



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



UN ITALIANO ALLA GUIDA DELL'OIV. I SUOI PIANI PER IL FUTURO DEL VINO

GREEN PASS

Fipe propone l'autocertificazione per chi va al bar e al ristorante. Passaporto verde anche per le fiere

SOSTENIBILITÀ

Intesa tra Equalitas e Assobenefit.

- ❖ Obiettivo, promuovere lo sviluppo di cantine benefit

AMARONE

Il bilancio della Famiglie Storiche:

- ❖ il calo Horeca compensato dall'export. A settembre il docufilm

ESTERI

Il Governo inglese abolisce il certificato di importazione VI-1. Quanto risparmierà il settore vitivinicolo?

VENDEMMIA

Buone aspettative al Centro-Nord, ma preoccupa la grandine. Seconda parte del sondaggio Tre Bicchieri



Futuro Anteriore: anche l'Etna ha il suo giardino pantesco

Un giardino di Pantelleria alle pendici dell'Etna? Non è un'allucinazione data dalle alte temperature, ma **un'installazione all'interno della terza edizione di Radice Garden Festival, la Biennale del giardino Mediterraneo**, ideata da Mario Faro che, a partire dal 27 giugno fino al 19 dicembre, a Giarre, esplorerà il tema dei Giardini del Futuro. Nel parco botanico è possibile visitare quattro installazioni e quindici giardini con le varietà provenienti da Pianta Faro, il vivaio che rappresenta una delle realtà più innovative del territorio.

In particolare, il giardino pantesco esposto prende il nome evocativo di Futuro Anteriore e celebra la viticoltura di Pantelleria, l'isola dove l'uomo nel corso dei secoli è riuscito a coltivare la vite in un ambiente estremo: ventoso, poco piovoso, con terreni in forte pendenza e senza sorgenti di acqua. La vigna è su terrazze sorrette da muretti a secco in pietra lavica, costruiti dalle sapienti mani dei viticoltori; i terrazzamenti contribuiscono a prevenire l'erosione del suolo e rendono unico il paesaggio dell'isola. Inoltre, la vite di Zibibbo è allevata quasi strisciante sul terreno, all'interno di "conche", in modo che la pianta rimanga molto bassa e protetta dal vento. L'alberello pantesco in quanto "pratica agricola altamente sostenibile e creativa" è stato riconosciuto dall'Unesco Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Futuro Anteriore, che resterà a Radice Pura come installazione permanente sancisce anche la partnership tra l'azienda vitivinicola Donnafugata e la Fondazione Radicepura, realtà siciliane foriere di uno sguardo innovatore sulla propria terra. *"Con la famiglia Faro"* spiegano Josè e Antonio Rallo, titolari di Donnafugata *"condividiamo una visione produttiva fondata sui valori di artigianalità, sostenibilità e cura del paesaggio. Una cultura di impresa consapevole delle sfide che abbiamo davanti: dai cambiamenti climatici all'erosione dei suoli, dalla sostenibilità economica ed ambientale alla cura del territorio"*. A completare il giardino, il bozzetto realizzato dall'artista Stefano Vitale (storico illustratore delle etichette Donnafugata) che rappresenta l'isola e il lavoro manuale che c'è dietro alla sua viticoltura eroica. – **L.S.**

foto: Donnafugata

CONSUMI. Nel primo semestre crescono le vendite di vino nell'off-trade italiano. Iper e supermercati a +10%, discount +2% ed e-commerce oltre il 300%

Nomisma Wine Monitor e NielsenIQ certificano una nuova crescita per le vendite a valore di vino nel canale off-trade italiano. Il primo semestre 2021 conferma il trend in Gdo (+10% in ipermercati e supermercati, +2% nei discount) e una ripresa del Cash&Carry (+18%), che rappresenta un segnale della progressiva riapertura di bar e ristoranti (il Cash&Carry è un format distributivo riservato ad operatori professionali Horeca). La ripresa, secondo il rapporto, è confermata ulteriormente dal dato relativo al secondo trimestre 2021 (quando le restrizioni si sono maggiormente allentate): **+45% rispetto al primo trimestre di quest'anno.**

Se è certificata la ripresa anche dei consumi fuori casa, è l'e-commerce a segnare i numeri più importanti. Le vendite di vino nei siti generalisti (catene distributive + Amazon) registrano per il primo semestre 2021 una crescita a valore del 351% e a volume del 310%, confrontata con lo stesso periodo dell'anno pre-

cedente che, come ricordano gli analisti, comprendeva due mesi di lockdown totale (quindi di crescite esponenziali negli acquisti di vino on-line da parte degli italiani). Il peso dell'e-commerce è ancora molto limitato rispetto al valore totale delle vendite di vino off-trade, e corrisponde ad appena il 2% che, sommato, al peso rivestito dai cosiddetti pure players non supera il 15%.

"La continua crescita delle vendite online, anche dopo i momenti più critici della pandemia" commenta Denis Pantini, responsabile agroalimentare e Wine Monitor di Nomisma *"conferma lo sviluppo strutturale di questo canale per il mercato del vino, una delle tante eredità che ci sta lasciando il Covid a livello mondiale"*. Considerando il prezzo medio

Vendite vino off-trade
1 semestre 2021 - valori

+10% Iper e Super

+2% Discount

+18% Cash&Carry

+351% Online

fonte: Nomisma Wine Monitor - NielsenIQ

della spesa dei vini acquistati online si registra un differenziale di circa il 38% per i vini fermi e frizzanti e del 19% nel caso degli spumanti rispetto agli acquisti a scaffale: *"Uno scostamento"* aggiunge Pantini *"che deriva dalla diversa composizione (tipo, brand e packaging) dei due carrelli di spesa"*.

Entrando nel dettaglio, sottolineano i ricercatori, a fronte di un'incidenza degli spumanti del 12% sui volumi di vino acquistati a scaffale nella Gdo italiana, nell'e-commerce tale peso arriva al 16%. Tra le bollicine, il peso di Champagne e Metodo Classico arriva al 12% nel carrel-

lo on-line contro l'8% delle vendite a scaffale. E sui vini biologici l'incidenza è doppia nel caso della spesa on-line, sebbene sia ancora marginale sul totale, vale a dire il 2%.

Decreto Mipaaf assegna al vino altri 25 mln

Il vino italiano avrà a disposizione ulteriori 25 milioni di euro per supportare le azioni promozionali istituzionali sui mercati esteri. L'annuncio è del sottosegretario alle Politiche agricole, Gian Marco Centinaio. Il decreto Mipaaf, esaminato dalla Stato-Regioni, stanziava nuove risorse a valere sui fondi della Legge di bilancio dello Stato del 30 dicembre 2020. I fondi saranno gestiti dal Mipaaf.

ALIMENTARE. L'Italia al Pre Food System Summit: "Garantire accesso al cibo a tutti i Paesi"

Come per i vaccini anti Covid, è necessario garantire l'accesso al cibo a tutti i Paesi. Il messaggio è arrivato dal Pre Food System Summit della Fao (Onu), tramite il presidente del Consiglio italiano, **Mario Draghi**, che ha ribadito l'impegno di Roma per fronteggiare la crisi alimentare. Una crisi che potrebbe essere sostenuta da un aumento dell'accesso al credito soprattutto per i piccoli agricoltori, per i quali, secondo l'Italia, c'è bisogno di più finanziamenti. I prezzi alimentari sono aumentati per le condizioni meteo estreme e le interruzioni degli approvvigionamenti, ha ricordato Draghi, evidenziando che nel 2019, secondo la Fao, circa 690 milioni di persone soffrivano la fame e che la pandemia porterà il numero a oltre 800 milioni.

Anche **Papa Francesco**, in un messaggio inviato durante il pre-summit, ha invitato i governi a rafforzare le economie locali, migliorare la nutrizione, ridurre gli sprechi, fornire diete sane accessibili, sostenibili e rispettose delle culture locali. Il ministro italiano per le Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, ha elencato, infine, le condizioni per assicurare una dieta salutare: eradicazione della povertà (*"anche se - ha detto - non siamo ancora in linea con l'obiettivo fame zero"*), promozione dell'agricoltura sostenibile, consapevolezza dei consumatori, tutela e promozione di modelli alimentari territoriali. Se ne parlerà a settembre all'evento globale in programma a New York.



ANGORIS

Friuli wines since 1648

TENUTA DI ANGORIS S.r.l.

Località Angoris, 7 | 34071 Cormons (GO) Italy | Tel. +39 0481 60923 | info@angoris.it | www.angoris.com

GREEN PASS. Ecco cosa cambierà dal 6 agosto per bar e ristoranti.**Fipe: "Basti l'autocertificazione: i titolari dei locali non sono forze dell'ordine"**

Mantenere tutta l'Italia in zona bianca. È questo l'obiettivo del Governo con l'introduzione del green pass obbligatorio sopra i 12 anni, a partire dal prossimo 6 agosto, per accedere a diversi luoghi della socialità, tra cui anche ristoranti al chiuso e bar con consumazione al tavolo (non necessario per consumare al banco). Per ottenere il certificato verde bisognerà aver fatto un tampone negativo nelle 48 ore precedenti o essere guariti dal Covid o essere vaccinati (inizialmente basterà una dose di vaccino, ma da settembre ne serviranno due). Sul fronte logistico, quindi, toccherà ai ristoratori l'onere di organizzarsi di conseguenza. E molte startup stanno già lavorando proprio su questo fronte per sviluppare piattaforme in grado di verificare la validità del green pass in fase di prenotazione per rendere più snello tutto l'iter.

Commento molto duro da parte di Fipe-Confindustria: "I gestori dei bar e dei ristoranti non sono pubblici ufficiali e come tali non possono assumersi responsabilità che spettano ad altri. È impensabile che, con l'attività frenetica che caratterizza questi locali, titolari e dipendenti possano mettersi a chiedere alle persone di esibire il loro green pass e ancor meno a fare i controlli incrociati con i rispettivi documenti di identità. Così facendo c'è il rischio di rendere inefficace la norma". La soluzione? **Secondo la Federazione dei pubblici esercizi bisognerebbe semplificare, "prevedendo un'autocertificazione che sollevi i titolari dei locali da ogni responsabilità. Chi dichiarerà il falso" è la proposta "lo farà a suo rischio e pericolo. I controlli devono rimanere in capo alle forze dell'ordine e noi ci batteremo in fase di conversione in legge del decreto affinché questo avvenga". - L.S.**

**Vinitaly: "Condividiamo la decisione del Governo"**

Tra gli altri settori a dover introdurre il green pass c'è anche quello fieristico. All'indomani della decisione del Governo, Veronafiere si fa trovare pronta, con uno specifico protocollo safetybusiness, contenente le linee guida più aggiornate in materia di prevenzione contro il Covid19. Una serie di misure adottate già dal 15 giugno scorso, giorno della ripartenza del settore fieristico a livello nazionale, e applicate alle manifestazioni che si sono svolte, tra cui Vinitaly OperaWine e Vinitaly Preview. Il protocollo safetybusiness prevede biglietti digitali

per date specifiche; misurazione della temperatura corporea con termoscanner ai tornelli; capienza giornaliera contingentata; rete intelligente di 400 telecamere in grado di individuare in tempo reale eventuali assembramenti e monitorare il corretto utilizzo delle mascherine; dispenser di gel idro-alcolici per disinfettare le mani; procedure rafforzate di sanificazione degli ambienti; lancio dell'app di food delivery per la prenotazione dei servizi di catering agli stand; presenza di un presidio medico gestito dalla Croce Blu con punto tamponi rapidi. A tutto que-

sto, dal 6 agosto si aggiunge la certificazione verde che, salvo nuove decisioni, sarà richiesta anche per Vinitaly Special Edition che si svolgerà a Verona dal 17 al 19 ottobre. "Condividiamo la decisione del Consiglio dei ministri di estendere l'obbligatorietà del Green pass al settore fieristico, che ha risentito pesantemente dello stop forzato lo scorso anno" è il commento di Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere "Ci auguriamo che questa misura consenta alle imprese del Made in Italy il ritorno al business in fiera".

