



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



PAC, RAGGIUNTA L'INTESA. COSÌ IL VINO SI PREPARA A UN FUTURO GREEN

ENOTURISMO

"Un piano di promozione straordinario": la richiesta nel 17esimo Rapporto Città del Vino

PROSECCO

Doc e Docg eleggono i nuovi cda: Zanette verso la riconferma. Per il Superiore presidenza al femminile?

CANTINE

A Menfi apre le porte la nuova Mandrarossa winery. In Val d'Orcia restyling per Fattoria del Colle

ESTERI

Entusiasmante il ritorno live del Gambero Rosso a Berlino. Il report e le foto dal Tre Bicchieri Tour

RISTORAZIONE

Il vino riparte con l'Horeca, ma il Covid ha cambiato i rapporti commerciali. Le stime Fipe-Vinitaly



Fame Zero entro il 2030. L'impegno dal G20 di Matera

Firmata la Dichiarazione di Matera. In questo modo, **dalla città lucana, 50 ministri degli Esteri e dello Sviluppo si sono impegnati nel rilanciare l'obiettivo Onu "Fame zero entro il 2030"**, lavorando per garantire un'alimentazione adeguata a tutti, preservare l'agro-biodiversità e proseguire sulla via della sostenibilità.

"Al di là delle differenze e delle distanze di alcuni Paesi al tavolo del G20 siamo tutti d'accordo che sul cambiamento climatico dobbiamo cooperare" ha detto il ministro degli Esteri Luigi Di Maio, facendo gli onori di casa, e ricordando che *"anche dove ci sono differenze, dobbiamo cercare con tutte le nostre forze di affrontare insieme il tema dello stravolgimento climatico e rendere sostenibili le nostre società"*. Lo stesso ha, poi, annunciato che presto l'Italia nominerà un inviato speciale per il clima, come già fatto da altri grandi Paesi, quali gli Stati Uniti e la Gran Bretagna.

L'incontro nella città dei Sassi, avvenuto lo scorso 29 giugno, è uno degli appuntamenti previsto nel fitto calendario del G20 a presidenza italiana sotto lo slogan *people, planet, prosperity*, che culminerà il 30 e 31 ottobre nel vertice dei leader a Roma. Intanto, per settembre (19 e 20) è atteso l'incontro tra i ministeri dell'Agricoltura che si terrà a Firenze.

foto: G20

ENOTURISMO. Due anni per tornare ai livelli pre-Covid. Nel 17esimo Rapporto Città del Vino una richiesta unanime: "Serve Piano di promozione straordinario"

a cura di Loredana Sottile

Erano 15 milioni gli enoturisti nel 2019 e 2,65 miliardi di euro il giro d'affari complessivo stimato. Parte da questi numeri il 17esimo rapporto sul Turismo in Italia presentato dalle Città del Vino in una versione inedita: "meno numeri, più concetti su cui ragionare in vista del rilancio", spiega il direttore **Paolo Corbini** dopo che il Covid ha assestato un colpo durissimo a tutto il sistema, con il crollo delle visite in cantina e le ricadute sulle vendite dirette. "Per pareggiare i conti serviranno due anni di tempo dalla fine della pandemia" ha annunciato il presidente dell'Associazione **Florian Zambon**, riassumendo l'opinione del campione di esperti, 100 addetti ai lavori (rappresentanti di associazioni vitivinicole, Strade del vino, consorzi di tutela) intervistati per stilare l'indagine qualitativa, elaborata da **Giuseppe Festa** di Wine Business.

IL PIANO DI PROMOZIONE. Tra le misure da adottare per aiutare la ripresa, la risposta è un vero plebiscito (oltre il 74%): **mettere in atto un piano straordinario di promozione del turismo del vino.** "Servono un tavolo di progettazione e una cabina di regia" sottolinea Zambon "che uniscano le migliori intelligenze del pubblico e del privato per ridisegnare il rilancio del turismo del vino italiano, anche attingendo alle risorse che oggi ci mette a disposizione il recovery plan". Per **Donatella Cinelli Colombini** "Il must è la creazione dell'Osservatorio nazionale che gestisca la ripartenza con fondi adeguati. Qua siamo armata Brancaleone: si va agli Europei senza allenatore". Anche il presidente Uiv, **Ernesto Abbona**, insiste su questo punto: "Il turismo del vino non è un turismo minore, ma rappresenta una importante motivazione di viaggio, sebbene non percepiamo ancora questa consapevolezza nel mondo politico e istituzionale". Per **Paolo Morbidoni**, presidente Strade del



Vino dell'Olio e dei Sapori: "Non bisogna ripartire da zero, ma da tutto ciò che si è costruito in questi anni, rafforzando le reti esistenti".

UN NUOVO ENOTURISMO. Pochi dubbi anche sul fatto che dopo il Covid, il turismo del vino sarà destinato a cambiare per sempre. In particolare, l'80% delle risposte ha evidenziato come **l'esperienza enoturistica sarà sempre di più all'aperto, anche per immediate esigenze di sicurezza sanitaria e psicologica.** "Lo dimostra il successo di Vigneti Aperti, il nuovo format con cui il Movimento Turismo del Vino ha intercettato il nuovo trend", ha evidenziato **Nicola D'Auria**, appena riconfermato alla guida di Mtv.

Molto ci si aspetta anche da due caratteristiche di "convivenza" con la pandemia, ossia l'enoturismo di prossimità e la digitalizzazione dell'enoturismo da cui, con formule diverse e con applicazioni contestuali, non si tornerà più indietro.

Il podio delle Regioni

La regione italiana considerata più attrattiva? Sia per l'enoturista italiano (52,69%) sia per quello straniero (60,22%) è ancora una volta la Toscana (52,69%), seguita da Piemonte, Sicilia e Veneto. Con la Sicilia in forte ascesa tra i wine lover internazionali.

PUNTI DEBOLI E DI FORZA. Tra i punti di forza evidenziati nell'indagine, la complessiva ricchezza enogastronomica del Paese e l'appeal del contesto storico-artistico-culturale, mentre i punti di debolezza sono la carenza dei servizi di accoglienza e l'esperienza di visita spesso uguale, non originale o meglio ancora "memorabile". Una proposta più esperienziale, meno ripetitiva.

"Il mondo rurale è un mondo analogico che tende a riproporre sempre le stesse formule" ha argomentato **Cinelli Colombini** "Invece i territori devono accentuare la loro identità. A partire dalla costruzione delle cantine: bisogna combattere quelli che gli architetti e gli urbanisti chiamano i non luoghi. Penso, ad esempio, alle sale degustazioni uguali per tutti, che rinunciano ai materiali, agli stili e agli artigiani del territorio in nome della standardizzazione". La via è quella dell'identità.

SOSTENIBILITÀ. Metà italiani pronti a pagare di più se i brand rispettano l'ambiente. Lo studio Sap

Che percezione hanno i consumatori italiani della sostenibilità e che cosa si aspettano dalle aziende in termini di impatto ambientale, economico e sociale? È la domanda fatta a 1.250 persone (metà uomini e metà donne) in uno studio realizzato a inizio



2021 da Sap, multinazionale produttrice di software le imprese (con ricavi di oltre 27 miliardi nel 2020), che ha riguardato vari comparti, dall'automotive al fashion, dalle utilities al food. In quest'ultimo, in particolare, il 48% degli intervistati ha dichiarato che sceglierebbe con maggior probabilità un marchio di prodotti alimentari riconosciuto come sostenibile, mentre il 45% ritiene importante che i brand aziendali puntino a un approvvigionamento sostenibile, perché ritengono che in questo modo l'ambiente sia rispettato. Infine, il 56% desidera monitorare l'impronta di carbonio dei marchi alimentari, mentre il 24% afferma di farlo già.

In generale, lo studio cita la trasparenza come valore essenziale quando si tratta di migliorare l'immagine aziendale. L'inserimento di informazioni sulla provenienza sostenibile di alimenti (o anche indumenti) nell'etichettatura è un importante vantaggio competitivo. In particolare, nel food, emerge che **i consumatori sono consapevoli che l'approvvigionamento influisce sull'ambiente e, quindi, una maggiore trasparenza della supply chain alimentare - è il messaggio degli analisti - può essere fondamentale per avere clienti fedeli.**

Lo studio Sap ha analizzato anche la variabile prezzo. Nel food, il 68% dei consumatori afferma di essere disposto a pagare di più per i prodotti green, purché la differenza di prezzo sia marginale. Mentre c'è un 18% di italiani che sceglierebbe il prezzo più basso, segno che per tale segmento di consumatori non sia rilevante il fatto che una marca sia sostenibile.

Oltre metà dei partecipanti (53%) sarebbe interessato a entrare in network o comunità alimentari per promuovere il riciclo dei prodotti o il cibo sostenibile, sebbene, al momento, solo l'8% ne faccia già parte. Il 77% dei consumatori preferirebbe far parte di una community che premia l'acquisto di prodotti sostenibili, piuttosto che appartenere a un programma fedeltà per acquisti a volume.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



Falanghina del Sannio Taburno '19 FONTANAVECCHIA

In Campania in provincia di Benevento più precisamente a Torrecuso, nel 1999 sorge un'azienda a conduzione familiare gestita dalla famiglia Rillo: Fontanavecchia. Oggi l'azienda controlla 20 ettari di vigne nel comprensorio della denominazione Sannio. Con Marco Sabellico la Falanghina del Sannio Taburno '19. Dal colore paglierino con riflessi verdolini, al naso è fresco e intenso, ricco di frutta bianca matura di mela golden e susina, agrumi di lime e pompelmo, note di erbe aromatiche e accenni speziati di anice. In bocca il vino è intenso, strutturato, pieno, ricco di frutta bianca, con una nota minerale e acida che dona all'assaggio un finale lungo ricco di sfumature mentolate di anice che donano freschezza e dinamicità all'assaggio. Ottimo con gli anticipasti marinai, pesce crudo, crostacei, pesce grigliato, frittura, mozzarella di bufala e primi piatti marinari.

Visita il sito: www.fontanavecchia.info/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CGq3RwuqfCL/

PAC. Via libera Mipaaf all'anticipo dei pagamenti diretti 2021 per le imprese

Via libera del Ministero delle Politiche agricole, con decreto firmato dal Ministro Stefano Patuanelli, ad Agea e agli organismi pagatori regionali all'erogazione degli anticipi dei pagamenti diretti previsti per il 2021 dalla Pac a favore delle imprese agricole. Il decreto ha ricevuto l'intesa da parte della Conferenza Stato-Regioni lo scorso 17 giugno 2021.

L'erogazione anticipata non comporta oneri per gli agricoltori, in quanto gli interessi, calcolati a tassi di mercato, sono compensati da una sovvenzione di pari importo che costituisce aiuto di Stato autorizzato dalla Commissione europea. **L'anticipazione ammonta al 70% dell'importo richiesto per i pagamenti diretti ed è erogata se d'importo superiore a 900 euro.** Le domande possono essere presentate entro il termine di presentazione delle domande uniche per i pagamenti diretti della Pac (fino al 20 luglio 2021).



PIEMONTE. Bando da 5,8 mln per ristrutturazione e riconversione vigneti



Pubblicato dalla Regione Piemonte il bando regionale Ocm vino per la ristrutturazione e riconversione dei vigneti per la campagna vitivinicola 2021/2022. La dotazione finanziaria complessiva, fa sapere la Regione, è di 5,8 milioni di euro provenienti dal Programma nazionale di sostegno.

Possono presentare domanda gli imprenditori agricoli singoli oppure le cooperative e società che svolgono attività agricola. Il termine ultimo per la presentazione delle domande di contributo è il 15 luglio 2021.

TOSCANA. Regione approva nuovi disciplinari Valdarno di Sopra e Nobile di Montepulciano

Via libera della Regione Toscana alle proposte di modifica dei disciplinari di produzione delle Dop "Valdarno di Sopra" e "Vino Nobile di Montepulciano". **Dopo il parere regionale, si dovrà passare in Comitato nazionale vini del Mipaaf per eventuale approvazione.** L'assessore regionale all'Agricoltura, Stefania Saccardi, parla di cambiamenti che *"evidenziano i legami col territorio e che sostengono il processo di qualificazione dei vini"*.

