



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



NUOVO TAVOLO VINO A OTTOBRE. L'ANNUNCIO DI CENTINAIO

OCM VINO

Aperto il bando promozione sui mercati extra Ue per oltre 23 milioni. C'è tempo fino all'11 ottobre

FOCUS

❖ Climate Change, giochi olimpici e sperimentazione sui bianchi: le nuove sfide del Consorzio vini Valtellina

IMPRESE

❖ Genagricola inaugura il nuovo polo Tenute del Leone Alato. In Irpinia nasce Podere Visoni

ESTERI

❖ Dopo mesi di siccità, la California si avvia verso un'annata in calo rispetto alla media. I primi bilanci

BOLGHERI

❖ Novità per i vini bianchi, mentre è tutto pronto per l'anteprima. Il Consorzio svela le prossime mosse





Con Cibus si inaugura la nuova stagione delle fiere

Riparte da Parma il mondo fieristico. “Con Cibus (31 agosto-3 settembre) ritornano i grandi eventi Made in Italy, in un tour de force fieristico che da qui a fine anno conterà 335 manifestazioni, di cui 172 internazionali”, ha detto il presidente di Aefi – Associazione esposizioni e fiere italiane, Maurizio Danese, ricordando la nota della Commissione europea che ha sbloccato pochi giorni fa gli aiuti all’Italia. Il via libera agli aiuti senza il tetto del ‘de minimis’ vale complessivamente circa 200 milioni di euro di ristori per il settore. Secondo Aefi, delle **172 fiere internazionali previste da qui a fine anno**, è quello del tessile/abbigliamento/moda il settore più rappresentato con 28 manifestazioni, seguito da sport/hobby/intrattenimento/arte (26 manifestazioni) e food/bevande e ospitalità con 23 eventi.

Slittata dal 2020 a causa della pandemia, l’edizione 2021 del Salone Internazionale dell’Alimentazione di Parma (che di solito si tiene nel mese di maggio) è la ventesima dalla nascita della fiera e diventa emblema di *“una sfida, ma anche un dovere”* secondo il ceo di Fiere di Parma Antonio Cellie, che ha ribadito come *“le fiere dovevano essere all’altezza dei loro clienti che da febbraio 2020 non si sono mai fermati continuando non solo a produrre, ma anche a innovare”*.

Lo dimostrano i numeri dei partecipanti accorsi: 2000 aziende, 500 novità che sfruttano l’occasione di una vetrina come quella del Cibus per il loro lancio, 40.000 operatori italiani e internazionali.

foto: Cibus

EXPORT. Revenge spending e riaperture fanno volare il vino italiano nella prima parte dell'anno: +6,8% rispetto al semestre pre-Covid nei principali mercati

Nuovo record per le vendite di vino italiano nei top 12 Paesi buyer nel primo semestre dell'anno, che registra un **+7,1% rispetto allo stesso periodo del 2020**. Lo rileva l'Osservatorio Vinitaly-Nonmism Wine Monitor, che ha elaborato gli ultimi dati doganali sulle importazioni dei 12 principali mercati mondiali della domanda di vino, che assieme valgono circa i 3/4 del totale export Made in Italy.

E se la Francia mette a segno un invidiabile +26,2%, è comunque l'Italia a vincere sulle principali piazze, rispetto al semestre 2019, ovvero rispetto al periodo pre-Covid: +6,8%, a quasi 2,6 miliardi di euro, contro la Francia a +2% (oltre 3,3 miliardi di euro) e le importazioni totali di vino ancora in terreno negativo (-1,7%, a quasi 10 miliardi di euro). **Sul 2020 l'Italia sovraperforma rispetto**



to al mercato in Cina (+36,8%), in Germania (+9,3%) e in Russia (+29,4%), mentre è sotto la

media negli Usa (+1%, ma sul 2019 l'incremento è di quasi il 6%), Uk (-0,4%) e Canada (+2,5%). Crescono le importazioni dei vini fermi (+6,9%, con il prezzo medio salito a +5,9%), mentre gli sparkling incrementano le vendite dell'11,1%, con una riduzione del prezzo medio del 4,8%.

