesso 50mila visitatori. Info: [castellodipadernello.it](http://castellodipadernello.it)





## RISTORAZIONE. Nasce la nuova filiera virtuosa dell'Asiago Dop. Il progetto insieme al Gambero Rosso



a cura di Loredana Sottile

Oltre 600 ristoranti su tutto il territorio nazionale, 80 serate a tema e degustazioni, 300 ore di attività formativa e 1200 persone coinvolte per un arco temporale di 3 anni. È in sintesi il progetto che il Consorzio di tutela del Formaggio Asiago ha appena lanciato, coinvolgendo come partner il Gambero Rosso, l'associazione JRE-Jeunes Restaurateurs e la Confcommercio di Vicenza, per creare una nuova filiera virtuosa con la ristorazione. Il percorso verrà sostenuto anche attraverso l'hashtag #siasiodop, dove quel "sì" sta ad indicare la volontà del Consorzio di esprimere e testimoniare un atteggiamento positivo. "È finita la stagione del no e della chiusura" ha detto il direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, **Flavio Innocenzi** "Adesso si apre l'epoca del sì. Ed è da questo che volgiamo ripartire, proponendo un vero approccio di filiera, a fianco dei ristoratori che, in questo ultimo anno, hanno sofferto e hanno bisogno di supporto".

**L'azione comune si svilupperà con un piano triennale nel quale sono previste una serie di iniziative che potranno coinvolgere gli chef in momenti di formazione, visite ai luoghi di produzione, attività di promozione** ed eventi dedicati ai tanti appassionati dello star bene a tavola. "I nuovi trend per il futuro" ha sottolineato il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia** "sono qualità, sostenibilità, sicurezza, diversificazione, digitalizzazione, promozione e valorizzazione del territorio. Quest'ultima, in particolare, per l'Italia è una grande opportunità da cogliere. Il nostro Paese, con i suoi territori" ha proseguito "possiede una vasta selezione di formaggi di alta qualità e di cui l'Asiago Dop è uno dei principali esponenti. Adesso la crescita passa dall'alleanza con la ristorazione italiana nel mondo che è da sempre apprezzata e in continua ascesa".



## #stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



- 1) Falanghina del Sannio Spumantizzata
- 2) Falanghina del Sannio DOC
- 3) Falanghina del Sannio Passito

### CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DEL SANONIO

In provincia di Benevento si trova un terroir dall'antica tradizione vinicola con un ricco patrimonio di uve autoctone una delle quali è la Falanghina del Sannio. Con Marco Sabellicone assaggiamo tre diverse tipologie. Partendo dalla Spumantizzata dal colore paglierino scarico, perlage fine e persistente, al naso emergono frutta bianca, erbe aromatiche e agrumi. In bocca è elegante, fresco, sapido, con una bella acidità, ricco di frutta bianca ed erbe mediterranee. Ottimo come aperitivo e con la bufala campana. Si passa poi alla Falanghina del Sannio DOC dal colore paglierino verdolino brillante, al naso è fresco con note agrumate, frutta bianca ed erbe aromatiche. All'assaggio è minerale, scorrevole, con una bella acidità. Ottimo con crostacei, pesce crudo, frittura, primi di pesce. Si conclude con il Passito dal colore ambrato brillante, al naso è complesso con note di confettura di agrumi ed albicocca, miele, frutta secca ed erbe officinali. Al palato è delicatamente dolce, polposo, armonico, chiude su note di vaniglia, cioccolato, confettura di agrumi ed albicocca. Ottimo con la pasticceria secca. Visita il sito: [www.sanniodop.it/](http://www.sanniodop.it/)

Per guardare la puntata  
[www.instagram.com/tv/CQY1rJYISfT/](https://www.instagram.com/tv/CQY1rJYISfT/)

## EVENTO. Nuovo format in presenza: ecco la Conegliano Valdobbiadene experience

C'è l'enoturismo al centro del nuovo format pensato da Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, per vivere nuovamente i luoghi della Docg patrimonio Unesco. **Prende il via sabato 26 giugno, e fino al 4 luglio prossimo**, la Conegliano Valdobbiadene Experience, manifestazione coinvolgerà oltre 50 strutture in un unico cartellone di iniziative (oltre 80) che integra aspetti enogastronomici, sportivi, naturalistici e culturali. *“Abbiamo chiesto alle cantine di fare qualcosa di più rispetto alla semplice “visita e degustazione”, e la risposta è stata straordinaria. L'obiettivo è rendere questa manifestazione un appuntamento annuale”,* ha annunciato Isidoro Rebuli, presidente della Strada del Prosecco e vini dei Colli di Conegliano Valdobbiadene.

Le singole esperienze si ripeteranno durante tutto il periodo della manifestazione per consentire agli ospiti di comporre un percorso personalizzato, senza rinunciare a nulla: picnic e cene a lume di candela tra i vigneti, wine trekking, e-bike tour, fitness e wellness tra i filari, passeggiate naturalistiche, live music in cantina, showcooking e lezioni di cucina, laboratori esperienziali, masterclass verticali di Conegliano Valdobbiadene Docg, creazione di cocktail e mostre d'arte.