**FRESCO
DI MASI**

AUTENTICO
SINCERO
BIOLOGICO
FRIENDLY

SOSTENIBILITÀ. Siglata l'intesa tra Equalitas e Assobenefit per promuovere lo sviluppo delle società benefit tra le aziende vitivinicole



a cura di Loredana Sottile

Equalitas, società detentrica dell'omonimo standard di certificazione della sostenibilità nella filiera vitivinicola, ha firmato un protocollo d'intesa con Assobenefit, associazione nazionale per le società benefit. Promozione, formazione e informazione sono al centro dell'accordo che intende promuovere lo sviluppo in Italia di società benefit e sostenibili nel comparto vitivinicolo.

L'ACCORDO. "Assobenefit ed Equalitas" ha spiegato il presidente di Equalitas **Riccardo Ricci Curbastro** "condividono l'obiettivo di diffondere un concetto di sostenibilità sui tre pilastri: profitto e impatto positivo sociale e ambientale sono temi imprescindibili tra loro nella visione congiunta". "Sono entusiasta di questa collaborazione" ha esordito il vicepresidente Equalitas **Michèle Manelli**, intervenendo alla **Tavola Rotonda 'La certificazione Equalitas come strumento di misurazione per le aziende vitivinicole benefit'** "Questa giornata è il nostro pick off e da qui partono ufficialmente i lavori".

LE SOCIETÀ BENEFIT. La storia delle società benefit risale al 2016, come ha ricordato **Mauro del Barba** (foto), presidente di Assobenefit: "grazie alla legge (la n. 208 del 28 dicembre 2015) che assegna alle imprese italiane un ruolo da protagoniste per il cambiamento verso la sostenibilità. La proposta italiana si è inserita dentro al grande movimento globale partito dagli States con

le benefit corporation e poi diffuso anche in Europa. L'idea di fondo è che le imprese devono essere il cuore del cambiamento sostenibile". **In che modo? Non avendo solo il profitto azien-**

dale come scopo finale, ma guardando al benessere sociale e, quindi, ambientale. "Invece di farci dettare dall'alto come devono essere le imprese di domani" continua del



Barba "lo stabiliamo noi. A questo scopo è nato Assobenefit che, adesso, grazie all'accordo con Equalitas intende dare gli strumenti necessari alle aziende vitivinicole per diventare a loro volta società benefit".

LE ADESIONI. Al momento, su un migliaio di aziende benefit, quasi un 10% fa parte del settore primario e solo qualcuna del mondo vitivinicolo. Tra queste, c'è ad esempio Feu-

di di San Gregorio, che è anche certificata Equalitas. "Noi abbiamo scelto entrambi i percorsi" ha spiegato il presidente **Antonio Capaldo** "perché crediamo nella sostenibilità a 360 gradi. Quando siamo diventati azienda benefit, il clima è cambiato completamente, così come sono cambiati gli obiettivi. Dopo un anno così difficile, segnato dal Covid, a maggior ragione, ritrovarsi su valori positivi che guardano al futuro, ci ha molto aiutato. Ci auguriamo, quindi, che sempre più cantine possano intraprendere questo doppio percorso".

"La strada è quella giusta" gli ha fatto eco **Mauro Vergari** responsabile Ufficio Studi Ricerche e Innovazioni Adiconsum "il consumatore ha bisogno di essere informato e le certificazioni come Equalitas servono proprio ad aiutarlo nelle scelte e a conoscere quelle imprese che fanno davvero sostenibilità". "Ormai la sostenibilità è entrata nel linguaggio comune" ha concluso il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia**, che ha moderato l'incontro "ma spesso è utilizzata a sproposito o non è radicata come dovrebbe essere. Anche per questo è bello vedere che imprese e istituzioni collaborano per convergere verso questa evoluzione di cui il pianeta ha sempre più bisogno".

Come si diventa aziende benefit

Per diventare aziende benefit non esiste un tempo standard. Come spiega il professor **Raul Caruso**, direttore di Assobenefit: "La parte difficile viene dopo essere andati dal notaio, perché essere benefit va a modificare il Dna dell'impresa: all'obiettivo del profitto va ad aggiungersi quello del bene comune. Il primo impegno da assumere è, quindi, quello di misurarsi, come prevede la legge. E misurandosi si migliora". L'impegno non è esclusivamente ambientale, ma si declina su quattro aree specifiche: rapporto col lavoratore; governance di impresa (la legge impone la nomina di un responsabile dell'impatto, che aiuti il management a seguire la realizzazione del bene comune); rapporto con gli stakeholder; valutazione ambientale.

"La grande forza della legge" sottolinea Caruso "sta poi nell'obbligo di comunicare la misurazione. Un vincolo che diventa un'opportunità, in quando mette dei paletti al rischio del cosiddetto green washing, ovvero il marketing verde ingannevole, purtroppo molto utilizzato negli ultimi tempi".

VINI&SCIENZA

Le radici lontane dell'ambientalismo italiano: Mario Incisa della Rocchetta



La più grande rivoluzione nella viticoltura italiana dei nostri tempi fu attuata dal marchese Mario Incisa della Rocchetta a Bolgheri che, intuendo la grande vocazione di questo territorio ad ospitare vitigni bordolesi quali il Cabernet sauvignon e franc, praticamente sconosciuti in Toscana, creò un vino che si affermò sui mercati di tutto il mondo. Questo vino rappresenta quell'innovazione che ormai più di cinquanta anni fa dette avvio al Rinascimento enologico italiano, quello dei Supertuscans. **Meno nota è la sua visione di un'agricoltura per alcuni versi rivoluzionaria e senz'altro in largo anticipo sui tempi.**

Attorno agli anni Ottanta, fa la sua comparsa nell'agricoltura europea, un movimento spontaneo che rifiuta l'uso di prodotti di sintesi nella lotta ai parassiti ed alle erbe infestanti. Sulle orme della Rivoluzione del Filo di Paglia di Fukuoka, Mario Incisa a Bolgheri teorizza alcune idee che sarebbero diventate alcuni decenni più tardi, i principi dell'agricoltura biologica più avanzata ed i cardini delle iniziative di protezione della natura del WWF italiano, di cui Incisa fu il primo presidente. Fondamentali rimangono le sue intuizioni e le iniziative agronomiche intraprese per mantenere nel suolo adeguati livelli di sostanza organica così importanti per la sua fertilità, che un uso scorretto della lavorazione dei terreni attuata con arature molto profonde, riduceva drammaticamente. Di grande attualità il significato del rispetto degli orizzonti del terreno. I riscontri recenti della genomica hanno evidenziato la presenza di biomi dalle caratteristiche molto diverse lungo il profilo del suolo ed una attività radicale molto articolata all'interno degli orizzonti per l'interazione con la vita microbica: ogni orizzonte di suolo ha una specifica struttura radicale ed un microbioma correlato. Il manuale che raccoglie i suoi scritti, dal titolo "La terra è viva" del 1984, si ispira alla grande scuola agronomica italiana e si contrappone all'esoterismo della "guida cieca" staineriana. Bolgheri diviene allora un luogo della mente, un topòs culturale che identifica un modello di vita che è riassunto in una frase con la quale si chiude il libro: "il mondo naturale funziona secondo leggi naturali e ci sono molti cicli del mondo naturale con cui si deve vivere in armonia. Quello che bisogna ricercare è una libertà all'interno di questi cicli e di queste leggi...".

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

SOSTENIBILITÀ 1. Ponti taglia il 15% di plastica nelle bottiglie di aceto di vino

Dopo oltre un anno di ricerca, Ponti, azienda italiana leader nella produzione di aceto di vino e aceto Balsamico di Modena, riduce del 15% la quantità di plastica di ogni bottiglia di aceto di vino nel formato da un litro e **introduce l'utilizzo al 30% di Pet riciclato (Rpet) nelle bottiglie da 1 litro e 0,5 litri.** L'azienda ha



reso noti anche i vantaggi per l'ambiente: 398 tonnellate di Pet vergine in meno immesse sul mercato e una riduzione delle emissioni di 784 tonnellate di CO2, pari a quelle assorbite da 52.300 alberi di città in un anno.

Il Gruppo piemontese (128 milioni di euro nel 2020 e 200 dipendenti) prosegue così l'impegno sulla sostenibilità dei prodotti, realizzata attraverso un nuovo modello produttivo, che punta a ottimizzare e ridurre le risorse impiegate durante l'intero ciclo e attraverso la tutela e la valorizzazione dei territori e delle materie prime.

SOSTENIBILITÀ 2. Per Cantina di Soave riciclate 145 tonnellate di carta siliconata

Prosegue il percorso sostenibile di Cantina di Soave, in vigna e in cantina. In cinque anni, dal 2015 al 2020, grazie al progetto RafCycle, sono state riciclate 145 tonnellate di carta siliconata per etichette autoadesive. Evitando di mandare all'inceneritore questi rifiuti e decidendo piuttosto di riciclarli, **la cantina ha risparmiato 34,8 tonnellate di anidride carbonica**, che equivalgono a quella che emetterebbe un'automobile di medie dimensioni per compiere circa 229mila km, ovvero 1.445 volte il giro del Lago di Garda. Il progetto in collaborazione con le cartiere Upm Raflatac, infatti, consente di rimettere in circolo i supporti in carta



siliconata delle etichette autoadesive. Le bobine esauste fino a poco tempo fa risultavano difficilmente recuperabili e venivano quindi smaltite come rifiuti. Per il direttore generale di Cantina di Soave, Wolfgang Raifer, si tratta di un ottimo esempio di economia circolare.

SARDEGNA. Brucia l'Alto Oristanese: risparmiati i vigneti della Malvasia di Bosa Doc



In alto: vigneto distrutto nelle campagne di Magomadas
Sotto: vigneto di Malvasia Doc a Modolo

“Lo zoccolo duro dei vigneti a Malvasia di Bosa Doc si è salvato dagli incendi”. Di fronte a un’agricoltura ferita da 48 ore di inferno, in cui **sono andati distrutti 20mila ettari di boschi e campi agricoli nell’Alto Oristanese**, costringendo oltre mille persone a lasciare le proprie case, le parole di Giovanni Porcu, presidente del Consorzio della Malvasia di Bosa, suonano come una buona notizia. Non significa, certo, che i danni al settore vitivinicolo non ci siano stati (come dimostra l’immagine a sinistra, scattata in un vigneto nelle campagne di Magomadas) ma il fuoco che, sospinto dai venti di Scirocco e Libeccio, ha attraversato i boschi di Santu Lussurgiu, Scano Montiferro e Cuglieri, per finire nella marina di Porto Alabe, è passato poco distante dalla Valle di Modolo, dove si trova buona

parte delle vigne dei soci del Consorzio. Ad oggi, la Malvasia di Bosa rappresenta una nicchia nel panorama della viticoltura sarda, all’interno della sub-regione della Planargia, con 18 ettari vitati, di cui 80% tutelati dal Consorzio, che conta 4 imbottiglieri e 8 viticoltori. “L’allarme era altissimo ed eravamo pronti a intervenire, grazie a un buon dispiegamento di forze. Le fiamme” racconta il presidente Porcu a Tre Bicchieri “hanno interessato purtroppo l’altro versante più a sud rispetto al territorio di Bosa. Non sappiamo ancora se ci saranno degli effetti dovuti all’intenso fumo che si è sprigionato nell’aria, ma ci auguriamo che non ci siano danni rilevanti”. I danni invece ci sono stati all’agricoltura e al patrimonio boschivo di una zona che da sempre ha fatto del turismo green un punto di forza. La Regione Sardegna ha annunciato la richiesta al Governo dello stato di calamità e l’uso dei fondi del Pnrr per avviare la riforestazione dell’area. – G.A.

FRODI. Una tonnellata di zucchero e vino senza indicazione sequestrati nel Trevigiano

Operazione anticontraffazione da parte della Guardia di finanza di Conegliano (Treviso). **Sotto sequestro sono finiti 5.000 litri di vino e oltre una tonnellata di zucchero.** L’operazione Opson X, coordinata dagli organismi internazionali di cooperazione di polizia Interpol ed Europol, ha interessato 72 Paesi, di cui 26 nell’Ue.