A spingere il vino italiano sono state soprattutto le riaperture e il 'revenge spending', come ha evidenziato il responsabile dell'Osservatorio, Denis Pantini: "Dall'analisi dei dati emerge una sorta di revenge spending, che sta trainando il commercio mondiale di vino e che interessa i vini di fascia medio-alta, come desumibile anche dai prezzi medi all'import. Una conferma a questa tesi arriva analiz-

zando l'export dei Dop italiani e francesi, con i rossi Dop del Piemonte a +24% o i rossi Dop toscani a +20%. Tendenza ancora più evidente per i rossi a denominazione francesi, con il Bordeaux a +61% e il Borgogna a +59%, ma anche per gli sparkling d'Oltralpe, Champagne in primis, che volano a +56% nel mondo e a +70% negli Usa". Ottimista il dg di Veronafiere, Giovanni Mantovani, a poco più di un mese da Vinitaly Special edition (17-19 ottobre), l'evento business con la presenza di buyer, distributori, delegazioni estere dai principali Paesi target: "Il settore è uscito, si spera definitivamente, da una crisi senza precedenti grazie ai fondamentali dei suoi operatori, alla loro organizzazione commerciale e alla forza del brand tricolore. Oggi, in particolare con i nostri vini simbolo, siamo al centro del fenomeno legato ai 'consumi di rivalsa' post-Covid: un effetto traino da intercettare e da cui ripartire consolidando ancora di più le quote di mercato".

HORECA. L'allarme Fipe: "Alla ristorazione mancano 2 miliardi rispetto al 2019"

I fatturati della ristorazione italiana sono molto lontani dal periodo pre Covid. Secondo i dati della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), la ripresa delle attività a pieno regime per bar e ristoranti nel 2021, con l'applicazione dei green pass ha consentito di incrementare gli introiti rispetto al 2020 ma non è ancora sufficiente. Infatti, **se il comparto ha registrato tre miliardi di euro in più rispetto a un anno fa, il confronto del 2021 col 2019 è negativo**: circa 2 miliardi di euro in meno.

Secondo gli analisti dell'Ufficio studi della Fipe, a pesare è la "troppo lenta ripresa dei flussi turistici internazionali che incide negativamente sulle performance delle città d'arte". La federazione chiede che la ripartenza sia stabilizzata. Per farlo – è questo l'appello di Fipe – bisogna scongiurare in ogni modo nuove chiusure e misure restrittive ai danni delle imprese.

OCM VINO. Aperto il bando promozione sui mercati extra Ue: disponibili oltre 23 mln

Il Mipaaf ha pubblicato l'avviso per la presentazione dei progetti per la promozione dei vini sui mercati dei Paesi terzi. Per la campagna 2021-2022, ci sono a disposizione 23,2 milioni di euro, come si legge nel decreto direttoriale firmato dal direttore generale Oreste Gerini del 26 agosto scorso. Le imprese avranno tempo fino a lunedì 11 ottobre per inviare le proprie candidature e le domande di contributo (plico raccomandato, inviato tramite corriere espresso). **Le graduatorie si conosceranno a dicembre 2021, per progetti che hanno durata dall'1 marzo al 31 dicembre 2022.**

Sui 102 milioni di euro complessivi stanziati dal Piano nazionale di sostegno all'Ocm Promozione, 30,6 milioni di euro sono destinati alla quota nazionale, ma a questi occorre sottrarre 3 milioni dei fondi per i progetti multiregionali e altri 4,36 milioni di euro per la liquidazione dei saldi delle precedenti annualità.

Tra i criteri, un punteggio superiore è attribuito ai nuovi beneficiari (chi non ha ricevuto aiuti nel periodo 2014-2018), alle imprese o ai gruppi di imprese che chiedono progressivamente meno contributi pubblici (sotto il 40% del totale); a chi effettua promozione sui nuovi Paesi terzi; ai Consorzi; ai progetti su mercati emergenti; alle piccole e microimprese. Le imprese possono proporre azioni promozionali svolte via web e di digital marketing.



Viti&CulturaBio da oltre vent'anni



BARONE PIZZINI

FRANCIACORTA 1870

VENETO. Raccolto in flessione di oltre il 10%. Preoccupa la flavescenza dorata



Nel Veneto, la produzione di uva del 2021 dovrebbe arrivare a 12,5 milioni di quintali rispetto ai 14.039.000 milioni del 2020, con una variazione negativa del 12%. Lo ha reso noto Veneto Agricoltura durante il consueto focus vitivinicolo assieme ad *Avepa*, *Arpav* e *Crea-VE*. Nella regione italiana che vanta un export da 2,24 miliardi di euro, il report istituzionale ha confermato un **ritardo medio** per l'inizio della raccolta di **8/10 giorni** rispetto allo scorso anno, un calo complessivo della **produzione** superiore al **10%**, per le pesanti grandinate e gelate di aprile in alcune aree, e uno **stato sanitario delle uve** al momento definito **ottimale**. Considerando i territori, l'area del **Bellunese** è stimata tra -5% e -10%:

peronospora, botrite e flavescenza dorata hanno fatto sentire gli effetti soprattutto su Pinot Nero, Pinot Grigio e Chardonnay (tra -10% e -20%), mentre il vitigno Glera è nella media.