Info e prenotazioni su [www.coneglianovaldobbiadenexp.it](http://www.coneglianovaldobbiadenexp.it)

### supervisione editoriale

Paolo Cuccia

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile - [sottile@gamberorosso.it](mailto:sottile@gamberorosso.it)

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Tiziana Samari

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### foto

cocoparisienne/Pixabay (cover)

### contatti

[settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) - 06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

[dammicco@gamberorosso.it](mailto:dammicco@gamberorosso.it)

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

[persi@gamberorosso.it](mailto:persi@gamberorosso.it)

## ENO MEMORANDUM

### FINO AL 27 GIUGNO

❖ **TASTE ALTO PIEMONTE**  
nelle cantine del Novarese  
[tastealtopiemonte.it](http://tastealtopiemonte.it)

### FINO AL 27 GIUGNO

❖ **ROMA HORTUS VINI**  
Roma  
Orto Botanico  
[romahortusvini.com](http://romahortusvini.com)

### FINO AL 28 GIUGNO

❖ **SANGIOVESE: RE D'ITALIA**  
ciclo di incontri online  
Onav  
[onav.it](http://onav.it)

### FINO AL 30 GIUGNO

❖ **MACROWINE 2021**  
(edizione digitale)  
[macrowine2020.com](http://macrowine2020.com)

### FINO AL 31 LUGLIO

❖ **VINI E CAMMINI**  
Passeggiate alla scoperta di percorsi e cantine d'Abruzzo  
[viniecammini.it](http://viniecammini.it)

### FINO AL 31 OTTOBRE

❖ **SCOLLINANDO 2021**  
percorsi enoturistici in Oltrepò Pavese tutti i week end  
[buttafuocostorico.com/scollinando](http://buttafuocostorico.com/scollinando)

### 25 GIUGNO

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**  
Tenuta di Tavignano Misco '19 sui canali social del Gambero Rosso

### 25 GIUGNO

❖ **I GIARDINI DELLA CASA DEL VINO**  
Puegnago del Garda (Brescia) presso Villa Galnica consorziovaltenesi.it

### 26 GIUGNO

❖ **CESENATICO WINE FESTIVAL**  
Cesenatico (Ravenna) Piazza Marconi dalle 18.00 alle 24.00

### 26 GIUGNO

❖ **ANTEPRIMA VINI DELLA COSTA TOSCANA**  
Lucca Real Collegio fino al 27 giugno  
[anteprimavinidellacosta.com/](http://anteprimavinidellacosta.com/)

### 26 GIUGNO

❖ **MOSTRA DEL CHIANTI**  
Montespertoli (Firenze) fino al 4 luglio  
[mostradelchianti.it](http://mostradelchianti.it)

### 26 GIUGNO

❖ **CONEGLIANO VALDOBBIADENE EXPERIENCE**  
fino al 4 luglio  
conegliano  
[valdobbiadenexp.it](http://valdobbiadenexp.it)

### 26 GIUGNO

❖ **CHE BOLLE STRESA**  
Stresa (Verbania) Palazzo dei Congressi fino al 28 giugno  
[chebolle.it](http://chebolle.it)

### 25 GIUGNO

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**  
Fontanavecchia Falanghina del Sannio Taburno '19 sui canali social del Gambero Rosso

### 28 GIUGNO

❖ **VINIVERI RISTORANTI 2021**  
in 18 ristoranti italiani fino al 29 giugno  
[viniveri.net](http://viniveri.net)

### 30 GIUGNO

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**  
Cantina produttori San Michele Appiano Sauvignon Sanct Valentin '19 sui canali social del Gambero Rosso



ZORZETTIG  
vini friulani

ZORZETTIG  
vini friulani



MSÒ

VIGNETI DI SPESSA

*Il futuro  
sostenibile  
della tradizione*

**GAMBERO ROSSO®**



SANNIO  
FALANGHINA  
CITTÀ EUROPEA  
DEL VINO  
2019



## LA PRIMA CENA DEGUSTAZIONE

**VENERDÌ 16 LUGLIO 2021**

**Enosteria Lipen - CORRADO SCAGLIONE**

Triuggio (MB) - Via Conte Paolo Taverna, 114

☎ 0362 919710

## GLI ALTRI APPUNTAMENTI

**GIOVEDÌ 29 LUGLIO 2021**

**Piccola Piedigrotta**

GIOVANNI MANDARA

Reggio Emilia - Piazza XXV Aprile, 1

☎ 0522 434922

**VENERDÌ 30 LUGLIO 2021**

**Renato Bosco Pizzeria - Sapore**

RENATO BOSCO

San Martino Buon Albergo (VR)

Piazza del Popolo 46

☎ 331 9873375

**COMING SOON**

**Lievito Madre**

GINO SORBILLO

Piazza della Vittoria 65/R - 16121 Genova

☎ 010 099 7830

**Lievito Madre al Duomo**

GINO SORBILLO

Largo Corsia dei Servi 11,  
angolo C.so Vittorio Emanuele

☎ 02 45375930

**La Falanghina  
del Sannio  
in abbinamento  
alla pizza d'autore**

Per partecipare è necessario contattare  
direttamente le pizzerie ai numeri indicati

