



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



VENDEMMIA 2021 VIGNETI IN SALUTE, MA PESA L'EFFETTO GELO

UNESCO

Il Chianti Classico si candida a Paesaggio culturale. Tentative list anche per la zona vitivinicola del Collio-Brda

FOCUS

Dopo il Prosecco Doc, bollicine rosate per l'Asolo Docg? Il Consorzio approva, ma il 60% dei produttori dice no

ANTEPRIME

Niente più evento regionale: Benvenuto Brunello si sposta a novembre. E gli altri Consorzi toscani?

GUIDE

Italia all'Aria Aperta: nuova pubblicazione per il Gambero Rosso in partnership con Enel Green Power

FORUM CIA

Il rilancio del vino italiano: 11 miliardi di fatturato entro fine anno. Le scommesse? Rosati e bollicine





È l'ora di Calici di Stelle: in alto gli occhi e i bicchieri

Tra Cielo e Terra è il fil rouge dell'edizione 2021 di Calici di Stelle, l'appuntamento ideato da Movimento Turismo del Vino e dall'Associazione Città del Vino per godersi del buon vino con gli occhi puntati all'insù. Quando? **Dal 31 luglio al 15 agosto**, dalle piazze e dalle vigne, dai piccoli borghi e dai campi, passando per alcune delle più belle location della nostra Penisola. **Tra le attività che vanno per la maggiore, spettacoli musicali, abbinamenti ai prodotti dei diversi territori e osservazione della volta celeste sotto la guida esperta degli astrofili.**

"Abbiamo davvero tutti bisogno di benessere e distrazione" sottolinea Nicola D'Auria, da poco riconfermato alla presidenza nazionale del Movimento Turismo del Vino *"e, senza venir meno alle indispensabili regole di sicurezza e protezione, siamo pronti a regalare agli enoturisti nazionali e internazionali un nuovo appuntamento con il mondo del vino"*.

Il desiderio di quest'anno, da esprimere al passaggio delle stelle, probabilmente è simile per tutti e lo si può sintetizzare nelle parole di Floriano Zambon, presidente di Città del Vino: *"Mi auguro davvero che questa edizione di Calici di Stelle sia un ulteriore passo verso la ripresa e la normalità della nostra vita. La pandemia lo scorso anno ha costretto a limitare molti eventi; quest'anno, pur sempre nel rispetto delle norme anti-contagio, sarà possibile riappropriarsi di luoghi suggestivi e di brindare non solo alle stelle ma anche a noi stessi, alle nostre vite"*.

Il programma completo è consultabile su www.facebook.com/CaliciDiStelleItalia/ o sul sito web www.movimentoturismovino.it. Per l'elenco dei Comuni di Città del Vino aderenti a Calici di Stelle www.cittadelvino.it

foto: Città del Vino

AGRIFISH. Al via semestre sloveno: biologico e chiusura riforma Pac tra gli obiettivi

L'agricoltura sostenibile e lo sviluppo rurale (digitalizzazione, sfide demografiche e ruolo delle donne), la strategia forestale, il miglioramento della posizione degli agricoltori nella filiera alimentare, la biodiversità e l'etichettatura degli alimenti. Sono le priorità della presidenza slovena dell'Unione europea nel settore agricoltura e pesca. **Il ministro sloveno dell'Agricoltura, Jože Podgoršek (foto), le ha illustrate durante**



l'Agrifish del 19 luglio. La presidenza slovena punta a chiudere i principali pacchetti legislativi in corso, compreso il regolamento sul controllo della pesca e la riforma della Pac. "Ci impegniamo a portare avanti la strategia Farm to fork" ha detto Podgoršek "garantendo sistemi alimentari sostenibili e stabilendo una visione a lungo termine per le aree rurali. Inoltre, siamo determinati a fornire certezza agli agricoltori dell'Ue concludendo la riforma Pac prima della fine del nostro mandato". I ministri agricoli hanno espresso sostegno sia al piano d'azione della Commissione per lo sviluppo della produzione biologica (obiettivo 25% della superficie) sia alle conclusioni del Consiglio su tale piano. Tra le richieste degli Stati membri, l'aumento della domanda di prodotti bio, sensibilizzando i consumatori e incoraggiando le istituzioni pubbliche, come le scuole, a fornire cibo biologico nelle loro mense.

FRODI. Vini e liquori prodotti con alcool denaturato e igienizzanti anti-Covid

Producevano bevande alcoliche utilizzando alcool denaturato e igienizzanti anti-Covid. La scoperta è stata fatta dalla Guardia di finanza di Napoli e dagli ispettori dell'Icqr. Gli investigatori, coordinati dalla Procura di Napoli nell'operazione "bad drink", come recita una nota ufficiale, hanno accertato che prodotti disinfettanti e alcool denaturato di origine estera, destinati a uso industriale per la sanificazione, venivano introdotti in Italia e servivano illegalmente a confezionare prodotti alimentari (evadendo anche il pagamento delle accise).

Sotto sequestro sono finiti 2.800 litri di alcool, ingenti quantitativi di confezioni di champagne e vini, oltre 9mila bottiglie di liquori e 900 bottiglie d'olio extravergine d'oliva. Le perquisizioni (tra Campania e Puglia) hanno interessato anche tipografie e depositi commerciali, dove sono stati sequestrati 300mila contrassegni di Stato contraffatti e cliché per la stampa di false etichette.

OCM. Ristrutturazione e riconversione vigneti: c'è tempo fino al 31 luglio

Prorogata dal Mipaaf la scadenza delle domande per la ristrutturazione e riconversione dei vigneti. I termini sono slittati dal 15 al 31 luglio, limitatamente per la campagna 2021/2022, secondo quanto disposto dal decreto firmato dal Ministro Patuanelli.

La difficoltà di rispettare la scadenza, come spiega Confagricoltura (che aveva chiesto la proroga) era dovuta a un **ritardo dell'apertura dell'applicazione sul sistema Sian.** Il termine del 15 luglio non avrebbe consentito la partecipazione di molte aziende alla ristrutturazione e riconversione che, in ambito Ocm, impiega circa 140 milioni di euro l'anno, la maggior parte dei fondi del Pns (il piano nazionale di sostegno del settore vitivinicolo).



DOP E IGP. Agroqualità dal primo agosto ente di certificazione per 169 vini

Agroqualità sarà l'ente di controllo autorizzato dal Mipaaf per 169 vini ad Indicazione geografica (Docg, Doc, Igt) del Centro e



Sud Italia, a partire dal prossimo primo agosto. Con le nuove indicazioni (già 68 erano "in portafoglio") e grazie a una presenza decennale nel settore, Agroqualità diventa ente di riferimento per le eccellenze vitivinicole del Centro e del Sud Italia e **a livello nazionale controllerà il 32% del totale.**

Tra i vini più noti nelle nove regioni (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Sardegna, Alto Piemonte) si registrano Montepulciano d'Abruzzo, Aglianico del Vulture, Terre di Cosenza, Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina del Sannio, Est!! Est!! Est!! di Montefiascone, Castelli Romani, Cannonau di Sardegna, Vermentino di Sardegna, Vermentino di Gallura, Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Ghemme e Gattinara. La scelta dell'ente terzo di certificazione è cura dei Consorzi di tutela che selezionano la società di certificazione in base alle competenze e all'affidabilità.



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

UNESCO 1. Il Chianti Classico si candida a diventare Paesaggio culturale



Al via l'iter per inserire il "Paesaggio culturale del Chianti classico" nella lista del patrimonio mondiale dell'Unesco. La giunta della Regione Toscana ha approvato lo schema di protocollo d'intesa fra la Regione Toscana, i 7 Comuni del Chianti (Barberino Tavarnelle, Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Radda, San Casciano Val di

Pesa), il Consorzio vino Chianti Classico e la Fondazione per la tutela del territorio Chianti Classico che predisporrà la candidatura al titolo ufficiale.

Il percorso, come ricorda la Regione Toscana, prevede l'inserimento del Paesaggio nella Lista propositiva italiana (tentative list) e la presentazione della candi-

datura per l'iscrizione nella Lista del Patrimonio mondiale culturale e naturale Unesco. Tutti i firmatari, secondo l'intesa, si impegnano a portare a buon fine la candidatura, coordinandosi e collaborando. La Regione e la Fondazione, da parte loro, si occuperanno di gestire i rapporti con il Ministero della Cultura e la Commissione nazionale italiana Unesco. Il presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, parla di passaggio atteso e dovuto: *"Il Chianti rappresenta di per sé un valore culturale della nostra regione e del nostro Paese, e con l'iscrizione al patrimonio Unesco, potrà esaltare a pieno titolo il suo ruolo"*.

L'Italia vanta 55 siti considerati patrimonio dell'Umanità e inseriti nella lista Unesco, di cui 7 in Toscana: Firenze, Pisa, San Gimignano, Siena, Pienza, Valdorcia, ville e giardini medicei.

UNESCO 2. Sul Collio-Brda il Friuli andrà avanti anche senza la Slovenia

Il Friuli-Venezia Giulia andrà avanti nel progetto di candidatura a Patrimonio Unesco per la zona vitivinicola transfrontaliera Collio-Brda, anche se gli sloveni dovessero tirarsi indietro. Lo ha annunciato l'assessore regionale alla Cultura, Tiziana Gibelli, durante la Commissione cultura del Consiglio regionale, riunita a Capriva del Friuli nei giorni scorsi. *"Non dobbiamo permettere uno stop proprio adesso, ora è il momento della diplomazia ed entro il mese di ottobre avremo chiarezza sulla situazione"*, ha affermato l'assessore, augurandosi che il percorso di candidatura, che porterà il dossier a essere inserito nella tentative list 2021-2022, possa essere completato così come è iniziato con la partnership Slovenia-Fvg. *"Qualora vi fossero problemi"* ha garantito Gibelli *"proseguiremo comunque verso la tentative list"*.

Da parte slovena, infatti, si registrano dei rallentamenti che necessite-



ranno di un faccia a faccia in autunno, se si vorrà raggiungere l'obiettivo. **Gli accordi prevedevano che fosse Lubiana a presentare la candidatura, dal momento che l'Italia ha il maggior numero di siti Unesco riconosciuti.** Secondo il Comitato tecnico ristretto che, lato Italia, sta portando avanti il progetto, in queste fasi preliminari c'è bisogno di un più intenso confronto tra l'Ats e

la Regione col Comitato scientifico di Lubiana. Il dossier dovrà illustrare le peculiarità culturali, storiche, produttive e paesaggistiche che valgono il riconoscimento di Parigi. Tra questi, la creazione già nel 1872 di una associazione di viticoltori del Collio-Brda, con la prima strada del vino nel 1963 che vantava già allora depliant in sloveno, tedesco, inglese e francese.

FOCUS PREZZI

In 2020/21 listini a -3% ma i segnali positivi ci sono



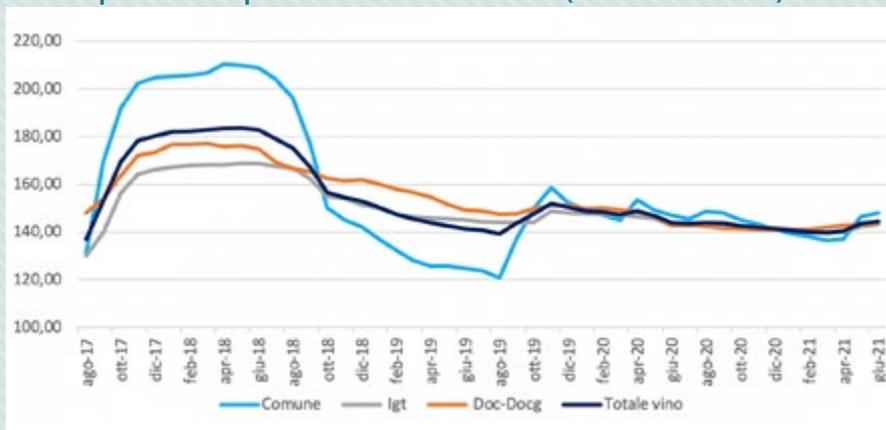
Mancano pochi giorni alla fine di una campagna che si annunciava molto difficile, causa pandemia. Certo, la sintesi dei prezzi della campagna 2020/21 vede, secondo l'indice Ismea, i prezzi in flessione complessivamente del 3%, ma vanno anche posti all'attenzione segnali positivi a partire dal sensibile recupero tra marzo e aprile dell'export. Anche la domanda interna regge, sebbene dopo la riapertura dell'Horeca si è avuta una leggera frenata degli acquisti in Gdo. Le mutate abitudini di consumo, comunque, fanno sì che si gli acquisti presso tali format siano comunque superiori al 2019, segno che si apprezza sempre più il bere a casa. In tema di scambi, la pandemia ha rallentato un po' le vendite ma senza pesanti perdite che, invece, erano previste all'inizio. Le aziende si sono "rimodulate" e, pur in assenza di fiere e spostamenti degli addetti commerciali, sono riuscite a mantenere quote di mercato. Il discorso vale in generale, perché è evidente che molte non hanno tenuto il passo.

Ora sembra che le parole d'ordine più gettonate siano sostenibilità e digitalizzazione, ma sappiamo che

senza adeguata formazione questi treni non sono per tutti. Che fare? Sarà cruciale mettere a disposizione dei produttori le conoscenze innovative necessarie, perché le risorse a disposizione possano veramente servire a determinare un salto in termini di modernizzazione e si possano raggiungere in modo armonico tutti gli ambiziosi obiettivi della nuova Pac.

– **Tiziana Sarnari**,
Analista Ismea

Indice prezzi alla produzione vini italiani (base 2010=100)



fonte: Ismea

TERRITORI. Nel Registro nazionale 5 nuovi paesaggi. Ok a Pienza-Montepulciano e Valpolicella

Dopo le anticipazioni del mese di giugno, arriva l'ufficialità: il Ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, ha firmato i decreti di iscrizione al Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali di cinque nuovi paesaggi rurali italiani, a seguito del parere positivo dell'Osservatorio nazionale del paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali.