Da Padova a Rovigo le gelate di aprile hanno colpito pesantemente. L'annata è poco carica ed è stata in qualche modo salvata dalle piogge estive frequenti. Ora, si attende il caldo per far sì che Glera, Moscato Giallo e Raboso possano risollevarsi; mentre per Merlot e per Pinot Grigio le prospettive sono positive.

Con un ritardo di 7-10 giorni, la provincia di **Treviso** stima una produzione a -10% sul 2020, per complessivi 5,5 milioni di quintali di uve, di cui 4,95 mln a bacca bianca. Il calo interessa più Pinot grigio e Chardonnay

che non l'uva Glera per il Prosecco.

Nel **Vicentino** la raccolta dovrebbe essere in ritardo di 10 giorni; il calo in provincia è del 10% ma dove non ci sono stati problemi di gelate il raccolto è stimato in linea col 2020.

Nel **Veronese**, è complessivamente buona la sanità delle uve, con qualche attacco di oidio e scarsa peronospora. Invece, la flavescenza dorata ha trovato terreno fertile nell'area del Soave, a ridosso del vicentino: numerosi i rimpiazzi delle viti sintomatiche con reimpianti totali se superano il 30-40%. Si prevede per Garda e Pinot Grigio delle Venezie un -10%, per lo Chardonnay e altri vitigni precoci -20%; per il Valpolicella la produzione dovrebbe rispettare il disciplinare, tranne nelle aree colpite da grandine: per Soave e Soave Classico calo tra 5% e 8%; Bardolino in linea col 2020 e col disciplinare; Custoza a -15% circa per una forte grandinata; Durello e Arcole in linea con le produzioni storiche.

Nell'incontro di Regione Veneto e Veneto Agricoltura sono state diffuse anche le stime delle aree limitrofe: a Bolzano quasi 400mila quintali (contro 440mila); a Trento 1.158.000 (1.258.700); in Friuli-Venezia Giulia 2.555.000 (contro 3.116.300 del 2020).

EMILIA-ROMAGNA. Primo ok da Ue a Psr da oltre 400 milioni di euro

Via libera della Commissione europea al Programma regionale di sviluppo rurale dell'Emilia-Romagna per il biennio di transizione 2021-2022. **Prima regione italiana ad avere l'ok di Bruxelles**, potrà contare su 408 milioni di euro per il rafforzamento della competitività e la sostenibilità ambientale dell'agroalimentare. L'87% proviene dal Feasr e il 13% dal Next generation Eu. Il documento era stato presentato il 12 agosto scorso.

Aiuti ai giovani, innovazione e transizione ecologica sono gli obiettivi fondamentali. La ripartizione dei fondi prevede che oltre l'83% delle risorse siano messe a disposizione delle strategie di investimento delle imprese, **circa l'11% andrà a finanziare il premio di primo insediamento dei giovani agricoltori** e il restante 5% a supporto dei progetti di innovazione e ricerca.

Nel dettaglio, per l'ammodernamento delle aziende sono previsti 117,5 milioni di euro, circa 72 per il sostegno alle coltivazioni biologiche, oltre 52 milioni andranno all'insediamento dei giovani, altri 50,4 milioni alle imprese in zone montane e del basso Ferrarese. Per le gelate tardive sono stati stanziati 7 milioni di euro.



VINI&SCIENZA

L'età delle viti incide sulla qualità del vino? Un caso di studio con il Riesling



I consumatori ed i produttori tendono ad attribuire ai vigneti di età elevata la capacità di produrre vini di qualità superiore. Tuttavia, le prove a favore di queste posizioni sono molto contraddittorie. Perché una vite vecchia dovrebbe produrre un vino migliore? Molto semplicemente perché la produzione di uva si autoregola da sola e di norma è in equilibrio con la chioma che deve alimentarla. Il rapporto tra l'apparato aereo e quello radicale è, infatti, a vantaggio di questo ultimo, anche se, per le difficoltà della circolazione della linfa nella pianta, gli elaborati vanno a costituire delle riserve piuttosto che favorire lo sviluppo vegetativo. Si ottiene così una bassa allegagione ed una elevata disponibilità di sostanze di riserva durante la maturazione. Ma non è sempre così. Una vite vecchia è spesso affetta da problemi di scarso vigore dovuti alle malattie del legno, ai danni da fillossera alle radici, alla diminuzione degli elementi minerali nella rizosfera che riducono l'area fogliare e l'efficienza fotosintetica. Questo provoca una minore sintesi di elaborati ed un rallentamento nella loro distribuzione.