**Scopri i menu  
su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)**

## Le grandi cantine della Toscana

### BADIA di MORRONA T O S C A N A

VIA DEL CHIANTI, 6 | TERRICCIOLA (PI) | WWW.BADIADIMORRONA.IT | 0587 658505

La proprietà appartiene alla famiglia Gaslini Alberti dal 1939, ma la svolta produttiva, in chiave qualitativa e stilistica, risale ai primi anni '90. La bellezza del tutto non è invece un fatto nuovo, a cominciare dalla Badia risalente al 1089 (in principio convento benedettino) e da qualcosa come 600 ettari di terreno a Terricciola, tra i territori di Pisa e Volterra. Il Sangiovese è il vitigno principe di tutta la Toscana e quindi anche di questa porzione della regione. Per questo oltre la metà dei 110 ettari di vigneto sono impiantati proprio con questo vitigno tra i più difficili da coltivare, ma dal quale si ottengono alcuni dei vini più interessanti e originali del mondo.

#### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



##### Chianti I Sodi del Paretaio '19

Tra le etichette bandiera dell'azienda, il Chianti I Sodi del Paretaio è sempre una conferma. Blend di sangiovese, merlot e syrah, è vino nitido, preciso, molto ben estratto e di impostazione aromatica centrata. Profuma di frutti rossi maturi, ben amalgamati a sensazioni speziate di pepe. In bocca è succoso e affusolato, preciso nel tannino e di bel finale. Da provare sulle fettuccine al ragù di coniglio.

##### Vivaja Sangiovese Rosato '19

Sangiovese in purezza, breve macerazione sulle bucce, solo acciaio: è questa la ricetta con cui l'azienda produce questo fragrante rosato. I sentori di piccoli frutti rossi si fondono con sferzate floreali di rosa, mentre la bocca si slancia in un sorso freschissimo, sapido e teso. L'accompagnamento perfetto per una tartare di gamberi rossi.



##### Terre di Pisa Sangiovese VignaAlta '16

Il sangiovese nella sua più alta espressione aziendale, frutto di un'accurata selezione delle uve: il VignaAlta '16 ha personalità spiccata, anche grazie a sensazioni silvestri che abbracciano cenni di frutta rossa e sfumano su quelli tostati. Bocca rigogliosa, serrata, di belle durezze giovanili. L'ideale per un succulento stufato di manzo.

# AUSTRALIA. La questione dei dazi cinesi finisce al Wto. Canberra respinge le accuse di dumping



o aveva già annunciato lo scorso dicembre, ma adesso il governo australiano è passato ai fatti, presentando un reclamo formale all'Organizzazione mondiale del commercio per i dazi del 218% che la Cina ha imposto al vino aus- sie. "Il Governo continuerà a difendere con forza gli interessi dei produttori di vino australiani utilizzando il sistema stabilito nell'Omc per risolvere le nostre divergenze", ha detto alla Bbc **Dan Tehan**, ministro per il commercio, il turismo e gli investimenti. "Il vantaggio principale di un'azione dell'Organizzazione mondiale del commercio è che si entra effettivamente in un dialogo con l'altro Paese, quindi consente ai governi di iniziare a parlare della questione e questo offre la possibilità di una risoluzione", ha affermato **Tony Battaglene**, ceo dell'Associazione nazionale australiana dei produttori di uva e vino.

Ma la riposta non si è fatta attendere con la Cina che ha, a sua volta, denunciato l'Australia al meccanismo di risoluzione delle controversie del WTO per le sue misure anti dumping e com-

pensative nei confronti di prodotti di fabbricazione cinese come ruote ferroviarie, torri eoliche e serbatoi inossidabili per l'acqua.

La vicenda relativa al vino risale al 28 novembre 2020, quando la Cina ha iniziato ad applicare delle tariffe aggiuntive alle bottiglie provenienti dall'Australia, fino ad allora primo partner commerciale del Paese del Dragone. Poi, il 28 marzo, la formalizzazione delle tariffe di importazione che potrebbero restare fino a cinque anni: dal 116,2% al 218,4%. Una gabella enorme. I motivi? Il governo cinese ha giustificato le tariffe come politica antidumping. In pratica, l'Australia porterebbe avanti una politica commerciale scorretta, esportando i propri vini ad un prezzo inferiore rispetto a quello normalmente praticato sul mercato interno. Dal canto suo, l'Australia respinge le accuse e afferma che si tratterebbe, invece, di una ritorsione, legata all'adesione australiana all'indagine internazionale sullo scoppio della pandemia da Covid-19.

Ad ogni modo, le conseguenze sono

enormi per il vino australiano: **da dicembre 2020 a marzo 2021, i produttori aussie hanno spedito vino in Cina per soli 12 milioni di dollari australiani**, mentre nello stesso periodo dell'anno precedente il Paese aveva incassato dalla Cina 325 milioni di dollari australiani. E gli effetti non si sono fatti attendere sullo scacchiere mondiale, con l'Australia alla ricerca di nuovi mercati di sbocco. In cima alla lista c'è il Regno Unito, anch'esso interessato a ridisegnare i rapporti commerciali internazionali per il post Brexit. Tant'è che, proprio la settimana scorsa, i due Paesi del Commonwealth hanno siglato un accordo commerciale che prevede dazi zero sui prodotti alcolici. Quali conseguenze per l'Italia? Se sul fronte inglese continua il calo delle esportazioni, buone notizie arrivano dalla Cina con il vino italiano in graduale ripresa nel primo quadrimestre del 2021 (+22% a valore). Se si tratta solo di trend sporadici o di duraturi riassetamenti di mercato, lo si vedrà nei prossimi mesi. – **L.S.**