Un primo intervento è stato eseguito dai militari a Codognè, dove è stato fermato un veicolo commerciale con 396 bottiglie di vino bianco, prive di etichetta o indicazione di origine, spedite da un’azienda vitivinicola di Conegliano e destinate

alla vendita in provincia di Torino. In seguito, sono stati sequestrati altri 3.500 litri di vino imbottigliato e oltre una tonnellata di zucchero, che non rispettavano la normativa di settore. Il prodotto era imbottigliato in parte senza etichette o indicazioni di origine, in parte in esubero rispetto a quanto risultante dai registri contabili.

“In una terra come il Veneto, con una cultura mondiale rispetto alla qualità vitivinicola” ha commentato il presidente regionale, Luca Zaia “questa vicenda non costituisce solo un reato, ma è un sacrilegio”.



OLIMPIADI 2020. Il brindisi degli atleti azzurri a Tokyo? Con le bollicine Ferrari

Ferrari Trento è il brindisi ufficiale di Casa Italia Tokyo 2020 durante le Olimpiadi, che hanno preso il via il 23 luglio. Quello di Casa Italia è ormai un format consolidato, che unisce lo sport a ciò che di meglio il nostro Paese ha da offrire, dal design alla cultura, dall’ospitalità all’eno-gastronomia. Così come consolidata è la collaborazione con Ferrari Trento, che ha celebrato le vittorie di tanti campioni azzurri nei più importanti appuntamenti internazionali, da Vancouver 2010 ai recenti Mondiali di Sci di Cortina passando per Rio 2016, senza tralasciare gli altri eventi sportivi, come da ultimo la Formula 1®.

Quest’anno il concept di Casa Italia, “Mirabilia”, è ispirato alla meraviglia, una delle emozioni più autentiche e punto di contatto tra l’Italia e il Giappone, due culture affascinate da una magica reciprocità. Al suo interno, si consumano incontri, festeggiamenti, lacrime, sorrisi e anche brindisi, con le bollicine trentine. L’aspetto enogastronomico rappresenta, come sempre, un elemento distintivo dell’esperienza di Casa Italia: **per l’occasione, i due chef cortinesi, Graziano Prest del Ristorante Tivoli e Fabio Pompanin del Ristorante al Camin, in collaborazione con Davide Oldani, hanno studiato una proposta a cui sarà abbinato il Ferrari Maximum Blanc de Blancs**, Trentodoc che esprime perfettamente la finezza e freschezza dello Chardonnay di montagna del Trentino, nonché un invito a vivere pienamente le emozioni e a puntare sempre al massimo, #ToTheMaximum, come sicuramente faranno gli atleti in queste tanto attese Olimpiadi.

“Siamo molto orgogliosi di questa collaborazione che porta avanti la tradizione dei grandi brindisi firmati Ferrari nel mondo dello sport” è il commento di Matteo Lunelli, presidente e Ceo di Ferrari Trento. “Anche grazie alle nostre bollicine a Casa Italia si sperimenteranno la convivialità e l’arte di vivere italiana alle Olimpiadi. Siamo inoltre particolarmente lieti che tutto ciò avvenga in Giappone che da sempre apprezza molto le nostre creazioni e lo stile di vita del nostro Paese. Sulla scia dei recenti successi della Nazionale di calcio, quest’estate siamo pronti a brindare a un altro straordinario sogno sportivo”.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



Chianti Cl. Casanuova di Nittardi '18 NITTARDI

Nel cuore del Chianti Classico più precisamente a Castellina in Chianti sorge Nittardi, l’azienda condotta dal 1981 da Peter Femfert e da sua moglie Stefania Canali, oggi invece è condotta dal figlio il giovane Leon Femfert. La proprietà conta 160 ettari di cui 32 ettari vitati. Con Marco Sabellico assaggiamo il Chianti Cl. Casanuova di Nittardi '18. Dal colore rubino cupo e fitto, al naso è elegante e fragrante con note di frutti rossi di ciliegia, mora e ribes nero, impreziosito da note di erbe aromatiche della macchia mediterranea, note leggermente balsamiche, vanigliate e fumé. In bocca il vino è ricco, fitto, elegante, carico di frutto, con tannini eleganti, sostenuto da una bella vena acida, chiude lungo su note speziate e fumé. Ottimo con carni rosse, cacciagione, arrostiti, ma anche formaggi stagionati.

Visita il sito:
www.nittardi.com/it/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CR1bbqIKKzp/

AGRITURISMO. Tra incertezze sanitarie e calo degli stranieri. Un primo bilancio nazionale di Agriturst regione per regione

Se luglio e agosto registrano il tutto esaurito in alcune aree d'Italia, altre stentano e risentono del calo degli stranieri. Lo scrive Agriturst (Confagricoltura) che, alla vigilia del mese di agosto, prova a fare un bilancio della situazione nazionale: "Sarà un'altra estate anomala e continueremo a navigare a vista" dice il presidente Augusto Congionti "sperando che a settembre la situazione migliori e arrivino americani e inglesi". **Molto scarsa finora la presenza Usa e pochissimi gli ospiti dal Regno Unito.** Intanto, seppur a macchia di leopardo, sono arrivate le prime disdette. Nei territori, partendo dalla **Toscana**, sono stati sostituiti da svizzeri, francesi, tedeschi, belgi e olandesi, che raggiungono anche il 50% delle presenze. Arrivano al 30% nella richiestissima **Puglia** e al 50% in **Liguria**, dove fino a fine agosto c'è il tutto esaurito grazie agli italiani. Positivi i riscontri anche per la **Sicilia** (soprattutto italiani) e per la **Calabria** che migliora le presenze rispetto a luglio e agosto 2020.

Spazio agli italiani anche in **Umbria** dove, per Agriturst, l'andamento è positivo. In **Marche** e **Campania** a essere premiate sono le aree costiere, con qualche disdetta per fine agosto nella sola Campania. A pagare la mancanza del turismo anglosassone è il **Lazio**, che registra un buon trend sulla ristorazione in generale e, in particolare, una tenuta nelle aree interne del Viterbese. **Abruzzo** scelto dagli italiani per un agosto complessivamente positivo ma senza i picchi della scorsa estate nelle aree interne.

Gettonatissimo il **Trentino-Alto Adige** che, dopo un luglio in compagnia dei tedeschi, registra il tutto esaurito fino a settembre. **Emilia-Romagna** prevalentemente tricolore ma con percentuali del 50% per i Nord europei a luglio e anche qualche disdetta a causa delle incertezze legate alla pandemia. In **Veneto** è buona, secondo il sondaggio Agriturst, la presenza di famiglie da Svizzera Belgio, Olanda, Danimarca e Germania che preferiscono la campagna alle città d'arte. Langhe e Monferrato guidano la classifica delle presenze in **Piemonte**, mentre il **Friuli-Venezia Giulia**, dove non mancano gli italiani, registra meno presenze di stranieri rispetto a un anno fa.



GRAPPA. Export in ripresa nel 2020, ma sono in calo le produzioni. AssoDistil: "L'Europa resta il maggior consumatore"

Bene la Grappa italiana nel periodo pandemico. Secondo i dati Istat relativi al 2020, fa sapere AssoDistil, **si è registrato un aumento del 13% nelle esportazioni.** Oltre l'83% delle distillerie italiane produce Grappa, una Ig che nel 2020 ha rappresentato 69mila ettanidri, in lieve calo del 4% rispetto al 2019. "Nonostante la pandemia" scrive l'associazione che riunisce oltre 62 distillerie industriali (pari al 95% della produzione nazionale di acquavite e alcol etilico da materie prime agricole) "l'Europa dice sì alla Grappa, confermandosi ancora una volta il maggior

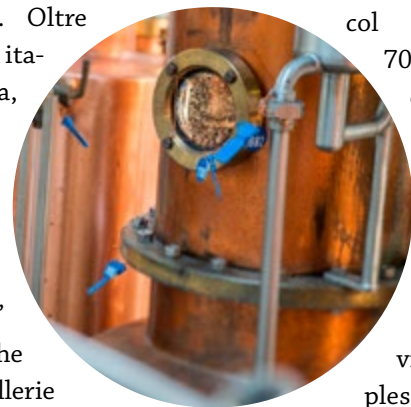
importatore di un'eccellenza Made in Italy con la Germania capofila".

Il cereale si conferma principale materia prima usata per produrre alcol etilico, con quasi 700.000 ettanidri prodotti. Cala del 2% la produzione di acquavite di vino e grappa, ovvero i distillati prodotti con le materie prime derivanti dalla filiera vitivinicola. Nel complesso, la produzione di alcol etilico e di acquavite aumenta del 3% sul 2019.

Alla sola voce alcol etilico, l'import italiano nel 2020 è attestato intorno ai 3.100.000 ettanidri, con un +65%

sul 2019 per via della forte domanda nel primo periodo di emergenza epidemiologica da Covid-19. Stabile l'export di alcol etilico "che conferma, in linea di massima, i volumi dell'anno precedente", a oltre 470mila ettanidri, di cui circa l'83% destinato a Paesi Ue.

A livello mondiale, il 2020 registra 1,179 miliardi di ettanidri di alcoli di origine agricola prodotti, in riduzione del 9% sul 2019. Gli Stati Uniti sono leader indiscussi con oltre 544 milioni di ettanidri (46% delle quote), mentre l'Europa costituisce il 7% della produzione mondiale con Francia, Germania e Ungheria, in testa. L'Italia rappresenta l'1,4% circa della produzione europea, con oltre un milione di ettanidri prodotti annualmente.



PIGHIN

"Et però credo
che molta felicità
sia agli uomini
che nascono
dove si trovano
i vini buoni."

-Leonardo Da Vinci-

www.pignone.it

Pighin Aziende Agricole in Friuli
www.pinotgrigio.pighin.com
www.pighin.com

FOCUS **AMARONE.** Per le Famiglie Storiche la ripresa passa dal web. Ecco il Docufilm

a cura di Gianluca Atzeni

Anche se il Coronavirus e la crisi economica hanno pesato e non poco sui bilanci del 2020, le 13 aziende riunite nell'associazione Famiglie Storiche, produttrici di Amarone della Valpolicella, hanno trovato il modo di reagire e ripartire, con tutto il bagaglio d'esperienze derivato dal periodo pandemico. A partire dai dati economici. Oggi, l'associazione, con 2,3 milioni di bottiglie (prezzo medio sopra 35 euro), muove un giro d'affari di 81 milioni di euro, che rappresenta il 23% del fatturato totale ad Amarone. *"La condivisione dei dati al nostro interno"* rileva Zenato *"sarà una leva strategica per la promozione"*.

L'EXPORT. Il presidente **Alberto Zenato**, conversando col settimanale Tre Bicchieri, evidenzia come il calo di vendite nell'Horeca Italia, stimato tra 20% e 40%, sia stato compensato in parte dalle vendite estere, che valgono per questo gruppo di imprese il 68,5% dei ricavi complessivi (Canada, Stati Uniti, Svizzera, Germania, Paesi Scandinavi, Uk, Russia e Cina): *"C'è stata una tenuta sull'export, soprattutto per chi era ben posizionato nei mercati gestiti dai monopoli; qualcuno fa anche Gdo ma, in generale, si è notata un'affezione verso l'Amarone con clienti che hanno acquistato online ciò che prima acquistavano in ristorante"*.

IL WEB. Margini e redditività non hanno subito particolari scossoni, poiché nel 2020 le imprese hanno risparmiato sui costi di trasferte e partecipazione alle grandi fiere. *"C'è stata più attività social"* ricorda Zenato *"per restare vicini ai nostri importatori, abbiamo fatto degustazioni*



online e ritengo che tali esperienze saranno ripetute anche in futuro. Abbiamo visto che sono efficaci e potranno convivere con le azioni in presenza. Del resto, il vino è socialità". Il digitale sarà, quindi, strumento del domani, al punto che le Famiglie Storiche discuteranno dell'**opportunità di mettere in vendita direttamente sul sito ufficiale una collezione di Amarone**: *"Si potrebbe pensare a un'edizione prestige con 13 bottiglie rappresentative"*. Ma anche l'enoturismo sarà una leva di ripartenza: *"Abbiamo organizzato delle masterclass con giornalisti del lifestyle con buoni risultati, nella convinzione che la riattivazione delle esperienze dirette sia determinante"*.

