

anno 12 - n. 33 - 26 agosto 2021



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



SPECIALE BOLLICINE

In onda su
sky
canale 133 e 415

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

HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO 

zignagovetro.com

2021, TORNANO A CORRERE GLI SPUMANTI ITALIANI

Dopo dieci anni di corsa ininterrotta, solo il Covid poteva fermare il consumo e l'export di spumanti italiani. Con la chiusura forzata di bar e ristoranti in tutto il mondo per ragioni di salute pubblica, il Coronavirus ha inflitto nel 2020 una perdita di quasi il 7% al valore delle esportazioni dei nostri spumanti, vale a dire quasi 110 milioni di euro in meno rispetto all'anno precedente. E a poco è valso quel +4% delle vendite nella Gdo italiana nello stesso anno che ha permesso alla categoria di recuperare appena 26 milioni di euro, portando i bilanci di molti produttori – in particolare quelli del Metodo Classico, più focalizzati nel canale Horeca – a chiudere in rosso l'esercizio 2020.

Adesso, con l'allentamento delle restrizioni un po' ovunque grazie ad un aumento della copertura vaccinale, i consumi di spumanti si stanno riprendendo e, di conseguenza, anche le esportazioni sono in ripresa.

Nel primo quadrimestre 2021, l'export di spumanti italiani ha fatto segnare un +7% a valori a fronte di un aumento dell'8,4% nei volumi. Si tratta di una crescita che ha interessato tutta la categoria a livello mondiale, a prescindere dall'origine. E in effetti, il recupero è stato più sostenuto per i francesi che durante la pandemia avevano subito il colpo più duro (-19% nel 2020 rispetto 2019). L'aumento dell'export di Champagne per i primi cinque mesi (gennaio-maggio) è stato infatti del +43% e tutto lascia presagire che questa corsa sia solo agli inizi, dato che tale livello di esportazioni segna un +2% rispetto allo stesso periodo del 2019, vale a dire in un momento in cui del Covid non c'era nemmeno l'ombra.

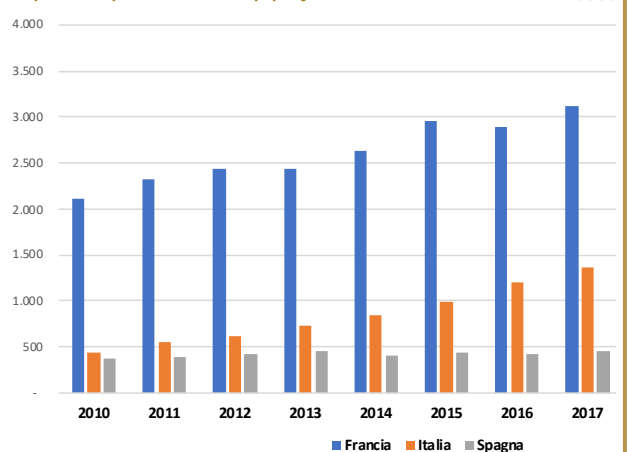
C'è anche da dire che questo recupero non è un affare solo francese. Il nostro Prosecco registra per il primo quadrimestre 2021 un aumento nel valore delle esportazioni dell'11% rispetto al 2020, un incremento che sale fino al +15% se raffrontato allo stesso quadrimestre del 2019.

Anche sul mercato interno, le vendite di spumanti in Gdo sono in crescita. Il primo semestre 2021 evidenzia un aumento a valori del 38% rispetto allo stesso periodo del 2019, con punte che arrivano al +67% per il Metodo Classico; sebbene si tratti di variazioni elevate che derivano sostanzialmente dal forte decremento subito dalla categoria durante il primo lockdown (marzo-aprile 2020), ciò non toglie come il recupero in atto per gli spumanti italiani abbia

fondamenta stabili e soprattutto diversificate: a questi incrementi occorre infatti aggiungere quello delle vendite on-line (e-commerce dei retailer + Amazon) che, sebbene interessi ancora volumi ridotti, per lo stesso periodo fa registrare un +323%.

In buona sostanza, i segnali collegati ai diversi canali e mercati fanno presagire non solo un recupero delle vendite per gli spumanti italiani in grado di "chiudere" il gap generato dalla pandemia, ma una ripresa di quel trend positivo di lungo periodo iniziato dieci anni fa i cui fondamentali sono più solidi e forti del Covid-19.

Export di spumanti dei top player mondiali (mln di euro)



fonte: Nomisma Wine Monitor su dati GTA

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Denis Pantini,
Marco Reitano, Andrea Terraneo

progetto grafico

Chiara Buosi,

Maria Victoria Santiago

impaginazione

Marina Proietti

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

Denis Pantini, responsabile Osservatorio Wine Monitor-Nomisma



TRAMARI DI PAUL KREMER



SAN MARZANO

In bilico tra Arte e Vino, TramArt è un progetto San Marzano Wines.

In occasione del primo capitolo, Tramari Rosé di Primitivo Salento IGP diviene tela dell'artista americano Paul Kremer, conosciuto in tutto il mondo per il suo stile minimalista.

Come la Puglia Tra i Mari, un dipinto stretto tra gli angoli di una cornice.

Scopri Tramari Paul Kremer:
www.sanmarzano.wine

QUALE SPAZIO PER LE BOLLICINE NELLE CARTE DEI VINI



Negli ultimi dieci anni il mercato del vino italiano è stato colpito da una vera e propria tempesta di anidride carbonica. Era infatti inevitabile che il successo planetario di vini come Champagne e Prosecco (ad esempio) sfociasse in un vero e proprio contagio, alimentando richiesta di mercato e catturando l'attenzione dei produttori di vini fermi. Siamo stati così letteralmente inondati da etichette "gassate", e in particolar modo con un impiego "nuovo" dei nostri vitigni storici, da nord a sud Italia. Non va, però, dimenticato che la **spumantizzazione, nelle sue sfaccettature, è una pratica per vini di territori particolarmente vocati, e non ultimo, frutto della maestria di cantinieri esperti**. Esiste poi una consolidata "cultura" della tipologia, che mette in risalto territori, vitigni e pratiche secolari, sia in Italia che all'estero. Detto questo, sono personalmente sempre attento alle novità, ma credo ci vorrà ancora qualche anno per verificare il vero potenziale di spumanti da vitigni quale il sangiovese in Toscana, il negramaro in Puglia, o il bombino nel Lazio, etc ...

Riguardo le carte dei vini dei ristoranti invece, anche in questo caso possiamo riscontrare l'attenzione crescente

verso le "bollicine". **La versatilità della tipologia in abbinamento alla gastronomia moderna è di certo un aspetto vincente: il crescente consumo "a tutto pasto" ne è la riprova**. Parliamo ovviamente di quei locali dove c'è sempre stata cura nel selezionare i vini, e che offrono un numero di etichette superiore alla media. Su queste carte dei vini si consolidano regioni viticole come la Champagne o la Franciacorta e crescono il numero delle etichette presenti. Appaiono sempre più anche novità/ produttori, perlopiù di Metodo Classico, di regioni viticole nuove (è il caso del sud Inghilterra), o qualche esempio di aziende dedite al 100% alla spumantizzazione in aree "più fresche" di alcune regioni del sud Italia, come Puglia o Sicilia (è il caso dell'Etna). È in ultimo da notare come la corrente "bollicine" sia poi stata enfatizzata da molti ristoranti/wine bar che ne hanno fatto carattere distintivo della propria offerta attraendo sempre più il pubblico di appassionati.

Marco Reitano, head sommelier La Pergola di Roma
e presidente Associazione Noi Di Sala



La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

Wine & Spirits Logistic Solution è il pacchetto logistico personalizzato per l'industria del settore "beverages", un mercato all'interno del quale Gori ha raggiunto elevati standard in termini di competenze, partnership, risorse, capacità organizzative e tecnologie. Procedure di trasporto modulari e sicure, contratti con i vettori più affidabili, tariffe e condizioni eccellenti, sistemi di magazzino ottimali, faciliteranno il percorso dei vostri prodotti dalla linea di imbottigliamento fino al consumo finale. Soluzioni informatiche web-based, arricchite da preziosi strumenti di controllo e previsione, vi forniranno informazioni in tempo reale sull'intero processo logistico.



A DHL company
GORI
Wine and spirits logistics

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



6



L'ANDAMENTO DELLE BOLLICINE IN ENOTECA

In generale, nelle enoteche Vinarius, l'ultimo periodo ha visto le bollicine italiane crescere esponenzialmente, ancor di più se si parla di una denominazione come il Prosecco. Anche la Franciacorta viene registrata in una buona posizione all'interno della famiglia del "metodo classico", così come il Trentodoc. Un risultato, quest'ultimo, dovuto anche alle campagne di marketing attuate dal Consorzio Vini del Trentino.