Per affrontare la questione è stato creato un vigneto ad hoc all'Università di Geisenheim, in Germania. Accanto ad un vigneto di Riesling del 1971, sono stati piantati nel 1995 e nel 2012, alcuni filari della stessa varietà e clone, con lo stesso portinnesto del vigneto più vecchio. I controlli sulla composizione delle uve alla vendemmia e le relative microvinificazioni sono stati effettuati nel quadriennio 2014-2017. **I risultati hanno dimostrato che i parametri della maturazione (zuccheri, acidità, pH) non erano significativamente diversi tra le tre classi di età delle piante.** Alcune differenze significative sono state rilevate nel livello di alcuni aminoacidi, nei flavonoli, nei monoterpeni e nor-isoprenoidi, che sono apparsi più elevati nelle uve dell'impianto del 2012, rispetto ai vigneti di maggiore età, ma solo nelle annate 2014 e 2015 nelle quali la gestione del suolo dei giovani vigneti era diversa rispetto alle altre tesi in quanto il terreno era lavorato, mentre negli altri casi era inerbito. L'uva degli impianti del 1971 e del 1995 non ha mostrato differenze significative nella composizione chimica. In conclusione, anche se le viti del 2012 presentano differenze significative nella composizione dell'uva e del vino rispetto a quelle provenienti dai vigneti piantati nel 2014 e 2015, nel confronto con quelle più vecchie, queste differenze non erano più evidenti nelle annate nelle quali le tecniche di gestione del suolo si erano normalizzate.

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

ETNA DOC. Si torna ai livelli pre-Covid: imbottigliamenti a +19% in 6 mesi

Cresce in doppia cifra il livello degli imbottigliamenti per la Doc Etna. Rispetto allo stesso periodo del 2020, fa sapere il Consorzio, sono stati registrati numeri che sono tornati in linea con gli anni precedenti l'inizio della pandemia e che fanno ben sperare per la seconda parte dell'anno. In sei mesi, gli ettolitri imbottigliati a Etna Doc, secondo i dati diffusi dal Consorzio (che a settembre dovrebbe sciogliere il nodo della successione di Antonio Benanti alla presidenza), sono stati pari a 18.693, con un incremento del 19% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Un dato sostanzialmente identico a quello del primo semestre 2019, già molto positivo. **La crescita è dovuta alla ripresa dei consumi nel canale Horeca, principale punto di riferimento.** Sul fronte export, che vale il 60% circa dei volumi, è risultata molto positiva la performance degli Stati Uniti.

Nel corso del 2020, sono state 4 milioni le bottiglie di Etna Doc imbottigliate, con un calo dell'8%. È aumentato sia il numero dei viticoltori, saliti a 383, sia quello degli imbottiglieri, giunto a 144 unità, come ha ricordato il direttore Maurizio Lunetta. Considerato il forte aumento di presenze turistiche nell'estate 2021 sarà interessante valutare gli ulteriori dati a consuntivo comprendenti il mese di settembre.

SOSTENIBILITÀ. Al via Five4Future, il progetto dei Vignaioli Indipendenti per aumentare la biodiversità in vigneto

Un programma pluriennale per formare al meglio i Vignaioli. È il nuovo progetto dei Vignaioli Indipendenti per l'agricoltura del futuro che prende il nome di Fiv4Future e che mette al centro la sostenibilità in linea con il piano decennale Farm to Fork, messo a punto dalla Comunità Europea.

La prima azione attivata è un progetto di ricerca, elaborato da Fivi in collaborazione con la società di consulenza Perleuve dell'agronomo Giovanni Bigot e con l'Università degli Studi di Udine, che punta ad aumentare la biodiversità dei vigneti attraverso la progressiva eliminazione degli insetticidi di sintesi, la riduzione degli insetticidi biologici e il monitoraggio degli organismi utili. **Il progetto, della durata di tre anni, prevede come prima fase il monitoraggio dei fitofagi e dei loro antagonisti in vigna.** Le informazioni raccolte sono condivise tramite l'app 4Grapes® dalle singole aziende e sono utili per mappare a livello nazionale la presenza dei principali artropodi dannosi alla vite, di acari e insetti utili, individuare le strategie di intervento a minor impatto e a creare le basi per un sistema nazionale di condivisione dati tra i soci della Federazione.