GAMBERO ROSSO®



VILLA SALETTA

*Experience*

Clicca, scopri le tappe del tour  
e guarda le ricette



[www.gamberorosso.it/villa-saletta-tour/](http://www.gamberorosso.it/villa-saletta-tour/)



**JUNE**

25 BERLIN - Germany [trebicchieri Experience](#)

**JULY**

06 MOSCOW - Russia [trebicchieri Experience](#)

08 ST. PETERSBURG - Russia [trebicchieri Experience](#)

**AUGUST**

30 LOS ANGELES - USA [trebicchieri Experience](#)

**SEPTEMBER**

01 SAN FRANCISCO - USA [trebicchieri Experience](#)

03 NEW YORK - USA [trebicchieri Experience](#)

07 CHICAGO - USA [trebicchieri Experience](#)

09 BOSTON - USA [Vini d'Italia Experience - ITA](#)

19-20 DUBAI - UAE [Gambero Rosso Week](#)

23 LONDON - U.K. [trebicchieri Experience](#)

27 STOCKHOLM - Sweden [trebicchieri Experience](#)

29 COPENHAGEN - Denmark [trebicchieri Experience](#)

**OCTOBER**

15-17 ROME - Italy [trebicchieri Premiere 2022](#)

25 MIAMI - USA [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

28 HOUSTON - USA [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

MEXICO CITY - Mexico [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

**NOVEMBER**

03-05 KYIV - Ukraine [trebicchieri Experience - WS Ukraine](#)

08 MONTREAL - Canada [trebicchieri Experience](#)

10 TORONTO - Canada [trebicchieri Experience](#)

12 VANCOUVER - Canada [Top Italian Wines Roadshow 13](#)

15 CALGARY - Canada [Top Italian Wines Roadshow 13](#)

SEOUL - Korea [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

TOKYO - Japan [trebicchieri Experience](#)

BEIJING - China [trebicchieri Experience](#)

SHANGHAI - China [trebicchieri Experience](#)

HONG KONG - China [trebicchieri Experience](#)

MOSCOW - Russia [trebicchieri 2022](#)

30 SINGAPORE [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

**DECEMBER**

02 HO CHI MINH - Vietnam [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

SYDNEY - Australia [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

MELBOURNE - Australia [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

AUCKLAND - New Zealand [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

SAO PAULO - Brazil [Top Italian Wines Roadshow 14](#)

**YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION**

[www.gamberorossointernational.com](http://www.gamberorossointernational.com)

GamberoRossoInternational





## IL MIO EXPORT

### Stefano Cinelli Colombini – Fattoria dei Barbi

#### 1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

Varia negli anni, in genere circa la metà.

#### 2 Cosa è cambiato e come sono andate le esportazioni prima e dopo i lockdown?

Sono aumentate, ora siamo vicini al 60% e stanno crescendo.

#### 3 Come va con la burocrazia?

Come al solito è complessa, frustrante e stupida.



#### 4 Come sono cambiati l'atteggiamento e l'interesse dei consumatori stranieri nei confronti del vino italiano?

Stanno acquistando di più e questo per noi ha senz'altro un ritorno positivo. Purtroppo, in questo periodo, non possiamo andare all'estero e gli stranieri faticano a venire in Italia, quindi non è possibile avere quel feedback diretto, che invece è importante e che ha sempre completato la nostra conoscenza del mercato, al di là dei numeri statistici.

#### 5 Come promuovete normalmente i vostri vini all'estero e come lo state facendo adesso con l'emergenza Covid-19?

In molti modi. Con contatti continui con i media dei Paesi dove vendiamo, con un'estesa presenza su internet, con molto affiancamento ai nostri importatori fatto dal nostro personale su tutti i mercati e partecipando a eventi del Consorzio del Brunello all'estero.

#### 6 Ci racconti un aneddoto (positivo/negativo) legato alle sue esperienze all'estero.

Ricordo la prima Wine Experience di Wine Spectator nel 1984, quando io, mia madre e Franco Biondi Santi rappresentavamo le due fattorie montalcinesi inserite tra le 100 cantine più prestigiose del mondo. Gli italiani erano 11. Era tutto nuovo, nessuno aveva mai invitato gli italiani nei grandi eventi e non eravamo abituati a essere considerati affini ai grandi miti. Eravamo gli indigeni esotici capitati, non si sa come, alla corte reale. Ai francesi non interessavano né i nostri nomi né i nostri vini, mentre i produttori americani, gli australiani e tutti gli altri erano entusiasti e curiosissimi ma non avevano la più pallida idea di cosa fosse un sangiovese o un nebbiolo. O di dove fosse la Toscana, se è per questo. Ci furono momenti imbarazzanti, come la foto di gruppo in cui i francesi trovarono perfettamente naturale mettersi tutti nelle prime file e Marvin Schanken dovette spiegargli con molta diplomazia che era più opportuno mescolarci. Ma fu comunque bellissimo. Alla cena di gala servirono cibi e vini incredibili nella Windows on the World in cima alle Torri Gemelle, con le luci di New York a perdita d'occhio. Sì, proprio quelle che i terroristi buttarono giù nel 2001. Ero giovane, ero sul tetto del mondo in smoking ed ero re. Per una notte.