Continuando il viaggio attraverso i territori del vino si registra come l'Oltrepò Pavese rimanga tutt'ora un territorio dal grande potenziale ma ancora da esprimere. D'altro canto, l'Alta Langa vive momenti di crescita sporadica, mentre **un po' ovunque lungo lo Stivale si sta sempre più lavorando a spumanti prodotti con uve considerate inusuali, come ad esempio il nebbiolo o il nerello mascalese**. In Veneto si ha poi il Durello, anch'esso un prodotto dall'enorme potenziale, ma ancora in parte schiacciato dalla presenza ingombrante del Prosecco. Prosecco, che però soffre ancora della difficoltà sia da parte dei turisti sia degli autoctoni di distinguere tra Doc e Docg.

Per quanto riguarda i cugini d'Oltralpe, lo Champagne mantiene il suo fascino per appassionati e non. Tuttavia, focalizzandosi sulle opzioni di scelta del consumatore, ci si rende conto di come ad attirare il cliente siano soprattutto i nomi delle grandi maison, mentre gli champagne dei vigneroni più piccoli ricevono meno attenzione. C'è da dire che è proprio su questi ultimi che tanti enotecari Vinarius stanno puntando per le loro scelte di offerta al consumatore e per personalizzare la proposta. Inoltre, rimanendo sull'offerta francese, si registra un aumento considerevole dei consumi per il Crémant. Una crescita visibile e facilitata anche dal prezzo più abbordabile che questo prodotto garantisce per tutte le tipologie di cliente.

Infine, fuori dai confini francesi, sono visibili dei risultati molto interessanti nella produzione di spumanti metodo classico anche per la zona dell'Europa Mediterranea. Qui va presa in considerazione la Spagna, soprattutto nella zona del Penedès e con il suo Corpinnat. Un vino che è anche nuovo marchio registrato Ue e con un apprezzamento che sta andando ad aumentare.

Andrea Terraneo, presidente Vinarius
Associazione enoteche italiane

IL NOSTRO IMPEGNO :
VOI,
IL VOSTRO VINO
E IL PIANETA



Zero emissioni
di carbonio



Prodotto con polimeri a
base di canna da zucchero



Impatto minimizzato
sull'ambiente



Riciclabile



NOMACORC

by  VINVENTIONS



GRANDE DEGUSTAZIONE

trebicchieri



2022

premiati dalla guida **VINI D'ITALIA 2022**

16 e 17 OTTOBRE 2021

ROME MARRIOTT PARK HOTEL
Via Colonnello Tommaso Masala, 54 | Roma

I PREMIATI CON I TRE BICCHIERI DELLA GUIDA VINI D'ITALIA 2021

Alta Langa Brut Rosé

60 Mesi Ris. '13

COLOMBO-CASCINA PASTORI

Alta Langa Extra Brut Ris. '15

COPPO

Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. '14

ENRICO SERAFINO

Mrcalberto Pas Dosé

Blanc de Blancs M. Cl.

MARCALBERTO

'More Pas Dosé M. Cl.

CASTELLO DI CIGOGNOLA

Franciacorta Brut Eronero '12

FERGHETTINA

Franciacorta Brut Secolo Novo '12

LE MARCHESINE

Franciacorta Dosage Zéro '11

CASTELLO BONOMI

Franciacorta Dosage Zéro

Naturae '16

BARONE PIZZINI

Franciacorta Dosage Zéro

Vintage Collection Noir '11

CA' DEL BOSCO

Franciacorta

Dosaggio Zero Ris. '13

LO SPARVIERE

Franciacorta Extra Brut '15

RICCI CURBASTRO

Franciacorta Extra Brut EBB '15

MOSNEL

Franciacorta Extra Brut Extreme

Palazzo Lana Ris. '09

GUIDO BERLUCCHI & C.

Franciacorta Non Dosato

Grande Cuvée Alma

BELLAVISTA

Nature M. Cl. - Monsupello

OP M. Cl. Extra Brut Rosé

NorEma '17

CALATRONI

OP Pinot Nero Brut M. Cl. 1870 '16

GIORGI

OP Pinot Nero Dosaggio Zero

Farfalla Cave Privée '11

BALLABIO

Trento Brut Altemasi

Blanc de Noirs '16

CAVIT

Trento Brut Aquila Reale '10

CESARINI SFORZA

Trento Brut

Cuvée dell'Abate Ris. '09

ABATE NERO

Trento Brut Giulio Ferrari

Riserva del Fondatore '09

FERRARI

Trento Brut

Madame Martis Ris. '10

MASO MARTIS

Trento Brut Nature '14

MOSER

Trento Brut Rotari Flavio Ris. '12

MEZZACORONA

Trento Dosaggio Zero

Letrari Ris. '14

LETRARI

A. A. Spumante Extra Brut M. Cl.

1919 Ris. '14

KETTMEIR

Cartizze Brut La Rivetta

VILLA SANDI

Conegliano Valdobbiadene

Rive di Soligo Extra Brut '19

BIANCAVIGNA

Lessini Durello

Dosaggio Zero M. Cl. Ris. '14

CASA CECCHIN

Lessini Durello Pas Dosé M. Cl.

Amedeo Ris. '15

CA' RUGATE

Valdobbiadene Brut

Ius Naturae '19

BORTOLOMIOL

Valdobbiadene Brut

Particella 68 '19

SORELLE BRONCA

Valdobbiadene Extra Dry

Casté '19

MEROTTO

Valdobbiadene Extra Dry

Giustino B '19

RUGGERI & C.

Valdobbiadene Rive di Collalto

Extra Brut '19

BORGIO LUCE

Valdobbiadene

Rive di Refrontolo Brut

Col del Forno '19

ANDREOLA

Arvange Pas Dosé M. Cl.

CANTINA VALTIDONE

Lambrusco di Sorbara Brut M. Cl.

Rosé '15

CANTINA DELLA VOLTA

Bollicine dell'anno



OP PINOT NERO DOSAGGIO ZERO FARFALLA CAVE PRIVÉE '11 Ballabio

Sono passati oltre cent'anni da quando, nel 1905, Angelo Ballabio diede vita a quella che per molti anni è stata una cantina di riferimento per tutto l'Oltrepò Pavese anche per la convinzione di poter ottenere Metodo Classico da uve pinot nero di rilievo in zona, senza limitarsi a vendere le uve in Piemonte. Proprio da qui, dopo molti passaggi, è ripartita da alcuni anni una realtà che, giovandosi di una struttura all'avanguardia e di protocolli rigorosi, ha ricominciato a produrre spumanti sempre più affilati nello stile e convincenti nell'interpretazione del pinot nero. Quest'anno, la gamma di Ballabio si arricchisce di una nuova gemma: il Dosaggio Zero '11, uno spumante di purezza, equilibrio e nitidezza straordinari. La pura forza del pinot nero addomesticata in una bottiglia dalla bolla finissima, potente ed elegante allo stesso tempo, interminabile nel finale. Livello molto alto, come di consueto, per le altre etichette, con menzione speciale all'ottimo Rosé.

FRANCIACORTA



IL METODO FRANCIACORTA

La Franciacorta si trova nel cuore della Lombardia, a due passi da Milano. Affacciata sulle sponde del Lago d'Iseo, comprende 19 comuni della Provincia di Brescia ed è racchiusa in un'area di circa 200 chilometri quadrati. La ricchezza minerale dei terreni e lo speciale microclima costituiscono gli elementi distintivi di una viticoltura di altissima qualità. Il Franciacorta è prodotto con uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco. Da ultimo è stato inserito anche l'erbammat, un vecchio vitigno a bacca bianca originario della provincia di Brescia. Il processo di produzione è molto lungo e prevede: vendemmia a mano; pressatura delicata delle uve; assemblaggio dei mosti dopo oltre nove mesi dalla vendemmia per creare la "cuvée"; accatastamento delle bottiglie in posizione orizzontale nelle cantine per anni. **Il disciplinare Franciacorta, infatti, impone una lenta maturazione sui lieviti, non inferiore ai 18 mesi per il Franciacorta, 24 per Franciacorta Rosé e Franciacorta Satèn, 30 per tutti i millesimati e ben 60 per le Riserve.**

L'ANDAMENTO NEL 2020

"Il 2020 avrebbe dovuto essere un anno speciale per la Franciacorta, che si era preparata a festeggiare i 30 anni della fondazione del Consorzio e ad inaugurare la sua nuova sede" è l'analisi del presidente **Silvano Brescianini** *"Ma come tutti sappiamo, è stato un anno difficile, in cui la maggior parte delle attività si sono bloccate"*. Mettendo assieme una buona par-

tenza, il blocco di marzo-aprile, la ripresa del terzo trimestre, il nuovo blocco autunnale e l'exploit del mese di dicembre, il 2020 si è chiuso con un -11,4% nei volumi venduti, con 15.600.000 bottiglie vendute. Interessante, soprattutto nell'ultima parte dell'anno il **forte incremento delle vendite online - dove Franciacorta è risultato essere la denominazione più venduta su numerose piattaforme** - e l'andamento in Gdo, che ha ridato ossigeno alle vendite di fine anno. Su questo ultimo canale, la crescita 2020 è stata del 17% rispetto al 2019, con una rappresentatività del 33%. L'export rappresenta il 10,9% con 1.700.000 vendite nel 2020, con la Svizzera che ha confermato il proprio primato, salendo al 23,4% dell'export totale, con volumi in crescita del 9%.