Istituito nel 2012, il registro ha come obiettivo il sostegno del ruolo dell'agricoltore come "Custode del paesaggio". **Ognuno dei paesaggi ha tre caratteristiche: agricola, ambientale naturale e storico culturale.** Nel settore vitivinicolo spiccano le colline terrazzate della Valpolicella, culla dell'Amarone e del Ripasso, e quelle di Pienza e Montepulciano, patria del Vino Nobile.

Info su reterurale.it



I 5 nuovi paesaggi iscritti

- 1 Colline terrazzate della Valpolicella;
- 2 La Corona di Matilde Alto Reno Terra di Castagni
- 3 Il paesaggio del grano, area cerealicola di Melanico
- 4 Paesaggio collinare policolturale di Pienza e Montepulciano
- 5 Paesaggio rurale storico delle praterie e dei canali irrigui della Val d'Enza.

CONSUMI. Metà italiani chiede packaging più sostenibile. Lo studio Nomisma-Glaxi



Più sostenibilità nel packaging per il 53% degli italiani. Lo afferma l'Osservatorio "Out of the box", realizzato da Nomisma e Glaxi in un'indagine sulla relazione tra il consumatore italiano e le confezioni dei beni acquistati. **Il 43% degli italiani riconosce nel design della confezione un elemento in grado di influenzare gli acquisti** che, secondo l'Osservatorio, deve rispondere ad alcune esigenze. Tra queste, la capacità di evidenziare trasparenza e onestà del brand (83%), la trasmissione di un senso di positività, freschezza ed energia (82%) e l'espressione dell'autenticità della marca (78%). I risultati del sondaggio hanno consentito di tracciare i profili di consumatori vicini al pack "identitario", in cui questa componente appare più forte rispetto alla componente funzionale di protezione. Secondo lo studio, quasi 1 italiano su 4 preferisce acquistare con pack specifico anche un prodotto come le mele. E percentuali più alte, vicine al 50%, interessano gli smartphone, i vini da tavola (44%) e la pasta (43%).

BIRRA. La bionda si conferma la bevanda della socialità estiva e la più consumata nei mesi della riapertura. La ricerca dell'Istituto Piepoli

Nell'estate dei viaggi brevi e con selezione all'ingresso (vedi alla voce green pass), i sogni degli italiani sono nell'ordine: tornare a viaggiare con gli amici (31%), andare al ristorante o in pizzeria (23%), passare una serata in compagnia davanti ad una buona birra (23%). Ecco le principali evidenze di uno studio commissionato da Osservatorio Birra (promosso dalla Fondazione Birra Moretti) all'Istituto Piepoli. La ricerca "Il nuovo fuori casa degli italiani", realizzata su un campione di 1.000 italiani maggiorenni rappresentativo della popolazione 18-64 anni, mostra che la voglia di tornare ad uscire e incontrarsi è tanta, con la consapevolezza che questo ritorno alla socialità perduta andrà conquistato e mantenuto con responsabilità.

In generale, la quasi totalità degli italiani (92%) ritiene importante tornare a condividere il tempo libero fuori casa. Ma nei mesi di restrizioni sono gli appassionati di birra ad aver sentito più di tutti (l'82% contro il 69% dei non consumatori), la mancanza di luoghi di aggregazione come bar, ristoranti, pizzerie, pub e locali. E saranno sempre loro il motore della ripartenza del fuori casa. Quasi 8 beer lover su 10 (78%) dichiara-

no che passeranno più tempo condiviso al di fuori delle mura domestiche nei prossimi mesi, contro il 71% dei non consumatori.

Secondo la ricerca, **con il 61% delle preferenze, la birra, bevanda leggera, versatile e poco alcolica, è stata la più consumata**

in questo periodo di graduali riaperture, davanti a caffè (43%), acqua (34%) e vino (38%). E, nelle

intenzioni degli italiani, resterà la più bevuta fuori casa anche nei prossimi mesi, doppiando, con il 67% delle preferenze, caffè (28%), aperitivi e cocktail (24%). Ma quali sono le principali occasioni di consumo? Nove consumatori su 10 (92%) la bevono sempre a pasto o a ridosso del pasto. La cena è l'occasione di consumo più gettonata (78%, con punte tra gli over 35), davanti ad aperitivo e dopo-cena (rispettivamente 18% e 21%, specie tra i più giovani). **Ma c'è una costante: la birra si beve sempre in compa-**

gnia, che siano amici (54%) o famiglia (41%). A conferma della dimensione conviviale in cui viene collocata la birra, ristoranti e pizzerie (49%) sono il luogo simbolo del fuori casa associato alla birra, davanti al pub (27%, ma il favorito tra i più giovani), bar e altri locali (11%).



Passando dall'altro lato della barricata, gli addetti ai lavori confermano, secondo una survey che Osservatorio Birra ha somministrato agli associati di Noi di Sala, che la birra ha un ruolo centrale nella propria offerta (60% degli intervistati) e, di questi, il 22% scommette che nel 2021 sarà sempre più richiesta. Un intervistato su 2, inoltre, conferma che "l'arrivo dell'estate segna l'aumento del consumo di birre", ma la domanda viaggia di pari passo con una maggiore cultura di prodotto: in particolare, aumentano i clienti attenti al suo servizio (25%) e la richiesta di birre speciali (22%).

BIOLOGICO. Accordo tra Doc Sicilia e Icqrf per verificare la presenza di fosfiti nel vino

Il Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e l'Icqrf hanno sottoscritto un protocollo di sperimentazione per verificare la presenza di fosfiti nel vino bio e ricercare le determinanti causali dei residui di acido fosfonico e/o etil-fosfonico. "Siamo convinti" è il commento del presidente del Consorzio Antonio Rallo "che tale progetto sia di interesse collettivo e pertanto diventa fondamentale raccogliere quanti più dati ed informazioni possibili in merito alle cause che possano originare la presenza di fosfiti nei vini biologici". **Saranno le tre aziende Colomba Bianca, Feudo Arancio e Settesoli a fornire i campioni di foglie, grappoli e vini da sottoporre ad analisi di laboratorio.** I prelievi saranno effettuati in più fasi fenologiche del vigneto fino alla maturazione delle uve ed in cantina, nel corso della vinificazione e affinamento dei vini.

La presenza di residui di acido fosfonico e/o etil-fosfonico nel vino biologico può originarsi dall'applicazione di mezzi tecnici regolarmente ammessi in agricoltura biologica e coadiuvanti enologici consentiti nella produzione di vino biologico, ma con residui rilevanti rispetto alla nuova normativa di fosfonati o di fosetil derivati, come pure per l'uso improprio di prodotti per la difesa e fertilizzanti destinati all'agricoltura convenzionale, oltre che molte altre cause non ancora completamente note.

"Per l'intera filiera vitivinicola biologica" sottolinea Giacomo Gagliano, direttore del Laboratorio Icqrf di Catania "il protocollo di sperimentazione rappresenta una questione di grande rilevanza e sarà un elemento essenziale per la programmazione delle future produzioni".



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Collelonzi Sangiovese Fattoria Calappiano '17 FATTORIA DI CALAPPIANO

In Toscana nella zona del Montalbano, tra Prato, Firenze e Pistoia sorge a Vinci la Fattoria di Calappiano fiore all'occhiello delle proprietà della Famiglia Sensi. La Fattoria conta 200 ettari di vigneti, uliveti e boschi, un patrimonio naturale dove vengono coltivati i vitigni della tradizione. Con Marco Sabellico assaggiamo il Collelonzi Sangiovese Fattoria Calappiano '17. Dal colore rubino intenso, al naso è affascinante, ricco di frutti rossi, note floreali di rosa e viola, note speziate di curry, chiodi di garofano, delicate note affumicate. In bocca il vino è strutturato, sapido, polposo, ricco, ma con una bella tensione acida e dinamicità. Un vino ottimo da abbinare a carni rosse, cacciagione, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, ma anche primi piatti saporiti della cucina toscana.

Visita il sito:
www.sensivini.it/fattoria-di-calappiano/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CRZNfi_rbKT/

FOCUS

ASOLO DOCG. Bollicine rosé? Il Consorzio approva, ma i produttori dicono no

a cura di Loredana Sottile

Non ci stanno i piccoli produttori della Docg Asolo ad andare dietro all'operazione rosé, sull'onda del successo di quando sta avvenendo col Prosecco Doc, che ha iniziato a commercializzare la versione rosata dallo scorso novembre.

L'ASSEMBLEA. Di fatto **la proposta di introdurre la tipologia Asolo Prosecco Rosé è passata nel corso dell'assemblea del Consorzio dello scorso 30 giugno, nonostante i 2/3 dei soci partecipanti fossero contrari.** Non sono bastati i 29 no, contro i 16 favorevoli. Ancora una volta, quindi, torna l'annosa questione del peso dei grandi gruppi, rispetto ai singoli produttori (questione di cui Tre Bicchieri si è occupato nell'articolo ["Rappresentanza nei Consorzi. Auspicabile un correttivo?"](#)).

LA LETTERA. Adesso, però, quegli stessi produttori hanno inviato una lettera al Mipaaf e alle istituzioni regionali del Veneto, per ribadire la loro contrarietà. *"Tale operazione" si legge nella missiva "non predilige l'identità e la qualità delle vigne, né aggiunge valore a quella che è ormai diventata una delle principali denominazioni spumantistiche d'Italia, ma rischia piuttosto di tradursi in un'iniziativa meramente commerciale che appiattisce la Docg Asolo ai grandi numeri della Doc". Inoltre, dicono i produttori, la tipologia non rappresenta il territorio, vista la scarsità di vigne di pinot nero. Per cui, per portarla a termine, bisognerebbe incrementare gli ettari vitati,* in evidente contrapposizione rispetto alla tradizione della denominazione. In conclusione, sono quattro i punti messi in evidenza e su cui,



adesso, i produttori attendono risposte da Roma (vedi box).

L'IDENTITÀ. Non si tira indietro dal dire la sua neppure uno dei big della denominazione, l'imprenditore italo-canadese **Ermenegildo Giusti** di Giusti Wine: *"Disapprovo la scelta di introdurre un Asolo Prosecco Rosé. Per la Doc, che ha numeri importanti è una bella opportunità, ma"* prosegue *"la Docg deve essere l'essenza del nostro territorio collinare straordinario, piccolo e prezioso. Il valore lo possiamo dare*

solo mantenendo alta l'immagine dell'Asolo Prosecco Superiore Docg e lavorando per aumentare il valore di ogni bottiglia". Così come sta facendo il terzo Consorzio dell'universo Prosecco, il Conegliano Valdobbiadene che, con la neoletta Elvira Bortolomioli, sembra non essersi fatto incantare dal canto rosato delle sirene.

Da una parte le incontestabili ragioni di mercato, quindi, dall'altro la difesa del territorio e della propria identità: chi avrà la meglio?

I NUMERI. Intanto, all'indomani dell'assemblea dei soci, il presidente del Consorzio, **Ugo Zamperoni**, ha rivendicato le ottime performance dell'Asolo Prosecco: *"I dati di fine giugno evidenziano un balzo in avanti del 25% rispetto ai primi sei mesi del 2020, quando peraltro le bollicine asolane si erano già mostrate più forti della pandemia e avevano chiuso il semestre con un incremento del 9%. La visione strategica che abbiamo messo in atto (niente restrizioni nella produzione e via libera alla riserva vendemmiale) ha consentito di rafforzare il nostro posizionamento".* Ora, però, la strategia potrebbe scontentare oltre la metà dei produttori. Superata la prova pandemia, bisognerà superare quella dei rosati. E non si annuncia per niente facile.

Il no al progetto rosé in 4 punti nella lettera al Mipaaf

- 1** 2/3 dell'assemblea ha votato contro questa mozione, denotando un forte rischio di spaccatura all'interno del consorzio
- 2** mancanza di storicità e di tradizione in questo progetto
- 3** mancanza di un iter di discussione condiviso prima dell'assemblea consortile
- 4** necessità dell'impianto di nuovi vigneti con un forte impatto sul territorio e sul paesaggio, nonché sul tessuto sociale

<p>Bruno Brambilla</p> <p>Chianti Classico 1981</p>	<p>Maurilio Minuzzi</p> <p>Chianti Classico 1982</p>	<p>Karl Korab</p> <p>Chianti Classico 1983</p>	<p>Simon Dittreich</p> <p>Chianti Classico 1984</p>	<p>Miguel Becroal</p> <p>Chianti Classico 1985</p>	<p>Alfred Hrdlicka</p> <p>Chianti Classico 1986</p>	<p>Paul Wunderlich</p> <p>Chianti Classico 1987</p>
<p>Rudolph Hassner</p> <p>Chianti Classico 1988</p>	<p>Friedemann Hunderbrenner</p> <p>Chianti Classico 1989</p>	<p>Harst Jansen</p> <p>Chianti Classico 1990</p>	<p>Valerio Azzami</p> <p>Chianti Classico 1991</p>	<p>Cornelie</p> <p>Chianti Classico 1992</p>	<p>A.R. Penck</p> <p>Chianti Classico 1993</p>	<p>Eduardo Arroyo</p> <p>Chianti Classico 1994</p>
<p>Raymond Waddelich</p> <p>Chianti Classico 1995</p>	<p>Luigi Veronesi</p> <p>Chianti Classico 1996</p>	<p>Igor Mitoraj</p> <p>Chianti Classico 1997</p>	<p>Elvira Bach</p> <p>Chianti Classico 1998</p>	<p>Emilio Tadini</p> <p>Chianti Classico 1999</p>	<p>Sandra Brančič Crawford</p> <p>Chianti Classico 2000</p>	<p>Volker Stelzmann</p> <p>Chianti Classico 2001</p>
<p>Giuliano Ghelli</p> <p>Chianti Classico 2002</p>	<p>Robert Combs</p> <p>Chianti Classico 2003</p>	<p>Klaus Zebra</p> <p>Chianti Classico 2004</p>	<p>Yozo Ono</p> <p>Chianti Classico 2005</p>	<p>Mimmo Paladino</p> <p>Chianti Classico 2006</p>	<p>Tom Ungerer</p> <p>Chianti Classico 2007</p>	<p>Günter Grass</p> <p>Chianti Classico 2008</p>
<p>Pierre Alechinsky</p> <p>Chianti Classico 2009</p>	<p>Dario Fo</p> <p>Chianti Classico 2010</p>	<p>Kim Tschang-Yeul</p> <p>Chianti Classico 2011</p>	<p>K.O. Güler</p> <p>Chianti Classico 2012</p>	<p>Alain Clement</p> <p>Chianti Classico 2013</p>	<p>Hsiao Chin</p> <p>Chianti Classico 2014</p>	<p>Joe Tilson</p> <p>Chianti Classico 2015</p>
<p>Allen Jones</p> <p>Chianti Classico 2016 Vigna Daghiana</p>	<p>Mikis Theodorakis</p> <p>Chianti Classico 2017 Chianti Classico Vigna Daghiana</p>	<p>Johannes Heisig</p> <p>Chianti Classico 2018 Chianti Classico Vigna Daghiana</p>				

PROSECCO DOCG. Elvira Bortolomiol eletta presidente del Consorzio all'unanimità: "Tutela del territorio e promozione le sfide del futuro"

Papà Giuliano fu tra gli 11 soci fondatori del Consorzio tutela vino Prosecco, nonché fondatore nel 1949 della Bortolomiol spa. Oggi, Elvira si ritrova fieramente alla guida del Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Dcog, **prima**

donna a guidare il noto distretto vitivinicolo, riconosciuto paesaggio Unesco. Come Tre Bicchieri aveva già anticipato [nel numero del primo luglio](#), il Consiglio di amministrazione, riunito lo scorso 15 luglio, l'ha scelta all'unanimità per la successione a Innocente Nardi, che durante i suoi mandati ha traghettato la Dop nelle fasi importanti



della crescita e della svolta verso la sostenibilità ambientale.