❖ Fattoria dei Barbi  
loc. Podernovi - Montalcino - Siena - [fattoriadeibarbi.it](http://fattoriadeibarbi.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
**VILLA SANTO STEFANO**

# IL MIPAAF APPROVA LO STANDARD DI SOSTENIBILITÀ VITIVINICOLO: ITALIA PRIMA IN EUROPA

▲ a cura di Loredana Sottile



foto: science51/Pixabay

Arriva la firma sul decreto che porterà ad un disciplinare nazionale basato sulle buone pratiche in ambito ambientale, economico e sociale. Si lavora ad un logo unico, mentre nasce il Comitato che si occuperà di stabilire le nuove regole. Ok all'inserimento nel nuovo protocollo delle aziende già in possesso di una certificazione ambientale



Quella del 24 giugno sarà ricordata come una data storica per la sostenibilità vitivinicola. Il capo dipartimento del Mipaaf Giuseppe Blasi ha, infatti, firmato il decreto che tutti stavano aspettando:

con il nuovo provvedimento, il vino italiano avrà uno standard pubblico unico nel suo genere, attraverso un disciplinare basato sul sistema nazionale di produzione integrata, capace di mettere insieme il minimo comune denominatore, in materia ambientale, economico e sociale. Facendo, quindi, riferimento a tutte le regole produttive e alle buone pratiche finalizzate a garantire il rispetto del territorio, la qualità e sicurezza alimentare, la tutela dei lavoratori e dei cittadini, un adeguato reddito agricolo.

Frutto di una sintesi tra gli attuali protocolli pubblici, come Viva e Sqnpi, e privati, come Equalitas (nato nel 2015 dalla collaborazione tra Federdoc, Unione Italiana Vini, gruppo CSQA-Valoritalia, 3A Vino e Gambero Rosso), lo standard sostenibile del vino era stato inserito, lo scorso anno, all'interno al Decreto Rilancio (legge 18 luglio 2020, n. 77) e rimasto in attesa del decreto ministeriale, appena firmato.

“Così” ha commentato il presidente di Unione italiana vini **Ernesto Abbona** “Saremo i primi in Europa a dotarci di uno standard pubblico sostenibile per il settore vitivinicolo, un motivo di orgoglio che condividiamo con il ministero delle Politiche agricole e tutto il settore. Ora serve accelerare con il disciplinare di produzione, per chiudere un quadro giuridico che consentirà alle imprese di applicare il nuovo modello già a partire dalla prossima vendemmia”. Per il presidente di Federdoc e di Equalitas, **Riccardo Ricci Curbastro** “L'approvazione del decreto rappresenta un passo decisivo verso una interpretazione condivisa e chiara della sostenibilità in ambito vitivinicolo. Ci complimentiamo con il Mipaaf per la determinazione con cui ha portato avanti l'iniziativa e ci auguriamo che a breve siano rese disponibili le procedure operative per per- >>

## La ricerca di Wine Intelligence sulla sostenibilità

Secondo una recente indagine su un campione di 17 mila intervistati in 17 Paesi realizzata da Wine Intelligence, i vini prodotti in modo sostenibile sono al secondo posto tra 13 giovani tipologie produttive che offrono maggiori opportunità di crescita, dietro solo ai biologici e molto più considerati dai consumatori rispetto, per esempio, ai vini senza conservanti, a quelli senza solfiti, agli orange, ai prodotti a basso tenore alcolico, ai biodinamici o ai vegani. Tra i Paesi con una maggior sensibilità dei consumatori verso i vini sostenibili, gli Stati Uniti, la Germania e il Regno Unito - che rappresentano anche la top 3 della domanda di vino italiano - ma anche i Paesi del Nord Europa, la Svizzera, il Brasile e l'Australia. Il report completo sarà presentato il prossimo 6 luglio, in occasione dell'Assemblea generale di Unione Italiana Vini.



Olio extravergine di Oliva



*La qualità sta nel luogo  
in cui nasce e nelle idee  
che ci sono dietro.*

*GARIGA nasce ai piedi delle  
montagne della Sardegna,  
dall'idea di trasformare le olive  
in olio extravergine d'eccellenza,  
preservando qualità e  
aromi originari.*



Fornitore Ufficiale  
Cagliari Calcio

[www.gariga.it](http://www.gariga.it)



» mettere la certificazione alle imprese. Tale percorso” continua Ricci Curbastro “su cui Federdoc ed Equalitas sono impegnate ormai da diversi anni, fornisce una risposta propositiva alla strategia della Commissione sul Green Deal nell’ottica di rendere le Do nazionali più competitive sia sul mercato interno sia su quello globale”. E di Green Deal parla anche il segretario generale Uiv, **Paolo Castelletti**: “La firma del decreto è la chiusura del cerchio di uno strumento normativo e di mercato che sarà in grado di rispondere positivamente a sfide e obiettivi della nuova Politica agricola comune e della strategia Farm to fork”.