Per quanto riguarda il Vino Nobile di Montepulciano, la proposta riguarda la possibilità di inserire 12 Unità geografiche aggiuntive, introducendo in etichetta la nuova menzione "Pieve", in riferimento al sistema pievi che insiste sul distretto senese (di cui il [Tre Bicchieri si è occupato il 10 giugno](#)). Nel caso della Dop Valdarno (di cui il [Tre Bicchieri ha parlato nel numero del 22 aprile](#)), il nuovo disciplinare proposto modifica il nome da Valdarno di Sopra a "Vald'Arno di Sopra", la zona di produzione si allarga all'area fiorentina, viene eliminato il riferimento alle attuali sottozone (Pietraviva e Pratoma-gno), vengono introdotte nuove tipologie di prodotto, come il Trebbiano in purezza. Il Consorzio propone, inoltre, di modificare le rese per ettaro, la gradazione alcolica minima naturale delle uve, la densità di impianto dei nuovi vigneti. Prevista anche la modifica dell'articolo 7 che inserisce in etichetta il termine geografico "Toscana".



VINI&SCIENZA

I vitigni fondatori della viticoltura italiana e lo strano percorso del Visparola



Se il Gouais può essere considerato a ragione il capostipite di molte varietà europee, l'Italia è ricca per la sua storia bimillenaria di vitigni che hanno dato origine a numerose ed importanti progenie. A distanza di quasi 25 anni dalle prime scoperte realizzate dall'Università di Davis, una nuova ricerca italiana (pubblicata su *Frontiers Plant Genetics*), utilizzando dei marcatori di nuova generazione - gli SNP - ha allargato il perimetro delle conoscenze sulle varietà fondatrici. Nel corso della storia economica e politica dell'Italia, molti di questi vitigni hanno cambiato zona di coltivazione e nome rispetto a quelli delle origini, rendendo così molto difficile la ricostruzione della loro circolazione lungo la Penisola. La ricostruzione dei pedigree, attraverso le relazioni madre-figlio e quelle di secondo grado, ha evidenziato il ruolo chiave di alcuni vitigni ed in particolare, la centralità di Visparola, vitigno ora semi sconosciuto, nell'origine del germoplasma dell'Italia adriatica, che è coinvolto nei pedigree di altri vitigni dell'Italia settentrionale come la Molinara, la Schiavetta, la Glera, il Refosco.

Ma che provenienza ha? Molto probabilmente è l'Arvina di Petralia (o Petralia Sottana), citata nelle ampelografie siciliane dell'800, che ha come sinonimi il Crepolino (o Cascarello) toscano, la Rossola e lo Scatto della Romagna. Ma le sue origini remote sono altrove. Gli stretti rapporti genetici con la varietà Avgoustiatis suggerirebbe un'origine greca, confermata dalla parentela con Lagorthi, la Verdeca pugliese. Seguendo la distribuzione dei sinonimi di Visparola e dei suoi discendenti è possibile tracciarne il percorso lungo l'Italia settentrionale, da Sud (Sicilia, Calabria, Puglia) verso Nord e verso l'area balcanica. Queste traiettorie corrispondono rispettivamente all'espansione verso occidente della viticoltura della Grecia antica e verso l'Europa centrale con le conquiste romane.

– **Attilio Scienza**, Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



Sauvignon Sanct Valentin '19
CANTINA PRODUTTORI
SAN MICHELE APPIANO

In Alto Adige, in provincia di Bolzano, dal 1907 si trova la Cantina Produttori San Michele Appiano, una delle strutture più iconiche del territorio dell'Alto Adige, oggi l'azienda raggruppa 300 soci conferitori e 385 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Sauvignon Sanct Valentin '19. Dal colore giallo paglierino verdolino brillante, al naso è fresco e intenso ricco di erbe aromatiche, frutta bianca croccante, frutti di bosco, agrumi, fiori di sambuco con delicate note di erbe di montagna. In bocca il vino è ricco, polposo, armonico, elegante, ricco di frutto, fresche note di agrumi, di erbe aromatiche di uva spina e sambuco. Un vino ottimo crudi di pesce, crostacei, pesce grigliato, risotti con erbe e frutti di mare, formaggi freschi.

Visita il sito: www.stmichael.it/
e visita l'e-commerce: shop.stmichael.it/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CQwAziPoCBG/

PROSECCO DOC. Un cda all'insegna della continuità: Zanette verso la riconferma. Deliberato allargamento temporaneo del perimetro produttivo

Si rinnovano all'insegna della continuità (con una sola new entry) gli organi sociali del Consorzio della Doc Prosecco, denominazione interregionale da 600 milioni di bottiglie che con buona probabilità vedrà riconfermato per il prossimo triennio l'attuale presidente Stefano Zanette. L'assemblea dei soci, indetta per la prima volta nei locali della Fiera di Santa Lucia, ha deliberato - a causa di una carenza di prodotto provocata dalle gelate tardive in questa annata - il ricorso all'attingimento temporaneo. **Adottata nel 2016 e 2017, la misura attiverà tra 5mila e 6.250 ettari di Glera per un fabbisogno di 750mila hl (cento mln di bottiglie), riportando il potenziale della Doc a 24.450 ettari.**

Il Cda

Per i viticoltori: Giuseppe Facchin, Giangiaco Gallarati Scotti Bonaldi; per i vinificatori: Flavio Bellomo, Valerio Cescon, Corrado Cester, Adriano Dal Bianco, Pierclaudio De Martin, Giancarlo Guidolin, Roberto Lorin, Sergio Luca, Salvatore Feletti (new entry), Pietro Zambon, Stefano Zanette; per gli imbottiglieri: Alessio Del Savio, Gabriele Cescon, Antonio Brisotto, Alessandro Botter, Giancarlo Moretti Pologato, Giorgio Serena, Domenico Zonin

Come ha tenuto a precisare l'assessore veneto all'Agricoltura e turismo, Federico Caner, intervenuto all'assemblea, questo allargamento del perimetro produttivo, in una denominazione in cui resta il blocco degli impianti, deve essere considerato assolutamente provvisorio. Una tantum. In altre parole, significa che nel 2022 torna tutto come prima senza eventuali diritti acquisiti rivendicabili dai produttori. *"Non possiamo rischiare di inficiare il grande lavoro portato avanti dal Consorzio nella direzione della sostenibilità"*. Nel suo intervento di fine mandato, il presidente Stefano Zanette ha ricordato come la Doc abbia raggiunto *"traguardi inimmaginabili dieci anni fa. Risultato"* ha sottolineato *"non attribuibile esclusivamente all'introduzione della tipologia rosé, quanto alla consapevolezza maturata nel consumatore nello scegliere il Prosecco Doc"*. - **G.A.**

PROSECCO DOCG. Partecipazione record all'elezione del nuovo cda. Al prossimo presidente il compito di nominare direttore e commissioni tecniche

a cura di **Andrea Gabbrielli**

Dopo oltre un anno di rinvii e di schermaglie interne sull'interpretazione dello statuto, l'assemblea dei soci del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docc ha votato un nuovo consiglio di amministrazione. Ai lavori dell'assemblea hanno partecipato 225 soci pari a 28.261 voti presenti su 29.209 aventi diritto, equivalente al 97% del totale. Si tratta di una partecipazione record, che dimostra quanto fosse sentita dalla base il tema del rinnovo delle cariche sociali.

Il nuovo cda

Sono risultati eletti, tra gli imbottiglieri: Gianfranco Zanon; Stefano Gava; Lauro Pagot; Loris Vazzoler; Elvira Bortolomiol; Andrea Dal Cin. Tra i vinificatori: Giuseppe Collatuzzo, Piero De Favari, Franco Varaschin, Ivo Nardi, Gianluca Frassinelli. Tra i viticoltori: Marco Spagnol, Lodovico Giustiniani, Cinzia Sommariva, Leonardo Ronfini.

Ora si dovrà attendere la convocazione del primo cda - entro una decina di giorni - per procedere all'elezione del nuovo presidente che sostituirà Innocente Nardi, che sinora ha agito in regime di "prorogatio" forzata, per l'impossibilità di procedere ad una votazione. Ad una prima lettura dei risultati, giunti nella tarda serata dello scorso martedì 29 giugno, sarebbe risultata vincente la linea del presidente uscente che sarebbe riuscito a far eleggere 9 consiglieri su 15.

Secondo i primi rumors **tra i consiglieri papabili alla carica di presidente, sarebbe in buona posizione Elvira Bortolomiol**, l'unica donna presente in consiglio, con all'attivo un'esperienza di sei anni come vice durante la presidenza di Franco Adami. Tra le urgenze da affrontare, la nomina di un nuovo direttore, la formazione delle commissioni tecniche - sarà strategico intervenire sul potenziale produttivo - ed infine riportare la discussione all'interno della denominazione sui temi dell'incremento del valore e delle strategie di lungo periodo.

La Croazia chiede la tutela Ue del Prošek. L'altolà di De Castro

Lettera di Paolo De Castro al commissario all'Agricoltura Ue, Janusz Wojciechowski, dopo che la Croazia ha avviato la procedura di riconoscimento della menzione tradizionale Prošek (vino passito, da dessert). "Altro non è se non la traduzione in lingua slovena del nome 'Prosecco', sottolinea l'europarlamentare, che invoca le regole a tutela delle Ig nell'Ocm unica e chiede che la domanda non sia pubblicata in Gazzetta ufficiale dell'Ue. La Croazia, quando aderì nel 2013, non ne chiese la protezione.

2021 **Gambero Rosso**
Due Bicchieri Rossi

Primo d'Anfora

IL VINO, DALLA TERRA ALLA TERRACOTTA

Grechetto, Drupeggio e Malvasia. Antiche varietà autoctone che dai terreni argillosi traggono forza e nutrimento, nell'argilla tornano a riposare sotto forma di vino, per dare vita ad un grande bianco che non teme la sfida del tempo. È così che nasce Primo d'Anfora: il primo esclusivo blend di Argillae interamente vinificato in anfore di terracotta. Scopri lo su shop.argillae.eu

ARGILLAE
Famiglia Bonollo



info@argillae.eu - www.argillae.eu

FOCUS

LESSINI DURELLO. Le bollicine vulcaniche puntano sul Metodo classico. Cambia il disciplinare

a cura di Gianluca Atzeni

Circa un milione di bottiglie vendute e un potenziale da oltre 5 milioni. Sembra un paradosso per uno spumante, tra le categorie più in crescita degli ultimi anni in Italia e nel mondo. Ma lo stato di salute della Doc Lessini Durello non si può misurare solo in base a questo rapporto di forze. Perché i 430 ettari vitati a uva Durella, tra le province di Verona e Vicenza, sono tutti in produzione. Le imprese lavorano le uve e cedono parte del vino sfuso, ma stanno dimostrando di credere sempre più nel vino di punta: il metodo classico, prodotto in 150mila bottiglie.

LE BOLLICINE VULCANICHE. E se questo vino dimostra di essere "longevo, facilmente riconoscibile e poi viene da un territorio unico come quello vulcanico" spiega a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio di tutela, **Paolo Fiorini** "significa che è un prodotto dalle grandi potenzialità su cui bisogna investire". Anche per questo motivo le caratteristiche del Durello, i suoi cambiamenti, la storia e quella dei grandi personaggi che hanno reso unico questo spumante (a partire da Cecchin, passando per Marcato e Fongaro) troveranno ampio spazio in un libro che il Consorzio presenterà il prossimo autunno a Verona. "Decisione presa nel lockdown 2020" aggiunge Fiorini "e fa parte delle strategie per la ripartenza. Racconteremo come siamo cambiati e dove vogliamo andare". Con una postilla non da poco: oggi la Durella cresce in condizioni climatiche migliori di 20 anni fa, quando aveva Ph e acidità quasi ingovernabili. Una sorta di ri-

sposta naturale e anticiclica al climate change.