In cifre

- 13** soci
- 800** ettari
- 81 mln** fatturato
- 2,3 mln** bottiglie
- 68,5%** export

IL DOCUFILM. Il 9 settembre è una data clou per l'associazione che, dopo un anno di lavoro, presenterà ufficialmente il docufilm **"Le Famiglie Storiche - Un racconto sull'Amarone"**, del giovane regista **Michael Gasparini**. Una pellicola sulla dimensione e sulla forza umana di queste 13 imprese del vino durante il primo lockdown.

LA SOSTENIBILITÀ. Infine, c'è un tema che le Famiglie Storiche intendono cavalcare: *"Ben vengano i progressi fatti dal Mipaaf"* dice il presidente *"perché crediamo nella sostenibilità e intendiamo recepire le direttive. Oggi, abbiamo aziende bio e biodinamiche, altre stanno ottenendo la certificazione Equalitas. Pertanto, ritengo si debbano intraprendere percorsi virtuosi in anticipo rispetto a un trend che si consoliderà in futuro"*. **Magari anche dialogando col Consorzio di tutela vini Valpolicella, da cui i 13 brand sono usciti dopo la nota sentenza legale sull'uso del termine Amarone**: *"Penso si debbano mettere da parte le diatribe"* conclude Zenato *"e trovare strategie comuni per il bene di tutta la Dop"*.

LA NOSTRA IMMAGINAZIONE CREA LA FORMA,
LA VOSTRA CREATIVITÀ IL CONTENUTO.
DAL 1950.

HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO 

zignagovetro.com

FRANCIACORTA. Primo semestre da incorniciare: si cresce anche più del 2019

Dati in crescita, superiori al pre-pandemia. Non poteva andare meglio il primo semestre del 2021 per la Docg Franciacorta. Nonostante le restrizioni dei primi mesi dell'anno per l'emergenza sanitaria, dal marzo 2021 si è aperto un quadrimestre che, se confrontato con il periodo corrispondente del 2020, presenta tassi di crescita da fare invidia: aprile e maggio segnano un +200% rispetto agli stessi mesi del 2020. E anche giugno 2021 è di molto superiore a quello di un anno fa.

Ma se queste cifre sono fortemente condizionate dalla congiuntura negativa, quando gli spumanti hanno pagato più di tutti l'effetto chiusure, l'Osservatorio economico del Consorzio di tutela Franciacorta Docg ha portato lo sguardo



più indietro, al 2019. **Rispetto al primo semestre di due anni fa, le vendite 2021 crescono con un tasso positivo del 12% e un prezzo medio retail in aumento, dai 21 euro del 2019 ai 22,5 euro del 2021.**

Anche l'estero dà segnali di crescita attestandosi al 13,5% del venduto. La Svizzera, fa sapere il Consorzio, si conferma prima destinazione col 22,6% delle quote, mentre Stati Uniti e Giappone sono in ripresa sul 2020. **Silvano Brescianini**, presidente consortile, parla di risultati "entusiasmanti" raggiunti grazie al fatto che mercato e mondo della ristorazione hanno premiato i produttori: "Fattori che contribuiscono a creare un clima davvero positivo in Franciacorta e per tutti gli addetti ai lavori".

IMPRESE. Pegno rotativo al via per il Consorzio Barolo-Barbaresco con Mps

Favorire il pegno rotativo sul vino, sostenendo l'attività nelle fasi di stoccaggio e invecchiamento, per incentivare gli investimenti delle imprese. Banca Monte dei Paschi di Siena e Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani hanno stipulato una convenzione, che rientra nelle attività di Mps nell'Agrifood, che prevede la concessione ai produttori di prestiti per un massimo dell'80% del valore del vino posto a garanzia. Si punta (secondo gli obiettivi del decreto Cura Italia del 2020) a dare liquidità alle cantine con uno strumento che garantisce tassi d'interesse stabili.

I prodotti interessati sono sei: le Docg Barolo e Barbaresco, e le Doc Dolcetto D'Alba, Barbera D'Alba, Nebbiolo D'Alba e Langhe Nebbiolo.

"Una misura snella ed efficace per affrontare al meglio le sfide che attendono il settore enologico da adesso in avanti", commenta Matteo Ascheri, presidente del Consorzio Barolo Barbaresco. Per Banca Mps, come dichiara Marco Tiezzi, general manager Nord Ovest, la conferma dell'attenzione al territorio piemontese "vera eccellenza italiana".



EVENTO. A ottobre l'asta di beneficenza di "Barolo en primeur"

Filantropi, collezionisti e cultori del vino si danno appuntamento a sabato 30 ottobre, data in cui si terrà "Barolo en Primeur", la gara di beneficenza a sostegno di progetti di utilità sociale in Italia e all'estero, a cui saranno abbinate 15 barrique ancora in affinamento. L'evento, unico in Italia, è organizzato dalla Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo, insieme alla Fondazione Crc donare e in collaborazione col Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. Le barrique, ottenute da uve Nebbiolo da Barolo (annata 2020), saranno donate a favore dei maggiori sostenitori dei previsti progetti non-profit.

L'asta si terrà al Castello di Grinzane Cavour ed è realizzata in collaborazione con Christie's con la partecipazione da New York del ceo di Vinous, Antonio Galloni. Da ogni barrique si ricaveranno circa 300 bottiglie (curate dall'enologo Donato Lanati), numerate e contrassegnate da un'etichetta creata ad hoc dall'artista italiano di fama internazionale Giuseppe Penone. La recensione di Galloni sarà coniata come Nft ("non fungible token", un certificato digitale con tecnologia blockchain) e sarà annessa a ogni barrique.

"L'idea" ricorda Ezio Raviola, vicepresidente di Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo "nasce dalla volontà di valorizzare la storica vigna Gustava, sulle colline di Grinzane e a suo tempo appartenuta a Camillo Benso Conte di Cavour. Una tenuta acquisita dalla Fondazione nel 2019, nell'ambito di un'operazione a favore del territorio della provincia di Cuneo".

fondazionecrc.it

FIORDUVA

C'è chi li definisce estremi, chi li chiama eroici, questi vini sono figli della fatica e del sudore dell'uomo.

MARISA CUOMO



FURORE - ITALIA

Fiorduva, un vino prezioso, frutto del duro lavoro di uomini e donne che, per mancanza di spazio, sono costretti a coltivare con il sistema del "pergolato" che prevede una sorta di griglia dove, pali incassati direttamente nella roccia, sostengono vitigni cresciuti in fazzoletti di terra a strapiombo sul meraviglioso mare della costa amalfitana.



www.marisacuomo.com

[f CantineMarisaCuomo](https://www.facebook.com/CantineMarisaCuomo)

Cantine Marisa Cuomo srl
Via G.B. Lama 16/18
84010 Furore (Sa)



I prossimi giovedì non perdetevi
i numeri monografici di Tre Bicchieri:

5 agosto
SPECIALE ENOTURISMO

19 agosto
SPECIALE ROSATI

26 agosto
SPECIALE BOLLICINE

Le tradizionali pubblicazioni
riprenderanno il 2 settembre



supervisione editoriale
Paolo Cuccia
coordinamento contenuti
Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,
Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

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 31 LUGLIO ❖ VINI E CAMMINI

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

FINO ALL'8 AGOSTO ❖ TRENTODOC SULLE DOLOMITI

Val di Fiemme,
Madonna di Campiglio e
Pinzolo. Val di Fassa
trentodoc.prezly.com

FINO AL 3 SETTEMBRE ❖ TRA LE TORRI DEL PRIMITIVO DI MANDURIA

Manduria (Taranto)
consorzio tutelaprimativo.
com/

29 LUGLIO

❖ MULLER THURGAU
VINO DI MONTAGNA
Valle di Cembra (Trento)
fino al 1 agosto
mostramullerthurgau.it

30 LUGLIO

❖ STAPPA
CON GAMBERO ROSSO
Marisa Cuomo
Costa d'Amalfi Furore
Bianco Fiorduva '19
sui canali social
del Gambero Rosso

30 LUGLIO

❖ STRATERROIR
Loreto Aprutino (Pescara)
Piazzetta Mercato
dalle 21.30
vinidabruzzo.it

30 luglio

❖ DIVINO FESTIVAL
Castelbuono (Palermo)
fino al 1 agosto
divinofestival.it

31 LUGLIO

❖ CALICI DI STELLE
in tutta Italia
fino al 15 Agosto
movimentoturismovino.it

2 AGOSTO

❖ STAPPA
CON GAMBERO ROSSO
Tenuta di Angoris
Pignolo '16
sui canali social
del Gambero Rosso

4 AGOSTO

❖ TRAMONTO DIVINO
Forlimpopoli (Cesena)
piazza Garibaldi
ore 19.30
emiliaromagnavini.it

7 AGOSTO

❖ VINI IN VIGNA,
LA VALLE D'AOSTA
NEL BICCHIERE
Aosta
Località La Rochère
vivalvda.it

12 AGOSTO

❖ STRATERROIR
Capestrano (L'Aquila)
piazza Mercato
vinidabruzzo.it

19 AGOSTO

❖ DUE MARI WINEFEST
Taranto
presso Villa Peripato
via Pitagora, 71
fino al 22 agosto

21 AGOSTO

❖ VINI IN VIGNA,
LA VALLE D'AOSTA
NEL BICCHIERE
Aymavilles (Aosta)
Località Les Cretes
vivalvda.it

27 AGOSTO

❖ STRATERROIR
Fossacesia (Chieti)
Abbazia di San Giovanni
in Venere
vinidabruzzo.it

30 AGOSTO

❖ CAMPANIA STORIES
Agerola (Napoli)
Campus Principe di Napoli
fino al 2 settembre
campaniastories.com

GRANDI CANTINE ITALIANE. Toscana/6

Le grandi cantine della Toscana



TENUTA SAN GUIDO

FRAZ. BOLGHERI | LOC. LE CAPANNE, 27 | CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

WWW.SASSICAIA.COM | 0565 762003

Se oggi esistono i vini di Bolgheri, le numerose cantine che li propongono e tutto l'indotto collegato, il merito è in buona parte della famiglia Incisa della Rocchetta. Sono loro ad aver letteralmente inventato questo territorio, almeno sul piano vitivinicolo, dandogli forza con la Tenuta San Guido e il mito Sassicaia. Una stella che continua a brillare, anzi che splende più che mai, come dimostrano le annate recenti, sempre più puntali, definite, riconoscibili e coerenti nella loro grandiosità. La Tenuta si estende per circa 2.500 ettari, 90 dei quali dedicati al Sassicaia: i vigneti si estendono tra macchia e colline raggiungendo un'altitudine di 400 metri sul livello del mare, suddivisi per zone dalle particolari e diverse caratteristiche sia di esposizione sia di composizione del terreno.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Bolgheri Sup. Sassicaia '17

Naso sfumato, lieve e delicatissimo nella trama floreale, erbacea e delicatamente fruttata; sorso verticale e raffinato, con tannino incredibilmente fine e saporito. Uno degli abbinamenti ideale è con il carrè di agnello al forno.

Guidalberto '18

Splendido per finezza aromatica e gusto, equilibrio ed estrazione tannica. Vino di polpa e classe, levigato e saporito, figlio di un'annata che regala freschezza ed equilibrio. Accompagna perfettamente primi piatti a base di ragù di selvaggina.



Le Difese '18

Gioioso ed immediato, mai banale nell'incrocio tra piccoli frutti di bosco e sfumature balsamiche, delicatamente mediterranee, caratteristiche che lo rendono il compagno ideale per un brasato al ginepro.