### REGOLE E LOGO UNICI PER TUTTI

Ma cosa prevede il nuovo decreto? E come ci si potrà adeguare? L’adesione è volontaria. Per tutti i produttori, **sono previste regole uniche in materia di impiego di agrofarmaci e di buone prassi in vigna e in cantina (circa 40), ma anche - una volta raggiunta la certificazione - un logo uguale per tutti** riconoscibile ai consumatori. Infine, buone notizie per le imprese che hanno già adottato lo standard Equalitas o gli altri protocolli a disposizione: a chi è già in possesso di una certificazione ambientale, viene data la possibilità di essere inserite - senza costi e per un periodo transitorio di due anni - nel nuovo standard della sostenibilità, evitando così doppi adempimenti. Si legge, infatti, nel decreto che “in sede di prima applicazione, gli indicatori sono riferiti al monitoraggio (...). Per le fasi successive di sviluppo del disciplinare, si introducono indicatori di performance al fine di quantificare il progresso compiuto in termini di sostenibilità dei processi e dell’organizzazione”.

Un passaggio importante che, come ricorda Ricci Curbastro “dà la possibilità alle aziende di evitare duplicazioni e conferma il ruolo chiave dei protocolli evoluti, come quello Equalitas, che rendono la strada della sostenibilità una sfida in continua evoluzione”.

### NASCE IL COMITATO DELLA SOSTENIBILITÀ

Tra le novità del decreto, c’è anche l’istituzione di un Comitato della sostenibilità vitivinicola (CoSVi), cui spetteranno i compiti di definire il sistema di monitoraggio della sostenibilità della filiera vitivinicola, compresa la determinazione dei criteri per l’individuazione del campione delle aziende a carico delle quali condurre l’indagine; individuare gli indicatori necessari alle valutazioni della sostenibilità della filiera vitivinicola; supportare il Mipaaf nella fase di confronto e consultazione del partenariato economico e sociale. Faranno parte del Comitato, a titolo gratuito, due rappresentanti del Mipaaf, quattro rappresentanti delle Regioni e Province autonome, due esperti del Crea (uno del Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia e uno del Centro di ricerca per la Viticoltura ed Enologia), un rappresentante di Accredia. Inoltre, a titolo consultivo, saranno scelti un rappresentante per ciascuno dei sistemi di valutazione della sostenibilità nel settore vitivinicolo facenti parte del Gruppo di lavoro per la Sostenibilità in Vitivinicoltura. La funzioni di coordinatore è attribuita al Direttore della Dg delle Politiche internazionali e dell’Unione europea.

## Che cosa dice il decreto sul sistema di certificazione e sull’istituzione del Comitato

### Art. 1

1. Il sistema di certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola di cui all’articolo 224-ter della legge 18 luglio 2020, n. 77, finalizzato a riscontrare la conformità dei processi del settore vitivinicolo rispetto allo specifico disciplinare definito al successivo articolo 4, utilizza le modalità e le procedure del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata
2. La rispondenza del processo produttivo ai requisiti del disciplinare viene attestata mediante certificato di conformità rilasciato dall’Organismo di controllo incaricato di effettuare le verifiche.
3. Al fine di assicurare l’implementazione delle disposizioni di cui all’articolo 224-ter della legge 77 del 18 luglio 2020 nello specifico ambito vitivinicolo, è istituito il Comitato della sostenibilità vitivinicola, di seguito CoSVi.
4. Il certificato di conformità di cui al comma 2 può essere rilasciato, per un periodo transitorio di due anni, anche nel caso in cui la piena rispondenza del processo produttivo ai requisiti del disciplinare si riferisca ai sistemi di certificazione della sostenibilità esistenti a livello nazionale alla data di entrata in vigore del presente decreto

### L’INDAGINE CONOSCITIVA EQUALITAS-GAMBERO ROSSO

Proprio in materia di sostenibilità, lo scorso 21 maggio, Equalitas insieme a Luci sul Lavoro e Gambero Rosso, ha avviato un’indagine rivolta ad aziende e consorzi del comparto vitivinicolo. L’obiettivo è orientare le scelte dell’intera filiera verso nuovi livelli di sostenibilità sociale, in particolare rispetto alla “sostenibilità del lavoro”, ossia tutto ciò che afferisce, in prospettiva, alla gestione sostenibile dell’impresa e del suo capitale umano. Coordinata scientificamente dal professor Enzo Peruffo dell’Università Luiss di Roma, in collaborazione con il Comitato Tecnico Scientifico di Equalitas, l’indagine verte su domande quali l’andamento del mercato del lavoro nel comparto vitivinicolo e le sue principali criticità; l’orientamento delle imprese rispetto al tema; la relazione tra orientamento alla sostenibilità del lavoro e performance aziendale.

Già a partire dal 2013, Gambero Rosso e Federdoc colsero infatti le aspettative del comparto attraverso i lavori del Forum per la Sostenibilità del Vino, con analisi e ricerche che permisero la nascita di Equalitas, standard leader per la certificazione della sostenibilità nella filiera vitivinicola. Il passo successivo è la promozione di un osservatorio in grado di percepire le mutazioni in atto ed attese nelle imprese su questo tema, considerato ormai fondamentale anche dai consumatori. ❖

# SVOLTA PER IL CHIANTI CLASSICO: NEL 2022 LE PRIME UNITÀ GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE

▲ a cura di Andrea Gabbielli



## Chianti Classico Unità Geografiche

Castellina  
Castelnuovo Berardenga  
Gaiole  
Greve  
Lamole  
Montefioralle  
Panzano  
Radda  
San Casciano  
San Donato in Poggio  
Vagliagli

“Non un obbligo, ma un’opportunità”. Così il presidente del Consorzio Manetti spiega il nuovo progetto che riguarderà il 6% della produzione di Gallo Nero e che ha avuto bisogno di oltre otto anni per vedere la luce. Ma come si posizioneranno le Uga rispetto alla Gran Selezione?