NUOVO DISCIPLINARE. Dopo circa sei anni di trafilate burocratiche, a maggio scorso il Comitato vini del Mipaaf ha dato l'ok al nuovo disciplinare che inserisce gli spumanti metodo classico (85% di Durella) nella Doc Monti Lessini (prima destinata ai vini fermi), lasciando la versione Charmat nella Doc Lessini Durello. Il disciplinare è pubblicato in Gazzetta ufficiale del 19 giugno. "È giusto identificare il metodo classico col nome del territorio come tante altre grandi Dop", commenta Fiorini (a fine mandato) auspicando un incremento della tipologia.

IL MERCATO. La pandemia si è fatta sentire sui bilanci. La produzione è scesa a 900mila bottiglie rispetto a 1,1 milioni del 2019. E in una Doc che per ovvie ragioni di quantità non viaggia in Gdo ma in Horeca, **a subire le conseguenze è stata la versione Charmat, che vale l'80% dei volumi totali, inevitabilmente esposta alla concorrenza del Prosecco.** I 33 soci (dato stabile sul 2019) non si sono persi d'animo, hanno curato bene i rapporti con una clientela che è preva-

In cifre

33 soci

430 ettari

900mila bottiglie

15% export

Giappone, Germania, Usa
mercati



lentemente locale e italiana (80%) e appena del 15% estera (Giappone, Germania, Usa). L'estate di un anno fa ha messo alla prova le imprese e la loro capacità di accogliere gli enoturisti: "Il nostro contesto naturale ha favorito attività come cene in vigna, week end in azienda, attività all'aria aperta. Ed è quanto faremo nei prossimi mesi", dice il presidente Fiorini.

LA SOSTENIBILITÀ. In materia ambientale, da maggio scorso il Consorzio ha intrapreso il percorso per la certificazione Biodiversity friend per tutto il comprensorio (suolo, acqua, aria). I tecnici della World biodiversity association affiancheranno il Consorzio per 3 anni: previsti controlli documentali e sul campo per la certificazione, poi via al monitoraggio e al miglioramento dei risultati. Sarà Siquiria Spa l'organismo di controllo. "Sono in corso gli audit con le imprese" conclude Fiorini "e speriamo di partire con le prime certificazioni già in autunno".

TERRE DEI
V A A Z

Futuro primitivo



www.terredeivaaz.it

ASSOBIRRA. Alfredo Pratolongo è il nuovo presidente

Alfredo Pratolongo, direttore della comunicazione di Heineken Italia e presidente della Fondazione Birra Moretti, è il nuovo presidente di AssoBirra, l'associazione dei Birrai e dei Maltatori. **Succede a Michele Cason (Malteria Sapplo).** Insieme a Pratolongo, l'assemblea ha eletto all'unanimità i tre vicepresidenti: Antonio Ca-



atalani (Malteria Agroalimentare Sud) in rappresentanza dei produttori di malto con delega a Materie Prime e relative Filie-re, Matteo Minelli (Birra Flea) in rappresentanza dei birrifici artigianali con delega a Internazionalizzazione e Sviluppo Associativo, Federico Sannella (Birra Peroni) in rappresentanza dei grandi birrifici con delega a Transizione Ecologica e Sostenibilità.

AssoBirra dal 1907 riunisce le maggiori aziende che producono e commercializzano birra e malto in Italia che complessivamente coprono più del 90% della produzione di birra nazionale, rappresentano il 71% di birra immessa al consumo nel nostro Paese, dando lavoro direttamente e con l'indotto a circa 144.000 persone. Rappresenta la casa della birra italiana all'interno di Confindustria e riunisce oltre 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici, insieme con le 2 malterie.

WINE ENTHUSIAST. Vertici al femminile per la società americana con le sorelle Strum

Due sorelle salgono ai vertici di Wine Enthusiast Companies, società americana fondata nel 1979 che comprende la nota casa editrice e l'azienda di accessori per wine&spirit.

Jacqueline Strum, succedendo ai genitori Adam e Sybil Strum, assume la carica di presidente ed editore di Wine Enthusiast Media – quindi sarà la responsabile del magazine www.wine-mag.com che vanta 4 milioni di lettori – mentre **Erika Strum** sarà la nuova presidente di Wine Enthusiast Commerce, segmento che sta registrando un +50% in questo 2021.

Sia Adam sia Sybil, co-fondatori della società, resteranno in azienda rispettivamente coi ruoli di ceo e cbo (responsabile del brand). *“La nostra capacità di attirare giovani lettori attraverso piattaforme digitali innovative e l'integrazione con la dimensione dell'e-commerce”* dichiara Jacqueline Strum *“contribuisce alla nostra leadership nel comparto dei wine media”*.



CEJA. Diana Lenzi alla guida dei giovani agricoltori Ue

Ha una presidente italiana il Ceja, l'organizzazione dei giovani agricoltori europei, che raccoglie 30 associazioni agricole e due milioni di produttori nell'Ue. È Diana Lenzi, già delegata di Anga-Confagricoltura dal 2019 presso l'associazione con sede a Bruxelles.



Succede al giovane presidente francese, Samuel Masse, subentrato a Jannes Maes a gennaio 2021. Nata e cresciuta a Roma, **laureata in Scienze politiche, poi diplomatasi alle scuole del Gambero Rosso, dal 2008 gestisce l'azienda vitivinicola Fattoria di Petroio** a Castelnuovo Berardenga (Siena). *“È il momento di proseguire nel lavoro a favore delle nostre aziende”* commenta Lenzi *“e del sistema agricolo europeo”*.

MTV. D'Auria riconfermato alla presidenza. Nuova squadra per il Consiglio

In coda al successo di Cantine Aperte edizione 2021 arriva la conferma per l'abruzzese Nicola D'Auria alla presidenza del Movimento Turismo del Vino. *“Una fiducia che mi onora”* ha dichiarato *“e che intendo ripagare con impegno e dedizione nei confronti di tutti i soci Mtv. Quanto fatto dal 2018 a oggi è purtroppo stato limitato dagli eventi che tutti conosciamo, tuttavia sono state gettate basi importanti che, sono certo, con la nuova squadra al mio fianco porteranno al raggiungimento degli obiettivi comuni a tutte le regioni del Movimento”*. Accanto alla riconferma alla vicepresidenza del pugliese Sebastiano de Corato, infatti, si inseriscono nuovi nomi, come i consiglieri Valentina Togn (presidente Mtv Trentino-Alto Adige), Maria Paola Sorrentino (presidente Mtv Campania), Stefania Busà (presidente Mtv Sicilia), Roberta Lilliu (presidente Mtv Sardegna) e Filippo Antonelli (presidente Mtv Umbria).



“Pur nelle diversità e caratteristiche proprie di ciascuna regione” ha concluso D'Auria *“esistono infatti necessità comuni che il direttivo porterà avanti: dal rafforzamento dell'immagine di Mtv alle azioni di marketing finalizzate all'incoming internazionale, dallo sviluppo dei rapporti istituzionali fino alla formazione”*.

Vietti

THE ART OF PIEDMONT HERITAGE



Il Timorasso, varietà a bacca bianca che trova dimora nella preziosa terra dell'area tortonese, racconta l'unicità di un vitigno complesso e affascinante in grado di sfidare il tempo.

Vietti desidera interpretarne e tramandarne l'essenza più autentica, seguendone il ritmo e l'anima.

www.vietti.com

Vietti S.r.l.
Piazza Vittorio Veneto, 5
Castiglione Falletto - Italia

BILANCI 1. Un anno in calo del 18% per le bollicine di Bosca. Atteso rimbalzo nel 2021

Una flessione dei ricavi nel 2020 accompagnata da una forte ripresa entro il 2021. Per il suo 190esimo compleanno, Bosca, azienda piemontese fondata a Canelli nel 1831 e giunta alla sesta generazione con Pia, Gigi e Polina Bosca, vede la ripresa dopo un 2020 chiuso a 25,5 milioni di euro, in calo del 18% sui 31 mln del 2019. Secondo stime della casa spumantistica, **il giro d'affari dell'anno in corso segnerà un rimbalzo del 57%, a quota 40 milioni di euro, con un miglioramento anche degli indici di redditività**, Roe e Roi, stimati rispettivamente al 10% e al 7%. L'azienda, che produce decine di milioni di bottiglie nei tre stabilimenti produttivi di Costigliole d'Asti in Italia, Kaunas in Lituania e Kaliningrad in Russia, stima un incremento del 10% anche dell'occupazione. *"Lo scorso anno, in piena pandemia"* commenta Pia Bosca, Ceo della società canellese *"abbiamo deciso di ristrutturare le fondamenta dell'azienda. L'anniversario dei 190 anni non è solo un grande traguardo, ma soprattutto un punto di partenza per iniziare a immaginare e costruire i prossimi anni"*.



Rinnovando logo e payoff ("bollicine controcorrente dal 1831"), assieme a una nuova linea per l'Horeca, Bosca punta a rafforzare il valore premium del marchio: *"Sebbene l'export continui a rappresentare una significativa quota commerciale, pari all'85%, con particolare diffusione in Usa, Europa del Nord, Federazione Russa e Paesi Baltici"* annuncia il direttore finanziario Gigi Bosca *"il mercato nostrano diventa la nuova frontiera da esplorare"*. - G.A.

BILANCI 2. Botter sale a 230 milioni di euro e il 2020 si chiude con +6%

Stati Uniti, Germania e Regno Unito spingono i ricavi di Botter nel 2020. La società, entrata di recente sotto l'ombrello dei fondi di private equity Clessidra, annuncia un giro d'affari in crescita del 6%, a 230 milioni di euro, con una marginalità (Ebitda) che sale a 40,1 milioni di euro.

Secondo Massimo Romani (foto), amministratore delegato dell'azienda veneta, il risultato è attribuibile all'esposizione nel canale off trade, alla crescita importante del canale direct to consumer, anche se con volumi contenuti, e a un marketing orientato verso prodotti a maggior valore aggiunto. Il Primitivo (30% dei ricavi) è la tipologia più performante. Bene anche Pinot grigio e Prosecco. **Gli Usa sono il primo mercato ma la Germania è cresciuta di più, toccando i 50 milioni di euro.** In positivo anche il mercato italiano, che però rappresenta percentuali basse.

"Il 2021" conclude Romani *"si prospetta in forte continuità con questo percorso di crescita, anche grazie all'ingresso di Clessidra nella compagine azionaria che si affiancherà all'impegno della famiglia Botter"*.



GRANDI MARCHI. Per Igm arriva la conferma di Mastroberardino



Terzo mandato di presidenza per Piero Mastroberardino (foto), titolare dell'omonima cantina di Atripalda, alla guida dell'Istituto Grandi Marchi (Igm), che riunisce 18 brand da nord a sud dell'Italia. Al suo fianco ci saranno Alberto Tasca d'Almerita (Tasca d'Almerita) e Michele Bernetti (Umani Ronchi). Conferma anche per Piero Antinori a presidente onorario.

Tra le novità 2021, fa sapere l'Istituto, il rinnovo del cda, snellito nel numero dei componenti, e l'istituzione di un Consiglio di indirizzo che definirà strategie e linee d'azione in Italia e all'estero e nel quale è formalmente entrato il "Gruppo giovani" di Igm, affidato a Federica Boffa Pio: *"La salvaguardia del vino Made in Italy"* commenta Mastroberardino *"passa attraverso i nostri giovani, la loro capacità di inserimento e integrazione nel management delle nostre aziende"*.

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

SICILIA. A Menfi apre le porte Mandrarossa winery: 700 mq e terrazza vista mare

Nuova cantina per Mandrarossa, brand del settore Horeca di Settesoli. La struttura, costata 1,5 milioni di euro, è inserita in una zona di elevato interesse paesaggistico, conta 700 metri quadrati disposti su più livelli e comprende la barriera, due sale di degustazione, un wine shop e una terrazza che si affaccia sul mare di Menfi.