Elvira Bortolomiol garantirà una visione internazionale basata su profonde radici locali. Sarà affiancata dai vicepresidenti Cinzia Sommariva (Sommariva Soc. Agr. Palazzo Rosso) e da Giuseppe Collatuzzo (Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto). "Sono nata in una famiglia che ha visto crescere la storia del Prosecco nel mondo e che ne è stata partecipe", ha detto la neopresidente, che non è certo alle prime armi, in quanto è componente del cda del Consorzio dal 2007, con diversi incarichi alla vicepresidenza.

"Ci aspettano ancora tantissime sfide" prosegue Bortolomiol (**laureata in Agraria con esperienze di lavoro negli Usa e in Sud America**) "ce lo richiede il territorio in cui affondiamo le nostre radici, perché va tutelato e valorizzato in termini di paesaggio e di sostenibilità ambientale e lo impone la competitività del mercato globale che, come abbiamo già sperimentato, premia l'eccellenza del nostro prodotto". Il futuro del Prosecco superiore, e i prossimi anni, saranno uno "stimolo appassionante per continuare l'attività di promozione e comunicazione della Denominazione in Italia e nel mondo". In lei e nel nuovo cda è riposta la fiducia delle 192 case spumantistiche e dei 480 vinificatori, che ogni anno sfornano oltre 90 milioni di bottiglie di Prosecco superiore.

CHAMPAGNE. Primo semestre a +50% e resa a 100 quintali per il 2021

Il 2021 è partito forte per lo Champagne. E la filiera celebra un eccellente primo semestre 2021. Lo dicono i dati delle vendite che sono in aumento del 50% rispetto a un 2020, segnato dalla crisi, che si era chiuso con una perdita di un miliardo di euro in valore e volumi a -18%. Per quanto riguarda l'export, rende noto il Comité Champagne, **il record storico delle spedizioni del primo semestre (risalente al 2018) è stato superato del 14%**. A fare da traino sono Europa, Nord America e Australia. Anche il mercato francese (che nel 2020 aveva perso il 20%) è in ripresa. L'ottimismo tra i produttori si è immediatamente tradotto nella decisione del comitato esecutivo del Comité Champagne di fissare la resa disponibile a 10.000 kg/ettaro (è stata di 80.000 nel 2020).

"Una decisione" commenta MaximeToubart, co-presidente del Comité "determinata e ottimista che testimonia pienamente la fiducia di tutti i protagonisti nella solidità e continuità della filiera dello Champagne". Secondo Jean-Marie Barillère, anch'egli co-presidente del Comité "questi numeri testimoniano una ripresa energica a livello mondiale. Con la riapertura dei locali, vediamo ovunque il desiderio dei nostri consumatori di festeggiare il ritorno a una vita sociale normale fatta di condivisione e convivialità". Considerando, infine, l'insolita situazione climatica di questo 2021, il comitato esecutivo si riunirà di nuovo a settembre per decidere tutte le altre misure applicabili a questa campagna di raccolta. - **G.A.**

Nasce il primo comitato giovani per la Doc Valpolicella

Dalla sfera enologica, all'ambito internazionale fino all'accoglienza in azienda. Sono di tutto rispetto i curricula dei 27 componenti il primo comitato giovani del Consorzio vini Valpolicella. La nascita ufficiale è avvenuta il 20 luglio presso Villa Brenzoni-Bassani. **A coordinare il gruppo sarà Davide Marnara, classe '91, che rappresenterà anche i giovani in seno alla Federdoc.** Tra loro anche molte quote rosa, pari a un terzo dei partecipanti. Soddisfatto Christian Marchesini (foto), presidente del Consorzio: "Il gruppo, che diventerà in futuro un organo consultivo della governance con una modifica dello statuto, ha l'importante obiettivo di apportare innovazione in primis, grazie a una visione dinamica e aperta, ma confidiamo sia anche capace di cooperare insieme al nostro cda, relativamente a temi caldi per la Doc, come la sostenibilità, la corretta segmentazione dei vini della Valpolicella e la promozione".



ANTEPRIME. Benvenuto Brunello si sposta al mese di novembre. Bindocci: "C'è bisogno rinnovarsi". Occhi puntati sugli altri Consorzi a cura di Loredana Sottile

Benvenuto Brunello scommette sul mese di novembre. Era da anni che se ne parlava e Tre Bicchieri lo aveva anticipato anche nell'approfondimento "[Le Docg toscane Ripartono da enoturismo e investimenti green](#)", adesso è ufficiale: già a partire da quest'anno, **l'evento di anteprima del Consorzio si staccherà dal contenitore regionale e si sposterà dal 19 al 28 novembre, con la 30esima edizione dedicata al debutto dell'annata 2017 e alla Riserva 2016** in programma nel complesso monumentale di Sant'Agostino. Per quanto riguarda il format, rigorosamente su invito, sarà la stampa nazionale e internazionale ad aprire il 19 e 20 novembre la dieci giorni del 30esima edizione di Benvenuto Brunello. Nei giorni successivi gli appuntamenti del Consorzio coinvolgeranno influencer e blogger, sommelier di ristoranti stellati e operatori professionali dell'horeca e anche i winelover.

Il motivo di questa decisione - non di certo inaspettata - è da rintracciare nella volontà di rendere più incisivo il debutto delle annate, in un periodo - proprio sotto Natale - senz'altro più proficuo per le vendite di Brunello, soprattutto all'estero. D'altronde già in occasione di Benvenuto Brunello Off (l'anteprima di quest'anno diffusa su più weekend nel mese di marzo), la denominazione di Montalcino aveva rivendicato la sua voglia di indipendenza, pur poi aderendo anche al programma regionale, spostato a causa della pandemia, al mese di maggio.

"In questi 11 anni, le Anteprime di Toscana hanno avuto il merito di accendere i riflettori sul nostro immenso patrimonio vitivinicolo" spiega il presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, **Fabrizio Bindocci** *"Ma in una fase di grande cambiamento come quella attuale, occorre avere il coraggio di innovare per centrare quegli obiettivi di promozione che le stesse aziende ci richiedono. Ribadiamo la nostra disponibilità al dialogo"* conclude il presidente *"e a collaborare per identificare altri percorsi comuni di valorizzazione del vino made in Toscana"*.

Dopo vari confronti nei mesi scorsi, la decisione è stata ufficializzata in seguito all'incontro con Avito, l'Associazione vini Toscana Dop e Igp. E adesso gli occhi sono puntati sugli altri consorzi per capire come reagiranno: **seguire la più forte delle denominazioni toscane o continuare con il consueto programma regionale previsto per il mese di febbraio?** C'è da considerare che per molte delle denominazioni in questione i vini non sono disponibili se non nei primi mesi dell'anno, per cui è improbabile una "migrazione" di massa verso novembre. Ma la mossa del Brunello potrebbe cambiare gli equilibri e fare da apripista ad un rinnovamento del format. La partita è tutta aperta...



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



**Barolo Ravera '17
ELVIO COGNO**

In Piemonte nel terroir del Barolo sorge dagli anni '90 l'azienda Elvio Cogno. La Elvio Cogno è stata la prima azienda a credere e valorizzare il cru Ravera, con i suoi 15 ettari di vigneto nel cru di Ravera, oggi l'azienda ci offre diverse interpretazioni di uno dei cru del Barolo più rinomati. Con Marco Sabellico assaggiamo il Barolo Ravera '17. Dal colore rubino scarico, brillante e limpido, al naso è intenso, fine, speziato, con note di ciliegia matura, rosa e leggere note fumé. In bocca il vino è fine, sapido, teso, strutturato, con un frutto pulito, croccante, non sovra maturo, con tannini eleganti, sostenuto da una bella vena acida, chiude lungo su note speziate e fumé. Ottimo con brasato, carni rosse arrosto, cacciagione, ma anche formaggi stagionati.

Visita il sito: www.elviocogno.com/it/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CRg78fJL4hx/

GUIDE. Italia all'Aria Aperta: ecco la nuova pubblicazione del Gambero Rosso in partnership con Enel Green Power. Il ministro Patuanelli: "Così si rilancia il Paese"

Venticinque parchi nazionali e i due grandi parchi regionali friulani, oltre 1.000 indirizzi dove mangiare, degustare e fare la spesa all'interno e nei pressi delle aree verdi italiane in circa 400 comuni: c'è tutto questo dentro la nuova guida del Gambero Rosso Italia all'Aria Aperta, curata da Clara Barra e realizzata in collaborazione con Enel Green Power, che è stata presentata il 21 luglio nella Sala Cavour del Ministero di via XX Settembre, alla presenza del ministro delle Politiche Agricole **Stefano Patuanelli**, del direttore Enel Italia **Carlo Tamburi** e del presidente di Gambero Rosso **Paolo Cuccia**.

LA TRANSIZIONE ECOLOGICA.

"Far conoscere luoghi, paesaggi, cibi del nostro territorio significa contribuire in maniera decisiva al rilancio sostenibile del Paese" ha dichiarato il ministro Stefano Patuanelli *"La Guida Italia all'aria aperta" evidenzia come la transizione ecologica rappresenti un'opportunità imperdibile di sviluppo per il nostro Paese. Una Guida che ci invita, con rafforzata convinzione, a percorrere la strada intrapresa per un rilancio basato sulla sostenibilità economica, ambientale e sociale. Tre dimensioni interconnesse tra loro, che non devono mai essere scisse l'una dall'altra. L'impegno del Mipaaf prosegue lungo questa direzione, attraverso la nuova Politica Agricola Comunitaria*

e con il Pnrr, strumento che utilizzeremo come leva per la svolta green".

LA GUIDA. Frutto di una certosina ricerca di insegne di valore in zone spesso poco conosciute e non battute dal turismo di massa, la nuova pubblicazione assume anche un valore simbolico importante, perché **è il prodotto editoriale che segue a un lungo periodo di pandemia e di chiusure e che risponde al desiderio di tornare a girare in ambienti sani in mezzo alla natura.**

È una sorta di libro-apripista, non un elenco delle cose che si possono trovare, ma una recensione minuziosa di chi nei parchi vive, lavora e propone ospitalità. Infatti, decisivo è stato il contributo dei direttori delle diverse aree verdi che raccontano i loro parchi e ne evidenziano le caratteristiche particolari a livello di biodiversità e di interesse florofaunistico e ambientale.

"Con questa guida" ha detto il presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia "vogliamo valorizzare i percorsi turistici all'interno del grande patrimonio di biodiversità che il nostro Paese possiede, ma anche indurre alla riscoperta di strutture produttive di energie rinnovabili ben inserite nel paesaggio. La Guida illustra le eccellenze agroalimentari prodotte in contesti unici al mondo. Luoghi ricchi di storia, di tradizioni, di mestieri legati alla terra, di cibo e di vino".



LA PARTNERSHIP. La guida è stata realizzata in partnership con Enel Green Power, la società del gruppo Enel che si occupa di energie rinnovabili e che punta la sua attività a una sempre maggiore interazione nelle sue centrali verdi con i cittadini e con i turisti, coinvolgendoli in percorsi interattivi ed esperienziali in ambienti naturali suggestivi. *"La sostenibilità"* ha sottolineato Carlo Tamburi, direttore Enel Italia *"è il filo che lega da sempre gli impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili diffusi nel nostro Paese e lo straordinario patrimonio di paesaggi, luoghi ed eccellenze dei territori. La guida mette in luce vere e proprie ricchezze italiane che possono essere un motore per il rilancio dell'Italia in perfetta armonia con il percorso di transizione energetica che Enel sta guidando con il coinvolgimento delle comunità locali"*.

LA SEZIONE WEB. Alla guida il Gambero Rosso ha dedicato anche un'intera sezione sul sito www.gamberorosso.it/italia-all-aria-aperta/, dove con pochi click è possibile navigare tra i Parchi Nazionali con le mappe interattive e scoprire tutti gli indirizzi consigliati per mangiare e dormire, oltre a una serie di approfondimenti per visitare le principali centrali idroelettriche.



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

**PIZZA
& FALANGHINA**

Four

**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**

ANNIVERSARI 1. Realtà aumentata applicata al vino per i cento anni di Varvaglione 1921

Cento anni di storia per Varvaglione 2021, la cantina pugliese oggi giunta alla quarta generazione, che ha celebrato l'anniversario con un nuovo vino, associato alla realtà aumentata. "Si chiama Masseria Pizzariello ed è un blend di primitivo, negroamaro e una piccola percentuale di aglianico che rappresenta la nostra casa" rivela Marzia Varvaglione.