FOCUS

VALTELLINA. Segnali migliori del 2019. Ora si guarda a Olimpiadi invernali 2026

a cura di Gianluca Atzeni

Il -5% di imbottigliamenti registrato dal Consorzio vini Valtellina nei primi sei mesi dell'anno non scalfisce l'ottimismo delle imprese lombarde. Anzi, secondo il neopresidente **Danilo Drocco** (eletto in primavera, *foto*), se non ci saranno altri lockdown e se l'autunno rispetterà il trend primaverile ed estivo *"ci sono le premesse per un anno straordinario che potrebbe addirittura superare i livelli del 2019"*. In questo territorio dove il Nebbiolo è la regola e lo Sforzato è l'alfiere dei vini rossi, dove l'arte dei muretti a secco è patrimonio Unesco, gli 820 ettari vitati (prevalentemente terrazzati) potrebbero regalare quest'anno vini di qualità eccellente, a fronte di quantità che il Consorzio prevede in calo tra 10% e 15%, a causa della siccità registrata nelle fasi fenologiche tra luglio e inizio agosto. Tutte premesse che lasciano ben sperare nella sospirata ripresa.

MERCATO. Sul mercato, un difficile 2020 condizionato dai vari lockdown ha lasciato il segno. Sono circa 3,2 milioni le bottiglie di vini a Dop vendute ogni anno, tra il 15% e il 20% esportate fuori confine (dato pre-pandemia), in particolare negli Usa, dove l'effetto Covid ha provocato un ridimensionamento degli ordini. L'inversione di tendenza è partita a inizio 2021. *"Siamo convinti di tornare ai livelli pre-Covid appena torneremo a commercializzare senza limitazioni"*, ha affermato Drocco. I produttori, tuttavia, forti di riconoscimenti che stanno arrivando da tutto il mondo, sperano di essere più apprezzati nella stessa Lombardia. Oggi, paradossalmente, il vulnus è proprio la città di Milano, dove il rapporto del mondo Horeca con Sforzato,

Sassella, Grumello – per citarne alcuni – resta ancora freddo e timido.

GLOBAL WARMING. Il riscaldamento globale si fa sentire anche tra i terrazzamenti della provincia di Sondrio. **Il Consorzio fa parte di un progetto biennale che vede capofila l'Università di Torino** (con le consulenze di Università di Milano e Coldiretti Sondrio), per comprendere meglio l'impatto di alcune scelte agronomiche (periodo vendemmiale, appassimento, cinetiche fermentative, maturazioni polifenoliche) sulla qualità finale: *"Il nostro obiettivo"* spiega Drocco *"è trovare una soluzione naturale per abbassare il grado finale dei vini, oggi compreso tra 15 e 16 gradi"*.

I BIANCHI. Un altro filone, che cammina sottotraccia rispetto alla valorizzazione del Nebbiolo di montagna, è quello dei vini bianchi: *"Un mondo che potremmo esplorare con soddisfazione, sia per le tipologie ferme sia per quelle spumanti"*. **Le sperimentazioni sono in corso, i produttori stanno tastando il terreno e lo spazio non manca, soprattutto al di sopra dei 600 metri** dove il bosco si è ripreso negli anni gli antichi terrazzamenti. I bianchi di Valtellina valgono appena il 5% dei volumi totali, ma c'è interesse, come si evince dal +27% nel primo semestre 2021 della tipologia Igt, che li comprende. Il futuro potrebbe riser-



vare un'espansione dei vigneti verso l'alto e su versanti più freschi. Portare da 820 ad almeno mille ettari la superficie totale è tra gli obiettivi a lungo termine.

VITICOLTURA DI PRECISIONE.

La recente collaborazione avviata con la Fondazione Fojanini punta a sperimentare i droni per i trattamenti in vigna. *"Sarebbe un grande aiuto economico per i produttori"* osserva Drocco *"considerando che la nostra viticoltura impiega tra le 1.200 e le 1.500 ore per ettaro"*. L'altro aiuto – sempre economico – è quello che il Consorzio si attende dalle istituzioni: *"Vignaioli e cantine tengono in piedi un patrimonio paesaggistico importante. Abbiamo dimostrato di creare economia, di sostenere il territorio"* rileva Drocco *"e vorremmo che ciò fosse riconosciuto. I primi segnali ci sono già stati"*.

VETRINA OLIMPICA. Intanto, gli occhi sono puntati sui Giochi Olimpici invernali Milano-Cortina del 2026. Una vetrina straordinaria anche per il wine&food di Valtellina, dove si terranno molte gare. Un motivo in più per giocare in anticipo e far parlare di sé, a partire dall'organizzazione dell'Anteprima dei vini di Valtellina. I lavori sono in corso e l'esordio potrebbe già arrivare nel 2022.