UK. Il Governo abolisce il certificato import VI-1. Quanto risparmierà il vino?



foto: mialatte/freepik

Il trade internazionale può tirare un grande sospiro di sollievo perché il Defra, ministero inglese per ambiente, alimentazione e agricoltura, ha annunciato che il modello VI-1, utilizzato dal governo Uk per le importazioni dai Paesi Terzi nel periodo pre-Brexit, non sarà necessario per le importazioni dei prodotti vitivinicoli nel post-Brexit. E non lo sarà **sia per i Paesi Ue sia per tutti gli altri mercati esteri**. Una sua eventuale entrata in vigore a partire da agosto avrebbe significato un incremento di costi e intoppi burocratici che l'associazione Wsta, che rappresenta oltre 300 imprese tra produttori, importatori ed esportatori di vini inglesi, aveva stimato in 70 milioni di sterline l'anno. E **l'estensione della non applicabilità del certificato VI-1 a 360 gradi significherebbe un risparmio di costi pari a 100 milioni di sterline**.

Già all'indomani del referendum sull'uscita dall'Ue, la Wsta aveva moltiplicato gli appelli al Governo di Londra per evitare di caricare gli operatori del settore di una pesante burocrazia (fatta non solo di carte ma anche di analisi di laboratorio) che, nel post-Brexit, sarebbe costata sia alle imprese sia ai consumatori, in uno dei mercati più vivaci a livello globale per il food & beverage. Ora la stessa Wsta può, a ragion veduta, parlare di momento storico e di vittoria. *“Non ci saranno costi aggiuntivi per i vini importati nel Regno Unito e 33 milioni di consumatori potranno continuare ad apprezzare la vasta gamma di vini”*, scrive il ceo di Wsta, Miles Beale, in una nota ufficiale, ricordando che circa il 99% dei vini consumati in Uk è di importazione e che oltre la metà (55%) proviene dall'Unione europea. Ogni anno, l'industria del vino nel Regno Uni-

to (dalla produzione all'importazione) muove un giro d'affari pari a 11 miliardi di euro e dà lavoro a circa 130mila persone lungo tutta la filiera. L'eliminazione di queste tariffe – è la stima – eviterà un incremento di prezzo per bottiglia di vino pari a circa 13 pence.

Se il certificato VI-1 fosse entrato in vigore, le importazioni di vino avrebbero richiesto costosi test di laboratorio valutati nell'ordine di 330 sterline per spedizione, con un probabile effetto sui produttori più piccoli, che sarebbero stati scoraggiati dall'inviare i propri vini nel Regno Unito. *“Il Governo ha dimostrato di essere in sintonia col business. La rimozione di queste costose barriere non tariffarie rafforzerà la posizione del Regno Unito come leader nel mercato mondiale di vino”*, ha detto James Miles, presidente e amministratore delegato di Liv-ex Ltd.

GAMBERO ROSSO



VILLA SALETTA

Experience

WINE PAIRING DINNER

Clicca, scopri
le tappe del tour
e guarda le ricette


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



SEPTEMBER

08 BOSTON - USA	Vini d'Italia Experience - ITA
10 NEW YORK - USA	trebicchieri Experience
14 CHICAGO - USA	trebicchieri Experience
17 LOS ANGELES - USA	trebicchieri Experience
21 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri Experience
23 LONDON - U.K.	trebicchieri Experience
27 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri Experience
29 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri Experience

OCTOBER

15-17 ROME - Italy	trebicchieri Premiere 2022
25 MIAMI - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
28 HOUSTON - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow 14

NOVEMBER

03-05 KYIV - Ukraine	trebicchieri Experience - WS Ukraine
15 VANCOUVER - Canada	Top Italian Wines Roadshow 13
17 CALGARY - Canada	Top Italian Wines Roadshow 13
19 MONTREAL - Canada	trebicchieri Experience
22 TORONTO - Canada	trebicchieri Experience
DUBAI - UAE	Gambero Rosso Week
SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow 14
TOKYO - Japan	trebicchieri Experience
BEIJING - China	trebicchieri Experience
SHANGHAI - China	trebicchieri Experience
HONG KONG - China	trebicchieri Experience
MOSCOW - Russia	trebicchieri 2022
30 SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow 14

DECEMBER

02 HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow 14
SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
AUCKLAND - New Zealand	Top Italian Wines Roadshow 14
SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 14

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational



IL MIO EXPORT

Alan Gaddi – Zorzettig

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

50% indicativamente è lo share dedicato alla distribuzione estera, sviluppata su 45 Stati. L'Europa, Canada e Stati Uniti sono i mercati più maturi, consapevoli nella promozione e ricettività, mentre i Paesi in forte consolidamento come Russia, Hong Kong, Cina, Korea, Singapore, Taiwan, Brasile, Messico, Australia, Nuova Zelanda, Thailandia e Giappone, sono davvero interessanti e dinamici. Abbiamo grande attenzione per le destinazioni emergenti più esotiche, come Ghana, Angola, Maldive, Emirati Arabi, Malesia, Filippine e Vietnam.



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

La ripresa è netta, con un cambio di marcia identificabile ad aprile 2021 rispetto alla stagione precedente. La cautela da parte dei buyer e dei distributori è ancora tangibile, abbinata alle problematiche logistiche che stanno limitando molto il normale flusso delle merci. Tenzialmente, le proposte dei portfolio degli importatori si ridurranno, il che può rappresentare un'opportunità di racconto delle aziende rappresentate, molto più mirato e ricco di contenuti.

3 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

Ogni azienda deve esprimere i propri migliori contenuti e utilizzare precise story-telling per evidenziare le peculiarità delle zone di produzione, cercando di renderle più fruibili, replicabili ed emozionanti. In sostanza meno informazioni dal peso specifico alto, chiare e condivisibili.

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

Il Made in Italy potrebbe aumentare in maniera concreta la propria identità, con una percezione aumentata dei valori che racchiude. Questa situazione di rinnovato interesse deve essere veicolata al meglio verso il vino italiano, cercando di dare una riconoscibilità ancora più forte al segmento premium.

5 Avete un export manager – o più di uno – dedicato? Come lo avete selezionato?

Sì, abbiamo una figura che si occupa in maniera dedicata all'export, è molto importante, comunque, che più figure in azienda vengano coinvolte nelle attività di visita, eventi e tasting, al fine di avvalersi di un panel trasversale di ambasciatori aziendali, dinamici e versatili in tutte le situazioni.

6 Ci racconti un aneddoto legato alla sua esperienza all'estero.

A un evento a Chengdu in Cina, durante una sessione di degustazione dedicata ai nostri vini Zorzettig, un partecipante ha voluto dedicarci uno stralcio cantato di "O Sole mio", in onore della nostra rappresentanza italiana dal Friuli. L'episodio ci ha piacevolmente sorpreso e divertito, a comprova che l'Italia è un mito di stile e tradizione nel mondo davvero apprezzato, da dover comunicare e raccontare sempre con passione oltre gli stereotipi classici.

❖ Zorzettig – Spessa – Udine – zorzettigvini.it

IL PRESIDENTE OIV LUIGI MOIO: “CONFRONTO CONTINUO PER VINCERE LE SFIDE FUTURE”

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

Dopo oltre trent'anni un italiano torna alla guida dell'Onu del vino. Produttore irpino e scienziato, il neoeletto racconta a Tre Bicchieri il suo concetto di enologia leggera. Al centro del suo mandato, cambiamento climatico e sviluppo sostenibile, mantenendo lo spirito inclusivo dell'Organizzazione



“ a vite probabilmente si sposterà sempre più a nord, ma l'importante è capire cosa esattamente dobbiamo fare per produrre vini sempre più buoni nei luoghi storici della produzione, da Bordeaux al Chianti Classico, dalla Borgogna alle Langhe, dalla Rheingau alla Valle del Duoro, perché queste aree sono e continueranno sempre ad essere, le locomotive di tutti i vini del mondo”. Così **Luigi Moio**, sessant'anni, ordinario di enologia alla Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, ricercatore scientifico di rinomanza internazionale e titolare, insieme alla moglie Laura dell'azienda agricola Quintodecimo in Irpinia, dal 12 luglio scorso eletto presidente dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv) a cui aderiscono 48 Stati in rappresentanza di oltre l'85% della produzione mondiale e l'80% del consumo globale di vino.

Nella secolare storia dell'Organizzazione, fondata nel 1924 (vedi box) al vertice sono arrivati solo tre italiani: il professor Pier Giovanni Garoglio (1972-1975), successivamente nominato presidente onorario e il professor Mario Fregoni (1985-1988), anche lui poi nominato presidente onorario. La novità è che per la prima volta diventa presidente, uno scienziato che è anche un noto produttore di vino italiano. Infatti, Moio, oltre alle riconosciute doti di ricercatore, è un sopraffino cacciatore di profumi di cui studia le molecole. A questo si aggiunge la sensibilità del vignaiolo campano che con la vite prima e il vino poi, si confronta tutto l'anno. Insomma, una visione d'insieme non solo accademica- »

L'Oiv, un po' di storia

Il 29 novembre 1924 l'Italia è stata tra i fondatori, insieme a Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna, Tunisia e Ungheria, dell'Ufficio internazionale del vino, creato per dare una risposta alla crisi viticola internazionale. Con la crescita delle adesioni, nel 1958, è stato trasformato in Ufficio internazionale della vigna e del vino. Dal 3 aprile 2001 è diventata l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv). Le decisioni prese dall'Oiv sono le "risoluzioni". I progetti di risoluzione di natura generale, scientifica, tecnica, economica o giuridica scaturiscono attraverso una progressione per fasi (7 livelli successivi di discussione) e vengono adottate nella loro forma definitiva con il consenso di tutti gli Stati membri. Il presidente dell'Oiv viene eletto dai membri dell'Organizzazione per un mandato di tre anni non rinnovabile. Il presidente dirige anche il Comitato esecutivo (Comex), il Comitato scientifico e tecnico (Cst) e il Direttorio.

Il Master Oiv

L'Oiv offre agli studenti il Master of science in wine management. Il corso prevede per gli studenti viaggi di studio in oltre venti Stati membri e non membri dell'Oiv di tutto il mondo, per fornire una preparazione professionale di livello internazionale. Il programma si sviluppa su 16 mesi e in 28 moduli, ognuno consacrato a un tema specifico e a una regione studiata e visitata. Per ogni modulo, un centro universitario o professionale costituisce il polo organizzatore. Il costo minimo del master, compresa la retta, è di 33.500 euro. Info su oivmsc.org

» co-scientifica ma anche di esperienza pratica, sia di coltivazione sia di vinificazione, non scontata tra i superesperti. Moio come esperto lavora in Oiv da 23 anni e sin dall'inizio è stato responsabile di gruppi di lavoro di esperti di tutto il mondo, la crema della ricerca in tutti gli aspetti della vitivinicoltura.

Iniziamo proprio da quel 12 luglio. Come sono andati questi primi giorni dopo l'elezione?

Non faccio altro che rispondere a mail e messaggi di felicitazioni che mi arrivano dai centri di ricerca di tutto il mondo. È una sensazione bella e appagante che mi riempie di soddisfazione perché è il coronamento di tanti anni di impegno, di studio e di lavoro. Elezione che oltretutto cade in prossimità del centenario dell'Oiv, nel 2024. Per me, che ho iniziato a studiare viticoltura ed enologia a tredici anni, quando nel lontano 1973 varcai il cancello della Scuola enologica di Avellino e già da allora cominciai a sfogliare le pagine dei bollettini dell'Oiv, è davvero un'emozione molto particolare ma è anche una formidabile iniezione di entusiasmo per nuovi progetti, nuovi obiettivi.

Quali saranno il programma di lavoro e le priorità del nuovo presidente?

Rafforzare il posizionamento di organismo di riferimento scientifico mondiale di tutta la filiera del vino valorizzando sempre di più questo suo importante ruolo a livello internazionale. I temi continueranno ad essere il cambiamento climatico, lo sviluppo sostenibile, le strategie viticole ed agronomiche a basso impatto, l'enologia leggera, lo sviluppo di metodi di analisi sempre più precisi e sensibili in grado tracciare i prodotti lungo l'intera filiera. E poi spingere sulla trasparenza delle informazioni sia per i produttori sia per i consumatori. È chiaro, inoltre, che un aspetto fondamentale è il mercato per cui è sempre più importante favorire gli

scambi commerciali a livello internazionale con normative precise e nel pieno rispetto della tradizione, della storia e degli interessi economici dei singoli Stati membri. Infine, va mantenuto lo spirito inclusivo che ha sin qui caratterizzato l'Oiv e quindi l'apertura all'ingresso di nuovi Stati che accrescano sempre di più l'internazionalizzazione dell'Organizzazione.