"Per realizzare il progetto di realtà aumentata" rivelano Frankie Caradonna, art director del progetto, e Lucia Emanuela Curzi, creative director & illustrator "ci siamo ispirati all'antica magia e alla stravolgente eleganza dei territori che ospitano i tre vitigni che compongono questo vino. Un viaggio sensoriale che non solo evoca la creazione del vino per via di un atto magi-

co condotto da un grillo, una farfalla ed un bombo, ma anche l'armonia fra uomo e natura". **La composizione**

parte da una illustrazione disegnata interamente a mano composta con una tecnica mista di acquerelli, china e pastelli.

Il tutto è, poi, stato animato nello spazio di realtà aumentata, combinando lavorazioni bidimensionali a ricostruzioni tridimensionali. Per usufruirne basta inquadrare l'etichetta con il proprio smartphone



e lasciarsi trasportare in questo mondo virtuale e coloratissimo.

Ma non solo. Per celebrare il centenario, è stato realizzato anche il libro fotografico "Vite", ad opera del celebre fotografo di fama internazionale, Dirk Vogel, noto per gli scatti nel mondo della moda, che attraverso l'obiettivo della sua macchina fotografica ha rappresentato il forte legame della famiglia Varvaglione con la sua terra di origine, Taranto. - **L.S.**

ANNIVERSARI 2. Rocca delle Macie celebra i 50 anni della pellicola Lo chiamavano Trinità, prodotta dal fondatore della tenuta

a cura di Andrea Gabbrielli

La storia che ha portato i Tre Bicchieri al Chianti Classico Tenuta S. Alfonso 2018 di Rocca delle Macie e a molti altri vini dell'azienda è iniziata con Italo Zingarelli, conosciuto anche con il nome d'arte di Ike Zingarmann, un personaggio poliedrico che è stato produttore cinematografico, regista, sceneggiatore ma anche un imprenditore vinicolo: nel 1973 fondò a Castellina in Chianti, Rocca delle Macie, tuttora una delle più importanti aziende del Chianti Classico, adesso gestita Sergio Zingarelli in primis, insieme ai fratelli Fabio e Sandra. Nel momento culminante del successo degli spaghetti western, l'uscita di un film come "Lo chiamavano Trinità" (1970), una sorta di parodia nella parodia del western all'italiana, fu una trovata che fece epoca e segnò l'inizio di una serie cult. La pellicola, diretta dal regista E.B. Clucher, pseudonimo dell'italianissimo Enzo Barboni, era stata prodotta da Italo Zingarelli. A cinquant'anni dall'uscita del film, l'azienda ha voluto celebrare l'anniversario (1970-2020) con una serie di iniziative che segnano la riapertura della cantina agli eventi in presenza.

"Avevamo deciso di festeggiare l'anniversario con un evento nella nostra Tenuta di Castellina in Chianti - già programmato nel 2020, poi bloccato dalla pandemia - che ne tracciasse un profilo ed un racconto, rivisto

con nuovi occhi, a 50 anni di distanza", spiega Sergio Zingarelli, presidente di Rocca delle Macie "Ora, possiamo finalmente farlo con una ritrovata voglia di serenità e di convivialità".

Nell'occasione è stata proiettata in anteprima la pellicola originale, restaurata in collaborazione con la Cineteca di Bologna, con la quale la Famiglia Zingarelli ha voluto assicurare la fruibilità del film anche in futuro. Inoltre, nella Tenuta Rocca delle Macie di Castellina in Chianti,



è stata allestita, con la direzione artistica di Officina Grafica Firenze ed aperta al pubblico a partire dal 16 luglio, la "Galleria Trinità", con i cimeli dei set e foto di scena e non solo, inedite, che rimarrà a godimento e fruizione come una "movie destination" nel cuore del Chianti Classico - delle migliaia di fans sempre attivi nel mondo.

E non poteva mancare un nuovo vino. L'azienda per l'evento ha creato un Chianti Classico Gran Selezione, dedicato al fondatore, Italo Zingarelli, prodotto in edizione limitata di soli 1970 Magnum.



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



BILANCI. Primo semestre positivo per Terre del Barolo: +20% in Italia

Buone notizie per Terre del Barolo, la cantina di Castiglione Falletto (Cuneo) che nei primi sei mesi del 2021, rispetto al semestre 2020, fa segnare una crescita di vendite di quasi il 20% sul mercato italiano. “Non potendo viaggiare” ha spiegato il direttore Stefano Pesci “abbiamo lavorato molto sul mercato italiano che, nel fatturato, ha registrato una crescita di quasi 20 per cento. Auspichiamo che questi risultati siano confermati alla chiusura del nostro esercizio annuale”.



Terre del Barolo, che produce 3,5 milioni di bottiglie l'anno, **ha investito anche sui mercati in cui le chiusure sono state meno impattanti come Cina, Giappone, Australia e Nord Europa**. Rispetto alle previsioni pessimistiche “o addirittura catastrofistiche” fatte nei mesi scorsi da alcuni importanti attori del vino di Langa in relazione alla crisi economica da Covid-19, Pesci ha osservato: “Credo che questa situazione ci debba sempre più far acquisire consapevolezza sulla percezione dei nostri grandi vini di Langa”.

Di fare squadra ha parlato il presidente Paolo Boffa: “Il Consorzio Barolo e Barbaresco deve essere la casa dei produttori ambiziosi, che in prima persona credono nella tutela e nella promozione dei nostri prodotti”. E poi sposta l'attenzione sugli obiettivi di tutela ambientale del territorio, parlando di “progetti rivolti al biologico e al green, dove l'impatto degli interventi dell'uomo sia rivolto alla tutela di tutte le risorse. Nella nostra cantina” ha concluso “abbiamo avviato diversi impianti su cui si è investito per la produzione di energia elettrica e termica, da fonti rinnovabili, così come per il recupero delle acque di processo”.

COLLEZIONISMO. Nasce Wine Vault, una cassaforte del vino al centro di Milano

Un caveau a temperatura e umidità controllate, composto da 90 wine locker e 3 wine room per la capacità complessiva di 5mila bottiglie. È la Milano Wine Vault, **il primo storage italiano, pensato per privati e aziende per la conservazione e l'esposizione di vini rari e preziosi**. La novità, fresca di inaugurazione in via in via Angelo Morbelli 7, è opera di WineTip, il wine merchant nato 20 anni a Milano da un'idea di un gruppo di amici: Massimo Cassamagnaga, Fabrizio Cimiotta, Alberto Cristofori, Federico Pedrazzi.

L'accesso all'intero ambiente è consentito solo tramite codice di sicurezza e ciascuno spazio di conservazione, sia le room che i locker, presenta una serratura con chiave di sicurezza custodita dai responsabili di WineTip. È dunque possibile entrare nel caveau

solo in presenza dello staff. Tutte le bottiglie conservate nei locali sono registrate e catalogate, così come viene annotata qualsiasi entrata o uscita di referenze dagli spazi di conservazione, anche per motivi assicurativi. Il servizio si rivolge ad appassionati e collezionisti, ma anche a chi vuole commercializzare le proprie bottiglie. Gli esperti di WineTip, infatti, offrono una consulenza per la valutazione e l'eventuale commercializzazione dei vini conservati nei locker o nelle room. Possibile anche organizzare tasting in loco, cene con show cooking di uno chef o private meeting.

Ma da dove nasce un'idea del genere? “I collezionisti di vino sono in netto aumento” spiega Alberto Cristofori, cofounder & partner WineTip “ma spesso non sanno dove conservare le proprie bottiglie, o non dispongono di una strut-

DISTRIBUZIONE.

Duca di Salaparuta distribuirà in esclusiva il Porto Sandeman

L'Azienda vinicola portoghese Sogrape Vinhos affida la distribuzione del suo brand Sandeman alla storica azienda siciliana Duca di Salaparuta, con un accordo di distribuzione in esclusiva per il mercato italiano, a partire da luglio 2021.

Questo iconico Porto affonda le sue radici nella passione dei commercianti di vino del XVIII secolo per la regione del Douro, ma è nato a Londra nel 1790 per opera di George Sandeman, la cui azienda entra a far parte del Gruppo portoghese Sogrape Vinhos nel 2002. **Oggi è distribuito in oltre 75 mercati.**

Dal canto suo, il gruppo Duca di Salaparuta dal 2013 ha avviato un progetto di distribuzione dedicato ad aziende del vino. Oltre a Sogrape Vinhos, sono presenti in portfolio la maison francese Lanson e le due storiche aziende del vino italiane, Caparzo e Barone di Valforte.



tura adeguata. Grazie a WineTip, oggi questa struttura esiste e si trova in centro a Milano. Così appassionati e collezionisti hanno modo di conservare i propri vini a temperatura e umidità controllate, e mostrare ad amici o clienti i propri tesori”.

TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



 GamberoRossoInternational

 GamberoRossoInternational

SPONSOR



EVENTO. "Vinocultura" fa il bis a Loceri, in Sardegna

Saranno 40 le cantine sarde in mostra per gli amanti del vino a Loceri, piccolo comune del Nuorese, che ha scelto di muoversi tra enoturismo, sostenibilità, musica jazz e racconti dei produttori. L'occasione è data da "Vinocultura", evento promosso dalla Rete enoturismo Sardegna, alla sua seconda edizione, in programma sabato 24 luglio, dalle 17.30 nella piazza Nonnu Melis.

Vinocultura rappresenta un momento di promozione dell'eccellenza isolana e riunirà esperti, operatori del settore, con produttori da Sulcis, Ogliastra, Gallura, Mandrolisai, Nurra e Nuorese, poi organizzazioni, consumatori e wine lover. Il Comune di Loceri, famoso anche per la sua dimensione artistica che si misura nelle opere sparse per le vie del centro storico, è strategicamente al centro di numerose aree vitivinicole, raggiungibili da tutta la Sardegna.

L'iniziativa è sostenuta dall'agenzia regionale Laore, e punta a mettere in rete un'offerta enoturistica strutturata, capace di unire territori interni e costieri, ricchi di flussi turistici. Oltre alle degustazioni (in programma nel palazzo comunale), sono previsti un convegno sull'enoturismo e la consegna al Comune di Loceri della bandiera ufficiale delle Città del vino.

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Tiziana Sarnari

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

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 25 LUGLIO

❖ JAZZ & WINE

IN MONTALCINO

Montalcino (Siena)

jazzandwinemontalcino.it

FINO AL 31 LUGLIO

❖ VINI E CAMMINI

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

FINO AL 12 SETTEMBRE

❖ APPUNTAMENTI

CON LA ROSSA

12 week end dedicati alla Barbera

Agliano Terme (Asti)

barbera-agliano.com

FINO AL 31 OTTOBRE

❖ SCOLLINANDO 2021

percorsi enoturistici

in Oltrepò Pavese

tutti i week end

buttafuocostorico.com/

scollinando

22 LUGLIO

❖ TRENTODOC

SULLE DOLOMITI

Val di Fiemme, Madonna

di Campiglio e Pinzolo,

Val di Fassa

fino all'8 agosto 2021

trentodoc.prezly.com

23 LUGLIO

❖ I DRINK PINK

L'evento che unisce

i migliori rosati e i migliori oli d'Italia

Roma

Villa Miani

Via Trionfale 151

dalle 18 alle 23

store.gamberorosso.it

23 LUGLIO

VITE IN CAMPO

❖ Susegana (Treviso)

presso Azienda Agricola

Conte Collalto

fino al 24 luglio

viteincampo.

informatoreagrario.it

23 LUGLIO

❖ TRA LE TORRI DEL

PRIMITIVO DI MANDURIA

Manduria (Taranto)

fino al 3 settembre

consorzio tutelaprimativo.

com/

23 LUGLIO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Vallepicciola

Chianti Classico '19

sui canali social

del Gambero Rosso

24 LUGLIO

❖ VINI IN VIGNA,

LA VALLE D'AOSTA

NEL BICCHIERE

Morgex (Aosta)

Str. Vi Plana

vivalvda.it

26 LUGLIO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Nittardi

Chianti Cl. Casanuova

di Nittardi '18

sui canali social

del Gambero Rosso

28 LUGLIO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Consorzio Tutela Vino

Custoza Doc

1) Cavalchina -

Custoza Sup. Amedeo '19

2) Monte del Frà - Custoza

Sup. Cà del Magro '18

3) Le Vigne di San Pietro -

Custoza Sup. Sanpietro '17

sui canali social

del Gambero Rosso

30 LUGLIO

❖ STRATERROIR

Loreto Aprutino (Pescara)

dalle 21.30

Piazzetta Mercato

vinidabruzzo.it

30 LUGLIO

❖ DIVINO FESTIVAL

Castelbuono (Palermo)

fino al 1 agosto

divinofestival.it

Le grandi cantine della Toscana



LOC. PASSO DEI PECORAI | VIA DI NOZZOLE, 12 | GREVE IN CHIANTI (FI)

WWW.TENUTEFOLONARI.COM | 055 859811

La Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute è nata nel 2000 per proseguire la tradizione vitivinicola di famiglia, che risale alla fine del XVIII secolo, all'insegna di una rinnovata eccellenza. Oggi l'azienda è guidata da Giovanni Folonari e, con le sue cinque tenute, racchiude ed esprime il meglio delle denominazioni toscane fra tradizione e innovazione: la Tenuta di Nozzole nel Chianti Classico; le Tenute del Cabreo, nell'areale di Greve in Chianti, dove si producono i Supertuscan; la Tenuta La Fuga a Montalcino; Campo al Mare a Bolgheri; Vigne a Porrone nella Maremma Toscana.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Cabreo Il Borgo '16

Il Cabreo Il Borgo '16, sangiovese, cabernet sauvignon e merlot, è vino solido e complesso, profumato, succoso e gustoso, profondo e davvero avvincente. Per una grande esperienza enogastronomica, assaggiatelo con formaggi stagionati.

Chianti Cl. Gran Selezione Giovanni Folonari '15

Compito e materico, ricamato da trame fruttate e speziate che donano intensità aromatica. La bocca è strutturata, potente, di ottima estrazione e spalla. Si esalta sulle tagliatelle al tartufo bianco.



Bolgheri Sup. Baia al Vento '16

Note speziate e tostate in primo piano avvolgono un frutto intenso e maturo. In bocca il calore mediterraneo si fa sentire e nel finale la chiusura ricorda i pistilli di vaniglia. L'accostamento ideale è con il cinghiale in umido.