## Classico Geografiche Aggiuntive

Berardenga

e  
o  
in Poggio

È stato il risultato di un confronto durato almeno 8 anni (vedi articolo [Chianti, l'identità divisa](#)), fatto di discussioni, mediazioni e lunghe pause di riflessione – anche se dagli anni Ottanta se ne discuteva già - ma alla fine l'assemblea dei soci del Consorzio Vino Chianti Classico, svolta lo scorso 16 giugno, ha approvato a maggioranza (oltre il 90%) l'elenco di 11 unità geografiche aggiuntive (Uga) proposto dal cda. Si tratta di Castellina; Castelnuovo Berardenga; Gaiole; San Casciano; San Donato in Poggio (comprensivo dei territori di Barberino, Tavarnelle e Poggibonsi) e Vagliagli. Greve in Chianti, il comune più grande, è stato a sua volta, suddiviso in 4: Greve, Panzano, Lamole e Montefioralle.

### L'ITER CHE HA PORTATO ALLA 11 UGA

Come ha dichiarato il presidente del Gallo Nero, **Giovanni Manetti** (che si è candidato al prossimo cda, le cui elezioni avverranno entro la fine dell'estate) *“Il progetto ha avuto una svolta negli ultimi tre anni e mezzo ed ha subito dei ritardi nell'ultima fase, dovuti alla pandemia. Raccoglie l'esigenza manifestata da molti produttori di rivedere il disciplinare, generando una lista positiva di unità geografiche, ma vuole soprattutto soddisfare l'interesse dei consumatori di conoscere più nel dettaglio il rapporto tra il vino e il luogo specifico di origine delle uve”*. Infatti, secondo il Consorzio le Uga, che in ogni caso non saranno un obbligo per produttori ma solo un'opportunità, rafforzeranno il rapporto vino-territorio, generando attenzione anche su aree geografiche più ristrette; aumenteranno la qualità in termini di territorialità; consentiranno al consumatore di conoscere la provenienza delle uve e stimoleranno la domanda attraverso la differenziazione dell'offerta.

**Sergio Zingarelli** (Rocca delle Macie), past president del Consorzio Chianti Classico per due consiliature, durante le quali è nata la Gran Selezione (2014) e sono state poste le basi per l'attuale progetto, giudica più che positiva- >>

### Il Chianti Classico Docg in cifre

È un territorio (70.000 ha) che comprende, tra le province di Firenze e Siena, i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e Radda in Chianti per intero e, in parte, quelli di Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi e San Casciano in Val di Pesa. La superficie vitata complessiva si estende per 10.000 ha, dei quali 7200 ha sono vigneti iscritti all'albo del Chianti Classico. La produzione media annua in ettolitri (ultimi 10 anni) è di 270mila hl. La produzione media annua in bottiglie (ultimi 10 anni) è di 35/38 milioni di pezzi. I soci del Consorzio Vino Chianti Classico sono 480 di cui 342 imbottigliatori. Il vino Chianti Classico viene esportato in oltre 150 Paesi nel mondo.

» mente il risultato raggiunto in assemblea e lo definisce come "un accordo giustamente prudentiale: l'unica mediazione possibile in grado di mettere d'accordo tutte le diverse figure della filiera produttiva che all'inizio della discussione (vedi articolo *Chianti Classico, atto secondo*), molti anni fa, partivano con idee molto divergenti: da chi le voleva approvare per tutte le tipologie sin da subito a chi non ne voleva sentir parlare. Ora, grazie al lavoro del presidente Manetti, siamo riusciti a portare a casa il risultato con l'impegno però, entro i prossimi quattro anni di affrontare una revisione per l'estensione delle Uga alle altre tipologie. Molto dipenderà da come verranno accolte dal mercato le Gran Selezione con le Uga".

Il problema sullo sfondo è l'annosa questione della scarsa stabilità dei prezzi dello sfuso e degli stoccaggi del Chianti Classico, con i relativi eventuali turbamenti di mercato delle compravendite intraziendali. Per esempio, l'applicazione tout court delle Uga al Chianti Classico annata, avrebbe potuto creare squilibri nella domanda/offerta di vino delle varie zone chiantigiane, privilegiando alcune a scapito di altre, con notevoli ripercussioni sulle quotazioni prezzi dei vini. In considerazione di un equilibrio molto fragile del sistema dei prezzi, le scelte sono state improntate "alla massima cautela".

"Per la delimitazione delle Uga" ha spiegato poi il presidente Manetti "visto che alcune sono Comuni, la questione dei confini è stata facile da risolvere, perché corrisponde a quelli amministrativi, così come del resto in altre aree, dove il Chianti Classico si può produrre solo in una parte del territorio comunale, ben descritta dal disciplinare. Negli altri casi, ci siamo serviti della cartografia delle frazioni, della storia e della divisione in parrocchie ma anche della morfologia e della tipologia di suoli".