2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

Il primo semestre 2021 per Franciacorta segna un trend particolarmente positivo, nonostante le condizioni di restrizioni dei primi mesi previste per l'emergenza Covid.

In particolare, **i mesi di aprile e maggio 2021 presentano una crescita di oltre il 200% rispetto ai medesimi periodi del 2020**. Ma il vero incremento lo si vede prendendo come riferimento il periodo pre-Covid: rispetto al primo semestre 2019, le vendite del 2021 risultano essere in crescita, con un tasso positivo del 12% ed un prezzo medio retail in aumento: da 21 euro a 22,5 euro.

"I risultati raggiunti" dichiara il presidente

3229
ettari

121
soci

15,6 mln
bottiglie vendute

10,9%
export

UN MERCATO, UN ANEDDOTO

"Una particolare attenzione va alla Cina che costituisce oggi uno dei mercati emergenti più rilevanti a livello globale" spiegano dal Consorzio "nonostante le criticità è stato fondamentale iniziare due anni fa con un primo approccio per muovere i primi passi e costruire insieme ad esperti qualificati il nome che identifica Franciacorta".



"sono entusiasmanti. Il mercato e il mondo della ristorazione ci sono stati vicini e hanno premiato i nostri produttori, un segnale che riconosce Franciacorta come punto di riferimento per il consumatore che vuole vivere un'esperienza che rappresenta il miglior Made in Italy e che è sinonimo di qualità, cultura e tendenza".

FESTIVAL IN CANTINA

A settembre sul territorio tornerà l'imperdibile Festival in Cantina, evento che da anni raccoglie numerosi turisti provenienti da tutta Italia e dall'estero. **Il format sarà nuovamente su due weekend (11-12, 18-19 settembre) in modo da consentire alle cantine di accogliere i visita-**

tori rispettando le normative Covid ed ai wine lovers di godere appieno dell'esperienza Franciacorta in completa sicurezza.

Un ruolo sempre importante sarà ricoperto dalla formazione e dalla didattica, che trova espressione attraverso diverse collaborazioni già rodute come quelle con Cast Alimenti, ALMA e con le Università come per il Master in Comunicazione per il Settore Enologico e il Territorio della Cattolica. *"Sono questi gli ambienti ideali per formare le nuove promesse della cucina italiana e le nuove generazioni di chef, ristoratori e personale di sala, quali ambasciatori di territori e culture e di un'eccellenza italiana come Franciacorta"* conclude Brescianini.



CONSORZIO FRANCIACORTA
via G. Verdi 53,
25030 Erbusco
Brescia
www.franciacorta.net

L'ABBINAMENTO



Il Franciacorta Extra Brut Millesimato si rivela particolarmente indicato ad accompagnare alcuni piatti della tradizione. In particolare, l'anguilla ripiena alla clusane o il coregone con polenta (con cui si sposa bene anche la Riserva). Da provare anche con tagliatelle al ragù di lago o con un cous cous alle verdure.

OLTREPÒ PAVESE



UN PO' DI STORIA

La Denominazione Oltrepò è la terza per estensione nel quadro delle Dop italiane. Sulle sue colline, a sud del Po, in provincia di Pavia, si produce il 62% del vino della Lombardia. Il Consorzio Tutela Vini dell'Oltrepò Pavese promuove 7 Doc e una Docg (da 1977).

Zone più vocate per vitigni a bacca rossa, si alternano a quelle più idonee alle bianche. Una ricchezza invidiabile. **Il vitigno "principale" è il pinot nero, concentrato nella Valle Scuropasso** e declinato nel Metodo Classico, nel Cruasé (marchio collettivo riservato ai soci che identifica i rosé da pinot nero) e nel Rosso da invecchiamento. La Docg è un vanto per il territorio e il suo potenziale in versione rosata è grande.

L'ANDAMENTO NEL 2020

"Il 2020 si è chiuso in sostanziale pareggio", rivela la presidente **Gilda Fugazza**. **La vicinanza a Milano ha aiutato a vendere ai privati e c'è stata una nuova organizzazione del deli-**

very. Vi è stata, poi, un'improvvisa "informatizzazione" delle aziende, anche le più piccole, che hanno aperto negozi via web e promuovendosi con video e comunicazione social. *"Il Consorzio" continua la presidente "ha promosso diversi incontri digitali e in presenza, quando possibile, favorendo piccoli press tour. C'è anche più consapevolezza sul ruolo dell'enoturismo".*

13.000
ettari

158
soci

75 mln
bottiglie prodotte

500.000
bottiglie spumante

15%
export

2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

Le bollicine d'Oltrepò Docg sono in netta ripresa. Alcune aziende stanno tornando a rivendicare la Dop, altre ci credono sempre più, anche dopo il premio "Bollicina dell'anno" assegnato dal Gambero Rosso a un vino Docg. Nel secondo semestre 2021 sono in programma attività in presenza in Italia e all'estero.

EVENTI E FORMAZIONE

Il Consorzio sta lavorando a riconquistare un ruolo da protagonista nel mondo del vino, con eventi, degustazioni e formazione. La sua Docg Metodo Classico da pinot nero (quarta area produttiva mondiale di



UN MERCATO, UN ANEDDOTO

Più che un aneddoto, una storia: quella delle bollicine. A partire da quelle classiche, lo spumante un tempo chiamato anche in questa zona Champagne. Fra le più antiche, 1850, l'azienda dei Conti Vistarino, nella valle Scuropasso. A Codevilla, l'ingegnere Domenico Mazza con la sua azienda Montelio (1848) introdusse una bottiglia specifica per lo spumante. Altro primato dell'Oltrepò: nasce qui il criterio di degustazione sensoriale del vino: **il primo in Italia a mettere a punto una valida scheda di degustazione fu Emilio Sernagiotto** (Metodo Sernagiotto-A.E.I.), negli anni Cinquanta. Travaglini è un'altra storia antica e del futuro: nata nel 1868, produce solo vini Dop. Nel 1905 nasce l'azienda Ballabio, che da sempre punta solo su uve Pinot Nero. Nel 1919 le bollicine dell'Oltrepò Pavese iniziano a viaggiare anche grazie al genio commerciale di Mario Odero di Frecciarossa. Nel 1934 Giorgio Odero ottiene il permesso di esportare col marchio nazionale i suoi vini all'estero ed alla fine del proibizionismo, è tra i primissimi vini italiani a entrare sul mercato americano.

quest'uva) è il fiore all'occhiello riconosciuto da più parti. *"Si punta a convincere il mondo a venire in Oltrepò per un racconto vero, unico e autentico"* spiega Fugazza. **Il rilancio del territorio passa dalla presenza nelle più importanti**

masterclass: Merano Wine Festival, Spumantitalia, Milano Wine Week, Vinitaly. Un importante progetto porterà l'Oltrepò a Los Angeles e New York da settembre 2021, ma anche in Svizzera e Germania.



**Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese**

CONSORZIO TUTELA VINI
OLTREPÒ PAVESE
via Riccagioia, 48
27050 Torrazza Coste
Pavia
www.consorziiovini
oltrepo.it

L'ABBINAMENTO



Dall'antipasto al dolce, in Oltrepò Pavese si beve tipico ed è divertente sbizzarrirsi con gli abbinamenti. Interessanti quelli con la cucina internazionale, in particolare la giapponese (in omaggio ai Giochi Olimpici), con cui le bollicine d'Oltrepò Docg si sposano a meraviglia. Note agrumate, fruttate e crosta di pane, freschezza e sapidità sono alcune caratteristiche dei Pinot Nero metodo classico: ideali con la cucina di pesce.