ESTERI. Il dramma dei viticoltori tedeschi dell'Ahr. Ecco come aiutarli



foto: Christian Lipowski/Deutsches Weininstitut

Due mesi di precipitazioni concentrate in appena 24 ore, come certificato dal servizio meteorologico nazionale tedesco. Nelle regioni centro europee comprese tra Germania, Belgio e Olanda non si era mai vista tanta pioggia. La conta delle vittime di quella che è stata definita, dati alla mano, l'alluvione del secolo è ancora in corso e si cercano centinaia di dispersi nei vari comuni interessati. Le piogge torrenziali, che hanno fatto crollare ponti, saltare i collegamenti, cancellato le strade e ridisegnato il paesaggio, hanno colpito diversi centri che sono anche comuni vitivinicoli ed enoturistici, soprattutto in Germania.

I danni si contano nella regione occidentale dell'Eifel, in particolare nella rigogliosa valle del fiume Ahr, affluente del Reno, dove sono 563 gli ettari vitati (una

delle più piccole aree tedesche). Qui, l'ultima grande alluvione è datata 1910. Ma, seppure scarsamente popolata, quest'area, dove il Pinot nero è tra le eccellenze vitivinicole, è nota per la grande capacità di rialzarsi di fronte alle difficoltà. A fronte di cantine ed enoteche allagate, uffici spazzati dall'acqua, sono già iniziate le raccolte di fondi e le gare di solidarietà per la ricostruzione. I viticoltori, da queste parti, conoscono bene gli effetti delle alluvioni e sono abituati a correre ai ripari. La differenza, stavolta, l'hanno fatta la velocità e la violenza dell'evento.

I media locali hanno raccolto decine di testimonianze di produttori, come in Renania-Palatinato, dove Michaela Wolff, che gestisce con la famiglia la Weingut Sonnenberg, nel comune di Bad Neuenahr-Ahrweiler, ha parlato di un "effetto bomba" provocato dalle piogge. Nel-

la cantina Selbach-Oster, sfiorata dalla Mosella, Johannes Selbach e suo figlio Sebastian hanno salvato la produzione nuotando nell'acqua tra le botti, come raccontato da Wine spectator.

In generale, in molte delle aree colpite (da Mayschoss a Dernau), non c'è stato modo di mettere in sicurezza i macchinari da lavoro e, oltre alle perdite umane, a mancare sono trattori e presse. Le uve continuano a crescere e la vendemmia sarà un rito da compiere, comunque e a qualunque costo, anche se – come riferiscono le testate locali – sono poche le cantine pronte a portare a casa il raccolto nei prossimi mesi. Per ripartire al più presto, c'è bisogno di attrezzature e soprattutto di manodopera. La volontà non manca di certo. Intanto, l'Istituto del vino tedesco sta raccogliendo sul suo sito le donazioni e le offerte di aiuto: www.deutscheweine.de – **G.A.**

IL MIO EXPORT

Domizio Pigna – La Guardiense

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La percentuale di export è del 20% e si concentra in Paesi come Regno Unito, Germania, Usa, Canada, Australia, Svezia, Norvegia, Belgio, Olanda, Cina, Giappone, Brasile, Spagna ed altri.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

I Paesi in cui si vende meglio, da un punto di vista di prezzo medio, sono la Germania, la Svizzera, la Russia e gli Usa, mentre in Uk il prezzo medio è il più basso, sebbene rappresenti il 40% del fatturato export.

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

Pur avendo avuto una naturale flessione su alcuni mercati, siamo riusciti ad aprirne di nuovi, che hanno calmierato gli effetti negativi delle chiusure generalizzate, garantendoci numeri ai livelli pre-pandemici.

4 Come pensate che il sistema vino debba ripartire? Quali devono essere le strategie e che aspettative avete?

Il mondo del vino deve ripartire con convinzione valorizzando i territori di produzione per sfruttare la fase di ripresa in modo da avvicinare il consumatore al produttore. L'enoturismo diventa, quindi, un fattore dominante nelle dinamiche delle aziende e ancor di più dei Consorzi di tutela. Noi da sempre lavoriamo in stretto collegamento con il territorio e lo valorizziamo. Siamo stati i primi a promuovere un lavoro di zonazione in Campania e con la linea di vini Janare siamo diventati automaticamente portatori di un patrimonio identitario del Sannio in giro per il mondo.

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

L'interesse per il vino italiano è sempre alto, ma troppo concentrato sulle denominazioni più blasonate. Questo aspetto sicuramente è positivo per facilitare la penetrazione del brand Italia, ma in realtà non valorizza la grande eterogeneità del nostro sistema produttivo.

6 Come va con la burocrazia?

Per quanto riguarda l'export, la burocrazia soprattutto per i Paesi che non hanno accordi di libero scambio con l'Italia è sicuramente un aggravio di costi e di tempi. Ipotizzare specifici accordi bilaterali tra l'Ue e i Paesi Terzi sarebbe sicuramente di aiuto.

7 Ci racconto un aneddoto legato alla sua esperienza all'estero

Tutti ricordiamo i drammatici eventi del 2011 in Giappone a causa dello Tsunami. Nei giorni seguenti ci siamo messi in contatto con il nostro importatore per dare sostegno morale e supporto commerciale per affrontare la difficile situazione. Di contro abbiamo ricevuto un grande attestato di vitalità, con la proposta di creare appositamente due nuovi brand. Un vino dal nome Phoenix Japan (La rinascita del Giappone) e un vino Sazanami Falanghina (Falanghina Onda buona).



❖ La Guardiense - loc. Santa Lucia
Guardia Sanframondi - Benevento - laguardiense.it

NEL PROSSIMO NUMERO
ZORZETTIG

VENDEMMIA 2021/Vol. 1 AL CENTRO E AL SUD PESA L'EFFETTO GELATE

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Prima parte del sondaggio Tre Bicchieri: il maltempo di primavera condizionerà i volumi raccolti attesi sotto le medie storiche. E se c'è qualche preoccupazione per la siccità nel Mezzogiorno, le uve sono in buona salute ed è scarsa la presenza di fitopatie. Ottima annata per Chianti Classico, Doc Sicilia, Salice Salentino, Frascati e Irpinia



Un anno fa, la crisi economica scatenata dalla pandemia e le incertezze sulle piazze internazionali facevano prevedere una prudente diminuzione del raccolto di uve in tutta Italia, in vista di una produzione di vino inferiore, in uno scenario rimodellato da chiusure e restrizioni. Invece – con ben 49 milioni di ettolitri – il Belpaese ha sorpreso un po' tutti, segnando un incremento nei volumi e dimostrando, da un lato, di non credere fino in fondo alle varie misure d'emergenza messe a disposizione dal Governo (distillazione di crisi sui vini comuni, riduzione volontaria delle rese per Dop e Igp) e, dall'altro lato, di confidare in un mercato che, tutto sommato, non ha voltato del tutto le spalle al settore vino, come si è visto dalle analisi macro-economiche di tutto il 2020. Quest'anno, però, dopo un inverno mite e siccitoso, il maltempo e il gelo sui vigneti registrati nella prima decade di aprile hanno fatto uno sgambetto all'annata 2021, costringendo i distretti produttivi e i Consorzi di tutela a rimodulare i propri piani.

In questa prima parte del sondaggio a campione del settimanale Tre Bicchieri, dedicata al Centro e al Sud Italia, **emerge un trend generale di riduzione dei volumi o, comunque, di quantità attese sotto le medie storiche, con qualche eccezione.** Chianti Docg e Brunello, in particolare, hanno scelto di abbassare le rese. Da segnalare la buona performance attesa per la qualità del vigneto a Doc Sicilia, gli ottimi stati fitosanitari per le uve delle Dop Chianti Classico, Salice Salentino e Irpinia. Ma scendiamo, nel dettaglio, sui territori.

IN SICILIA SI INIZIA CON PINOT GRIGIO AI PRIMI DI AGOSTO

Partendo dalla **Doc Sicilia**, culla di Grillo e Nero d'Avola, il Consorzio di tutela aveva registrato nel 2020 una produzione di uve pari a 1.824.245 quintali, rispetto a 1.900.754 quintali del 2019. Nel 2021, come spiega il vicepresidente Filippo Paladino, l'andamento fitosanitario è *"ottimo, grazie a condizioni meteo-climatiche primaverili decisamente asciutte, dopo un inverno generoso dal punto di vista pluviometrico, con accumuli sopra i 200 mm"*. Nessun effetto negativo da gelate e da scirocco. Ed è scarsa la presenza di focolai di oidio e peronospora, anche grazie alle buone pratiche messe in atto dai viticoltori, come sottolinea Lorenza Scianna, consulente tecnica, che parla di situazione nei vigneti *"molto buona"* favorita dal recente calo delle temperature, che aiuta il metabolismo della pianta. L'abbondante e sana parete fogliare, derivante da una buona crescita vegetativa, consentirà un'ottima maturazione delle uve *"che si presentano anche con un 10-15 per cento in più rispetto a un 2020 non molto generoso"*, aggiunge Paladino. In sostanza, la Doc Sicilia dovrebbe essere in rialzo e con una *"qualità ottima"*. Raccolta al via ai primi di agosto col Pinot grigio; si chiuderà con Nero d'Avola, Perricone e Cabernet.



Per quanto riguarda la variegata **Doc Etna**, che lo scorso anno ha registrato 61.835 quintali di uve, lievemente al di sopra del 2019, il direttore del Consorzio di tutela vini Etna Doc, Maurizio Lunetta, descrive un 2021 con un andamento fitosanitario “*finora ottimo*” e parla di “*periodo vegetativo secco e asciutto con limitatissimi problemi fitosanitari*”.

Non si segnalano gelate e grandinate e, guardando alle stime, seppur precoci, si prevede “*un raccolto in media con gli altri anni*”.

LA CALABRIA SPERA NEL RITORNO AI QUANTITATIVI PRE 2020

Spostandosi nella vicina Calabria e, in particolare, nella **Doc Cirò e Melissa**, il presidente Raffaele Librandi ricorda che nel 2020 la produzione di uva è stata di 40mila quintali contro i 50mila del 2019. Nella campagna 2021, un autunno molto piovoso è stato seguito da un inverno mite: “*Non*



ci sono stati particolari problemi fino alla fine di aprile, momento in cui in alcune zone si sono verificate delle gelate che hanno compromesso alcuni vigneti. Al momento” spiega Librandi “*la situazione sanitaria delle uve è molto buona*”.

Il Consorzio spera in un ritorno alla normalità dopo un

2020, come evidenziato, a -20 per cento.

Raccolta in leggero ritardo, intorno al 15 settembre, per il Greco bianco e al 25 settembre per il Gaglioppo.

Per quanto riguarda la **Dop Terre di Cosenza**, il presidente Demetrio Stancati spiega che allo stato attuale il vigneto “*si presenta con una media di presenza di frutto buona e migliore rispetto al 2020; la situazione fitosanitaria è altrettanto buona, anche se occorre attendere i prossimi giorni per eventuali attacchi di oidio, determinati dalle piogge a macchia di leopardo e conseguente umidità di questi giorni*”. Sul territorio, che nel 2020 ha prodotto 10,6 mila quintali di uve (rispetto ai 12,3mila del 2019), »

Produzione vino Italia - campagna 2020

Regione	rosso	bianco	totale hl
Veneto	2.199.015	9.518.210	11.717.225
Puglia	5.518.415	3.481.672	9.000.087
Emilia-Romagna	3.427.252	4.462.894	7.890.146
Sicilia	1.230.643	2.429.255	3.659.898
Abruzzo	1.924.624	1.569.371	3.493.996
Piemonte	1.290.894	1.412.439	2.703.333
Toscana	1.937.464	271.130	2.208.594
Friuli V.G.	278.727	1.574.458	1.853.184
Lombardia	758.151	783.147	1.541.298
Trentino	215.637	773.854	989.491
Marche	395.720	492.884	888.604
Lazio	201.497	582.618	784.114
Campania	259.167	455.743	714.910
Sardegna	216.988	258.012	475.000
Umbria	152.993	225.237	378.231
Alto Adige	119.439	185.440	304.879
Molise	138.342	96.421	234.763
Calabria	66.483	30.102	96.585
Basilicata	60.809	11.756	72.565
Liguria	10.191	29.899	40.090
Valle d'Aosta	11.325	7.684	19.010
TOTALE	20.413.777	28.652.226	49.066.003

fonte: Mipaaf - dati in ettolitri

GAMBERO ROSSO



VILLA SALETTA

Experience

WINE PAIRING DINNER

Clicca, scopri
le tappe del tour
e guarda le ricette



www.gamberorosso.it/villa-saletta-tour/

» alcune aziende hanno subito gli effetti della grandine mentre in altre si sta affrontando la siccità. “Nel complesso” conclude Stancati “stimiamo una vendemmia qualitativamente molto buona”.

IN PUGLIA UNA VENDEMMIA SPOSTATA IN AVANTI



In Puglia, per il **Primitivo di Manduria** il 2020 ha significato meno uve del 2019 (29,2 milioni di kg contro 33,7 mln) mentre gli imbottigliamenti hanno superato i 28 mln di pezzi (+26%), per un giro d'affari di 182 mln di euro. L'annata 2021,

come spiega il presidente del Consorzio di tutela, Mauro Di

Maggio, è caratterizzata da un inverno mediamente piovoso e primavera con temperature più basse del 2020: “Questo ha determinato un ritardo nel germogliamento di circa 20 giorni. Dal punto di vista fitosanitario, la situazione è abbastanza positiva poiché le piogge sono state scarse. Il forte caldo e l'incremento di temperature, insieme ai venti di scirocco da metà giugno fino a fine luglio, con temperature oltre 35 gradi, hanno permesso di recuperare e diluire il ritardo a circa una settimana”. Ad oggi, a inizio invaiatura, il carico produttivo è definito “buono e di buona qualità”. La stima è di un 15%-20% di uve in più, anche se “è presto per stimare la produzione finale”.