In che modo lo spostamento della sede Oiv da Parigi a Dijon, favorirà questi progetti?

A Dijon c'è un grande polo della ricerca europea (Le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation; Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement; Centre de Recherches de Climatologie Biogéosciences, ecc.) funzionale alla formazione e alla comunicazione, tanto più che l'Oiv è un organismo tecnico scientifico e quindi sarà più facile interagire.

Tra le sfide del vino mondiale, il riscaldamento climatico è una delle principali, perché ha impatto diretto sulla vite e sul vino. Continuerà ad essere un tema prioritario per l'Oiv?

Certamente. È una richiesta che viene da tutti i 48 Stati membri. Il tema già fa parte del piano strategico 2020-2024, ma il percorso lo abbiamo iniziato nel 2004 con la prima risoluzione sulla viticoltura sostenibile. Nello specifico, è già operativo il gruppo di esperti Enviro (Sviluppo sostenibile e cambio climatico) presieduto dal professor Hans Schultz, presidente dell'Università Hochschule di Geisenheim, che se ne sta occupando in modo interdisciplinare (con esperti di clima, suoli, viticoltura, enologia, patologia vegetali, ecc.) per elaborare un approccio completo e coerente. L'ultima risoluzione, approvata (Oiv-Viti 640-2020) sui criteri e sulle metodologie di valutazione dell'impronta ambientale complessiva della produzione vitivinicola è un primo risultato del lavoro del gruppo Enviro, che fornisce a tutti gli Stati membri degli strumenti comuni per analizzare e intervenire sulla propria realtà. Oggi, se non coinvolgiamo in un confronto a tutto campo esperti con competenze diverse, non ne usciamo. Il futuro è questo, ma i tempi di transizione sono lunghi. Motivo per cui bisogna avere le idee molto chiare e confrontarsi continuamente in modo da non commettere errori che potrebbero ancora di più allungare i tempi necessari ad operare un cambiamento radicale.

A livello internazionale ferve la discussione sulla validità o meno di pratiche agronomiche quali biologico e biodinamico, e sul reale impatto che hanno sul vino. Però i messaggi che arrivano sono quasi »

» sempre contraddittori. L'Oiv potrebbe aiutare a fare un po' chiarezza in materia?

La strada maestra per uscire dalla confusione di messaggi contraddittori è il corretto confronto e una precisa informazione. Per esempio, sulla problematica dei cosiddetti "vini naturali" è stata creata una task force che sta studiando i diversi aspetti del tema, perché al di là della questione strettamente tecnico-scientifica, ci sono ricadute di marketing, economiche, legislative, di sicurezza alimentare, ecc. Il 15 dicembre 2020 l'Oiv ha realizzato un webinar dal titolo "Vini naturali: oltre la filosofia" inteso a far luce, sotto il profilo scientifico, su un ambito complesso e confuso per fornire spunti di riflessione. Il compito dell'Oiv è di fornire una prospettiva scientifica: senza le evidenze non è possibile concludere granché. Comunque, seppur lentamente, il confronto è iniziato e vede coinvolti i gruppi di ricerca più importanti del mondo.

In particolare, sul biologico e sul biodinamico ci sono in programma studi specifici?

Per quanto concerne il biologico, che indubbiamente rappresenta il futuro, già molto è stato fatto, tuttavia l'impiego di zolfo e di rame non è una soluzione perché il primo provoca problemi di riduzione nei vini e il secondo di ossidazione. Inoltre, entrambi sono pericolosi non solo per gli uomini che li usano, ma incidono pesantemente sulla vitalità dei suoli. La complessità sta anche nel fatto di dimostrare che queste pratiche agronomiche hanno una reale valenza anche sulla qualità del vino. Il vino, indipendentemente dall'approccio produttivo, deve continuare ad essere molto buono sotto il profilo sensoriale altrimenti nulla ha senso. Sull'approccio biologico è davvero necessario un forte aiuto della ricerca scientifica per la messa a punto di moderne strategie di precisione bio- ed eco-compatibili. È probabile che lo stesso confronto verrà avviato sul biodinamico.

Da parte di molti consumatori nel mondo c'è una sempre maggiore richiesta di vini dove l'intervento dell'uomo (e dell'enologia) siano meno invasivi rispetto al passato. Qual è la sua opinione in proposito?

L'Oiv è estremamente sensibile a queste tematiche. Io stesso negli ultimi anni ho introdotto il concetto di "enologia leggera", non invasiva, una enologia "delicata" che permetta di produrre vini di elevata qualità interferendo pochissimo nei processi. Ma per realizzare ciò la viticoltura deve essere realmente funzionale all'obiettivo enologico da raggiungere. L'eno- »



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Chianti Classico '19 VALLEPICCIOLA

In Toscana nella zona versante orientale di Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena troviamo l'azienda Vallepiciola di proprietà della famiglia Bolfo. L'azienda si estende per 265 ettari tra boschi e ulivi di cui 150 ettari a vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Chianti Classico '19. Dal colore rubino cupo e fitto, al naso è inteso, ricco di frutti rossi di mora, ciliegia, mirtillo e ribes nero, con note speziate di vaniglia, note floreali e toni boisé. In bocca il vino è pieno, strutturato, polposo, ricco di frutto, con tannini eleganti, fini e vellutati e con una chiusura lunga sul frutto e su note speziate e fumé. Un vino ottimo da abbinare a carni rosse, carni grigliate, arrostiti, ma anche primi piatti saporiti della tradizione toscana come i picci con ragù di cinghiale.

Visita il sito:
www.vallepiciola.com/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CRrPDtdqpzA/

LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

GIOVEDÌ 29 LUGLIO 2021

Piccola Piedigrotta

GIOVANNI MANDARA

Reggio Emilia - Piazza XXV Aprile, 1

☎ 0522 434922

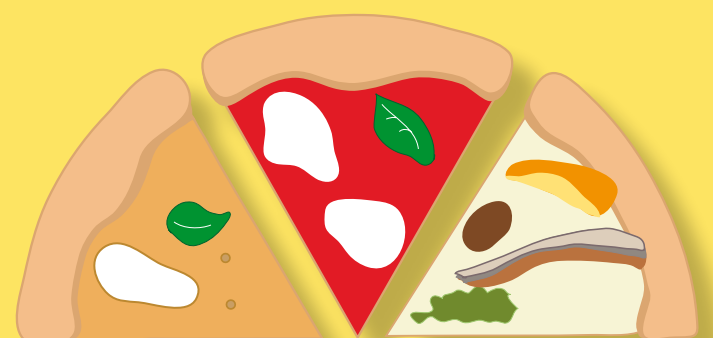
VENERDÌ 30 LUGLIO 2021

Renato Bosco Pizzeria - Saporè

RENATO BOSCO

San Martino Buon Albergo (VR)

Piazza del Popolo 46



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

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

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

L'INTERVISTA

» logo del futuro dovrà ampliare le sue competenze e dovrà sempre più interagire con l'agronomo. Oggi i grandi passi avanti si possono fare solo se facciamo dei progressi in viticoltura. Adesso quando si impianta un vigneto bisogna davvero ricercare una perfetta sintonia tra la pianta e l'ambiente pedoclimatico, oltre ad avere già le idee molto chiare sul vino che si vuole realizzare.

Nel Piano Ue di lotta contro il cancro, il consumo di alcol tout court è considerato uno dei principali fattori di rischio per la salute umana. Una posizione che in qualche modo colpisce anche il vino. Come pensa debba essere affrontata la questione?

Il problema di fondo è che nel vino c'è una molecola che ovviamente è considerata pericolosa per la salute ed è l'alcol etilico. Da anni come Oiv stiamo lavorando con dei programmi di formazione e di educazione nei confronti dei giovani a partire da Wine Moderation. Chi si avvicina in modo corretto al vino, non deve cercare l'alcol che tra l'altro rappresenta solo una piccola parte, visto che l'85/87% del vino è acqua. Per fare del vino serve solo un grappolo d'uva e un processo fermentativo che può avvenire anche spontaneamente. Il vino, dunque, è mono-ingrediente ed ha un legame diretto con i luoghi di produzione, di cui diventa un ambasciatore coinvolgendo la geografia, i territori, i profumi, il gusto, le varietà d'uva, i suoli, l'esposizione, le annate e tante altre cose. Di conseguenza il vino può assumere il ruolo di mezzo educativo e come prima conseguenza determina la rimozione virtuale dell'alcol dalla bevanda. Rispetto alle altre bevande alcoliche, quindi, è un'altra cosa, ha un'altra cultura, un'altra storia. Ridurre il vino ad una semplice bevanda alcolica è completamente fuorviante. ❖

L'economia della vite e del vino

L'Oiv pubblica annualmente dei rapporti analitici sugli argomenti specifici del settore vitivinicolo. L'obiettivo è fornire una rappresentazione più esatta della produzione tramite valutazioni e informazioni aggiuntive sulla superficie vitata totale e il consumo mondiale di vino dell'anno precedente. Ogni anno l'Oiv si concentra su un mercato o un tipo di prodotto specifico (vino spumante, vino rosato, uva da tavola, uva passa, ecc.) e pubblica una relazione approfondita sulle tendenze della produzione e del commercio. Info www.Oiv.int/it/technical-standards-and-documents/statistical-analysis/state-of-vitiviniculture



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



- 1) Cavallina - Custoza Sup. Amedeo '19
 - 2) Monte del Frà - Custoza Sup. Cà del Magro '18
 - 3) Le Vigne di San Pietro - Custoza Sup. Sanpietro '17
- CONSORZIO TUTELA VINO CUSTOZA DOC

Vicino al Lago di Garda troviamo il comprensorio della denominazione Custoza, che quest'anno festeggia i suoi 50 anni. Con Marco Sabellico assaggiamo tre annate di Custoza Superiore. Partendo dal Custoza Sup. Amedeo '19 di Cavallina dal colore paglierino brillante, al naso è elegante e fresco, con note di frutta bianca matura, frutta tropicale e note floreali. In bocca è strutturato, fresco, armonico, minerale. Ottimo da abbinare a pesci con salse e spezie, cucina etnica e carni bianche. Si passa poi al Custoza Sup. Cà del Magro '18 di Monte del Frà dal colore paglierino verdolino brillante, al naso è intenso, elegante e ricco di frutta bianca, note agrumate e floreali. All'assaggio è ricco e sorretto da una vena acida che dona freschezza e un finale lungo minerale che chiude su note fruttate. Ottimo con primi piatti del territorio come i tortellini di Valeggio. Si conclude con il Custoza Sup. Sanpietro '17 di Le Vigne di San Pietro, al naso è elegante e complesso. Al palato è fresco, pieno, minerale, dalle note di frutta tropicale e agrumi, floreali e di erbe aromatiche. Ottimo con asparagi, tartufo, funghi porcini e piatti a base di pesce. Visita il sito: www.custoza.wine/ Per guardare la puntata: www.instagram.com/tv/CR4HGkToYRX/

VENDEMMIA 2021/Vol. 2

BUONA ANNATA

AL CENTRO-NORD, PREOCCUPA IL MALTEMPO

▲ a cura di Gianluca Atzeni

Il Prosecco Doc sfrutterà nuovo potenziale per recuperare volumi, che potrebbero aumentare anche per la Docg; in flessione Lambrusco e Franciacorta; stabili Barbera d'Asti e Barolo-Barbaresco. Ottime prospettive qualitative in Alto Adige e per l'Imt Marche. Anche se la grandine è sempre più una costante



foto: Matthias Böckel/Pixabay

e regioni vitivinicole del Nord del Paese si apprestano ad entrare nel periodo cruciale dell'annata e a mettere un piede tra i vigneti – seppure con diversi giorni di ritardo rispetto a un anno fa – per una raccolta 2021 che si prospetta ricca di incognite. Anche qui, come al Centro e in parte al Sud, il freddo primaverile giocherà la sua parte sul fronte quantitativo così come, paradossalmente in alcune aree, anche la scarsità di precipitazioni farà la sua, nonostante i ripetuti passaggi di perturbazioni nel Settentrione. Sul fronte qualitativo, in base a questa seconda puntata del sondaggio a campione del settimanale Tre Bicchieri sui distretti italiani (**il primo è uscito nel numero del 22 luglio scorso**), alcune aree risultano in ottime condizioni pre-vendemmiali.