In cifre

820 ettari

50 soci

3,2 mln bottiglie

34.488 q. uve 2020

15%/20% export

GAMBERO ROSSO



VILLA SALETTA

Experience

WINE PAIRING DINNER



20 SETTEMBRE 2021
ORE 20.30



IYO
EXPERIENCE

IYO EXPERIENCE

Milano

Via Piero della Francesca, 74

INFO E PRENOTAZIONI:

☎ 02-46476 898

www.iyo-experience.com/

SCOPRI DI PIÙ SU:

www.gamberorosso.it/villa-saletta-tour

CREDITO. Accordo tra Consorzio vini Abruzzo e Intesa Sanpaolo

Accordo tra Intesa Sanpaolo e Consorzio vini d'Abruzzo per rafforzare l'accesso al credito delle imprese vitivinicole abruzzesi, che avranno la possibilità di usufruire di un supporto nei processi di innovazione, digitalizzazione, internazionalizzazione, export, crescita, gestione e valorizzazione dei magazzini attraverso specifici strumenti e risorse finanziarie, oltre che di specifici workshop tenuti da professionisti della Banca. L'accordo consentirà l'accesso a un'offerta di Intesa Sanpaolo dedicata tramite linee di credito e finanziamenti a breve, medio e lungo termine con l'eventuale supporto di prodotti di finanza agevolata.

Sono previsti il pegno rotativo sui vini Doc, che valorizza le scorte di vino da affinamento offrendo linee di credito, e anche finanziamenti a medio termine per l'invecchiamento del vino, per acquisto, costruzione e ristrutturazione di cantine, acquisto terreni e vigneti, immobili rurali e aziende, oltre che per investimenti strumentali in macchinari e attrezzature. "L'accordo mira a intercettare le emergenti potenzialità del territorio abruzzese", ha dichiarato Renzo Simonato, responsabile Direzione Agribusiness Intesa Sanpaolo. Per Valentino Di Campli, presidente del Consorzio vini d'Abruzzo, sarà possibile integrare gli strumenti a sostegno degli investimenti e della liquidità per le cantine associate.

Il nuovo cda

Il presidente Mazzei sarà affiancato dai vicepresidenti Marco Bruni (Azienda Bruni) e Edoardo Donato (Podere Biologico Carpine), mentre gli altri componenti sono Andrea Daldin (Tenuta Sassoregale-Santa Margherita), Alessandro Gallo (Rocca di Montemassi), Sergio Bucci (Vignaioli del Morellino), Pericle Paciello (Rocca di Frassinello), Federica Mascheroni Stianti (Castelprile-Compagnia di Volpaia) e Massimo Tuccio (Cooperativa I Vini di Maremma).

MAREMMA TOSCANA. Per Francesco Mazzei arriva il secondo mandato

Secondo mandato per Francesco Mazzei alla guida del Consorzio tutela vini Maremma Toscana, nato nel 2014 e attualmente composto da 314 associate, di cui 97 aziende "verticali". Sono diversi gli obiettivi della seconda gestione guidata da Mazzei: **ampliare la base sociale, stimolare la crescita qualitativa, raggiungere almeno i 10 milioni di bottiglie**: "L'incremento dell'imbottigliato del 19% nel primo semestre 2021, dopo il rallentamento del 2020, fa ben sperare per l'obiettivo dei 10 milioni di bottiglie nel medio periodo, massa critica indispensabile per avere visibilità sui mercati", ha detto Mazzei (che è anche presidente di Avito, l'associazione che riunisce 22 consorzi regionali).

Tra gli altri punti, il proseguimento con le sinergie con altri Consorzi toscani, l'impulso all'enoturismo, l'incentivazione di pratiche di agricoltura sostenibile e di precisione. Il Consorzio grossetano considera importante anche la mappatura del territorio di produzione per individuare le zone, le biodiversità e le varietà da valorizzare, con l'obiettivo di rafforzare la percezione positiva dei consumatori.



MONTEFALCO. La Doc umbra sceglie Giampaolo Tabarrini e si prepara ad ospitare Enologica

"Da subito apertura e coinvolgimento attivo delle cantine con Consiglio di amministrazione itineranti e rinnovamento nel segno della ripartenza". Sono le parole del presidente del Consorzio tutela vini Montefalco, Giampaolo Tabarrini, neoletto alla guida dell'ente umbro dopo il mandato di Filippo Antonelli. Sin dall'inizio, come ha sottolineato Tabarrini, l'idea è aprire quanto più possibile il Consorzio all'esterno, a tutte le realtà produttive che lo compongono. Infatti, le riunioni dei cda si terranno "fuori dalle sale della sede e dovranno essere ospitate presso le cantine". L'obiettivo è far sì che le scelte siano prese in maniera corale "ed è seguendo questo approccio che struttureremo ruoli e compiti".