L'edificio ipogeo è stato progettato dagli architetti del Gruppo Vida di Menfi per integrarsi nel contesto territoriale. Il livello di umidità è stabile all'interno della barriera, favorendo un affinamento naturale del vino. L'esposizione della struttura è stata pensata per ottimizzare l'uso della radiazione solare in ogni periodo dell'anno. Un tetto-giardino costituisce una coibentazione naturale delle superfici orizzontali. **L'uso di materiali naturali come il legno per tutto il rivestimento della zona di accoglienza diminuisce l'emissione di Co2.** E tutta la cantina è alimentata dall'energia prodotta dall'impianto fotovoltaico.



Per Mandrarossa, l'enoturismo sarà un'importante leva economica. Già dal 21 giugno sono attivi percorsi di visita e degustazioni abbinati alle ricette storiche menfitane delle "signore" della brigata di cucina Mandrarossa. Infine, un percorso ciclabile di 11 km, nato dalla conversione della vecchia ferrovia, rappresenta un'ulteriore occasione per scoprire questo territorio tra mare, vigneti e uliveti.

Info: mandrarossa.it

TOSCANA. Restyling per Fattoria del Colle: inaugurata la nuova cantina di Donatella Cinelli Colombini

Inaugurata la nuova cantina di Fattoria del Colle di Trequanda. "Una reggia per il vino Cenerentola diventata principessa della Doc Orcia", come ama definirla la titolare Donatella Cinelli Colombini, presidente anche della denominazione toscana.

Progettato dall'Architetto Silvia Nucci dello Studio Luigi Rocchi, il nuovo complesso sotterraneo, destinato all'affinamento dei vini a temperatura stabile, prevede anche le pupitre per il remuage manuale del Brut Rosé Metodo Classico ottenuto da uve di Sangiovese. Accanto

un suggestivo murale dipinto dalla pittrice Silvia Argilli che racconta l'amore fra Sangiovese e Foglia Tonda, da cui nasce il vino Cenerentola Doc Orcia.

Per l'esterno Cinelli Colombini ha chiesto ai progettisti di ispirarsi a ciò che vedevano intorno a loro: il risultato è stata una riproduzione in metallo dei boschi di querce circostanti la Fattoria che si inerpica verso il cielo. A disegnarli come silhouette di corten è stata l'Architetto Elisa Boldi di Coima, che li ha immaginati ritagliati a laser su lastre di ferro, lasciate poi ad



arrugginire affinché riproducessero il colore naturale degli alberi per poi rivestirne il perimetro esterno e la terrazza panoramica. Il tutto creando una soluzione di continuità tra il nuovo edificio e la preesistente struttura con la tinaia, la zona di imbottigliamento ed una casa contadina del secolo scorso che oggi ospita una sala immersiva, con le library delle bottiglie anticharie e un impianto di immagini, suoni e luci che insegna ai wine lovers ad ascoltare le vigne.

"Per noi si tratta di un progetto doppiamente importante" spiega Cinelli Colombini "perché rappresenta la ripartenza e la rinascita dopo i lunghi mesi di restrizioni che hanno tenuto lontani i flussi turistici dalle nostre belle destinazioni".



PUGLIA. La Regione lancia un unico brand per l'agroalimentare. Si parte dal vino

Si chiama PugliaGoodWorld la nuova sfida dell'Assessorato regionale alle Risorse agroalimentari della Puglia, che vuole coinvolgere in un unico portale 8 filiere produttive. Si parte dal vino come progetto pilota e dal sito pugliawineworld.it. L'obiettivo è "definire un'immagine distintiva del settore, coinvolgere gli operatori e offrire occasioni di visibilità e promozione, a tutte le realtà, indipendentemente dalla dimensione", ha spiegato durante un webinar Donato Pentassuglia, assessore regionale alle Risorse agroalimentari. Tutte le attività digitali saranno gratuite per le aziende agroalimentari.

"Sarà un marchio-ombrello unico denominato PugliaGoodWorld" ha spiegato Rosa Fiore, dirigente Promozione agroalimentare per la Regione Puglia "e svilupperemo più marchi per i singoli settori, secondo una linea di continuità e coerenza grafica e di naming a iniziare dal vino, che è il portale pilota in corso di realizzazione". **In un unico spazio virtuale ci saranno tutte le cantine:** dalla ricerca in rete si arriva alla scelta di acquisto, passando per uno storytelling. "Arriveremo agli appuntamenti internazionali con uno strumento di business in più", ha aggiunto Pentassuglia.

PREMI. Ecco chi è il vincitore del Technology innovation award di Enovitis in campo

È il Braun VPA di Braun Macchine Agricole il "Technology Innovation Award Enovitis in campo 2021", vincitore dell'Innovation Challenge Lucio Mastroberardino, la competizione rivolta alle proposte più all'avanguardia nell'ambito della viticoltura premiate nel corso della 15esima edizione della manifestazione itinerante di Unione italiana vini (1-2 luglio, azienda Pico Maccario, Mombaruzzo - Asti).

Si tratta di un sistema di autoposizionamento degli accessori equipaggiati sulla trattrice che consente al viticoltore di rimanere concentrato solo sulla guida mentre il sistema gestisce il funzionamento dell'attrezzatura durante la lavorazione. Inoltre, grazie ad un sistema di raccolta dei dati, la macchina consente di ottimizzare la gestione logistica e qualitativa delle future operazioni in vigneto.

Tra le altre soluzioni segnalate dal Comitato tecnico-scientifico di Enovitis non mancano le innovazioni nell'ambito della sostenibilità, ambientale ma anche economica. Si va dalla regolazione elettronica che consente di localizzare la distribuzione del concime in modo selettivo ai droni per il monitoraggio di precisione, dalla trappola a feromoni automatica al portattrezzi interfilare, dal trattore con 18 prese idrauliche a quello conforme agli standard anti-emissioni.

Per le schede complete enovitisincampo.it/innovation-challenge/premiati-2021



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



Misco '19
TENUTA DI TAVIGNANO

Sulla Costa Adriatica più precisamente a Tavignano nella località di Cingoli, nel 1975 sorge la Tenuta di Tavignano in un terroir straordinariamente vocato alla viticoltura. Oggi l'azienda si estende su 230 ettari dei quali 30 a vigneto. Con Marco Sabellico assaggio il Misco '19. Dal colore paglierino scarico brillante con delicati riflessi verdolini, al naso è elegante e complesso ricco di frutta bianca di mela, pesca bianca, albicocca, agrumi, note speziate di anice, note floreali ed erbe aromatiche. In bocca il vino è intenso, strutturato, pieno, ricco di frutta bianca, spezie, sorretto da una bella acidità che dona equilibrio e freschezza all'assaggio, con un finale minerale ricco di note agrumate. Un vino ottimo da abbinare a piatti a base di pesce, pesce arrostito, pesce alla griglia, primi piatti con sughi importanti, carni bianche, ma anche formaggi freschi e di media stagionatura.

Visita il sito: tenutaditavignano.it/

e visita l'e-commerce: tenutaditavignano.it/shop/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CQjI19ZoYg5/

EVENTO. Dal 23 luglio al via "Tra le torri del Primitivo di Manduria"

Quattro date, da luglio a settembre, per valorizzare l'enoturismo sul territorio della Doc Primitivo di Manduria, attraverso cammini, degustazioni e percorsi esclusivi per scoprire alcuni tra i più bei luoghi della Puglia vitivinicola. L'evento, patrocinato dalla Regione Puglia e ideato dal Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria, che riunisce 60 imprese, si chiama Tra le torri del Primitivo di Manduria, e prenderà il via il 23 luglio prossimo con l'itinerario tra Saline Monaci e Torre Colimena (Manduria) e si chiuderà il 3 settembre a Torre Santa Susanna (Brindisi) tra il frantoio ipogeo e il centro storico.

Per gli appassionati, ci sarà la possibilità di scoprire angoli nascosti, effettuare gite in barca, visitare chiese ruperstri (il 27 agosto a San Marzano di San Giuseppe) e musei, come quello dell'olio e del vino a Sava (6 agosto). Si torna a viaggiare a piedi e tra i vigneti: "Bisogna ritornare a vivere esperienze di prossimità fatte di cibo e natura" commenta il presidente Mauro di Maggio "e le nostre aree rurali hanno una marcia in più: luoghi di grande fascino come vigneti e mare senza dimenticare vino e buon cibo. Come Consorzio saremo ancora più vicini alle cantine per un'accoglienza green ed ecosostenibile".

Tutti gli eventi sono gratuiti e aperti a un massimo di 50 partecipanti. È necessario prenotarsi tramite email all'indirizzo comunicazione@consorziotutelaprimativo.com

supervisione editoriale

Paolo Cuccia
 coordinamento contenuti
 Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,
 Attilio Scienza
 progetto grafico
 Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
 foto
 René Schindler/Pixabay (cover)

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale
 Francesco Dammicco - 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
 resp. pubblicità
 Paola Persi - 06.55112393
persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 2 LUGLIO

❖ ENOVITIS IN CAMPO

presso azienda
 Pico Maccario
 Mombaruzzo (Asti)
enovitisincampo.it

FINO AL 4 LUGLIO

❖ CONEGLIANO VALDOBBIADENE EXPERIENCE

conegliano
valdobbiadenexp.it

FINO AL 4 LUGLIO

❖ MOSTRA DEL CHIANTI

Montespertoli (Firenze)
mostradelchianti.it

FINO ALL'11 LUGLIO

❖ A TUTTO MULLER

Trentino
 lungo la Strada del vino
 e dei sapori
tastetrentino.it/
atuttomueller

FINO AL 31 LUGLIO

❖ VINI E CAMMINI

Passeggiate alla scoperta
 di percorsi
 e cantine d'Abruzzo
viniecammini.it

FINO AL 31 OTTOBRE

❖ SCOLLINANDO 2021

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

2 LUGLIO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Consorzio tutela vino
 Custoza Doc
 1. Menegotti - Custoza '20
 2. Corte Gardoni - Custoza
 Mael '19
 3. Gorgo - Custoza Sup.
 Summa '18
 sui canali social
 del Gambero Rosso

2 LUGLIO

❖ SPUMANTITALIA

Villa Venier di
 Sommacampagna (Verona)
spumantitalia.it
 fino al 4 luglio

3 LUGLIO

❖ APPUNTAMENTI CON LA ROSSA

12 week end dedicati
 alla Barbera
 Agliano Terme (Asti)
 fino al 12 settembre
barbera-agliano.com

5 LUGLIO

❖ CONVEGNO NAZIONALE DI VITICOLTURA

evento online
 dell'Università di Udine
 fino al 7 luglio
 iscrizioni fino al 18 giugno
conavi2020.uniud.it

5 LUGLIO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Vietti
 Timorasso Derthona '19
 sui canali social
 del Gambero Rosso

7 LUGLIO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Terre dei Vaaz
 Onirico '18
 sui canali social
 del Gambero Rosso

13 LUGLIO

❖ VINO X ROMA

Giardino delle Cascate
 all'Eur
 Roma
 fino al 17 luglio
vinoxroma.it

15 LUGLIO

❖ CIGGNOLA SUMMER FESTIVAL

Cigognola (Pavia)
 Strada vicinale del Pozzetto
 fino al 18 luglio

GAMBERO ROSSO



VILLA SALETTA

Experience

WINE PAIRING DINNER

15 LUGLIO 2021
 ORE 20.30

Glass

GLASS HOSTARIA

Roma

Vicolo del Cinque, 58

INFO E PRENOTAZIONI:

☎ 06-58336903

www.glasshostaria.it

SCOPRI DI PIÙ SU:

www.gamberorosso.it/villa-saletta-tour

IN ONDA IL NUOVO PROGRAMMA CON SIMONE BONINI

#PERDERSI IN TOSCANA



SOLO SU
GAMBERO ROSSO

In onda su

sky

canale 133 e 415

IL MARTEDÌ ALLE 21.30

GRANDI CANTINE ITALIANE. Toscana/2

Le grandi cantine della Toscana



VIA AURELIA, 18 KM 140,5 | ORBETELLO (GR) | WWW.PEPLIGNANAWINE.COM | 0564 862160

La Fattoria Il Casalone, di Pepi Lignana, nasce nel 1965 e si trova lungo la fascia costiera della Maremma Toscana davanti alla Laguna di levante di Orbetello. La Fattoria, di circa 300 ettari, è dedicata a coltivazioni di cereali, allevamento di bestiame brado, ulivi e ha circa 15 ettari di vigneti votati a una filosofia di alta qualità sotto la cura degli agronomi Federico Curtaz e Stefano Bartolomei e degli enologi Paolo Caciorgna e Nicola Berti. La vicinanza del mare e la presenza di rilievi a protezione del versante nord consentono un clima, mite d'inverno e secco d'estate, mitigato dalle brezze marine: nel periodo finale della maturazione le notti sono fresche e la rilevante escursione termica garantisce condizioni ottimali per la corretta maturazione delle uve.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Leopoldo Vermentino '19

Vermentino e viognier, coltivati su suoli limosi e sabbiosi vicini al mare, danno vita a questo bianco maremmano che profuma di fiori bianchi e gialli e che in bocca è succoso e morbido: l'ideale per una frittura di paranza.