TRENTODOC



LE BOLLICINE DI MONTAGNA

L'Istituto Trento Doc ha il compito di promuovere il metodo classico trentino tramite il marchio collettivo territoriale Trentodoc. **La Doc Trento nasce nel 1993 ed è una delle prime al mondo per questa tipologia di vino.**

Ha alle spalle una lunga tradizione vinicola e spumantistica, la Fondazione Mach, Giulio Ferrari, il primo ad aver importato dalla Francia delle barbatelle di chardonnay in Trentino. Inoltre, vanta un territorio unico e di montagna, con la presenza delle Dolomiti Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, che ha favorito la coltivazione delle uve adatte per questa tipologia di vino (chardonnay, pinot nero, pinot bianco, meunier). Il disciplinare prevede 15 mesi di maturazione minima sui lieviti per la versione Brut, 24 mesi per il Millesimato e 36 mesi per la Riserva.

Oggi sono 57 le case spumantistiche trentine, tra grandi e piccole realtà. Il marchio Trentodoc si trova apposto su ogni bottiglia di circa 180 etichette di pregio, caratterizzate da stili e personalità diverse, ma con un unico comun denominatore: la qualità.

L'ANDAMENTO NEL 2020

Se 2018 e 2019 sono stati anni di crescita per il distretto trentino, nel 2020, i dati raccolti dall'Osservatorio dell'I-

1.154

ettari

57

case spumantistiche

15%

export

stituto Trento Doc hanno evidenziato una flessione a volume dovuta alla crisi da Covid-19. *“Tuttavia, il totale delle bottiglie vendute”* spiega la direttrice **Sabrina Schench** *“supera i 10 milioni di bottiglie”*. Considerando le

tipologie, risultano invariate le vendite di millesimati e riserve, sia nella versione bianca sia rosata, mentre sono diminuite quelle relative alle basi, come il brut. La flessione all'estero è stata lieve, con Stati Uniti ed Europa che restano i principali sbocchi del Trentodoc.

2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

“Siamo abbastanza soddisfatti di quest'anno” afferma **Carlo Moser**, vicepresidente dell'Istituto Trento Doc, ricordando che

negli ultimi mesi sono state messe in campo nuove azioni. Per esempio, **è stata realizzata una applicazione (scaricabile gratuitamente su AppStore o Google play) pensata per accompagnare le persone** alla degustazione, nei momenti conviviali a casa e al ristorante, o durante un viaggio, con 200 punti di interesse, 175 schede tecniche, una sezione dedicata alle degustazioni guidate. Sono stati creati anche nuovi format di eventi aperti a tutti, come il TrentodocTime, nel quale si è continuata l'attività spiegando ai consumatori che cosa è Trentodoc. Tutto questo per cercare di dare sostegno agli associati in un momento di grande difficoltà come la pandemia.



TRENTINO, LA WINE REGION OF THE YEAR

Dal 2021, l'Istituto ha avviato una nuova attività Ocm sul mercato svizzero, che si aggiunge a quella americana, dove è presente da diverso tempo. Tra i riconoscimenti, l'Istituto può vantare di aver ricevuto la chiamata da Wine Enthusiast, l'autorevole magazine newyorkese, che ha pre-

miato il Trentino come Wine Region of the Year 2020. *“Un premio inaspettato”* commenta Moser *“una occasione importante per la promozione della nostra provincia, della nostra identità e dei nostri valori che testimonia come le nostre radici, in particolare la lunga tradizione vinicola rappresenti un elemento moderno per presentarsi all'estero”*.

TRENTODOC

ISTITUTO TRENTO DOC
via del Su raggio 3,
38122 Trento
Palazzo Trautmannsdorf
www.trentodoc.com

L'ABBINAMENTO



La caratteristica più importante di Trentodoc, quando si parla di abbinamento, è la sua versatilità, dovuta principalmente alla sua freschezza, regalata dalla montagna, e alla sua sapidità, data dall'influenza dei terreni dolomitici. Questo permette di abbinarlo a quasi tutte le pietanze. **Le bollicine di montagna sono perfette come aperitivo, si abbinano bene ai primi e anche ai secondi piatti.** Anche ai dolci, solo nella versione demi-sec. Le case spumantistiche, con il grande impegno nella pratica dei lunghi affinamenti, propongono al consumatore finale dei Trentodoc evoluti, equilibrati e raffinati.

LESSINI DURELLO



UN TERRITORIO VULCANICO

C'è un fortissimo legame tra suoli vulcanici e sentori minerali di pietra focaia, quasi marcatori specifici del Durello. Pendenze e altitudini, con le relative forti escursioni termiche, definiscono gli altri caratteri di questo vino: una natura profonda che costituisce il carattere fondamentale dei Monti Lessini e che lascia un'impronta unica nel vino, anzi due. **Il Durello spumante nasce da un uvaggio con un minimo di 85% di uva durella, con possibili aggiunte di chardonnay, garganega, pinot bianco e pinot nero.** L'alta percentuale di acidità totale

lo rende ideale per la spumantizzazione. Nella Doc sono permesse due tipologie: il Lessini Durello secondo il Metodo Italiano (o Metodo Charmat) ottenuto con rifermentazione in autoclave; il Lessini Durello secondo il Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia) e permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi (dai 36 mesi potrà fregiarsi della menzione riserva).

Più fruttato e fragrante il primo, più strutturato, pastoso e complesso il secondo che può arrivare anche oltre i 10 anni di affinamento. In entrambi, è la freschezza e la persistenza olfattiva a definire fortemente l'identità. I profu-

mi sono caratterizzati da sentori marini di gesso e iodio, che sembra esaltare note più floreali di sambuco e biancospino. Lo spumante è sempre godibile e pieno di carattere, con aroma di mela verde e agrumi, grande mineralità tipica dei vini di terroir vulcanico e una caratteristica consistenza tannica, veramente unica fra i vini bianchi, che rende il suo perlage particolarmente stuzzicante.

L'ANDAMENTO NEL 2020

"Nel 2020, nonostante l'emergenza sanitaria" racconta il presidente del Consorzio **Paolo Fiorini** "il Lessini Durello è riuscito a mantenere gli imbottigliamenti stabili a 900.000 bottiglie, con un +37% della sboccatura del Metodo Classico a partire dal 2018". Il segno che la denominazione punta molto su questa tipologia. E proprio **al Metodo Classico è dedicato il cambio del disciplinare**, che vedrà, terminato l'iter, il trasferimento della tipologia nella Doc Monti Lessini, verso una maggiore identità territoriale.

2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

Il 2021 vede un aumento importante della produzione a metodo classico. Nei primi 6 mesi 2021, infatti, ha quasi raggiunto i quantitativi dell'intero 2020. C'è grande fermento – si può dire – nella de-

400

ettari

33

produttori/soci

1 mln

bottiglie prodotte

1 mln

bottiglie spumante

5% / 10%

export



UN MERCATO, UN ANEDDOTO

Chi per la prima volta assaggia il Lessini Durello rimane molto colpito dalla sua freschezza e poi continua a chiederlo e a consumarlo. Tanti appassionati tornano in cantina e questo è il segno di un territorio che non passa inosservato ma riesce a entrare nei palati e nei cuori delle persone.



nominazione, con tante aziende che proprio nel 2021 hanno fatto uscire le prime etichette a Metodo Classico.

INTERNAZIONALIZZAZIONE E FORMAZIONE

Il Consorzio del Lessini Durello ha partecipato a diversi eventi nel corso dell'estate, da Only Wine a Vinitaly International (con la prima masterclass dedicata), a Spu-

mantitalia, passando per il Montagnana Wine Festival. Inoltre, ha intrapreso dal maggio 2021 un importante percorso rivolto a certificare il rispetto di ogni viticoltore per l'ambiente circostante. Quella del Lessini Durello sarà, infatti, la prima denominazione a ottenere, concluso l'iter, la certificazione "Biodiversity friend" per tutti i 400 ettari di vigneto a Durella. I tecnici della Wba (World biodiversity association) affiancheranno il Consorzio per tre anni: il primo sui controlli documentali e sul campo per la certificazione, mentre gli altri sul monitoraggio e il miglioramento dei risultati. Dopo l'audit Wba, sarà Siguria spa a siglare la certificazione. "Infine" rivela il presidente **"quasi tutti i produttori soci hanno partecipato a un corso sulla spumantizzazione"**. Dalla viticoltura alla pressatura, fino alla preparazione del liqueur d'expédition, i passaggi della produzione del metodo classico richiedono conoscenze specifiche e grande esperienza". Per questo, il Consorzio ha deciso di organizzare questi seminari, che fanno la differenza nella produzione di uno spumante di qualità.