Nei 1.594 ettari della Doc **Salice Salentino**, sono stati oltre 122 i quintali di uve rivendicate nel corso del 2020, in lieve aumento rispetto al 2019. Circa 71mila gli ettolitri vinificati. Damiano Reale, che presiede il Consorzio, parla di quantitativi per il 2021 che dovrebbero mantenersi uguali al 2020. “Anche se” precisa “la gelata del 7-8 aprile ha portato la riduzione dei grappoli. Tuttavia, essendo un'annata tranquilla dal punto di vista fitosanitario quei pochi grappoli rimasti sono cresciuti bene”. L'incognita sui quantitativi è la lunga permanenza della siccità, che potrebbe incidere anche sulla qualità, e un eventuale eccesso di pioggia, o la grandine, in fase di raccolta. Ad oggi, l'andamento fitosanitario è definito ideale: “Sia per la Doc Salice sia per l'Igt Salento: il migliore degli ultimi 10-15 anni”. L'inizio di agosto, col Primitivo, dovrebbe segnare l'avvio della raccolta; poi toccherà al Negroamaro a metà settembre.

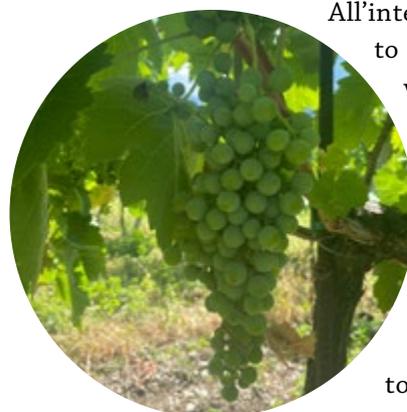
IL MOLISE PREVEDE UNA PRODUZIONE OTTIMALE

Il Consorzio vini **Dop e Igp del Molise**, che nel 2020 ha raccolto oltre 15 mila quintali di uve a Dop e 33,5mila



a Igp, registra per questa annata 2021 un andamento climatico “normale, senza particolari avversità atmosferiche né attacchi fitosanitari”, come spiega il presidente Armando Panella, che stima una produzione “ottimale”, in aumento del 10% rispetto allo scorso anno. “Probabilmente” conclude “la raccolta inizierà nella prima quindicina di agosto con Pinot e Chardonnay, considerando l'andamento climatico attuale”.

PER LA CAMPANIA UNA RACCOLTA SENZA ANTICIPI



All'interno del grande distretto del Consorzio tutela vini del **Sannio**, che un anno fa ha vinificato circa 180mila ettolitri tra Falanghina, Sannio e Aglianico del Taburno Docg, a cui si aggiungono 137mila di Benevento Igp, la situazione fitosanitaria non presenta problematiche: “Il gelo” fa sapere il Consorzio “ha soltanto sfiorato l'area del Sannio senza creare danni. Da un punto di vista quantitativo, il raccolto si prospetta in leggero aumento rispetto al 2020. Ovviamente, è opportuno attendere l'evoluzione della seconda metà dell'estate per delineare un quadro più preciso”. La raccolta è stimata senza anticipi. La Falanghina per base spumante dovrebbe arrivare in cantina nella prima decade di settembre, mentre quella per i vini fermi a inizio ottobre. Annata ideale finora tra i vigneti dell'**Irpinia**, col presidente del Consorzio che parla di “andamento meteo e stato fitosanitario perfetti, senza problemi fitopatologici. Abbiamo avuto tanta pioggia invernale e primaverile” racconta Stefano Di Marzo “poi un'estate soleggiata e calda che, a differenza del 2019 e del 2020, è stata intervallata da piogge a metà giugno e a luglio”. La gelata di aprile ha fatto pochi danni, perché sulle alte e fresche colline dell'Avellinese molte uve non erano ancora germogliate. Sul fronte quantitativo, ad avviso del Consorzio, non dovrebbe essere una vendemmia eccezionale “ma la qualità appare molto buona”, conclude Di Marzo. Si partirà con la raccolta del Fiano a fine settembre, per concludere con l'Aglianico tra ottobre e novembre. »

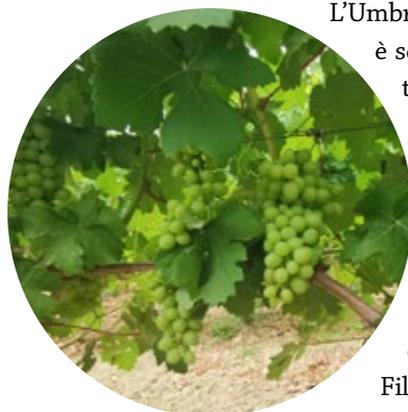
» **NEL LAZIO A FRASCATI
QUANTITÀ SUPERIORI AL 2020**



Sui Castelli Romani, la **Dop Frascati** appare in buona salute. Il presidente del Consorzio di tutela, Felice Gasperini, parla di *“annata favorevole anche se con un piccolo ritardo iniziale, dovuto alle temperature molto basse e con qualche sporadico caso di gelate”*.

Non si notano malattie e l'uva è molto sana: *“Sicuramente”* sottolinea *“ci attende un'annata di buona qualità con quantità sicuramente superiori a quelle dello scorso anno”*, quando furono raccolti 54mila quintali di uve rispetto ai 65mila del 2019. *“Il 2020 potrebbe toccare anche i 70mila quintali”*, stima Gasperini. L'inizio della raccolta dovrebbe essere in linea con gli anni scorsi. *“È stato recuperato il piccolo ritardo iniziale”*.

**L'UMBRIA PAGA LE CONSEGUENZE
DI GELO E SICCATÀ**



L'Umbria vitivinicola, nel 2020, è scesa sotto i 400 mila ettolitri di vino prodotto.

Il distretto del **Montefalco**, in particolare, ha registrato un calo del 25% nella raccolta uve rispetto a un 2019 abbondante, a 43 mila quintali. Come spiega

Filippo Antonelli (Consorzio vini Montefalco), l'annata 2021 sembra *“abbastanza generosa,*

al netto degli effetti della gelata di aprile, che condiziona la raccolta”. I volumi sono attesi a circa -20% rispetto a un'annata standard. Le precipitazioni non sono state abbondanti in questi mesi e, senza piogge nelle prossime settimane, si temono possibili effetti da stress idrico: *“La situazione fitosanitaria è sotto controllo e non ci sono emergenze legate alle fitopatie”*. Sul fronte vendite, non si riscontrano problemi di giacenze, soprattutto i bianchi Grechetto e Trebbiano spoletino. Raccolta al via stimata intorno al 10 settembre col Merlot.

La **Doc Orvieto** ha prodotto quasi 125mila quintali di uve nel 2020, dato stabile sul 2019: due annate in cui il caldo l'ha fatta da padrone. In questo 2021, rende noto il Consorzio, la stagione è stata condizionata dalle basse temperature di aprile (fino a -4 gradi) e da violente grandinate ma su aree molto ristrette. Precipitazioni scarse, peronospora quasi assente mentre ci potrebbero essere riflessi sui »

La tendenza meteo per l'estate 2021



Dopo un mese di giugno caratterizzato da ondate di calore con temperature ben al di sopra della media in tutta la penisola, il mese di luglio ha visto una *“rottura”* del bel tempo, molto simile a quanto di solito ci si aspetta nella seconda metà di agosto, con violenti temporali e grandinate soprattutto sull'arco alpino. Situazione dovuta al cedimento della alta pressione delle Azzorre portatrice di tempo caldo e soleggiato e al retrocedere delle masse d'aria provenienti dal Nord Africa cariche, queste, del pulviscolo caduto copiosamente su tutto il centro-sud Italia nelle scorse settimane, e all'avanzamento di una area di bassa pressione su tutto il centro Europa che ha causato un crollo delle temperature e violenti nubifragi in Germania, Belgio, Olanda, parte della Svizzera e dell'Austria e ha interessato tutte le nostre regioni settentrionali a ridosso delle Alpi.

Nel corso delle prossime settimane, la situazione va ulteriormente evolvendosi e le proiezioni **a partire dalla seconda metà di luglio mostrano un ristabilirsi delle temperature sopra la media stagionale su tutto il Paese, seppure permanga della instabilità in atmosfera**, che potrebbe favorire l'innescò di temporali, localmente anche violenti. Le stesse tendenze a lungo termine non sembrano mostrare grandi cambiamenti per il mese di agosto. Quindi, ancora temperature generalmente sopra le medie stagionali, con potenziali nuove ondate di calore seppure sia difficile, ad oggi, definirne l'intensità.

Per quanto riguarda le precipitazioni, invece, le proiezioni di alcuni centri come quello Europeo ECMWF per agosto mostrano probabilità di formazione di una nuova area di bassa pressione sull'Europa occidentale, che potrebbe far alternare il caldo a temporali che si sviluppano in coda ai fronti freddi che scorrerebbero a nord delle Alpi. Dunque: **un agosto con precipitazioni sotto forma di isolati temporali, anche intensi, soprattutto sull'arco alpino e sui rilievi appenninici**. Data la grande incertezza che i diversi modelli presentano oggi per questa estate 2021, difficile poter dare delle indicazioni sul mese di settembre, ma non è da escludere una rimonta dell'anticiclone con tempo bello e soleggiato.

– **Marina Baldi**, climatologa, CNR-IBE

» volumi a causa degli attacchi di oidio. *“Le ridotte disponibilità idriche e le temperature elevate finora registrate hanno provocato una minore allegagione e le bacche al momento sono su molte varietà di minore calibro e sullo stesso grappolo anche molto difformi (acinellatura). Di conseguenza, risulteranno più leggeri”*, scrive il Consorzio, secondo cui se arriveranno le piogge si potrà ipotizzare una produzione in linea col 2020. Si stima, infine, un ritardo di una settimana per la raccolta sulla media decennale.

IN TOSCANA, DAL CHIANTI ALLA MAREMMA, CALO MEDIO DEL 10%

Nell'areale del **Chianti Docg**, quando mancano oltre 2 mesi alla raccolta e il meteo è sempre più un'incognita, si sentono gli effetti della gelata di inizio aprile che, come riferisce Marco Alessandro Bani, direttore del Consorzio vino Chianti, ha colpito i vitigni più precoci, risparmiando i tardivi: *“Dopo un primo periodo critico, le viti hanno recuperato e stimiamo, salvo ulteriori danni da siccità, grandine, etc. una perdita fra 15% e 20% rispetto alla produzione media della Dop”*. Lo stato sanitario è definito *“sotto controllo, con qualche caso isolato di peronospora e oidio”*. Il Consorzio presieduto da Giovanni Busi ha ottenuto una riduzione generale del 15% delle rese massime a ceppo e a ettaro per riequilibrare il mercato (inclusi sottozona e superiore). La vendemmia dovrebbe scattare nella seconda quindicina di agosto per le uve bianche e intorno al 15-20 settembre per le rosse.

Per il **Chianti Classico** (che ha fatto partire l'iter per il riconoscimento come paesaggio Unesco), il 2020 è stato un anno in flessione produttiva del 13% (a 266mila ettolitri rispetto ai 306mila del 2019), principalmente per il freddo notturno di aprile. In questo 2021, l'andamento meteo è stato *“molto regolare”*, con piogge primaverili che hanno permesso un buon sviluppo vegetativo e fornito riserve idriche sufficienti. *“L'unico fenomeno”* si sottolinea dal Consorzio del Gallo Nero *“è la leggera difformità nei tempi di crescita dei germogli in primavera, dovuti alle temperature sotto media registrate dopo Pasqua”*, che hanno momentaneamente fermato lo sviluppo vegetativo nelle zone più fredde. Sul profilo qualitativo *“le condizioni odierne lasciano prevedere un'ottima annata”* e le quantità sono attese *“in linea col 2020, circa il 10% al di sotto delle medie”*. Si prevede una raccolta *“più scalare e allungata nel tempo”* rispetto al passato: probabile via intorno al 20 settembre.

La Doc **Maremma Toscana** ha prodotto 132mila quintali di uve nel 2020 (erano 159mila nel 2019). Per il 2021, una primavera piovosa è la garanzia delle riserve idriche. Ottimale la situazione fitosanitaria, senza infezioni di oidio. Lo scirocco e l'umidità di fine giugno hanno fatto scattare l'allarme tra i viticoltori che, però, hanno contenuto gli effetti dei focolai da peronospora. Qualche problema sul Sangiovese per le gelate di aprile e su alcune varietà di Chardonnay e Viognier. *“La qualità delle produzioni è ottimale”*, dice il direttore del Consorzio, Luca Pollini, che si dice sicuro di un calo nei volumi

rispetto al 2020 che *“potrebbe oscillare intorno al 10%, ma dipenderà molto dall'andamento meteorologico di luglio”*. Vigneto in lieve ritardo, che potrà essere colmato da un clima asciutto. Si stima un inizio vendemmia intorno al 20 agosto.



Nei quasi 2mila ettari a **Brunello di Montalcino**

durante il 2020 sono stati prodotti 82.136 ettolitri di vino (quasi 10mila in meno rispetto a un 2019 da record rispetto agli ultimi 15 anni). Un inverno piuttosto piovoso ha garantito buone riserve

idriche, poi *“la gelata primaverile ha colpito a macchia di leopardo e le gemme di controcchio hanno rivegetato e prodotto uva, con un danno minimale sul Sangiovese”*, rispetto a varietà più precoci e a minore altitudine. Un maggio piovoso con temperature sotto la norma è stato seguito da un giugno caldo che *“ha permesso di non incorrere in problemi fitosanitari e ridurre al minimo gli interventi”*. Anche grazie a una leggera siccità estiva, le uve stanno arrivando all'invasatura con *“buona omogeneità”*. Nel complesso, fa sapere il Consorzio, si stima un raccolto di circa il 10% inferiore allo scorso anno. Ed è arrivato l'ok della Regione alla riduzione delle rese 2021: oltre il primo ettaro saranno ridotte da 80 a 70 q/ha, con la possibilità per i viticoltori di declassare i vini in giacenza delle tre annate precedenti. A Montalcino, per Rosso e Brunello, si partirà con la raccolta intorno al 10/15 settembre.