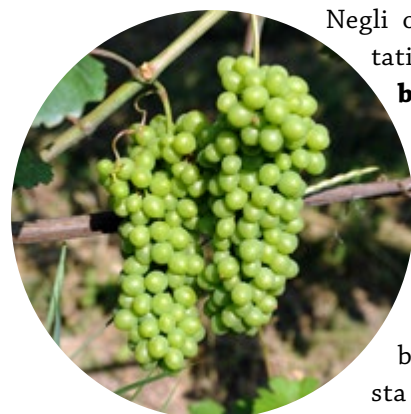
Ma sempre più gli effetti dei cambiamenti climatici, con episodi violenti e distruttivi, stanno diventando elemento quantomai decisivo, come dimostra anche l'ultima ferita inferta dalla grandine a vigneti e campi in Veneto tra Feltre e Montebelluna il 25 luglio scorso o il 22 in Val di Cembra, in Trentino. Il tema della protezione dei raccolti e delle assicurazioni in agricoltura, non ancora capillari sul territorio nazionale, dovrà essere affrontato, ad avviso delle associazioni agricole, nella futura Pac e nel Piano strategico nazionale, che il Mipaaf punta a chiudere entro dicembre. E di grandine e climate change si è parlato mercoledì nell'incontro, a Roma, tra Stefano Patuanelli (Ministro per le Politiche agricole) e Janusz Wojciechowski (Commissario Ue all'Agricoltura). Il vino è uno dei settori più esposti e guarda con apprensione alla raccolta. Entriamo, allora, nelle diverse regioni vitivinicole del Centro-Nord per un quadro del periodo pre-vendemmiale.

IN PIEMONTE “PRESUPPOSTI PIÙ CHE BUONI” PER BAROLO E BARBARESCO



Nel cuore delle Langhe patrimonio Unesco, il Consorzio **Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, che nel 2020 aveva raccolto 687mila quintali di uve (furono 651mila nel 2019) tutto scorre regolare, anche perché il freddo dell'8 aprile non ha determinato perdite significative. Non si registrano grandinate, tranne il 13 luglio a Castellinaldo, ma con effetti circoscritti su Barbera e Arneis. Non ci sono infezioni di peronospora e oidio e il prosieguo dell'estate non dovrebbe favorire eventuali attacchi. Sul fronte qualitativo, in generale, conside- »

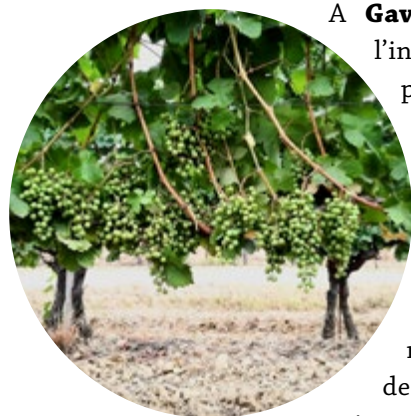
» rando la buona dotazione idrica dei terreni, i tecnici del Consorzio parlano prudentemente di *“presupposti più che buoni”*. Il monitoraggio settimanale delle uve partirà ad agosto. Le quantità, invece, sono stimate *“in linea col 2020 per il totale delle denominazioni”*. Non sarà un'annata anticipata né tardiva: a metà settembre si partirà coi bianchi, a fine settembre i Dolcetti, poi la Barbera e a ottobre i Nebbioli.



Negli oltre 11mila ettari vitati del Consorzio **Barbera d'Asti e vini del Monferrato** (pari al 30% del vigneto del Piemonte) nel 2020 sono stati prodotti 536mila ettolitri di vino, dato quasi stabile sul 2019. In questa stagione, iniziata con giornate calde che hanno ac-

celerato il germogliamento delle piante a marzo e aprile, si è registrata *“una gelata tardiva che”* come afferma

il presidente consortile Filippo Mobrici *“condiziona in qualche modo i quantitativi”*. Le fasi fenologiche segnano un ritardo di 10 giorni mentre le uve appaiono *“sane, integre, senza danni da sole o scottature”*. I forti temporali che hanno colpito la zona in questi mesi, paradossalmente, non hanno consentito alla terra di incamerare riserve idriche: *“L'acqua è scesa in fretta scorrendo superficialmente. Pertanto”* sottolinea Mobrici *“c'è un po' di carenza idrica, ma siamo comunque ottimisti per un buon raccolto”*.



A **Gavi**, terra del Cortese, l'inizio della raccolta è previsto intorno alla seconda decade di settembre, come spiega l'agronomo del Consorzio del Gavi Docg, Davide Ferrarese. L'andamento fitosanitario è definito regolare, non ci sono state situazioni di grandine o gelo al 25 luglio. Il »

I costi della grandine: l'analisi Coldiretti



Nell'estate 2021 le grandinate si sono triplicate rispetto allo scorso anno. Ogni giorno sono 11 le tempeste di ghiaccio registrate, fa sapere la Coldiretti in base ai dati Eswd, ricordando che, dai vigneti alla frutta, dagli ortaggi al mais, la

caduta della grandine è l'evento più temuto dagli agricoltori in questo momento. L'estate 2021 conta fino al 27 luglio il maggior numero di tempeste di ghiaccio dell'ultimo decennio con un record negativo di 386 eventi con

un aumento geometrico rispetto ai 31 del 2012 o ai 27 del 2015. L'incidenza, sottolinea Coldiretti, diventa più marcata dal 2018 in poi quando si registrano 92 grandinate che nel 2019 raddoppiano (198), restano a livelli preoccupanti (120) nel 2020 per poi raggiungere il picco proprio quest'anno.

A cambiare è anche la dimensione dei chicchi di grandine, aumentata negli ultimi anni, con la caduta di veri e propri blocchi di ghiaccio anche più grandi di una palla da tennis nei casi di eventi estremi, come quello in Emilia sull'Autostrada A1. In Trentino, la grandine ha colpito Val di Non, Piana Rotaliana, Alta Valsugana e Val di Cembra; anche nel Mantovano (5 milioni di euro la stima dei danni, compresi i vigneti) e nel Bresciano. In un decennio, il costo dei cambiamenti climatici sull'agricoltura è stimato in 14 miliardi di euro, comprese strutture e infrastrutture nelle campagne.

LE NUOVE ETICHETTE DELL'ANNO

LE TAPPE IN ENOTECA



ANTEPRIMA guida VINI D'ITALIA 2022

ASTI	13-14-15 settembre	ENOTECA LA CANTINA
TORINO	14-settembre	RABEZZANA
	14-15-16 settembre	ROSSORUBINO
GENOVA	13-14-15-16-17 settembre	ENOTECA DELLA FOCE
MILANO	16-17-18 settembre	ENOCUB
	13 settembre	WINERIA
PADOVA Campodarsego	16 settembre	OSTERIE MODERNE
TRENTO	16 settembre	ENOTECA GRADO 12
BOLOGNA	16 settembre	ENOTECA ITALIANA
PIACENZA	16 settembre	TAVERNA DEL GUSTO
LUCCA	18 settembre	ENOTECA VANNI
FIRENZE	16-17-18 settembre	ENOTECA ALESSI DAL 1952
	16-17 settembre	ENOTECA VIGNOLI
ROMA	13-14 settembre	LUCANTONI
	17 settembre	TRIMANI
	16 settembre	ENOTECA BUCCONE
PORTO S. GIORGIO (FM)	17-18 settembre	ENOTECA PASQUALE GIULI
PERUGIA	13 - 15 -17 settembre	ENOTECA GIÒ
NAPOLI	13 settembre	SCAGLIOLA
	15-16-17 settembre	ENOTECA CONTINISIO
AVELLINO	16-17 settembre	DE PASCALE
LECCE	16 settembre	WINE&MORE
BRINDISI	dal 13 al 17 settembre	ENOTECA ANELLI
PALERMO	dal 13 al 18 settembre	VINOVERITAS
CAGLIARI	13-settembre	CUCINA.EAT

INFO: VINI, CANTINE, ORARI E INDIRIZZI SU: WWW.GAMBEROROSSO.IT/ANTEPRIMA-GUIDA-VINI-DITALIA/

» freddo di aprile ha solo ritardato il germogliamento nei 1.511 ettari vitati. Un giugno con scarse precipitazioni e alte temperature ha determinato una situazione ideale per i patogeni: “*L'oidio, agevolato dalla sensibilità della varietà di uve, a fronte di una assenza di peronospora. Mentre sono presenti flavescenza dorata e mal dell'esca*”, che il Consorzio monitora con progetti ad hoc. “*Sul fronte rese*” aggiunge il presidente Maurizio Montobbio “*se il clima siccitoso perdurerà ci si può aspettare un calo sullo scorso anno*”, quando furono 136.868 i quintali di uve raccolti (138.113 nel 2019). “*Tuttavia*” conclude “*il Cortese è un vitigno generoso e il ritorno delle piogge potrebbe limitare un eventuale ammanco produttivo*”.

Il grande distretto dell'**Asti Docg** un anno fa produsse 866 mila quintali di uve (furono 860mila nel 2019) e secondo le previsioni del Consorzio la stima per il 2021 è in linea con quella dell'anno precedente, spiega il direttore Giacomo Pondini. “*L'andamento fitosanitario è in linea con gli anni passati*” aggiunge “*con casi limitati di malattie. Recenti grandinate hanno riportato minimi danni ai vigneti, così come la gelata di inizio aprile*”. L'uva Moscato si raccoglierà tra l'ultima settimana di agosto e i primi di settembre. Le rese 2021 sono fissate a 100 quintali/ettaro, con la messa a riserva di 15 q/ha sui 20 quintali di supero concessi da disciplinare.

IN LOMBARDIA, FRANCIACORTA VERSO RACCOLTA PIÙ TARDIVA



In **Franciacorta**, cuore lombardo della spumantistica, si prevedono quantitativi in flessione rispetto all'abbondante annata 2020 (280mila quintali su 2.700 ettari). Il 2021, se non ci saranno sorprese, viaggerà su medie tra 80 e 90 quintali per ettaro, in linea con annate molto qualitative come la 2019 e la 2016.

Nel territorio bresciano, la campagna è partita in salita, con la ben nota gelata, caduta in una fase di germogliamento meno avanzato rispetto a quanto avvenuto nella sfortunata annata 2017. Il clima mite e le piogge di maggio hanno fatto recuperare terreno, poi a giugno e fino a metà luglio c'è stata quasi assenza di precipitazioni, tornate nella terza settimana. “*Ad oggi l'invaiaitura risulta ancora solo accennata ed è probabile*” spiega il vicepresidente Francesco Franzini “*che se il clima sarà ancora perturbato si andrà verso una vendemmia tardiva, nella settimana del 23 agosto, con risultati molto interessanti*”. Le uve registrano uno stato sanitario ottimale.

POSSIBILE INCREMENTO PER IL TRENTINO, STABILE L'ALTO-ADIGE



Nella vendemmia 2020, gli associati al **Consorzio vini del Trentino** hanno raccolto 1,17 milioni di quintali di uva (+5,7% sul 2019). Il 2021 è definita annata molto tranquilla per la peronospora, anche grazie a un giugno caldo e asciutto. I trattamenti di luglio hanno tenuto a bada

l'oidio. “*Nessun problema dalle gelate di aprile grazie al ritardo vegetativo*” spiega il direttore Graziano Molon. Qualche problema di grandine, come quella del 22 luglio tra la Piana Rotaliana e la Val di Cembra, con danni da quantificare. Per la qualità è presto per un giudizio ma è “*buono l'equilibrio fra vegetazione e produzione, senza eccessi vegetativi*”. Le stime sui volumi indicano un incremento rispetto allo scorso anno fra 5 e 10%: bene Pinot grigio, Teroldego, Lagrein e Marzemino; in calo Pinot nero e Chardonnay. Raccolta in ritardo tra 8 e 10 giorni, prevista al via a fine agosto con le basi spumante.