CONSORZIO TUTELA VINI
LESSINI DURELLO DOC
via A. Mattielli, 11
37038 Soave
Verona
montilessini.com

L'ABBINAMENTO



L'abbinamento suggerito è quello della Sopressa di Brenton e il Lessini Durello. Un abbinamento della tradizione, semplicissimo ma che racconta tanto sulla genuinità di questo territorio vulcanico e unico. La sapidità e la freschezza del Durello si abbina all'aromaticità e alla grassezza della sopressa creando un connubio unico.

ASOLO PROSECCO



UNA VITICOLTURA EROICA

L'Asolo Prosecco nasce tra i pendii che circondano Asolo, uno dei borghi più belli d'Italia. Nel "cru" d'alta collina punteggiato di altri piccoli paesi trovano dimora ideale i vigneti di uva glera, da cui si produce un vino che è piena espressione della bellezza del territorio. **Quella dell'Asolo Prosecco è una viticoltura eroica, su terreni scoscesi e con rese molto limitate nei vigneti più impervi, spesso circondati da boschi ricchi di biodiversità.**

Ancora oggi la vendemmia viene eseguita a mano, con tenacia. Le tipologie previste dal disciplinare di produzione sono quelle della tradizione spumantistica. In particolare, la denominazione dell'Asolo Prosecco è stata la prima, nel grande panorama del Prosecco, a prevedere anche la tipologia Extra Brut.

L'ANDAMENTO NEL 2020

L'Asolo Prosecco ha chiuso il 2020 a quota 18,7 milioni di bottiglie certificate, con un incremento del 10% rispetto al 2019. Nonostante la congiuntura dettata dalla pandemia, per tutto il 2020 **le vendite, sia in Italia**

sia all'estero, si sono mantenute costantemente al di sopra dei livelli dell'anno precedente, tanto da far salire l'Asolo Prosecco al quarto posto tra le denominazioni spumantistiche italiane. "Considerato l'andamento favorevole del mercato dell'Asolo Prosecco" spiega il presidente del Consorzio **Ugo Zamperoni** "per la vendemmia del 2020 non solo non abbiamo attuato tagli alla produzione, ma abbiamo addirittura adottato una misura espansiva come la riserva vendemmiale, in modo da disporre nel 2021 di una quantità di vino in linea con un possibile ulteriore aumento della domanda".

2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

Per quanto riguarda l'Asolo Prosecco, non ci sono dubbi: **i dati di fine giugno hanno evidenziato un balzo in avanti del 25% rispetto ai primi sei mesi del 2020.** L'ascesa è addirittura del 36% nei confronti della prima metà del 2019. "Nei fatti" evidenzia il presidente "la scelta espansiva assunta con la vendemmia 2020 ha trovato piena giustificazione. Alla luce degli esiti del primo semestre, anche per la vendemmia 2021 adotteremo la misura della riserva vendemmiale, in modo da essere certi di avere a disposizione nel 2022 prodotto suffi-

2.600
ettari totali

2.000
ettari Asolo Prosecco

400
soci

18,7 mln
bottiglie prodotte

60%
export



ciente a soddisfare la crescente domanda interna ed estera, senza creare tensioni sui prezzi. La denominazione è in piena salute e permette alla nostra filiera di contare su uno dei livelli di redditività più elevati d'Italia".

LA PROMOZIONE SOCIAL

Il 2020 e la prima parte del 2021 dovevano essere il periodo della crescita di riconoscibilità dell'Asolo Prosecco sul mercato domestico. Infatti, **le campagne di brand awareness adottati hanno sin qui consentito di raggiungere circa 5 milioni di italiani, con 19 milioni di visualizzazioni e 1,7 milioni di interazioni complessive con le pagine social.** "Nei prossimi mesi e nel 2022" racconta Zamperoni "ci dedicheremo al lancio dell'attività internazionale, seppure a distanza, verso gli Stati Uniti e il Regno Unito, ma anche alla formazione della filiera e ai progetti di sostenibilità". Inoltre, si lavorerà alla definizione di un metodo di potatura che consenta di ottimizzare la gestione del vigneto, con ricadute positive sulla salubrità delle vigne e del territorio. Un crescente impegno sarà riversato anche sulla valorizzazione delle altre eccellenze del territorio, che costituiscono un plusvalore importante per l'Asolo Prosecco. Ad esempio, grazie al suo microclima particolarmente felice, Asolo e l'Asolano hanno una piccola e pregiata produzione di olio extravergine d'oliva, tra le più estreme in Europa per quel che riguarda la latitudine.

L'ABBINAMENTO

Un'indagine condotta da BVA Doxa per conto del Consorzio ha mostrato che l'Asolo Prosecco viene bevuto prevalentemente come aperitivo e come vino che accompagna pranzi e cene connotati dall'aggettivo "raffinato". Per quanto riguarda l'abbinamento per l'aperitivo, il suggerimento proviene dai visitatori del sito altroaperitivo.it, sul quale c'è stato un vero e proprio plebiscito in favore dei cestini di sfoglia profumati alle erbe: una ricetta sfiziosa, facile da realizzare seguendo le indicazioni fornite sul sito. Per quanto concerne la cucina d'autore, un piatto che ha destato grande entusiasmo in abbinata con l'Asolo Prosecco è stato il bianco di branzino al vapore di Asolo Prosecco, pomodoro, acqua di mozzarella e semi di basilico proposto dallo chef Alessandro Breda del ristorante Gellius, visualizzato quasi da 350 mila persone sui social nell'ambito della campagna condotta a sostegno alla ristorazione trevigiana. Infine, dicono dal Consorzio **"se pensassimo ad un abbinamento tipicamente veneto, il baccalà sarebbe sicuramente ai primi posti, ma non escluderemmo i formaggi del Montello e del Grappa, come il Morlacco, il Bastardo o la Casatella"**.



CONSORZIO ASOLO
PROSECCO,
via Strada Muson 2/C,
31011 Asolo
Treviso
asoloprosecco.com

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG



LE COLLINE UNESCO

La storia del Prosecco Superiore Docc è legata alle colline di Conegliano Valdobbiadene: un piccolo territorio situato a 50 chilometri a nord di Venezia e a 100 a sud dalle Dolomiti. Qui la produzione del vino risale a tempi antichi e nel corso dei secoli l'incessante opera dell'uomo ha plasmato il paesaggio creando uno scenario unico, caratterizzato dai vigneti che letteralmente ne ricamano le colline. **Nel 2019 è, infatti, arrivato il riconoscimento Unesco, che ha inserito le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene nella lista dei paesaggi culturali da tutelare.**

Il territorio di produzione della Docc comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Felleto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il disciplinare consente di declinare la versione spumante nelle tipologie, Extra

brut, Brut, Extra dry e Dry. A cui si aggiunge Col fondo, la tipologia Brut nature che è, in realtà, la prima versione con le bollicine nata tra queste colline. Inoltre, si può ricorrere alla menzione Rive, una delle migliori espressioni del con-

nubio tra territorio, ambiente, vigna e lavoro dell'uomo. Infine, la chicca del territorio è il Cartizze, un fazzoletto di terra di appena 108 ettari suddivisi tra oltre un centinaio di produttori, che ogni anno offrono al mercato circa un milione di bottiglie di Superiore di Cartizze. In percentuali molto minori rispetto allo spumante, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco è prodotto anche nelle tipologie frizzante e tranquillo.

L'ANDAMENTO NEL 2020

Il 2020 ha confermato le vendite del 2019 che era stato l'anno dei record. Quindi i risultati sono stati più che positivi, visto il contesto generale. Inoltre, si è evidenziato uno spostamento tra i canali di vendita: aumento a tripla cifra dell'online (+326%) e aumento sostanzioso della Gdo italiana. All'estero si è evidenziata una decisa cresci-

8.712

ettari totali

3.357

produttori viticoltori

442

vinificatori

192

Case spumantistiche

92 mln

circa bottiglie prodotte

42,1%

export



L'ABBINAMENTO

Grazie al differente residuo zuccherino delle tipologie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, il prodotto si presta a un consumo a tutto pasto. L'abbinamento, dunque, dipende dalla tipologia di prodotto che si desidera proporre. Con residui zuccherini più contenuti (Extra Brut <6 gr/ e Brut <12gr/l) si va sugli antipasti: dalle capesante al forno con piselli ai salumi del territorio, ma anche pesce crudo o cotto. Salendo di residuo zuccherino con un Extra Dry (12-17 gr/l), la tipologia che meglio esprime le caratteristiche del vitigno, troviamo ottimi abbinamenti ancora con aperitivi ma anche con minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame. La versione Dry, la meno diffusa, si adatta ad abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o cibi piccanti.



ta in nuovi mercati e una tenuta della maggior parte dei mercati storici: dalla Germania (+ 8,5% a valore) al Canada (+ 14,8%), passando per il Giappone (+243,9%).