Maremma Toscana Cabernet Franc Don José '17

Il Don José è un Cabernet Franc in purezza che fermenta e matura per oltre 18 mesi in barrique di primo passaggio di rovere francese. Il risultato è un vino in cui sensazioni di tostatura incorniciano un frutto nero maturo; al palato è intenso ed estrattivo. Si accompagna a piatti decisi, come un arrosto di cinghiale al tartufo nero.



Maremma Toscana Cabernet Poggio Colombi '17

Il Poggio Colombi è un blend di cabernet sauvignon (70%) e cabernet franc (20%) con un piccolo saldo di petit verdot. Il naso si apre su sensazioni di fiori rossi che anticipano un'amalgama di frutti rossi e neri e spezie. La bocca è concentrata e fitta nella trama tannica. Provatelo con una succulenta tagliata di manzo.



Willkommen Italia: il Gambero Rosso riprende il tour da Berlino



a cura di **Lorenzo Ruggeri**

Il worldtour del Gambero Rosso riprende energia dal centro storico di Berlino. **Il primo evento Tre Bicchieri in presenza del 2021 si è tenuto venerdì scorso nello storico Hotel de Rome**, che affaccia su Bebelplatz, la piazza nel quartiere di Mitte, dove il 10 maggio 1933 i nazisti bruciarono circa 25mila libri ritenuti pericolosi. Una trentina le aziende italiane partecipanti, tra entusiasmo, curiosità e un ritrovato ottimismo, suffragato dagli ultimi mesi di buone vendite.

L'EXPORT. Nonostante il Covid, infatti, il vino italiano guadagna quote di mercato. Nel complesso le importazioni tedesche sono calate del 2% a

2,5 miliardi di euro, con una riduzione del volume del 4%. In questo contesto l'Italia mette a segno un incremento del 4% a 1011 milioni di euro, a fronte del calo del 9% del vino francese. Il Belpaese performa meglio della Francia in tutte le categorie: nei vini in bottiglia cresce del 7% a 778 milioni contro il -8% della Francia, 361 milioni di euro. Nei vini spumanti cala del 2% a 84 milioni contro il -9% a 238 milioni della Francia, secondo dati Un Comtrade, elaborati da I numeri del vino. A confermare la preferenza dei consumatori tedeschi per i vini italiani sono anche i dati del German wine institute, secondo cui nel corso del 2020, dopo i prodotti tedeschi, l'Italia rappresenta il 15% del totale degli acquisti di vino, seguita da Francia con il

12% e dalla Spagna con l'11%. *“L'estero è ripartito ancora meglio dell'Italia, dove per il momento nessuno vuole fare magazzino e si ordina solo quello che verrà consumato in breve tempo. Qui in Germania, invece, stiamo costruendo una nuova rete”*, commenta **Arber Shabani**, direttore commerciale della Cantina Ridolfi. *“Su questo mercato si è creata una polarizzazione sempre più forte, si cercano cose estreme e molto ricercate o etichette da primo prezzo. Berlino è storicamente un mercato più povero e meno culturalmente evoluto sul mondo del vino, ma sta crescendo in maniera importante, con tante richieste particolari che non c'erano fino a pochi anni fa. Di pari passo, la crisi ha fatto sparire tanti vecchi ristoranti italiani d'antan, vanno*

molto forte gli asiatici. La sfida, quindi, è proprio intercettare quella fascia, magari andando a proporre un Verdicchio lì dove va forte un Riesling”, ci racconta l'importatore **Paolo Pozzolini** che vive in Germania da tanti anni. **I SEMINARI.** Oltre alla degustazione, suddivisa in due fasce per rispettare i limiti di capienza, Lorenzo Ruggeri, vice-curatore della guida Vini d'Italia, ha tenuto due seminari, il primo dedicato ai premi speciali della guida Vini d'Italia 2021, il secondo un vero e proprio giro d'Italia in vigna, con i produttori in prima linea a raccontare i loro vini, tra emozioni e un ritmo tutto da riprendere e riconquistare. *“Basta, siamo stati chiusi a casa per troppo tempo, oggi c'è tutto l'entusias-*

mo di ripartire. Tutti i clienti che ho incontrato mi hanno detto che è mancata tantissimo l'Italia e ciò che rappresenta. Per noi la Germania è uno dei mercati chiave, da tanto tempo, e abbiamo bisogno di coltivarlo e presidiarlo”, racconta **Camelia Lazar**, marketing manager di Panizzi, che ha proposto a Berlino una “verticale” di Vernaccia di San Gimignano. *“Ho girato parecchio e devo dire che la Germania è ripartita forte, sembravano indietro ma hanno ripreso a ordinare con forza, anche perché i magazzini erano vuoti. Durante il lockdown, i ristoranti qui hanno veduto anche parecchio vino, ora si stanno ribilanciando”*, aggiunge **Dario Pennino**, Germany export manager per la cantina Velenosi.

Riaprono i ristoranti

Rispetto all'Italia, i ristoranti sono stati chiusi per un periodo ancora più lungo e ancora il turismo non è ripartito in pieno, come ci racconta **Franco Fasulo**, storico sommelier del ristorante Bocca di Bacco, a Mitte, due forchette nella guida Top Italia Restaurants. *“Abbiamo riaperto solo 10 giorni fa, noi eravamo abituati a lavorare con le grandi compagnie, una clientela di attori e cantanti, soprattutto americani e russi, per il momento stiamo lavorando soprattutto con i locali. Abbiamo tenuto buona parte della cantina e ora stiamo cercando qualche novità per puntellare l'offerta”*.





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

GamberoRossoInternational



IL MIO EXPORT

Wolfgang Reitzle – Villa Santo Stefano

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

Esportiamo circa 90% del nostro vino, soprattutto in Germania, Svizzera e Austria.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Al momento la Germania è il nostro miglior mercato, ma stiamo lavorando per avere lo stesso successo anche negli Usa. In questo momento storico il nostro peggior mercato è la Cina: stavamo iniziando ad avere i primi contatti quando è arrivata la pandemia e si è fermato tutto. Dobbiamo ricominciare.

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

Abbiamo registrato un calo di vendite, ma era aspettato, visti i ristoranti chiusi. I nostri vini sono di qualità premium o superpremium e non andiamo nella grande distribuzione. Al momento ci sono segnali di ripresa ma ancora la situazione non è definita completamente.

4 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

Questa fase di chiusura totale è stata utilissima per accelerare l'apprendimento delle nuove strategie di comunicazione. Crediamo molto nell'e-commerce e nel futuro pianifichiamo di aumentare il lavoro sul web, social etc.

5 Come va con la burocrazia?

Ci siamo abituati, non è un problema, siamo addestrati.

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

Il nostro miglior cliente svizzero: è venuto in visita in azienda, gli abbiamo proposto una degustazione direttamente dalle botti. In prima battuta non voleva farla, preferiva degustare i vini già pronti con il loro blend, poi si è deciso. Abbiamo assaggiato dalle varie barrique e botti tutte le varietà che vinifichiamo per creare i nostri blend. Quando siamo arrivati al nostro Cabernet Franc è scoppiato l'amore! Ha implorato di avere in esclusiva tutto il vino della barrique. Da quel momento produciamo ogni anno un elegantissimo Cabernet Franc in purezza in esclusiva per lui.



❖ Villa Santo Stefano - Lucca - villa-santostefano.it

NEL PROSSIMO NUMERO
PODERE ARIZZI



RIGGI

GRANI SICILIANI DAL 1955

STORIA E TRADIZIONE:
L'IMPASTO PERFETTO
PER UNA PIZZA DA MAESTRO!

Grazie alla nostra linea di farine speciali,
nate dall'incontro tra i celebri grani antichi Siciliani
e una selezione dei migliori grani teneri Italiani,
nascono le farine per realizzare pizze dal sapore
unico e inimitabile che raccontano, assaggio dopo assaggio,
tutto il nostro amore per la tradizione.
Da Riggi facciamo la Storia della Pizza!



MOLINIRIGGI.IT |   

ALL'ITALIA DEL VINO 324 MILIONI DI EURO. COSA CAMBIA CON LA NUOVA PAC 2023-27

▲ a cura di Gianluca Atzeni

Informazioni off-label per ingredienti e calorie, estensione al 2045 delle autorizzazioni, de-alcolazione, promozione e gestione dell'offerta per i Consorzi. Diverse le novità per il vitivinicolo. In attesa dell'ok finale alla riforma in autunno, il confronto si sposta sui Piani strategici nazionali



In una Pac più verde, con meno risorse (da 392 a 386,6 miliardi di euro, di cui 34 per l'Italia, oltre 6 in meno) e con più impegni per gli agricoltori, tutto sommato non è andata male al settore vitivinicolo. In tre lunghi anni di trattative sulla nuova Politica agricola comune 2023-2027, approvata provvisoriamente il 24 e 25 giugno in sede di super-trilogo e validata lunedì 28 giugno dal Consiglio dei Ministri agricoli dell'Ue quasi all'unanimità (non c'è stato il sì della Bulgaria), il vino ha portato a casa innanzitutto il mantenimento della propria specificità finanziaria nell'ambito dell'impianto complessivo della riforma, come hanno fatto apicoltura, ortofrutticoltura, olivicoltura e luppicoltura. Il che significa, ancora una volta, risorse ad hoc per i Piani nazionali di sostegno (Pns). Non è questa una novità dell'ultimora ma è opportuno ricordare che l'identità del vino nell'Ocm unica (istituita nel 2013) non è così scontata, come testimoniano sia i ripetuti appelli lanciati ormai quattro anni fa dalle associazioni di categoria preoccupate dalla tendenza dell'allora presidenza Juncker a una certa spending review, sia le nette prese di posizione (a difesa del vino) del mondo politico in sede di proposta di riforma.

POSSIBILE OK DEFINITIVO IN AUTUNNO

L'intesa provvisoria raggiunta durante il semestre portoghese dovrà passare, il prossimo autunno, al Parlamento Ue, prima in sede Comagri e poi all'esame della seduta plenaria, a cui farà seguito il via libera del Consiglio Ue. Giuristi, tecnici e interpreti sono già al lavoro per predisporre i testi multilingue che saranno messi ai voti. A quel punto, le 7 milioni di imprese agricole europee potranno contare su un finanziamento >>

Il finanziamento della Pac

Nel bilancio Ue, la Pac (varata nel 1962) è finanziata con due fondi. Il Fondo europeo agricolo di garanzia (Feaga) che fornisce sostegno diretto e finanzia misure di sostegno del mercato (primo pilastro) e il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Feasr) con cui finanzia lo sviluppo rurale (secondo pilastro). I pagamenti sono gestiti a livello nazionale dai singoli Paesi, che pubblicano informazioni sui destinatari dei pagamenti, rispettando le norme Ue sulla trasparenza.

Il settore pubblico, attraverso la Pac, fornisce sostegno al reddito attraverso i pagamenti diretti, ricompensando gli agricoltori per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente; adotta misure di mercato per far fronte a congiunture difficili, come un improvviso calo della domanda per timori sanitari o una contrazione dei prezzi per eccedenze di prodotti sul mercato; mette in atto misure di sviluppo rurale con programmi nazionali e regionali per rispondere alle esigenze e alle sfide specifiche delle zone rurali. L'inserimento della condizionalità sociale degli aiuti è considerato il terzo pilastro della Pac.