In **Alto Adige**, dopo un 2020 a 387mila quintali di uve (rispetto ai 401mila del 2019), l'andamento fitosanitario 2021 è stato ottimale, fanno sapere Stephan Filippi (enologo di Cantina Bolzano e vicepresidente Assoenologi), assieme ad Hafner Hansjörg (Centro di consulenza per la fruttivitticoltura dell'Al-

to Adige): “*L'annata è regolare e l'aspetto qualitativo è di grande importanza*”. Nel grande distretto che ha prodotto quasi 33 milioni di bottiglie (erano 36,4 mln nel 2019), alcune grandinate hanno provocato danni nel territorio della Bassa Atesina, non ancora quantificabili, ma non avranno effetti gravi sui volumi. Vigneti in ritardo di 10 giorni nei fondovalle (si raccoglie tra 8 e 10 settembre), mentre in collina i ritmi sono analoghi al 2020. “*Per il 2021 si prevede una quantità in linea con lo scorso anno, con qualità decisamente elevata*”, concludono Filippi e Hansjörg.

IN FRIULI, UVE IN OTTIMO STATO NEL COLLIO

In Friuli, tra i vigneti del **Collio**, lo scorso anno sono stati prodotti 86,3mila quintali di uve rispetto a 83,7mila, mentre sono scesi gli imbottigliamenti (da 50,3 a »

» 41,5mila ettolitri). Il Consorzio di tutela, che non si sbilancia sui volumi 2021, descrive un ritardo nel germogliamento per una primavera fredda e piovosa, così come anche maggio, che ha creato qualche disagio alle aziende nella difesa del vigneto contro la peronospora. Giugno e luglio più caldi hanno evitato l'insorgere di problemi fitosanitari. L'invaiaitura dei grappoli di Pinot è iniziata da pochi giorni: “*Le condizioni fitosanitarie sono ottime, con chiome della vegetazione molto equilibrate*”. Inizio vendemmia dopo il 6 settembre con Pinot Grigio e Sauvignon.

IN VENETO, PROSECCO DOC AVANTI CON 'NUOVI' ETTARI



Nel 2020, il mega distretto interregionale della **Doc Prosecco** ha raccolto oltre 5 milioni di quintali di uva (rispetto ai 5,1 mln del 2019), per 3,83 milioni di ettolitri di vino. Nell'annata 2021, le abbondanti piogge, la gelata tardiva che ha ridotto il carico produttivo dei vigneti, alcuni eventi grandinigeni

hanno costretto agli straordinari i viticoltori, che sono riusciti, tutto sommato, a controllare le principali malattie. “*Negli ultimi 60 giorni*” si rende noto “*l'andamento climatico si è ristabilito secondo le dinamiche medie di questo territorio*”. Pertanto, nel 2021, considerando che le rese in vigna sono previste inferiori al 2020, ma che la filiera ha deciso in via eccezionale di attingere a vigneti già esistenti (tra 5mila e 6.250 ettari) finora esclusi dal potenziale produttivo, la produzione di vino potrebbe raggiungere i 4,35 milioni di ettolitri. Raccolta al via a inizio settembre per Pinot/Chardonnay, mentre per la Glera a metà settembre.



Dopo il calo del 2020, a 85.692 tonnellate rispetto alle 90mila del 2019, la produzione dell'annata 2021 del **Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore** (realtà da oltre 92 milioni di bottiglie) è stimata in lieve aumento. L'andamento meteo di primavera per quest'area

Unesco è stato fresco e asciutto, poi sono arrivati un maggio piovoso e fresco e un giugno e un luglio regolari, come d'abitudine. “*La presenza di peronospora è decisamente contenuta*” fa sapere il Consorzio

“*anche se maggio ha creato difficoltà: si temevano perdite di produzione ma fortunatamente giugno ha cambiato lo scenario*”. Contenuti e circoscritti i danni da grandine. Sul fronte qualitativo, la produzione è giudicata “*buona*”. La raccolta dovrebbe partire con 10 giorni di ritardo, tra metà settembre e settembre inoltrato, considerando lo stato della fioritura dell'uva Glera e la successiva invaiatura.



Il distretto veronese della **Dop Soave**, come per il 2020, opererà una riduzione delle rese e stima una raccolta “*in linea con lo scorso anno ma*” si sottolinea dal Consorzio di tutela “*con un livello qualitativo migliore*”. Sono stati 588mila i quintali »

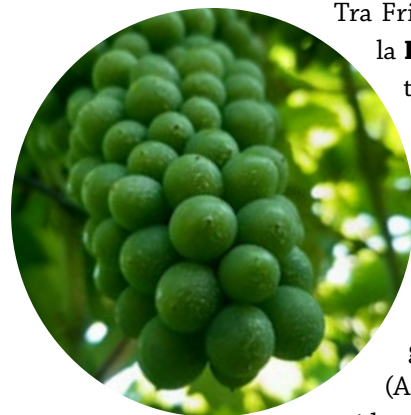
Publicato il vademecum del Mipaaf: ecco che cosa dice

In occasione dell'inizio della campagna vendemmiale, è stato pubblicato dal Mipaaf sul suo sito ufficiale il consueto vademecum vendemmiale dell'Icqr, dove gli operatori del settore vitivinicolo potranno fare riferimento per le indicazioni relative ai principali adempimenti, alle norme di riferimento e alle disposizioni applicative. Quest'anno, il documento comprende un'apposita sezione dedicata ai documenti di accompagnamento che scortano i trasporti dei prodotti vitivinicoli, in quanto dal primo gennaio 2021 sono entrate a pieno regime le norme Ue e nazionali che, **in particolare, regolamentano l'uso dei moderni strumenti informatici a tutela dell'autenticità dei documenti stessi e, di conseguenza, della rintracciabilità delle produzioni**.

L'Icqr annuncia che intensificherà i controlli per prevenire e contrastare comportamenti non conformi alla legge. Sotto la lente ci saranno le fasi di raccolta, movimentazione delle uve, trasformazione e circolazione dei prodotti e sottoprodotti vitivinicoli. L'Italia, primo produttore al mondo di vino, ha reso operativo il registro telematico del vino già dal 2017, strumento fondamentale non solo per i controlli, ma anche per le statistiche di settore (Cantina Italia). “*Le verifiche*” fa sapere il Mipaaf “*saranno effettuate su tutto il territorio nazionale e particolare attenzione sarà rivolta anche ai prodotti provenienti dall'estero: un particolare accento sarà posto sui controlli stradali, ferroviari ed ai porti*”.

[Qui il vademecum completo](#)

» di uve prodotti nel 2020 rispetto ai 721mila del 2019 e ai 600mila del 2018. Non sono state registrate grandi problematiche fitosanitarie, né stress idrici, in quanto la pioggia di maggio ha rallentato la pianta ma nello stesso tempo fornito un ottimo apporto idrico per le settimane seguenti. Le alte temperature, inoltre, hanno bloccato gli attacchi fungini. C'è allerta, come l'anno scorso, per la flavescenza dorata, per la quale il monitoraggio è continuo e gli interventi puntuali e mirati. Il Consorzio non segnala problemi di grandine o gelate tardive. Si inizierà a entrare in vigna per staccare i primi grappoli nella prima decade di settembre, con le uve per il Recioto di Soave e le basi spumante, poi con la Garganega.



Tra Friuli, Veneto e Trentino, la **Doc delle Venezie**, che tutela il Pinot grigio e i suoi 1,75 milioni di ettolitri del 2020 (14 mila gli ettari rivendicati), presenta una situazione variegata. In Veneto, come spiega Alberto Marchisio (Assoenologi Veneto Occidentale) la qualità si preannuncia medio-buona, senza proble-

mi di fitopatie, con volumi in linea con lo scorso anno e una raccolta prevista a fine agosto. In Trentino, i presupposti qualitativi sono ottimi, grazie all'assenza di oidio e peronospora, i volumi per ora sono stimati a -10% sul 2020, sottolinea Goffredo Pasolli (Assoenologi Trentino), che rileva un ritardo di 7 giorni nello sviluppo vegetativo. Nell'area friulana, Rodolfo Rizzi (Assoenologi Friuli-Venezia Giulia) parla di stato sanitario ottimale (limitata la peronospora) e quantità leggermente inferiori al 2020 (-5%), coi vignaioli alle prese con l'irrigazione di soccorso estiva, a causa di un clima caldo e ventilato; nessun danno dalla gelata di aprile e raccolta al via nella prima decade di settembre.

IN EMILIA MENO LAMBRUSCO, STABILI I VINI DI ROMAGNA



Il lato ovest dell'Emilia-Romagna, terra del **Lambrusco**, tra Modena e Reggio Emilia ha fatto segnare nel 2020 una produzione di 1,8 milioni di quintali di uve, per 1,23 milioni di ettolitri certificati tra Doc e Igt (165 mln di bottiglie, di cui 57,8 mln a Doc), di poco inferiore agli

1,26 mln/hl del 2019 (168,7 mln bottiglie). In quest'annata, dopo un inverno mite e piovoso, una primavera anticipata è stata seguita da severe gelate ad aprile, da un maggio freddo e da un giugno con alte temperature e scarsi apporti di pioggia. *“Con tali premesse gli eventi gelivi hanno influito in modo diverso sul territorio”* nota Claudio Biondi, presidente del Consorzio Lambrusco Doc, che rispetto al 2020 stima un tale quadro per vitigno: Ancellotta -15%, Grasparossa -40%, Sorbara -20%, altri lambruschi -10% e uve bianche -30%. Nel complesso, il distretto stima una flessione generale tra 20% e 25%. *“Non si ravvisano criticità fitosanitarie, ad eccezione della flavescenza dorata nelle ultime settimane”*, conclude Biondi che invita a prendere con cautela tali stime. Raccolta in ritardo di una settimana sul 2020.



Il Consorzio **vini di Romagna** prevede una raccolta in linea, nei quantitativi, rispetto a un anno fa, quando furono prodotti 1,95 milioni di quintali di uve. Sul fronte fitosanitario, il 2021 è iniziato con piogge scarse e temperature alte a marzo (anche 25-27 gradi) per poi arrivare

sotto lo zero ad aprile, con danni ai germogli nelle pianure e nei fondovalle. *“Complessivamente, nonostante le gelate”* fa sapere Filiberto Mazzanti, direttore del Consorzio *“si riscontra un buon numero di grappoli, che però sono tendenzialmente piuttosto spargoli. La scarsità di piogge è stata positiva nel limitare i problemi di peronospora, mentre escursioni termiche e vento hanno chiesto attenzione nel controllo dell'oidio”*. Il via alla raccolta è stimato con un ritardo di circa 8-10 giorni sul 2020. Prime uve in cantina nell'ordine: Chardonnay, Pinot e Sauvignon, poi il Pignoletto.

MARCHE IN SALUTE MA SI ATTENDONO LE PIOGGE

Condizioni ideali dal punto di vista fitosanitario per le Doc tutelate dall'**Istituto marchigiano di tutela vini** (Imt). Il direttore Alberto Mazzoni descrive una buona situazione, determinata da frequente ventilazione e da scarse precipitazioni, con una vegetazione buona, non eccessiva, e grappoli leggermente più corti: *“Potremmo raccogliere gli stessi volumi dello scorso anno ma se arrivassero delle piogge faremmo una vendemmia abbondante, con una eccelsa qualità delle uve”*. L'andamento fenologico è in ritardo di una settimana, mentre qualche difficoltà si registra per la siccità nel Conero. I numerosi produttori biologici hanno fatto pochissimi trattamenti, considerando l'assenza della tignola nei vigneti e la scarsa presenza di oidio. *“Insomma per questa annata”* conclude Mazzoni *“siamo ottimisti”*. ❖

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