2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

Al momento per la denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg le certificazioni stanno registrando un buon andamento. *“A giugno 2021”* rivela la neopresidente **Elvira Bortolomiel** *“abbiamo un +50% rispetto all'anno precedente. Il nostro lavoro si concentra però sulla valorizzazione del prodotto che merita di essere riconosciuto in tutto il mondo come il risultato di una solida cultura enologica e della sapienza secolare in vigna”*.

Tra le priorità c'è la sostenibilità ambientale: *“Uno dei primi obiettivi”* rivela la presidente *“sarà potenziare il reparto tecnico e poi dare un nuovo impulso al Protocollo viticolo. Inoltre, incentiveremo l'uso della tecnologia a supporto di un miglioramento generale delle attività in azienda e in vigneto”*.

Inoltre, si lavorerà a stringere ulteriormente la collaborazione con l'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, che ha in carico la gestione del sito Unesco, al fine di pianificare l'attività sulla gestione e sulla cura del territorio nell'ottica di uno sviluppo di turismo esperienziale di alto profilo.

Consorzio di Tutela



CONSORZIO TUTELA DEL VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO
Piazza Libertà, 7
(Villa Brandolini) Solighetto
31053 Pieve Di Soligo
Treviso
www.prosecco.it

PROSECCO DOC



LO SPUMANTE DEI RECORD

Non ha bisogno di presentazioni il Prosecco Doc, ormai celebre in tutto il mondo ed espressione di un territorio ben definito, che si estende tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all'uva glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo. Questi i numeri dello spumante più prodotto e più esportato al mondo: 24.450 ettari di vigneto, 11.609 aziende viticole, 1.169 aziende vinificatrici e 347 case spumantistiche, **con una produzione annuale pari a 500 milioni di bottiglie e un fatturato pari a 2,4 miliardi di euro.**

L'ANDAMENTO NEL 2020

Nel 2020 è stata superata la soglia delle 500 milioni di bottiglie di Prosecco Doc certificate nell'arco di un anno. Anche se nel mese di dicembre erano trapelate notizie allarmistiche sull'andamento dei consumi dei vini spumanti, la Doc Prosecco è riuscita a chiudere l'anno con una crescita del 2,8% rispetto ai volumi certificati nel 2019 che, in valori assoluti, vuol dire un incremento di poco inferiore ai 14 milioni di bottiglie. "Questo risultato" spiega il

presidente **Stefano Zanette** "ci ha fatto riflettere anche sulle motivazioni che, anche in un'annata difficile come quella del 2020, hanno determinato il favore del consumatore nei confronti delle nostre produzioni. In primis abbiamo notato, come non sia dipeso esclusivamente dall'introduzione della tipologia rosé che, entrando in scena nel momento più opportuno, ha fatto registrare una produzione, in linea con le previsioni, di 16,8 milioni di bottiglie, bensì, in larga parte, dalla consapevolezza del consumatore nello scegliere Prosecco Doc".

24.450
ettari

11.609
aziende viticole

1.169
aziende vinificatrici

347
case spumantistiche

500 mln
bottiglie prodotte

78,5%
export

2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

Per l'anno in corso, continua il momento favorevole del Prosecco Doc, anche in considerazione della nuova tipologia Prosecco Doc Rosé che ha superato le migliori previsioni. Tra le prossime sfide, tutte quelle azioni che risultino 'valorizzanti' in termini di valore percepito nel consumatore. "Il risultato atteso" spiega Zanette "è lo spostamento dei volumi di prodotti entry level verso la linea mediana dei prezzi, così da elevare il prezzo medio senza andare fuori mercato ma sottraendo volumi alla fascia inferiore". Infatti, considerando i dati documentati da Nomisma-Wine Monitor circa la percezione del Prosecco Doc, **emerge che la quota di prodotto "entry level" si**

UN MERCATO, UN ANEDDOTO

Ogni mercato ha una storia a sé. "Pensiamo ad esempio agli Usa" dice il presidente Zanette "uno dei nostri principali, dove però, tolte le grandi capitali, il Prosecco in gran parte del territorio non è ancora così presente e questo fatto solleva un grande punto di domanda su quello che potrà diventare nei prossimi anni questo mercato, che ha già dimostrato di saper apprezzare la qualità delle nostre bollicine e riconoscerne il giusto valore". **Nel mercato inglese, invece, il Prosecco Doc è andato in gran parte a sostituire la birra, sottraendo volumi al consumo di questo prodotto.** "Poi" continua Zanette "aggiungiamo, quasi a bassa voce e con viva sorpresa il successo delle nostre bollicine in Francia. Risultato sorprendente, considerando che non abbiamo mai avviato alcuna azione promozionale oltralpe, proprio nel rispetto della tradizione spumantistica francese". Infine, la scommessa relativa ai Paesi asiatici: "siamo sicuri che il desiderio di modernità, e di italianità, può trovare soddisfazione in un calice di Prosecco Doc" conclude il presidente "Non ci stupirà, quindi un'eventuale impennata di consumi nel breve-medio periodo, anche in considerazione della versatilità del Prosecco, perfettamente abbinabile a molti piatti della cucina asiatica".

limita a una frazione marginale, attorno al 4%. Infine, la sostenibilità. Il Consorzio sta lavorando su un progetto che porterà alla certificazione di Denominazione sostenibile dal punto di vista ambientale, ma anche economico e sociale. Quest'ultima, dice Zanette è *"la più difficile da ottenere, ma dobbiamo riuscire a far comprendere alla comunità lo sforzo che stiamo compiendo, e che ci è già stato riconosciuto dagli enti di certificazione, così che la comunità stessa possa sentirsi sempre più coinvolta come parte integrante del successo del Prosecco Doc"*.

DRINK PINK

Il Prosecco Doc Rosé, dirompente novità enologica dell'ultimo anno, ha rinnovato l'interesse per l'intera categoria spumanti e rosati, regalando nuove emozioni a chi già apprezzava il Prosecco. *"Forse potremmo riconoscere al Prosecco Doc Rosé un successo trasversale ancora superiore a quello del Prosecco Doc"* rivela Zanette **"Dapprima sbrigativamente definita una bollicina probabilmente più adatta al pubblico femminile, ha da subito sbaragliato ogni pregiudizio rivelando la grande forza della sua personalità.** In questi primi mesi di produzione, abbiamo avuto modo di riscontrare la spiccata propensione all'export del Prosecco Doc Rosé, soprattutto verso Usa, Uk, Germania e Paesi Scandinavi. Ora il nostro auspicio è che possa vedersi attribuire altrettanti riconoscimenti anche sul territorio nazionale".

L'ABBINAMENTO



Fonte d'ispirazione per l'elaborazione di nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, il Prosecco Doc sa esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato. Il carattere versatile lo rende perfetto all'esplorazione di nuovi orizzonti enogastronomici delle cucine di tutto il mondo. In generale, è sinonimo d'aperitivo, ma si presta benissimo – in particolare nella sua versione Brut - a un consumo a tutto pasto. Le bollicine sono da sempre un giusto accompagnamento per le crudité di mare in generale: con le ostriche, con i fasolari, i tartufi o semplicemente con scampi e gamberi di Mazara del Vallo: il Prosecco Doc, in particolare, con il suo gusto affilato ma al tempo stesso delicato, bilancia la sapidità di tali ingredienti, esaltandone i sapori. Ma non solo. Il sodalizio con ricette a base di ortaggi verdi come zucchine, coste, o spinaci risulta vincente, specialmente se questi ultimi sono abbinati a ricotta. Via libera pure a primi con frutti di mare o con delicati sughi di carne; minestre di verdure e a secondi che prevedono pesce al forno (orate o spigole) o carni bianche, in particolare modo pollame. Per il dessert meglio optare per un Prosecco Doc Dry. Infine, la versione rosé, che si abbina magnificamente con piatti di pesce, formaggi, charcuterie.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSECCO DOC
Piazza Filodrammatici 3
31100 Treviso
www.prosecco.wine

LAMBRUSCO



UN CONSORZIO UNICO PER SEI DOP

Il Consorzio Tutela Lambrusco nasce dalla fusione di tre Consorzi di tutela del famoso vino emiliano: Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani Dop e Consorzio Tutela Vini Reno.