LA SARDEGNA FA I CONTI CON LE GELATE DI APRILE



Per la **Sardegna**, che lo scorso anno ha prodotto 375mila ettolitri di vino, l'analisi del presidente regionale di Assoenologi, Mariano Murru, parte dalle precipitazioni invernali che hanno consentito un buon approvvigionamento d'acqua nei terreni; la nota dolente è stata la

gelata dell'8 e 9 aprile, con danni registrati soprattutto nell'Algherese e in Gallura per la varietà Vermentino. *“Attualmente, il ciclo fenologico della pianta”* spiega Murru *“è in linea con le altre annate”*, mentre la qualità delle uve *“appare buona, con ottimo stato sanitario su tutte le varietà”*. L'inizio raccolta è stimato a inizio agosto con le basi spumante. Sul fronte quantitativo, considerando gli effetti del gelo, si prevede una *“diminuzione dei volumi di circa il 10-15% rispetto al 2020”*. ❖

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



LA SCOMMESSA DEL VINO ITALIANO? ROSATI E BOLLICINE, MA OCCHIO A INTERPRETARE I SEGNALI

▲ a cura di Loredana Sottile



Entro la fine dell'anno previsti 11 miliardi di fatturato per un balzo del 9%. Nel Forum Cia in collaborazione con Uiv, il settore si è interrogato sul futuro. E se l'Italia è ormai la sparkling land, il rischio commodity è ancora troppo alto. Scanavino: "La viticoltura sia una guida per tutto il settore primario"



Il mondo vitivinicolo ha cinque mesi di tempo per dimostrare di riuscire a correre più veloce della pandemia e chiudere il 2021 con un giro d'affari di 11 miliardi di euro e un balzo del 9%, mantenendo così intatto il secondo posto nella classifica globale dei maggiori Paesi esportatori, dopo la Francia, e lasciarsi alle spalle il crollo medio dei fatturati del 15%. Ci riuscirà? È questa la previsione emersa nel corso del Forum Nazionale Vitivinicolo 2021, promosso da Cia-Agricoltori Italiani in collaborazione con Unione Italiana Vini. I segnali di ripartenza ci sono tutti: dalle riaperture al nuovo equilibrio nel rapporto di forza tra off e on-trade. Nella situazione attuale, infatti, escluso il rischio di nuovi stop legati alle varianti del virus, si stima che i consumi legati al canale Horeca cresceranno del 19% sul 2020, anche se il saldo resterà ancora passivo rispetto al 2019 (-26% pari a 4,6 miliardi), mentre nella Gdo l'aumento si attesterà al +8%.

"Quello che stiamo vivendo è uno dei momenti più stimolanti degli ultimi 40 anni: la ripresa dopo una crisi del genere" ha sottolineato il padrone di casa **Dino Scanavino**, presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani. *"L'Italia"* ha continuato *"essendo il più grande percettore dei fondi per la ripartenza ha le carte in regola per farlo con potenza straordinaria, ma non bisogna sprecare denaro ed energie. Dal canto suo, la viticoltura, in quanto uno dei settori più dinamici dell'agricoltura, può essere una guida, oltre che un banco di prova per le capacità dell'imprenditoria agroalimentare. Bisogna prendere atto dei cambiamenti interni al mercato del vino a livello nazionale e internazionale, conoscere i nuovi player in campo, capire l'evoluzione delle esigenze dei consumatori. Ci vorrà tempo"* ha concluso Scanavino *"ma sarà vera ripartenza solo cambiando metodo. Serve fare squadra, ragionare in ottica di sistema, creare una filiera organica"*. >>

Da dove ripartiamo? Sicuramente dai consumatori e dai trend che ci danno delle indicazioni chiare su: tipologie di vino in ascesa, ricerca di prodotti più salutistici, attenzione al piccolo, contenitori sostenibili.

— Francesca Benini,
direttore commerciale
e marketing Cantine Riunite & Civ

È importante studiare i numeri e arrivare sui mercati pronti. Per farlo serve un cambio di mentalità: i soldi sono fondamentali, ma prima viene la strategia.

— Claudio Conterno,
azienda agricola
Conterno Fantino (Piemonte)

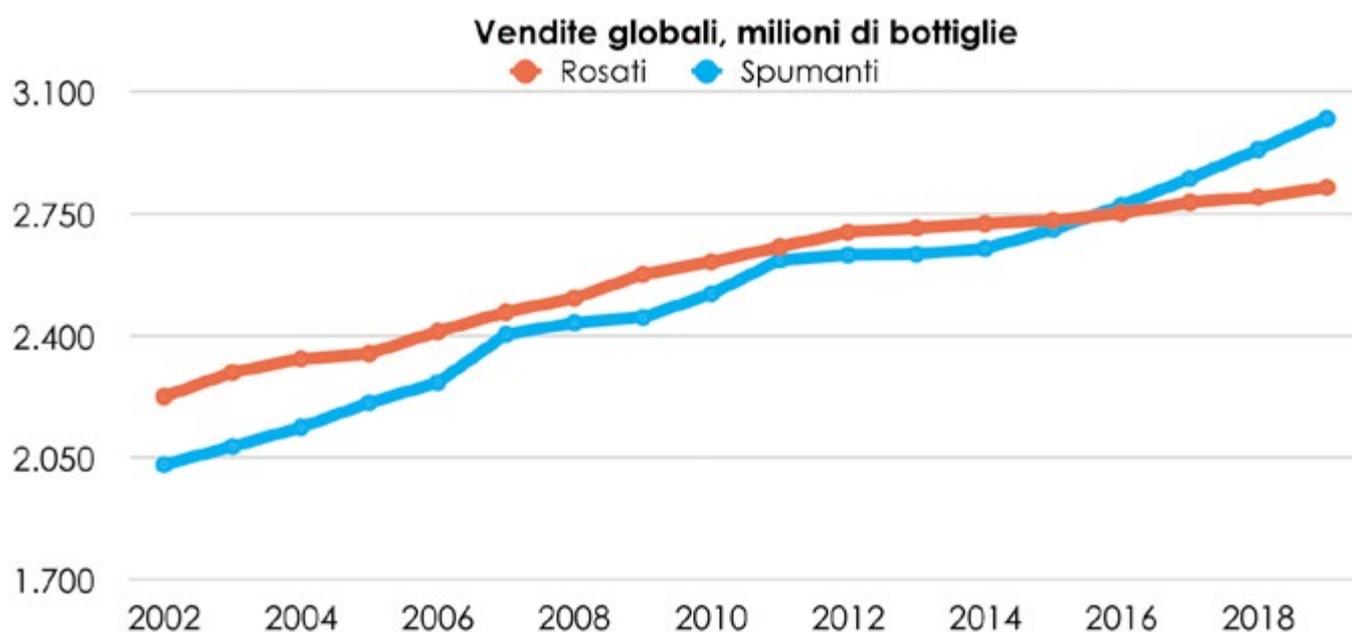
» IL DIFFICILE EQUILIBRIO TRA DO E VINI COMUNI E IL RISCHIO COMMODITY

Vietato, però, dimenticare questo anno pandemico che, come ha spiegato il responsabile dell'Osservatorio Uiv, **Carlo Flamini**: "è stato uno spartiacque che ha messo a nudo punti di forza e punti di debolezza del settore. E se è vero che andiamo verso una nuova normalità" ha continuato "dobbiamo capire da dove partiamo e su quali punti lavorare". Secondo l'analisi "Un nuovo potenziale per il vino italiano", presentata nel corso del Forum ci sono ancora ampi i margini di crescita del Made in Italy enologico, ma con un potenziale produttivo in aumento, l'offerta del vino italiano rischia una tendenza verso il basso. Nello specifico, infatti, nell'evoluzione in vigneto si sta ritornando ai livelli precedenti alla prima Ocm del 2009, che finanziò i coltivatori per estirpare (è del 2016 la ripar-

tenza con il sistema delle autorizzazioni).

Tuttavia, questo ritorno al passato, non interessa le principali Doc e Docg, per cui gli albi sono ormai chiusi, ma va ad alimentare il serbatoio dei vini comuni. **Il potenziale produttivo è, quindi, di medio-basso livello. Tra il 2021 e il 2025 si prevede di arrivare ad una media produttiva di 50 milioni di ettolitri.** Insomma, riassume Flamini: "Ci sono un potenziale tendente all'aumento, una nuova offerta vincolata verso il basso e una quota contoterzismo molto alta, vicina solo a quella spagnola. Ed è sbagliato pensare che Do e vini comuni siano due mondi che non si parlano, spesso – soprattutto nelle annate più abbandonanti – si rischia di mettere a repentaglio il valore dei vini". Un rischio commodity da evitare lavorando sull'offerta di qualità specie su alcune tipologie della domanda globale in forte crescita. »

Quello che tira nel mondo oggi



fonte: Osservatorio del Vino Uiv

Da giugno siamo ripartiti anche con le fiere e a ottobre ci ritroveremo a Verona per Vinitaly special edition. Senz'altro, di fronte ai cambiamenti, bisognerà, lavorare di più in collaborazione e ci piacerebbe creare attorno al nostro Salone una sorta di club degli amici.

– **Giovanni Mantovani**,
dg di Veronafiere

Il vino italiano è forte in tante parti del mondo, ma ci sono ancora mercati dalle potenzialità infinite, vedi Cina e tutto il Sud Est asiatico. La promozione deve passare dal legame tra vino e territorio, puntando sulla narrazione enogastronomica che lega una denominazione al suo luogo d'origine.

– **Oreste Gerini**, direttore generale per la Promozione della Qualità Agroalimentare e dell'Ippica Mipaaf

» ROSATI: OFFERTA ITALIANA ANCORA TROPPO PARCELLIZZATA

E a proposito di tipologie in crescita, la risposta non può che essere doppia: rosati e spumanti. Non a caso il Prosecco Doc - che è sempre molto attento ad interpretare i segnali - si è assicurato un posto su una miniera d'oro, introducendo lo scorso novembre anche la versione rosata delle sue bollicine (così come vorrebbero fare adesso altre denominazioni, vedi Asolo Prosecco Docg, [articolo pag. 10](#)).

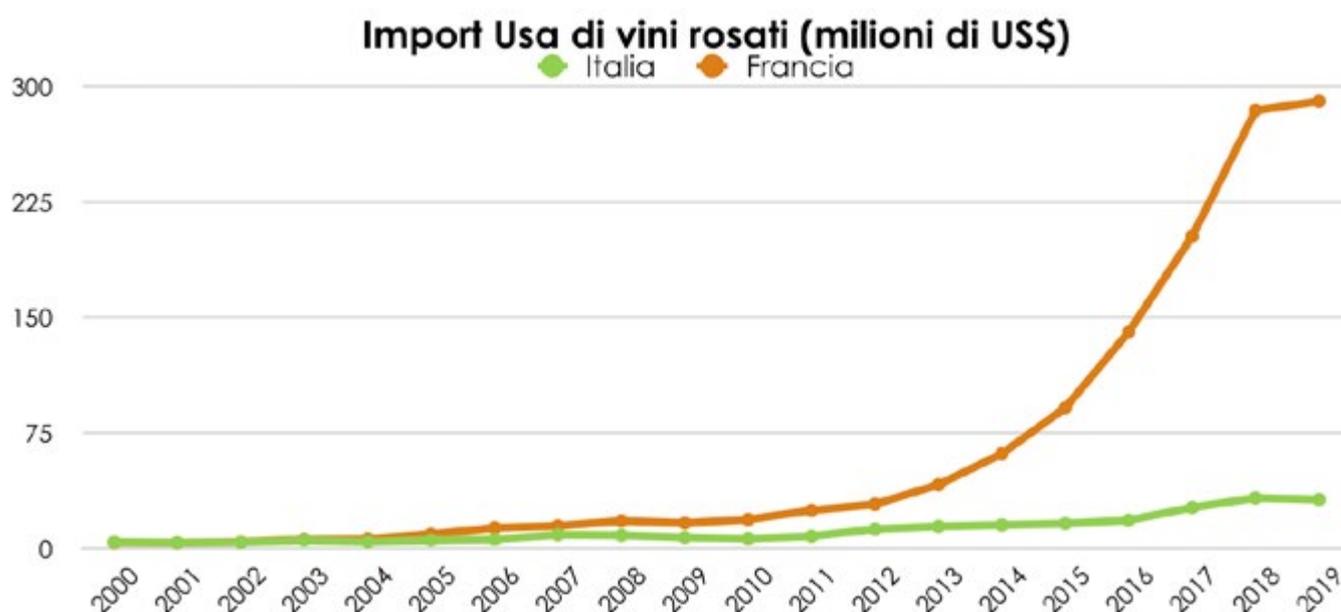
Oggi complessivamente il rosato in Italia riguarda 120 milioni di bottiglie nel 2020 per un valore di 450 milioni di euro. Per i rosati fermi ci si assesta su circa 68 milioni di pezzi. Ma attenzione: di questi, solo il 2% dei rosati fermi supera quota 5 milioni di bottiglie; il 74% resta sotto le

100 mila bottiglie. Una risposta ancora poco efficace al trend di crescita dei rosati nel mondo.

“Se la Francia si è fatta trovare pronta con un sistema di distretti ben rodati, l'Italia non può dire lo stesso”, ribadisce Flamini. Negli Usa, infatti, la corsa dei rosé francesi fissa incremento, dal 2010 a oggi, di circa il 1.500%, per un controvalore di 290 milioni di dollari l'anno, a fronte di un export dei rosati italiani fermo a 32 milioni di dollari (vedi tabella *Vini rosati in Usa, dinamiche differenti*). “Quindi, il motivo per cui Oltreoceano non comprano i rosati italiani” rivela Flamini “non è perché non sono apprezzati, ma perché non li trovano”. In definitiva, quindi, quella italiana è ancora “un'offerta parcellizzata, inadeguata alla domanda, che poi finisce in surplus produttivi da svendere”.