» che costituisce quasi il 32% del budget totale dell'Ue. Una somma seconda soltanto al Recovery fund.

In linea generale, come ha ricordato lo stesso **Paolo De Castro**, europarlamentare e membro della Comagri, uno dei primi grandi risultati del compromesso politico sulla Pac è stato l'annullamento del rischio di ri-nazionalizzazione della riforma (da una regia europea a una nazionale), come era previsto nell'impianto iniziale della Commissione. Di buono c'è anche l'autonomia concessa agli Stati membri nell'applicazione dei tanto temuti eco-schemi, che consentiranno ai governi flessibilità nelle misure ambientali da inserire nei Piani strategici nazionali ancora tutti da predisporre: un tema, questo, sui cui si concentrerà nei prossimi mesi il lavoro e il confronto, che si annuncia molto serrato, tra Ministeri e associazioni degli imprenditori. Confagricoltura, con **Massimiliano Giansanti**, vede il bicchiere mezzo vuoto, perché la riforma non ha risposto in pieno alle attese degli agricoltori sul piano delle risorse finanziarie e degli strumenti, considerando anche il contesto pandemico. Tuttavia, la novità è che il Piano strategico dovrà includere anche i Psr, finora appannaggio esclusivo delle Regioni: *“Abbiamo l'occasione per dare un filo conduttore coerente e condiviso tra amministrazione centrale e Regioni alle scelte complesse da fare per l'agricoltura italiana”*.

PER IL VINO UE 1,1 MILIARDI L'ANNO

Nelle tasche del vitivinicolo, dal 2023 al 2027, ci saranno 1,1 miliardi di euro annui e, in particolare, **l'Italia disporrà di 323,88 milioni di euro (meno dei 337 della Pac precedente)**, davanti a Francia e Spagna. Per gli Stati, ci sarà l'obbligo di destinare almeno il 5% delle risorse ad almeno un intervento per tutela dell'ambiente, miglioramento della sostenibilità di sistemi e processi, risparmio energetico. L'industria vinicola europea, rappresentata dal Ceev, ha chiesto ai negoziatori di concludere al più presto le discussioni tecniche: *“Appoggiamo questa Pac, che rappresenta un buon compromesso. C'è continuità”* dice a Tre Bicchieri il segretario generale **Ignacio Sánchez Recarte** *“nel senso che viene mantenuto il Programma di sostegno al settore vino e c'è un'ambiziosa modernizzazione. Da una parte, si crea un macro-regolamento per i vini de-alcolati e parzialmente de-alcolati, dall'altra parte è previsto l'uso dell'etichetta elettronica. Inoltre”* conclude *“è una riforma ambiziosa in materia di sostenibilità, perché spinge a migliorare il nostro sistema produttivo”*.

OK AD ETICHETTATURA DIGITALE

Trasparenza e competitività sono le due parole d'ordine in base alle quali la riforma della Pac interviene nel settore vitivinicolo europeo, leader mondiale per produzione (media annua di 170 milioni di ettolitri, pari al 65% del vino globale), superficie (45%), consumi (60%) ed export (70%). A partire dalle norme sull'etichettatura nutrizionale e l'indicazione degli ingredienti, previste entro fine 2022 per tutti i vini (compresi i parzialmente e i totalmente dealcolati): **potrà limitarsi al valore energetico, mediante l'uso del simbolo “E” per l'energia**

“L'accordo politico raggiunto segna l'inizio di un vero cambiamento nel modo di fare agricoltura in Europa. Nei prossimi anni, proteggeremo le zone umide e le torbiere, dedicheremo più terreni agricoli alla biodiversità, promuoveremo l'agricoltura biologica, assicureremo nuove fonti di reddito per gli agricoltori attraverso il sequestro di carbonio nei suoli agricoli e inizieremo a correggere le disuguaglianze nella distribuzione del sostegno al reddito”.

— **Frans Timmermans**, vicepresidente esecutivo della Commissione Ue

(70 calorie in media per 100 ml di vino). Mentre la dichiarazione completa, che comprende valore energetico, quantità di carboidrati, proteine, grassi, acidi grassi saturi e sale, potrà passare al digitale (dematerializzata) se il produttore inserirà il Qr code. La strada sarà off-label anche per l'elenco degli ingredienti, a patto che nella confezione il consumatore possa raccogliere l'informazione in forma elettronica su internet.

“L'etichetta elettronica è un importante passo per una maggiore trasparenza delle informazioni ai consumatori” sottolinea la presidente di Federvini, **Micaela Pallini** *“e l'accordo raggiunto è la conferma che il digitale offre grandi opportunità per informare meglio e di più, senza gravare sulla competitività delle nostre imprese”*. *“A proporre l'e-label”* ricorda **Paolo Castelletti**, segretario generale di Unione italiana vini *“siamo stati noi produttori e ci stiamo lavorando a livello Ue da circa tre anni”*. Per il sindacato degli imprenditori vinicoli, tale soluzione evita difficoltà per le Pmi e per le aziende con ampia gamma produttiva *“sia nel confezionamento sia nella gestione del magazzino e logistica. Visto che la normativa comunitaria è identica per tutti i consumatori Ue, abbiamo rischiato di dover stampare in oltre 22 lingue e fare spedizioni differenziate per i mercati di destinazione”*. Via libera nella nuova Pac anche ai pittogrammi per l'indicazione obbligatoria delle avvertenze sanitarie (logo donna incinta, logo divieto di guida in stato d'ebbrezza, divieto di consumo ai minori) che diventeranno obbligatori entro fine 2023. Su base volontaria, da settembre, le imprese potranno testare le nuove etichette sulla piattaforma del Ceev e di Spirits Europe.

NUOVI IMPIANTI FINO AL 2045

Nella nuova Pac, come già annunciato nei mesi scorsi, è contenuta l'estensione al 2045 dell'attuale schema di autorizzazioni per gli impianti viticoli, rispetto alla scadenza del 2030.

Il limite massimo concesso annualmente resta all'1% del potenziale nazionale. La Commissione Ue dovrà predisporre due valutazioni sul funzionamento, una nel 2028 e la seconda nel 2040. Inoltre, passa da 3 a 6 anni la durata dell'intervallo massimo previsto per il reimpianto di viti. Per i »

GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD WINE
ACADEMY

Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali su gamberorosso.it/academy

ROMA

TORINO

NAPOLI

LECCE

PALERMO



PARTNER



SPONSOR



“La nuova Pac combina ambizioni più elevate in materia di ambiente, clima e benessere degli animali con una distribuzione più equa dei pagamenti, in particolare alle piccole e medie aziende agricole a conduzione familiare e ai giovani agricoltori. Ora conto sugli Stati membri: sta a loro sviluppare Piani strategici ambiziosi, che mettano a disposizione dei nostri agricoltori gli strumenti giusti e che li sostengano durante la transizione verso un sistema alimentare sostenibile”.

— **Janusz Wojciechowski,**
Commissario Ue per l'Agricoltura

» diritti di impianto in portafoglio, da gennaio 2023 resterà a disposizione degli Stati membri una superficie equivalente a quella coperta dai diritti di impianto validi fino al 31 dicembre 2022 e non convertiti in autorizzazioni. Entro il 31 dicembre 2025, gli Stati potranno riallocare le superfici. Su tale tema è critica la visione del Ceev: “Mantenere fino al 2045 l'attuale sistema significa perdere l'opportunità di renderlo più adatto alle diverse regioni viticole europee”. Soddisfazione è stata espressa da Alleanza delle cooperative. Massima attenzione su questo punto anche per la **Cia-Agricoltori italiani**, guidata da Dino Scanavino, che si riserva di analizzare meglio i testi Pac, e per ora parla di “aspetto importante da approfondire, in funzione della stabilità economica e della certezza giuridica dei produttori e operatori vitivinicoli europei”.

PASSANO I VINI DEALCOLATI

Per sostenere le imprese a entrare in nuovi mercati e per regolamentare i vini a basso tenore alcolico, includendoli tra i prodotti vitivinicoli, la Pac autorizza la de-alcolazione totale dei vini da tavola (titolo alcolometrico inferiore a 0.5%). **Per i vini Dop e Igp è concessa una parziale de-alcolazione** (titolo alcolometrico superiore a 0.5%). In etichetta si dovrà indicare chiaramente la natura del vino e “non vengono concesse pratiche che prevedano l'aggiunta di acqua” tiene a sottolineare De Castro in un report sul negoziato “e altri elementi non ricavati direttamente dal processo di de-alcolazione”. Lo spauracchio dell'annacquamento (di cui abbiamo parlato [qui](#)) resta, così, nell'ambito delle frodi.

PROMOZIONE: TRE ANNI PER IL CONSOLIDAMENTO

La promozione Ocm extra-Ue potrà godere di risorse pubbliche fino all'80%. Miglioramento della competitività, apertura, diversificazione e consolidamento degli sbocchi sono gli obiettivi. In particolare, dopo i 5 anni canonici, il consolidamento su un mercato avrà un'estensione massima di 3 anni. “Otto anni sono un buon compromesso” commenta **Luca Rigotti**,

coordinatore vino per Alleanza cooperative “e il conteggio partirà dal 2023. Anche se ritengo che sulla promozione non vadano posti limiti temporali”. Per **Silvana Ballotta** (ceo di Business strategies) più che la durata conta la misurazione e la salvaguardia dell'efficacia delle azioni: “L'Italia faccia una cernita dei mercati target nei quali occorre una massa critica, come hanno fatto i francesi con la Cina”.

DIVIETO PER 6 VARIETÀ DI VITE

La Pac 2023-27 mantiene il divieto di coltivazione per le 6 note varietà ibride attualmente non ammesse (Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton e Herbemont) e per le varietà provenienti da *Vitis labrusca*. Sarà, invece, possibile utilizzare varietà di vite ibride per la produzione di tutti i vini a Indicazione geografica. L'Italia si è sempre opposta al via libera agli ibridi sulle Dop. Come ricorda lo stesso Paolo De Castro, sempre riguardo all'identificazione e al riconoscimento di una Dop, viene ripristinato e definito il criterio relativo all'importanza del fattore umano.

GESTIONE DELL'OFFERTA: CONSORZI IN PRIMA LINEA

La Politica agricola comune supera l'ostacolo finora posto ai Consorzi di tutela del vino che, dal 2023, saranno chiamati a gestire l'offerta. **Verrà estesa a tutti i settori la norma che al momento concede al solo lattiero-caseario di introdurre schemi volontari di riduzione dell'offerta in situazioni di grave squilibrio di mercato.** Per grandi consorzi come il Prosecco Doc o il Pinot grigio, ma non solo, c'è l'opportunità di intervenire con più efficacia. In materia di concorrenza, inoltre, le Organizzazioni interprofessionali (Oi) – ovvero i Consorzi di tutela – potranno adottare accordi sulla condivisione del valore, ripartendo costi e profitti, senza essere assoggettati alle norme Ue sulla concorrenza. Tali accordi, tuttavia, non dovranno essere stipulati per fissare i prezzi al consumatore finale, eliminare i concorrenti sul mercato del vino oppure portare squilibri nella filiera. I Consorzi potranno essere riconosciuti dagli Stati membri non solo a livello »

“Resta la soddisfazione per avere trovato un punto di incontro che condividiamo. I motivi per essere soddisfatti sono superiori e quindi sostegno decisamente questo compromesso. Ma resta anche un rammarico: uno dei principi sui quali la nuova Pac doveva muoversi era la semplicità, la capacità di dare risposte semplici alle esigenze dei produttori. su questo non siamo stati capaci di trovare le soluzioni migliori”.

— **Stefano Patuanelli,**
Ministro per le Politiche agricole

» nazionale, ma anche regionale o di zona economica, per adattarsi meglio alle necessità degli enti consortili che vorranno ottenere il riconoscimento. La Commissione prevede la creazione, già annunciata per il settore vino nel novembre 2019, di specifici Osservatori di mercato su ogni settore agricolo.