Sono 6 le Dop, distinte in due tipologie di prodotto: Spumante e Frizzante.

I Lambruschi modenesi si suddividono in Lambrusco Sorbara Dop, Salamino di Santa Croce Dop e Modena Dop in pianura, mentre sulle colline a sud del capoluogo si coltiva il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop. Nella zona di Reggio Emilia, si trova il Lambrusco Reggiano Dop e il Lambrusco Colli di Scandiano e Canossa Dop. Ognuno è dotato di proprie peculiarità, condizioni pedoclimatiche, terroir.

Diversi gli stili di vinificazione: dal Metodo ancestrale (fermentazione in bottiglia) che ha origini lontane ma tuttora utilizzato e dona particolare identità, al Metodo Charmat-Martinotti che valorizza la versatilità del vino nelle diverse tipologie, fino al Metodo Classico. I colori vanno dal rosa cipria, con macerazione sulle bucce di poche ore, al rosso rubino scuro, con riflessi violacei e un tannino più marcato: un universo che ogni vignaiolo interpreta con un suo stile personale e riconoscibile.

L'ANDAMENTO NEL 2020

"Il 2020" spiega il presidente del Con-

sorzio Tutela Lambrusco, **Claudio Biondi** "è stato un anno a due velocità. I produttori rivolti principalmente al canale Horeca hanno sofferto maggiormente mentre le aziende storicamente presenti in Gdo sono riuscite a mantenere un trend di vendita buono per l'aumentato consumo domestico e a ottenere buone performance in volume". La stessa differenziazione vale anche per l'estero. Un aiuto alle vendite è, poi, derivato dall'e-commerce. Il Consorzio ha messo a disposizione delle consorziate uno specifico canale di vendita on-line che è stato usato con successo.

2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

"In questo 2021" prosegue Biondi "le cantine nostre consorziate affronteranno la prossima vendemmia con poche giacenze, ma probabilmente parlare di vera e propria ripresa è prematuro. Non ci saranno eventi internazionali, gli spostamenti rimangono difficili e penso che la ripresa avverrà nel 2022. Continueremo coi metodi digitali di condivisione delle degustazioni e pensiamo che le iniziative in presenza potrebbero diventare di media entità, più distribuite durante l'anno e sempre più specializzate, quindi più interessanti per un periodo post-pandemia".

IL RUOLO DEGLI AMBASCIATORI DEL LAMBRUSCO

Ampliare la presenza sui mercati esteri promuovendo sia le versioni classiche che quel-

16.600

ettari

70

soci

6

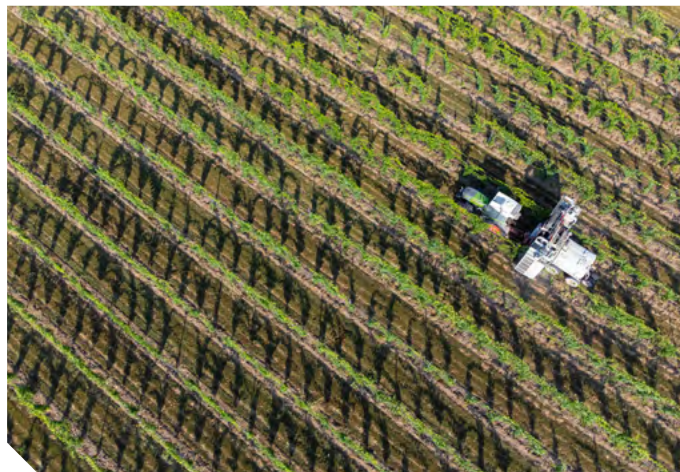
denominazioni tutelate

57mln

bottiglie prodotte

40%

export



UN MERCATO, UN ANEDDOTO

Il Lambrusco è un vino contemporaneo, frizzante, allegro, con una gradazione alcolica contenuta. E proprio queste caratteristiche hanno colpito una giornalista del New York Times che, nel suo articolo, lo definisce ideale come aperitivo. Un sorso perfetto per la Grande Mela sempre alla ricerca di novità.

le più raffinate è tra i progetti futuri. Il Consorzio punta su una giovane generazione di ambasciatori del Lambrusco, **figli di produttori che mediamente parlano due lingue, conoscono il prodotto e sono desiderosi di condividere storia e caratteristiche di questo vitigno.** Per tutto il 2021, sono state organizzate degustazioni digitali

nei mercati americano e asiatico, suscitando interesse e curiosità per le diverse anime del vitigno. Il Lambrusco nel mondo è identificato come un vino rosso scuro frizzante ma l'esigenza è far comprendere che esistono tanti vitigni che possono veicolare esperienze completamente differenti, in cui ogni consumatore può ritrovare il proprio gusto.



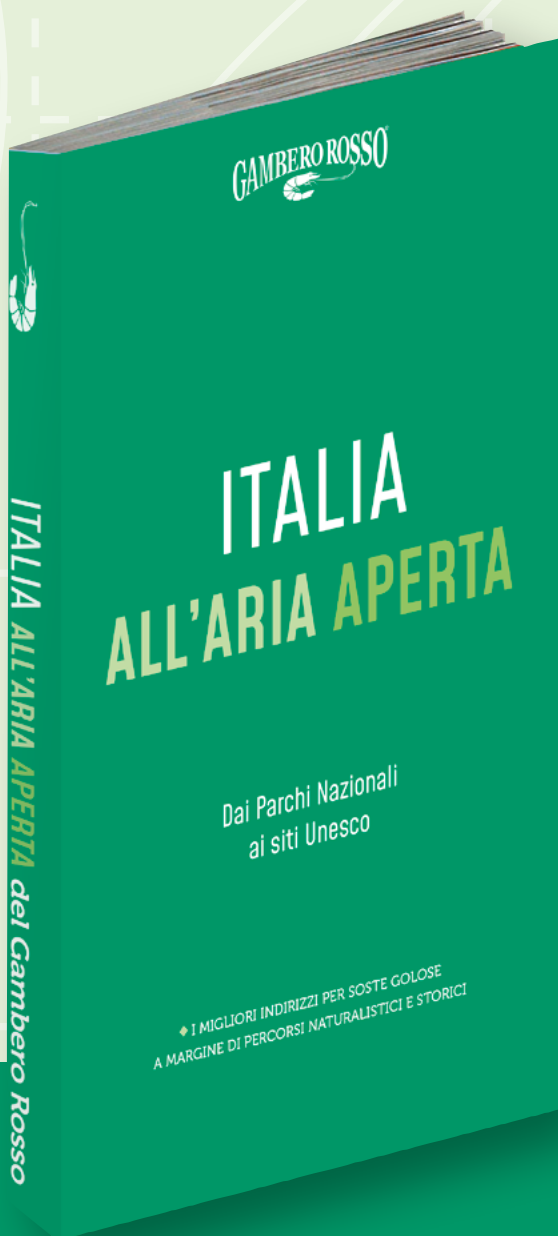
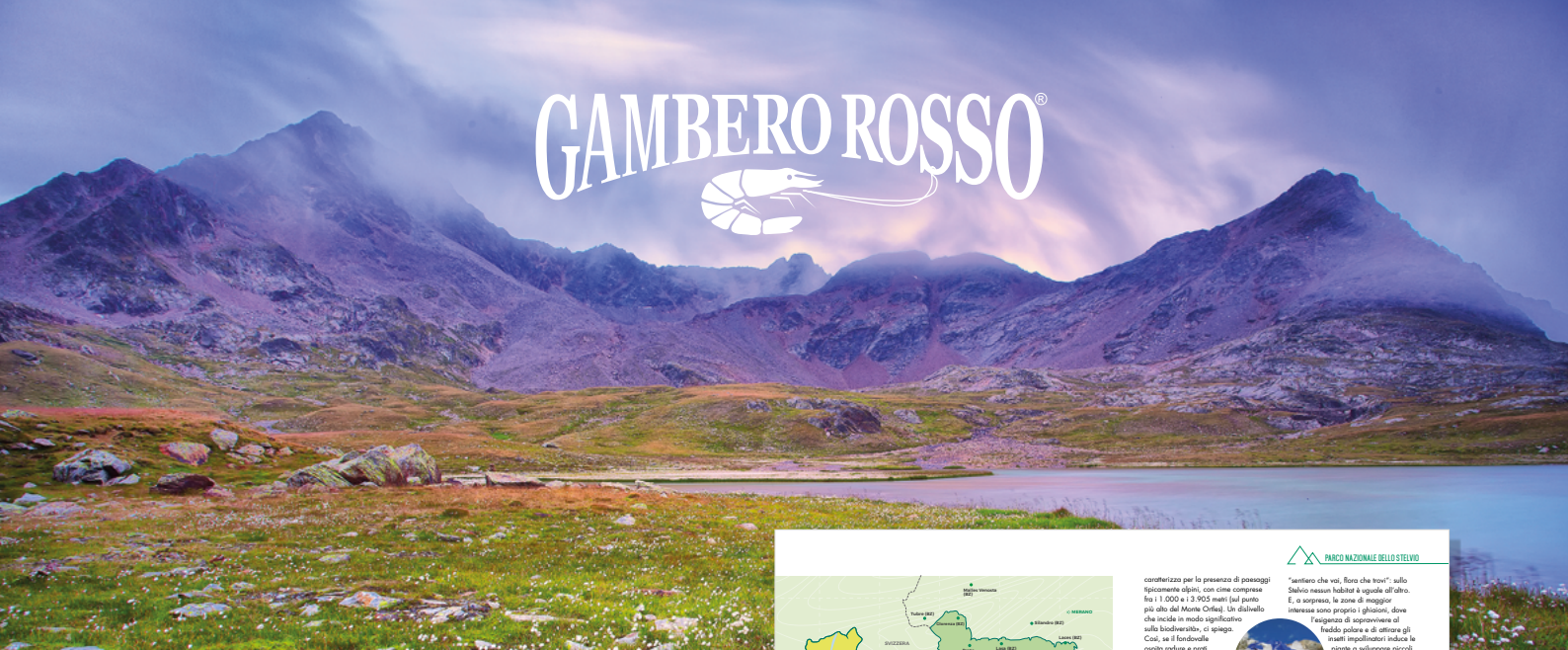
CONSORZIO TUTELA
LAMBRUSCO DOC
Viale Virgilio, 55
41123 Modena
www.lambrusco.net