»

Vini rosati in Usa, dinamiche differenti



fonte: Osservatorio del Vino Uiv

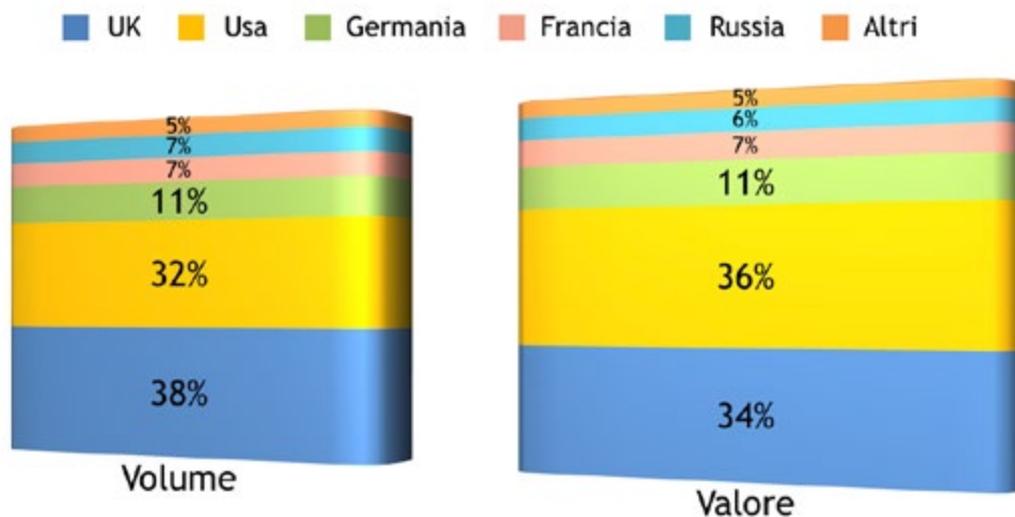
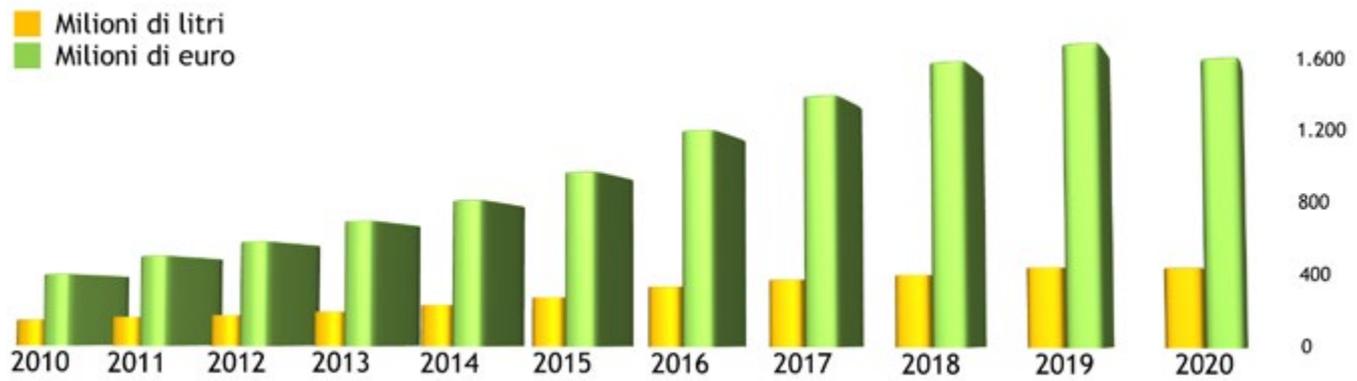
Oggi dobbiamo lavorare con un pensiero rinnovato rispetto a quello che è successo: i canali sono cambiati, così come sono cambiate le modalità di consumo: dall'asporto all'e-commerce. E, poi, i messaggi devono essere più incisivi e più rivolti al territorio: chi beve italiano deve anche venire a conoscere l'Italia.

— Francesca Planeta,
azienda Planeta (Sicilia)

Bisogna saper interpretare il momento in cui siamo: ci troviamo tra la pandemia e il Green Deal. La prima ci lascia la voglia di ripresa, ma anche nuove modalità di rapportarsi al mercato, il secondo ci proietta in un futuro più sostenibile.

— Andrea Comacchio,
direttore Area marketing
territoriale, agricoltura, sport
e turismo Regione Veneto

Spumanti - Totale export



fonte: Osservatorio del Vino Uiv

Senza il cruscotto non possiamo sapere come va la macchina. Forse il settore vitivinicolo in questi anni ha sottostimato l'importanza di tenere sotto controllo gli indici dell'azienda. Ma la pandemia ci ha insegnato ad essere più attenti. E poi, come dicono gli inglesi, ci ha insegnato a non tenere tutte le uova nello stesso cestino: quando un mercato va bene, non bisogna compiacersene, ma cercarne altri per avere maggiore sicurezza.

— **Lamberto Frescobaldi**
vicepresidente Uiv

» **BOLLICINE: COME FAR DURARE IL MIRACOLO ITALIANO**

Se quello dei vini rosati è un fenomeno recente, quello delle bollicine è, invece, ormai un sistema consolidato, tanto da far diventare l'Italia una vera e propria "sparkling land": **niente è cresciuto come lo spumante, con 750 milioni di bottiglie italiane, che rappresentano quasi un quarto dell'export vinicolo nazionale, per un valore di circa 2 miliardi di euro**, per il 70% grazie al sistema Prosecco. Un trend in crescita costante, tanto che si stima il raggiungimento di 1 miliardo di bottiglie di bollicine entro il 2024.

Il punto è capire come far durare questo miracolo e soprattutto come evitare degli errori poco furbi, che rischiano di farci del male. Tra questi Flamini cita i casi di auto-concorrenza, con spumanti comuni e varietali italiani che in Germania hanno messo il bastone tra le ruote all'ascesa incontrastata del Prosecco (vedi tabella a pagina 38). "Un caso di cannibalismo italiano sui propri prodotti, che francamente si vede poco nelle altre parti »

La Pac e le prossime sfide per il vino



Con la nuova Pac abbiamo raggiunto obiettivi importanti e sono state poste le basi per la ripartenza del settore. Ora la speranza è che il Covid finisca, l'Horeca riapra e si ridia slancio alla domanda.

— Paolo De Castro, coordinatore S&D Comagri al Parlamento Europeo



Sulla promozione abbiamo trovato regole buone con la nuova Pac, ma sono preoccupato per il dibattito sull'esclusione o le limitazioni per il budget per alcuni settori come il vino e la carne. Questa ideologia che c'è, la considero una idiozia. Credo che il consumo del vino faccia parte di una dieta bilanciata e sana, quindi dobbiamo stare molto attenti affinché non vengano prese decisioni aberranti.

— Herbert Dorfmann, coordinatore Ppe Comagri al Parlamento europeo



La sostenibilità ambientale è uno degli elementi principali della riforma Pac. Il settore vitivinicolo italiano avrà così la possibilità di promuovere azioni per consolidare la sua presenza nei mercati più attenti a questo aspetto.

— Miguel Garcia Navarro, vice capo Unità Dg Agri



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Brunello di Montalcino '16 TENUTA DI SESTA

Nella zona del Montalcino troviamo l'azienda Tenuta di Sesta, che ha origini molto antiche che risalgono all'Alto Medioevo. Nel 1850 Felice e Giovanni Ciacci acquisirono l'azienda, che oggi si estende per 200 ettari nel versante sud di Montalcino di cui 30 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Brunello di Montalcino '16. Dal colore rubino cupo e fitto, al naso è elegante, fragrante, ricco di frutti rossi, con toni boisé e fumé, note di erbe della macchia mediterranea, leggere sfumature di tabacco e liquirizia. All'assaggio il vino è ricco di frutto di ciliegia croccante e mora, dinamico, sorretto da una bella acidità, con tannini eleganti, note di sottobosco ed erbe aromatiche. Un vino ottimo con cacciagione, carni rosse, carni arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

Visita il sito:

www.tenutadisesta.it/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CRmFfCSrt1c/



THE BEST IN LOMBARDY EXPERIENCE

Il tour del gusto in Lombardia

Dodici appuntamenti che valorizzano
le diverse anime dell'enogastronomia lombarda

I PROSSIMI APPUNTAMENTI:

22 LUGLIO 2021

LANTERNA VERDE

frazione San Barnaba, 7 - Villa di Chiavenna (Sondrio)

☎ 0343 38588

23 LUGLIO 2021

IL SOLE DI RANCO

Piazza Venezia, 5 - Ranco (Varese)

☎ 0331 976507

PER INFO E PRENOTAZIONI

www.gamberorosso.it/the-best-in-lombardy-experience/

In collaborazione con



» del mondo e che sarebbe meglio evitare. Così come bisogna assolutamente sfuggire all'improvvisazione. Bene che la produzione dello spumante abbia superato la linea del Po, cogliendo i segnali che vengono dal mercato, ma bisogna crederci veramente».

In definitiva, il settore vitivinicolo sta crescendo e questo non deve far paura, semmai bisogna razionalizzare e dominare questa crescita. «Un modo per farlo» conclude Flamini «è creare delle filiere specializzate, come già avviene in Francia e dotarsi di strumenti previsionali e di monitoraggio, per non rischiare di andare nelle piazze impreparati. L'auspicio è che l'epidemia ci abbia insegnato ad affrontare i mercati in maniera nuova e più razionale».

IL RUOLO DELLA PROMOZIONE

Accanto ai segnali di cui tener conto, c'è poi uno strumento che deve affiancare i produttori nella fase finale, ovvero la promozione. Ed è a questa che hanno fatto riferimento i partecipanti al forum. «La lunga crisi pandemica ha segnato un punto di rottura nel settore che, per un rilancio vero, ha bisogno di uscire dalla logica emergenziale dei ristori» ha spiegato **Luca Brunelli**, responsabile Cia-Agricoltori Italiani Area Politiche Vitivinicole «Per superare l'impasse, è necessario puntare sulla promozione, utilizzando tutti i fondi e le risorse a disposizione, a livello nazionale e Ue, con l'obiettivo di competere sempre meglio sui mercati esteri».

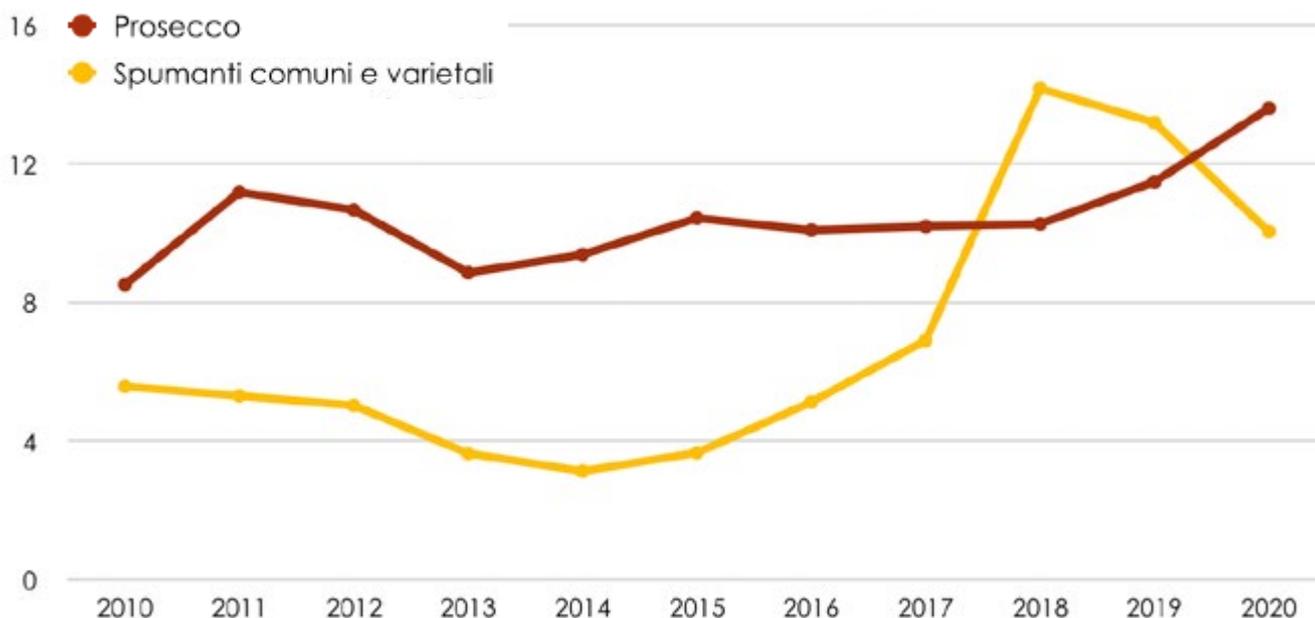
Per il ministro delle Politiche Agricole **Stefano Patuanelli** «L'obiettivo è non sprecare risorse. E il vino» ha proseguito «ha dimostrato di essere, nel primario, il settore che più di tutti sostenuto il Made in Italy, perché in grado di creare valore aggiunto e ripartirlo con tutta la filiera».

Bollicine e rosati protagonisti degli Speciali Tre Bicchieri

Proprio agli sparkling e ai vini rosati italiani, Tre Bicchieri dedicherà due numeri Speciali monografici estivi, in uscita il 19 e il 26 agosto. Da una parte un fenomeno ormai consolidato, dall'altro un trend in ascesa da saper interpretare e gestire. Non perdeteli!

A lui ha rivolto il suo appello il presidente Uiv **Ernesto Abbona**: «Al Ministro» ha detto «proponiamo di farsi promotore per l'avvio di una campagna istituzionale per il rilancio dell'immagine del nostro Paese attraverso la narrativa dei suoi territori vitivinicoli e delle sue tipicità agroalimentari». Intanto, però, ha aggiunto lo stesso Abbona: «Chiediamo fortemente che lo strumento della promozione Ue sia difeso a livello europeo, nell'ambito della riforma a cui sta lavorando in questi mesi Bruxelles, in quanto le politiche proibizioniste della Commissione potrebbero escludere il vino e altri settori del nostro agroalimentare dai finanziamenti a favore della promozione dei prodotti agricoli». **Il riferimento è al piano anticancro che, avrebbe puntato il dito, anche contro il vino, mettendo a rischio proprio l'inserimento nei piani di promozione.** «È fondamentale» ha continuato Abbona «far fronte comune per impedire questo disegno, facendo leva sul ruolo insostituibile del vino e delle sue Dop e Igp sullo sviluppo e sostenibilità dei territori». ❖

Prosecco e spumanti vari in Germania (milioni di litri)



fonte: Osservatorio del Vino Uiv