Nuovo modello di gestione, dunque, attraverso segnali di apertura e rinnovamento: "L'epoca che viviamo è quella della ripartenza, che ci impone il cambiamento", ha concluso Tabarrini.

Intanto, **dal 17 al 20 settembre andrà in scena Enologica Montefalco - Abbinamenti, organizzato da Consorzio e La Strada del Sagrantino**. Protagonisti saranno i grandi vini delle denominazioni Montefalco e Spoleto, tra gastronomia, musica e arte. Con una novità: una giornata, quella di lunedì 20 settembre, riservata agli operatori del settore. L'accesso sarà possibile con prenotazione e solo con Green Pass.

Info su consorziomontefalco.it/enologicamontefalco/

Il nuovo cda

Alla vice presidenza è stata nominata Liù Pambuffetti mentre sono membri del consiglio Chiara Lungarotti, Devis Romanelli, Filippo Antonelli, Luca Capaldini, Paolo Bartoloni, Peter Heilbron, Nazzareno Cataluffi, Alessandro Mariani, Gianluca Piernera.



TENUTA DEL TRAVALE
ELEUTERIA



TENUTA DEL TRAVALE


TENUTA DEL TRAVALE

ESMÉN
TETHA

2018

ROSSO CALABRIA IGP



NERELLO MASCALESE E NERELLO CAPPUCCIO: COLTIVATI IN CALABRIA, CON AMORE

IMPRESE 1. Nasce Tenute del Leone Alato: polo vinicolo di Genagricola

Nuovo polo vinicolo targato Genagricola, costola del Gruppo Generali, **che detiene 13mila ettari di coltivazioni, con un fatturato da 50 milioni di euro**. Nasce sotto il brand delle Tenute del Leone alato e vanta 47 vitigni autoctoni e internazionali su 780 ettari di vigneti, da cui prendono vita 65 vini, di cui 56 a denominazione di origine protetta. Piemonte, Veneto e Friuli sono il nucleo di questa proposta che si fonda su tre valori: l'eterogeneità delle aree italiane a più alta vocazione vinicola, l'apertura verso le sperimentazioni e il futuro, la determinazione di aprire nuovi percorsi nel mondo del vino.

Sono cinque i possedimenti: Bricco dei Guazzi, coi suoi 35 ettari in provincia di Alessandria, nel Monferrato; Costa Arente, a Grezzana in Valpantenna, dove oltre ai grandi classici della Valpolicella l'offerta punta molto sull'enoturismo; Torre Rosazza, in Friuli, tra Oleis di Manzano e Le Teliz-



ze nella zona delle Grave; la Tenuta Sant'Anna, specializzata in Prosecco ma non solo, coi suoi 300 ettari tra Veneto e Friuli; il giovane brand "V8+", che concentra l'attività tra le Colline del Prosecco Docg.

Francesco Domini, direttore commerciale de Le Tenute del Leone Alato, si

sofferma sulla sostenibilità come impegno crescente: *"Ogni terra è un microcosmo con un carattere unico da difendere e promuovere. Con i nostri metodi garantiamo il rispetto della biodiversità di cui l'Italia è depositaria"*. Il logo delle Tenute (sui colori del nero e del grigio) è rappresentato da uno scudo araldico, in cui il leone ha una criniera arricchita da sei cerchi che rimandano all'uva e da linee che richiamano i filari del vigneto.

In cifre

7 territori ad alta vocazione

780 ettari vitati

47 vitigni autoctoni

65 vini
di cui **56** Doc e Docg

4 mln di bottiglie

231 dipendenti

IMPRESE 2. Dal Madagascar all'Irpinia: nuova realtà vitivinicola per l'imprenditore Ciro Visone



La viticoltura irpina può contare su una nuova realtà produttiva - Poderi Visone - grazie all'iniziativa dell'imprenditore partenopeo Ciro Visone e di suo figlio Raffaele. A oltre 900 metri di altitudine, nel paese di Nusco, l'obiettivo dei proprietari è produrre vini nel rispetto della tradizione, sperimentare, puntare all'eccellenza e offrire esperienze enoturistiche. **I vigneti sono situati nelle aree di maggior pregio (Lapio, Montemarano, Santa Pao-**

lina) mentre la parte produttiva sarà seguita dall'enologo Antonio Giugliano.