### I CONTRARI: "ATTENZIONE ALL'UTILIZZO DEL TERMINE DA PARTE DI ALTRE DO"

**Vittorio Fiore** dell'azienda Podere Poggio Scalette a Ruffoli di Greve in Chianti, fa parte della minoranza (poco meno del 10%) che si è dichiarata contraria alle modifiche proposte dal cda, rilanciando il tema del "vero" Chianti ed evidenziando i pericoli insiti nella scelta delle Uga. Pericoli legati al rischio che altre denominazioni possano utilizzare il termine, così come era avvenuto anni fa con il Chianti Docg e la Gran Selezione: "L'obiettivo principale che ci si deve porre come produttori di Chianti Classico e soci del relativo Consorzio" dice Fiore "è quello di giungere alla interdizione, anche per vie legali, dell'uso del termine "Chianti" per identificare vini prodotti al di fuori della zona di produzione del Chianti Classico. Una ulteriore dimostrazione della inutilità di percorrere vie alternative a questa, l'avremo – dopo quella eclatante della tipologia Gran Selezione, che può essere rivendicata da ciascuna Docg italiana – quando, dopo aver realizzato la lista delle Uga, vedremo etichette di vino Chianti prodotto a San Casciano V.P.,

a Castelnuovo Berardenga, a Poggibonsi e così via, che riporteranno Chianti San Casciano; Chianti Castelnuovo Berardenga; Chianti Poggibonsi e così via".

### NOVITÀ ANCHE PER LA GRAN SELEZIONE

Le Uga, una volta terminato l'iter burocratico istituzionale (prima la Regione Toscana, poi il Mipaaf, per un tempo stimato in circa 12 mesi. ndr) saranno applicabili alla sola tipologia della Gran Selezione (GS), che a sua volta ha subito una modifica al disciplinare di produzione – anch'essa approvata in assemblea – che prevede l'aumento della percentuale di Sangiovese, dall'80% al 90% minimo e per l'eventuale restante parte (max 10%) l'impiego dei vitigni autoctoni a bacca rossa tradizionalmente presenti nel territorio chiantigiano (Colorino, Canaiolo, Ciliagiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia nera, Foglia Tonda, ecc.). Pertanto dal blend di vitigni ammessi per la GS, scompaiono definitivamente cabernet, merlot, ecc.. Tale eliminazione suona come un significativo stop al cosiddetto "gusto internazionale" e di fatto crea un precedente, utilizzabile anche per le altre tipologie di Chianti Classico, annata in primis, dove invece sono ancora permessi.

Per le GS che sin qui hanno utilizzato piccole percentuali di vitigni internazionali (si tratta di poco meno del 10% del totale di questa tipologia; ndr) il Consorzio "propone di assegnare un termine di cinque vendemmie successive alla data di entrata in vigore della proposta" per adeguarsi al nuovo standard approvato.

### LA CARATTERIZZAZIONE TERRITORIALE

Attualmente secondo i dati forniti dal Consorzio, riferiti a marzo 2021, complessivamente erano presenti nel mercato 182 etichette di Gran Selezione prodotte da 154 aziende. Pertanto, le Uga riguarderanno circa il 6% del totale del Chianti Classico prodotto. Inoltre per quanta riguarda la modifica della base ampelografica della Gran Selezione bisogna osservare che da una disamina effettuata dal Consorzio sulle schede tecniche illustrative, messe a disposizione delle aziende, la presenza di sangiovese dichiarata in oltre il 90% delle etichette di GS, si attesta tra il 90 e il 100%. Pertanto, i cambiamenti approvati nell'uvaggio in assemblea, non farebbero altro che allineare il disciplinare alla realtà dei vini GS attualmente in produzione.

È dagli anni Ottanta e Novanta l'esigenza di una maggiore caratterizzazione territoriale del Chianti Classico. Tra i giovani produttori chiantigiani se ne discuteva sin da allora come un obiettivo da raggiungere. Oggi i tempi sono cambiati e le Uga sono l'inizio di una nuova fase della moderna storia del Chianti Classico ma non sono una prerogativa riservata al solo Gallo Nero.

Se non ci saranno problemi durante l'iter burocratico di approvazione, le prime bottiglie di Chianti Classico Gran Selezione con le Uga, saranno immesse al consumo a partire da luglio 2022 con l'annata 2019. ❖



GAMBERO ROSSO  
ITALY  
FOOD WINE  
ACADEMY



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali  
su [gamberorosso.it/academy](http://gamberorosso.it/academy)

ROMA

TORINO

NAPOLI

LECCE

PALERMO

PARTNER



pastificio  
graziano



SPONSOR



**GAMBERO ROSSO**<sup>®</sup>



Università  
Mercatorum

Università telematica delle  
Camere di Commercio Italiane



# Gambero Rosso UNIVERSITY

La prima Università Online  
con Corsi di Laurea,  
Master e Corsi di Alta Formazione  
per il settore agroalimentare,  
della ristorazione, dell'ospitalità  
e del turismo



[gamberorossouniversity.it](http://gamberorossouniversity.it)