L'ABBINAMENTO



Il Lambrusco è versatile, dai diversi toni di colore, dal rosa cipria al rosso intenso e, proprio per questo, si abbina non solo alla cucina emiliana ma si sposa con antipasti, primi piatti e secondi di pesce (nelle versioni rosate). Si può accompagnare a un tonno alla piastra o in tartare (nelle versioni rosso rubino tenue) e si trova particolarmente bene con la cucina piccante come la messicana o, ancora, con il barbecue (nelle versioni rosse scure con orli violacei e tannino più marcato). L'abbinamento da provare? Dal tradizionale Bollicine di Lambrusco Rosè metodo classico con Gnocco Fritto al più curioso con la pizza o il sushi.

GAMBERO ROSSO®



PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO

Caratterizzato per la presenza di paesaggi tipicamente alpini, con cime comprese fra i 1.000 e i 3.900 metri (sul punto più alto del Monte Cristof). Un dall'alto che incide in modo significativo sulla biodiversità, o spiega. Così, se il fondovalle ospita radure e prati a sfalcio, nei versanti boschi prevalgono le forlilie, dall'oblio rosso al forice, fino al cambio, una specie rara che in terra lombarda forma dei consorzi forestali di grande pregio. «Non meno che si sale verso la vetta, poi, troviamo soprattutto protette intervallate da complessi glaciali come il ghiacciaio del Forno, secondo per estensione in tutta Italia dopo quello dell'Adamello, e dei ghiotini, aree ricche decisamente insospetite».

SUGGERIMENTI PER escursioni
In erbo? «Qualunque zona stia attraversando, tenete sempre a mente il motto

«sentiero che vai, forca che trovi», sullo Stelvio nessun habitat è uguale all'altro. E, a sorpresa, le zone di maggior interesse sono proprio i ghiotini, dove l'asprezza di sopravvivere al freddo polare e di sfidare gli insetti impollinatori induce la natura a sviluppare piccoli apparati floreali dai colori vivaci».

NON È DA MENO la fauna, abbiamo circa 250 vertebrati e siamo affluenti degli studi sugli invertebrati di piccole dimensioni, da cui si evince una variabilità altissima elevata. In questo senso, l'area ricopre un ruolo di primo piano nella tutela degli esemplari a rischio di estinzione (un tempo minacciati dalla buche di caccia delle comunità montane, che consumavano molto come per cacciatori un oggetto prezioso adeguato: grazie ai suoi progetti di salvaguardia dell'ecosistema, ora i

Scalini del Forno
CAMPAROLA (SO) via Roma 11 • 0342/905770 informazioni@camparola.it
NAPOLI (NA) via Roma 11 • 081/7830430 informazioni@nappoli.it
VERONA (VR) via Roma 11 • 045/4700770 informazioni@verona.it

FAUNA E FLORA

FAUNA
Le isole sono caratterizzate dalla presenza di numerose endemismi. Presenza interessanti: del sordano, del sordano, della ruggine triviale, del diavolo scuro e del gatto triviale o triviale. Mammiferi terrestri tipici dell'ambiente mediterraneo: morsa, coniglio selvatico, cinghiale camoscio, morsa e corno di Mammifero. L'Anzalone è un punto di sosta e di nidificazione per molti uccelli migratori. Presenti colonie di barba e gabbiani tra cui il loro gabbiano, come simbolo del parco.

AMBIENTI E FLORA
Clima mediterraneo e insulare determinano la flora dominata sempreverdi o piante con foglie ridottissime (ginestre). Sopravvivono alcuni boschi di leccio, castagno, tasso e cipresso nero. Macchia mediterranea è la più diffusa: corbezzolo, odonata, lentisco, ginestra farruco, mirto, erica, rosmarino, lavanda, cicla. Menzione per la foresta di Capri e il giglio di mare.

naturalistica, anche, l'Arcipelago Toscano continua a collezionare riconoscimenti prestigiosi, come il recente inserimento nella Green List delle Isole (l'Unione internazionale per la conservazione della natura), che conta solo 59 parchi in 16 paesi di tutto il mondo. «Gli operatori ricercatori interessati a studiare il ciclo di vita della barba maggiore o lo sviluppo della macchia mediterranea, ma anche gruppi di scolaresche coinvolte nei laboratori di biologia per imparare a riconoscere i nodi di tortuosa marina sulle spiagge. Il filo conduttore fra i vari progetti è dato dall'esperienza delle isole e dalla conoscenza diretta dei loro abitanti: ora più che mai, il mare mette tutto la nostra attenzione».

TOSCANA
► Provincia di Grosseto

GROSSETO
La Bottega di Noemi
0328 478021
www.labottegadienoemi.it

GASTRONOMIA. Non un indirizzo qualunque, un posto dove trovare sorrisi e gentilezza, ma soprattutto dove scoprire tutti prodotti di eccellenza selezionati con cura e passione prevalentemente nel territorio maremmano. Che sia Dada, vini, salumi senza conservanti, formaggi e latticini, piatti originari, conserve, legumi, salsicce, prelibate scatolette, farine da grano antico, dolci, ma anche pane fresco, tutto a verdura bio e piatti pronti del giorno, perfetti per risolvere il pranzo o la cena. Vendita online.

Canapone
p.zza Dante Alighieri, 3
0564 24546
www.ristorante-canapone.blogspot.com

RISTORANTE. Affacciato sulla piazza principale della città, il locale esiste da ben 70 anni, ovvero tre generazioni della famiglia Mammelli. In menu trovano

«mare: tartare di Chiorina, ravioli di Scorzano, molluschi di Capo Senese, ma anche crudi di pesce, spaghetti alla vongola veraci e pisce di grano e vapore. Un assaggio di formaggi può precedere o sostituire dolci di classica toscana. Certo dei vini ben forniti, con le giuste regionali in primo piano. Ambiente confortevole, tavoli all'aperto».

Chiccheria
via Fiume, 14
0564 30377
www.chiccheria.com

CELESTIA. Nata come pasticceria nel 1976, è dagli anni '90 che dedica la produzione esclusivamente all'arte fredda: prodotti anche una scuola di formazione e consulenza. La creatività di Manuele Pavesi regala la dignità degli ingredienti, molti dei quali del territorio. Così nascono il gelato con lo stracchino di Senese al miele di girasole e al pistacchio o la granita di fragoline del parco dell'Adamello e Marmello di Scorzano. Diversi gli omaggi ai dolci toscani, come il gusto Torte con Biscotti. Per i più golosi, cioccolato ben dentro al cane.

Indirizzi

IN COLLABORAZIONE CON

enel
Green Power

IN EDICOLA, IN LIBRERIA
E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT

LE NUOVE ETICHETTE
DELL'ANNO

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	VINO VERITAS
CAGLIARI	13-settembre	CUCINA.EAT