RISERVA DI CRISI E GESTIONE DEL RISCHIO

La Pac istituisce una nuova riserva permanente di crisi (minimo 450 milioni di euro) per proteggere gli agricoltori dalla volatilità dei prezzi e dei mercati. E l'eventuale aumento dei fondi nella riserva potrà essere operato, in ultima istanza, in sede di disciplina finanziaria con un accantonamento lineare dei diritti all'aiuto di ciascun beneficiario Pac che riceva pagamenti per più di 2mila euro.

In materia di gestione del rischio, resta in piedi l'attuale schema che prevede aiuti fino al 70% tramite i fondi per lo sviluppo rurale (assicurazioni contro la perdita di produzione, fondi mutualistici e strumenti di stabilizzazione del reddito) per perdite superiori al 20% della media dei 3 anni precedenti (o 5 anni, non considerando le due annate più e meno positiva). La novità è l'introduzione di polizze assicurative contro la perdita di reddito. Su richiesta italiana, la Pac introduce una norma che consente agli Stati di accantonare fino al 3% dei fondi del primo pilastro per creare un fondo mutualistico nazionale, che porti obbligatoriamente tutti gli agricoltori a proteggersi dai rischi di perdita di produzione.

LA CONDIZIONALITÀ SOCIALE

Nelle parole della Commissione Ue, la Pac sarà più equa. E il principio cosiddetto della “condizionalità sociale” degli aiuti – già ribattezzato terzo pilastro – sarà trasversale a tutti i settori. In sostanza, **i beneficiari dovranno rispettare (volontariamente dal 2023 e obbligatoriamente dal 2025) le norme europee di diritto sociale e dei lavoratori per poter ricevere i fondi Pac.** Le sanzioni prevedono tagli del 10% degli aiuti (oggi al 5%). Sarà obbligatoria la redistribuzione del sostegno al reddito e gli Stati redistribuiranno almeno il 10% a vantaggio delle aziende agricole più piccole e dovranno descrivere come intendano farlo nel loro Piano strategico (nel quale dovrà essere anche definito il concetto di agricoltore attivo). Per quanto riguarda i giovani agricoltori, il livello minimo obbligatorio del sostegno passerà al 3% dei fondi degli Stati membri assegnati per sostenere il reddito degli under 40.

PAC PIÙ VERDE E COERENTE COL GREEN DEAL

Gli aiuti alla transizione verso un'agricoltura sostenibile dovranno essere inseriti nei Piani strategici nazionali in sintonia col Green Deal e le strategie Biodiversità e Farm to fork. La nuova Pac dovrà integrarsi con la legislazione Ue su ambiente e clima. **Le aziende avranno a che fare con la cosiddetta condizionalità: requisiti minimi da rispettare.** Ad esempio, ogni azienda dovrà destinare almeno il 3% dei seminativi alla biodiversità e agli elementi non produttivi, con la possibi-

L'iter della Pac e le prossime tappe

La nuova Politica agricola comune (Pac) racchiude tre regolamenti (Regolamento orizzontale, Regolamento sui piani strategici e Regolamento sull'organizzazione comune dei mercati). La Commissione europea ha presentato le sue proposte di riforma nel 2018, introducendo un approccio più flessibile, basato su prestazioni e risultati, che tiene conto delle condizioni e delle esigenze locali, aumentando le ambizioni a livello Ue in termini di sostenibilità. Parlamento europeo e Consiglio hanno concordato le rispettive posizioni il 23 e il 21 ottobre 2020, consentendo l'avvio dei triloghi il 10 novembre 2020. La Commissione ha pubblicato la strategia sulla biodiversità e la strategia “dal produttore al consumatore” (from farm to fork) nel maggio 2020. Entrambe sono state presentate nel contesto del Green deal europeo, per consentire la transizione verso una maggior sostenibilità dei sistemi alimentari e affrontare le principali cause della perdita di biodiversità. Prima di entrare in vigore, la nuova Pac dovrà essere adottata da Parlamento e Consiglio (autunno 2021). **Sui Piani strategici, gli Stati hanno tempo fino al 31 dicembre per le proposte.** La Commissione avrà 6 mesi per approvare i piani, in vigore nel 2023. Il monitoraggio dei risultati è affidato a una relazione annuale che gli Stati preteranno alla Commissione dal 2024 e a un esame della prestazione dei Piani strategici da parte della Commissione nel 2025 e 2027.

lità arrivare al 7% con un sostegno aggiuntivo nell'ambito dei regimi ecologici. Si tratta di nuovi strumenti volontari che gli Stati avranno l'obbligo di offrire: premieranno gli agricoltori che adotteranno buone pratiche (Gaec) rispettose di clima e ambiente (agricoltura biologica, agroecologia, difesa fitosanitaria integrata) e che favoriranno il benessere animale. A questi regimi gli Stati devono destinare almeno il 25% dei loro fondi per il sostegno al reddito, per circa 48 miliardi di euro dai pagamenti diretti. Un quarto della Pac, quindi, andrà a misure ambientali. Ma attenzione alle derive ideologiche nell'applicazione degli eco-schemi e della Farm to fork strategy, avverte l'eurodeputato **Herbert Dorfmann**: “Se aumentiamo le richieste per i nostri agricoltori, obbligandoli ad esempio a usare meno antiparassitari, dobbiamo dare loro in mano tutte le basi tecnologiche per poter fare questo: dall'agricoltura di precisione alle biotecnologie”.

Dure anche le critiche della coalizione ambientalista **Cambiamo agricoltura** (tra cui Aiab, Federbio, Legambiente, Wwf, Lipu), secondo cui la nuova Pac non fa che confermare lo status quo, con vincoli ambientali troppo flessibili, basando ancora gli aiuti sulle superfici e facendo in modo che l'80% delle risorse al settore primario restino a un 20% di grandi aziende. ❖

PROVE DI RIPARTENZA PER LA RISTORAZIONE. MA COME CAMBIA IL RAPPORTO CON IL VINO?

▲ a cura di Loredana Sottile

Il matching Horeca-vino rialza la testa dopo le chiusure, ma il Covid ha modificato i rapporti commerciali: oggi un grossista su quattro vuole essere saldato alla consegna. Il ritorno ai livelli pre-pandemici? Non prima del 2023. Le stime dell'anno nell'analisi Fipe in collaborazione con Vinitaly e Uiv



Mai come in questi mesi la ristorazione è stata al centro del dibattito e della cronaca politica, diventando il termometro della riapertura del Paese. E adesso che siamo alle prime battute della ripartenza - con gli ultimi divieti e coprifuochi venuti a cadere nei giorni scorsi - quali strascichi si porterà dietro da questo anno difficile? Di sicuro il Covid ha scardinato degli equilibri che sembravano acquisiti - soprattutto nel rapporto col vino - e che adesso devono essere rivisti, pena la sopravvivenza. È quanto emerso dal webinar "Ristorazione e vino", promosso da Vinitaly e Fipe con la partecipazione del Corriere Vinicolo. "La ristorazione riparte e con essa una lunga filiera fatta di produttori, vignaioli, imbottiglieri, distributori per i quali proprio la ristorazione rappresenta il principale mercato di sbocco" ha detto il consigliere nazionale Fipe **Alessandro Cavo**, che ha evidenziato come, oggi più che mai, la strada da seguire sia quella della collaborazione "Se le eccellenze del Made in Italy fanno squadra non solo danno valore al business ma all'immagine dell'Italia nel mondo".

MAGGIO, IL MESE DELLA RIPARTENZA

Secondo le elaborazioni della Federazione dei pubblici esercizi su base Tradelab, le parziali riaperture anche serali di maggio hanno fatto lievitare i consumi del +90% (a 4,1 miliardi di euro) sul mese precedente, con punte del +221% per il segmento dei ristoranti e del 375% per i locali dell'aperitivo serale. Proprio l'aperitivo - gioco forza, visto il coprifuoco - sembra essere »

Aperitivo, simbolo della ripresa

Con uno scatto del +375% nel mese di maggio, l'aperitivo è diventato l'emblema delle riaperture. Ma sono buone anche le performance di pranzi e cene che sviluppano importanti mercati aggiuntivi (+820 e +710 milioni) e dopo cena (+370% seppur partendo da livelli bassi di fatturato, +150 milioni).

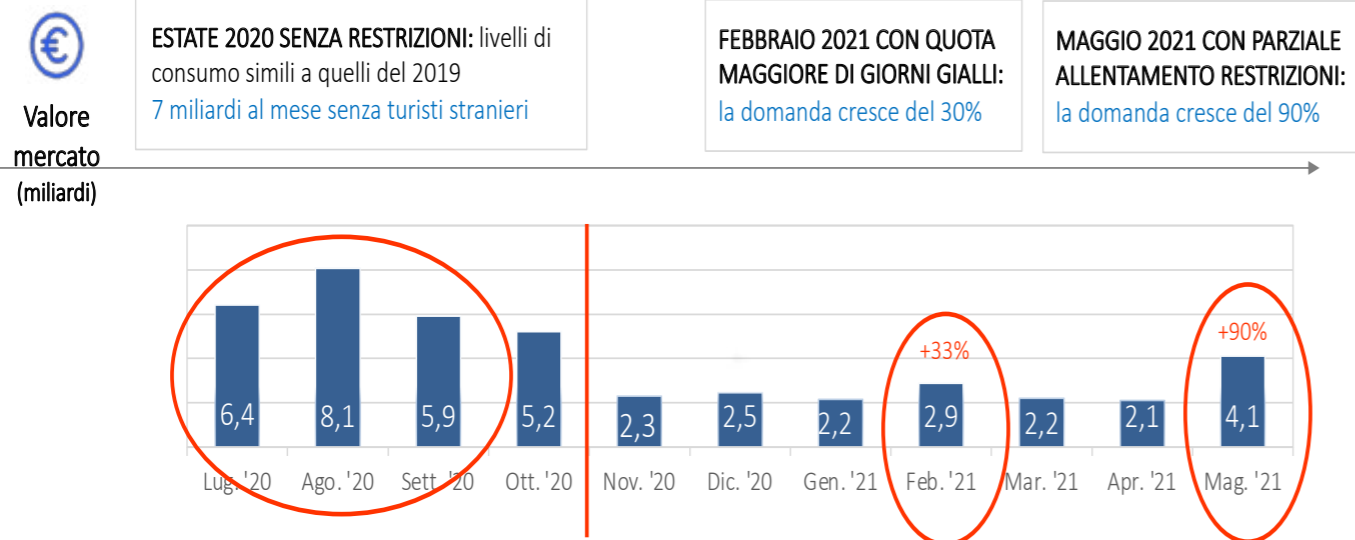
Var. mercato a valore (05/'21 vs 04/'21)

	PUNTI DI CONSUMO	
	VAR. %	
	Mag '21 VS Apr '21	
TOTALE	93%	
Colazione	51%	●
Pausa mattina	33%	●
Aperitivo prima di pranzo	53%	●
Pranzo	105%	●
Pausa pomeriggio	79%	●
Aperitivo serale	374%	●
Cena	90%	●
Dopo cena + Notte	369%	●

fonte: TradeLab - AFH Consumer Tracking



Maggio il mese della ripresa del mercato



fonte: TradeLab - AFH Consumer Tracking

» diventato l'occasione simbolo della ripresa e della socialità (vedi box a pag. 33), con uno scontrino medio più alto rispetto alle occasioni funzionali (come colazioni e pause pranzo). Andando verso l'estate ed entrando nella fase della "liberalizzazione", ad aumentare sarà sempre più il cosiddetto "mercato serale", ovvero quello che riguarda principalmente il mondo del vino e che, negli scorsi mesi, è stato il più penalizzato. Ma, secondo il vicedirettore generale Fipe, **Luciano Sbraga**,

la strada è ancora lunga: "I valori di maggio rimangono inferiori del 30% rispetto al pari periodo del 2019, e tra gli operatori permane la convinzione che il livelli pre-pandemici saranno raggiunti attorno al 2023". Il 27% del campione guarda addirittura al 2024. La fiducia, tuttavia, non manca, con l'85% dei gestori di bar e dei ristoranti che si dice ottimista, anche se più della metà ritiene che il proprio lavoro sia ormai cambiato per sempre. »

Il crollo dei consumi del 2020

L'impatto del Covid sui consumi alimentari fuori casa è stato tremendo, con una variazione complessiva di oltre il 37% sul 2019: da 85 a 54 miliardi di euro. Contestualmente i consumi domestici hanno visto una variazione positiva di due punti percentuali. Secondo l'analisi Fipe, i consumi pro-capite al ristorante sono addirittura scesi sotto quelli del 1994: 915 euro.

L'impatto della crisi: consumi alimentari (mld €)

	2019	2019 a prezzi 2020	2020	var. assoluta in valore	var. reale (%)
TOTALE	250	253	225	-25	-11,1
IN CASA	165	167	171	6	2,4
FUORI CASA	85	86	54	-31	-37,2

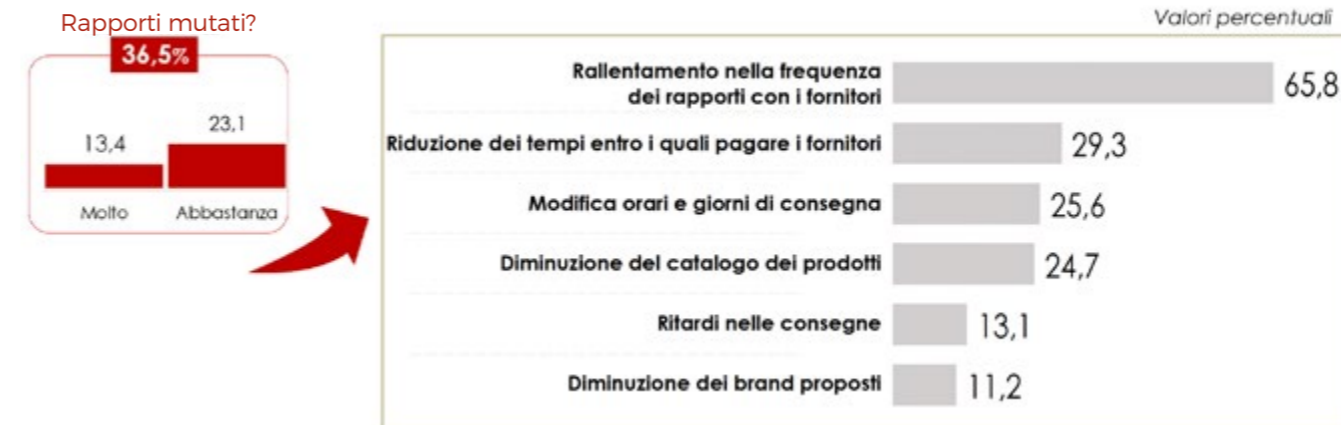
fonte: TradeLab - AFH Consumer Tracking

» CAMBIA IL RAPPORTO TRA FORNITORI E RISTORAZIONE

Al di là del rapporto con il consumatore, ad essere mutato è soprattutto l'interazione con i fornitori. Il motivo prevalente è costituito dal rallentamento nella frequenza dei rapporti e quindi delle forniture. Ma a preoccupare di più è senz'altro la riduzione dei tempi entro cui pagare i fornitori (indicata nel 30% delle risposte).

"Oggi, un ristoratore su quattro" rivela Sbraga "ci dice che i fornitori vogliono essere pagati alla consegna. Un tema diventato un vero convitato di pietra, specie in questa fase delicata della ripartenza". In particolare, guardando alle materie prime per cui è richiesto pagamento immediato, in testa troviamo proprio vini e spumanti (quasi nel 60% dei casi), seguiti da bevande alcoliche e superalcoliche.

Quali sono gli ambiti della relazione che si sono modificati

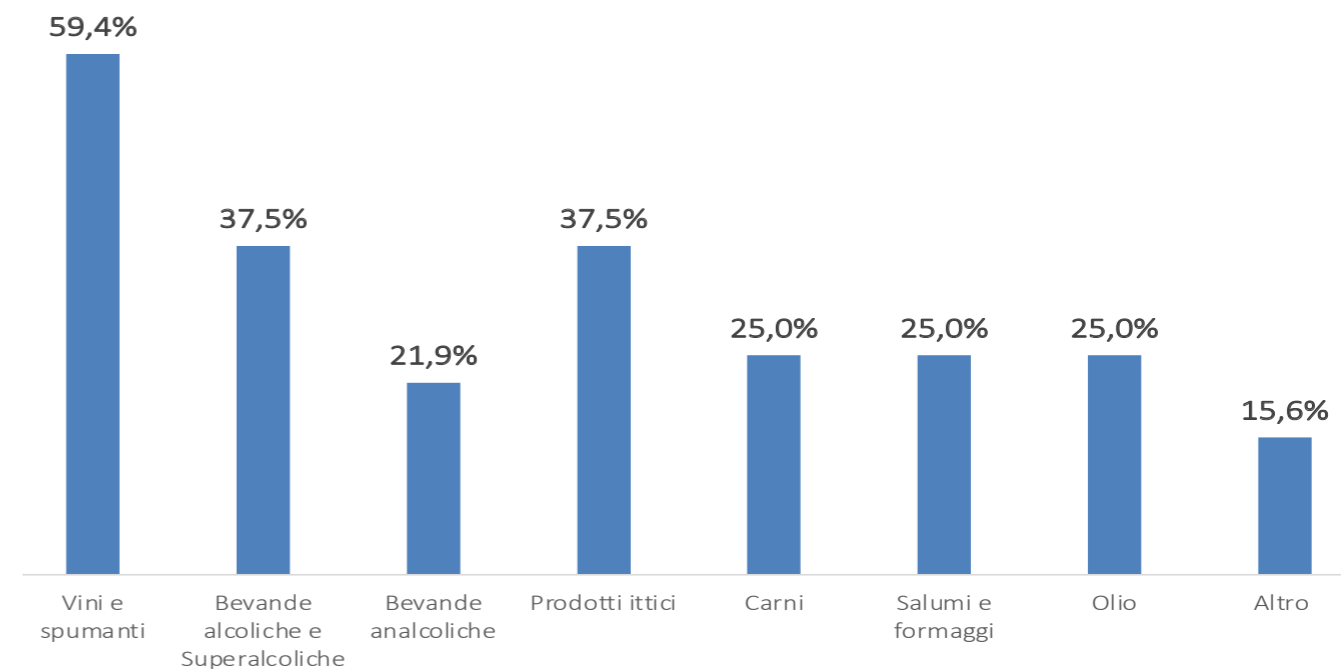


fonte: TradeLab - AFH Consumer Tracking

La conferma viene anche responsabile dell'Osservatorio di Unione italiana vini **Carlo Flamini**, secondo cui ci sono alcuni aspetti non trascurabili in questa fase di ripartenza: "In primis, bisogna ricordare che il settore della ristorazione è ancora gravato da circa mezzo miliardo di euro di debiti nei confronti delle aziende vitivinicole fornitrici, con vini che sono rimasti invenduti e, in molti casi, in-

vendibili. Di conseguenza le cantine saranno più attente e rigide in tema di pagamenti: non per cattiveria ma per pura sopravvivenza". Infine, dal lato ristoratori bisogna saper cogliere le nuove opportunità: "Le nuove forme di consumo sperimentate nel corso della pandemia, come il delivery" continua Flamini "possono offrire nuove opportunità anche sulla dinamica di vendita del vino al ristorante". »

Per quali forniture è più marcata la richiesta di pagamento immediato?



fonte: TradeLab - AFH Consumer Tracking

» IL VINO NELLA RISTORAZIONE. PREVISIONI 2021

Seguendo il trend dell'Horeca, anche il vino guarda con fiducia alla stagione appena iniziata. Secondo Flamini, infatti, dopo una perdita 2020 del 12% a volume e -25% a valore (con la ristorazione a -40%), l'estate si annuncia positiva per le vendite sul mercato italiano, come d'altronde lo era stata lo scorso anno, soprattutto per le aziende vitivinicole ubicate su litorale. "Tuttavia", sottolinea Flamini "il riaggancio sui valori pre-pandemici per il segmento Horeca non è previsto per il 2021, che sarà ancora un anno di transizione". Nonostante l'incremento dell'on-trade sia stimato in risalita sul 2020 (+19%), il gap a fine anno rispetto al 2019 (considerato anno base) sarà ancora del -26%, per una perdita cumulata del segmento Horeca di circa 4,6 miliardi di euro. Le variazioni annue 2021 sul 2020 vedono riprendere quota tutti i canali, con le enoteche stimate in luce verde sia sul 2020 (+46%), sia su 2 anni fa (+13%). Per quanto riguarda le vendite dirette, si stima un +16% rispetto allo scorso anno (rimanendo ancora a -6% rispetto al 2019), ma bisognerà seguire l'andamento del comparto turistico dei prossimi mesi per capire se la ripresa è davvero alle porte. ❖

Il webinar su Vinality Plus in collaborazione con Fipe



Alla prova della ripartenza anche il mondo degli eventi con gli appuntamenti di giugno di Veronafiere. "In questa fase cruciale di ripartenza del mercato e dei consumi, Vinality si conferma hub aggregatore di tutti gli stakeholder del settore" ha detto il direttore generale Giovanni Mantovani, che ha ospitato il webinar su Vinality Plus, la piattaforma digitale della community professionale del vino italiano.

Prossimo appuntamento in presenza in autunno con Vinality Special edition, in programma dal 17 al 19 ottobre a Verona.

La chiusura della ristorazione è stata come la chiusura del rubinetto, anche se con grande spirito di sacrificio abbiamo messo mano alle nostre risorse, con processi di investimento e crescita. In futuro dobbiamo essere pronti al cambiamento e a capire le abitudini dei nuovi consumatori

— Francesca Argiolas, cantine Argiolas

Non ho molta fiducia nella politica che, in quanto ristoratrice, mi ha maltrattato, pregiudicato, giudicato. Ma eliminiamo la rabbia e usiamo la fantasia per rimanere validi e valorosi sul mercato, proponendo nuove soluzioni: le richieste cambiano e vanno assecondate. Il delivery è una novità che credo resterà anche in futuro

— Nadia Pasquali,
ristorante alla Borsa di Valeggio sul Mincio

Dalla riapertura di aprile, sembra che tutti gli argomenti della crisi pandemica non esistano più. Eppure, non è così: nel mese di giugno sono arrivati i bollettini da pagare, come se ci trovassimo già in piena ripresa. Ma la realtà è ben diversa: arriviamo qua dopo 16 mesi di crisi profonda, con strumenti adottati dalla politica, a mio avviso, inefficaci per rispondere ad una crisi così profonda.

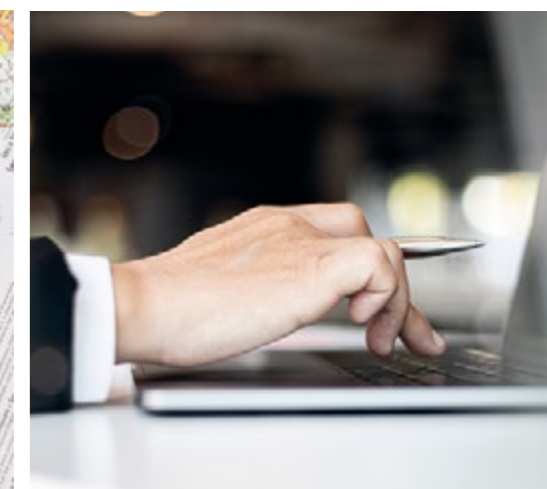
— Lorenzo Lisi,
ristorante Da Pierluigi di Roma

Più le aziende sono piccole, più sono coinvolte con la ristorazione. Per questo sostenere la ristorazione significa sostenere anche il mondo del vino. Serve intervento politico sugli affitti e sull'accesso al credito riservato all'acquisto di prodotti italiani

— Antonio Rallo, cantine Donnafugata

GAMBERO ROSSO®

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