Attuale presidente della Camera di commercio e industria Italia-Madagascar, Ciro Visone, è fondatore di una compagnia aerea impegnata in ambito commerciale e nell'emergenza medica. Suo figlio Raffaele è general manager di una sua compagnia di elicotteri, aeroplani e jet di lusso. Non è la prima esperienza agricola della famiglia Visone. *"Facilitiamo iniziative agro alimentari, come import ed export con l'Italia. Inoltre"* ha spie-

gato Ciro Visone *"con un gruppo di agricoltori è in corso una produzione sperimentale di uliveti e granoturco e, personalmente, ho puntato anche sulla viticoltura, investendo su 5 ettari di terreno non lontano dalla capitale Antananarivo, dove è nato un vitigno con piante di origine italiana"*. Ora l'avventura e la sfida in Irpinia: *"Non ho avuto dubbi"* ha concluso *"pochi territori e pochi vini, possono eguagliare il patrimonio dell'Irpinia"*.

ABRUZZO. Fantini Group investe 10 mln per nuovo centro imbottigliamento

Il Gruppo Fantini guidato da Valentino Sciotti investe e adegua le sue infrastrutture, alla luce di una crescita regi-



strata in questi anni. La realtà abruzzese ha annunciato un investimento superiore ai 10 milioni di euro per un centro d'imbottigliamento ad alta tecnologia, a Ortona, in provincia di Chieti, a un km e mezzo dal quartier generale di Fantini, in posizione strategica vicino all'autostrada e al porto.

Quasi 20mila metri quadrati coperti, con un magazzino verticale automatizzato, nato dal recupero di stabili dismessi: "In regione è la prima struttura gestita in questo modo", afferma in una nota Carlo Piretti, general manager, che parla di passo necessario. L'impianto entrerà in funzione a ottobre e avrà un potenziale di 20 milioni di bottiglie annue. Servirà per i vini abruzzesi e pugliesi, mentre i centri di Basilicata, Sicilia e Sardegna rimarranno autonomi.

SICILIA. Tasca d'Almerita lascia Winebow e abbraccia Tfe negli Usa

Accordo tra Tasca d'Almerita e Tfe (Trincher family estates), per l'importazione e la distribuzione nel mercato statunitense. Da gennaio 2022, la Tfe (fondata nel 1948) distribuirà i vini di Tenuta Regaleali. L'intesa segna anche la fine della storica collaborazione con Winebow, società fondata da Leonardo Lo Cascio che, negli ultimi 30 anni, ha contribuito a costruire il mercato del vino italiano negli Stati Uniti. Il ceo Alberto Tasca parla di nuovo capitolo. "Inutile sottolineare" osserva "quanto sia cruciale relazionarsi nel modo giusto con i mercati e riuscire a trasferire anche all'estero gli sforzi quotidiani in vigna e produzione. Per questa ragione, è stata determinante nella scelta di un nuovo partner l'affinità di valori tra Tasca d'Almerita e la famiglia Trincher".

Oggi la Trincher, società ancora di tipo familiare, ha base in Napa Valley e rappresenta i vini di quasi 50 Paesi, tra cui gli italiani Ceretto, Allegrini (San Polo) e Cota-rella. Winebow, invece, negli anni ha visto l'ingresso nel capitale dei fondi di investimento. L'accordo fa parte del nuovo assetto strategico della famiglia Tasca che ha recentemente rinnovato il management nelle posizioni chiave della cantina: Claudia Melzi alla direzione generale, Tamara Maccherini alla direzione commerciale, Vanessa Dioguardi alla direzione sostenibilità, che affiancano Laura Orsi, alla direzione enologica da quasi 20 anni.

GAMBERO ROSSO®

ANTEPRIMA
guida

VINI
D'ITALIA
2022

LE TAPPE IN ENOTECA

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

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

LE NUOVE ETICHETTE DELL'ANNO

CLOSURE. Debutto sul mercato per Coravin Sparkling: così anche gli spumanti potranno essere conservati per due settimane

Non solo vini fermi. Coravin arriva sul mercato con una novità rivoluzionaria: il sistema di conservazione Coravin Sparkling™ per conservare i vini spumanti per due settimane. Progettato pensando sia ai partner Horeca che al consumatore finale, **il sistema è molto facile da usare ed abbina uno Stopper universale con un'unità principale di ricarica che permette di riportare il livello di CO2 dello spumante allo stato originale dopo aver versato uno o più calici normalmente.**

"Quando abbiamo introdotto il sistema Coravin originale, abbiamo sempre saputo che un giorno avremmo esteso la nostra

tecnologia alla categoria dei vini frizzanti", ha detto **Greg Lambrecht**, fondatore di Coravin. "Dopo anni di sviluppo, siamo entusiasti di introdurre Coravin Sparkling e offrire il nostro contributo per consentire a chiunque di versare qualsiasi vino, fermo o frizzante, in qualsiasi quantità, senza l'obbligo di finire rapidamente la bottiglia per la paura di sprecarla".

Ha accolto con entusiasmo la novità anche **Mauro Mattei**, fine wine specialist della Ceretto che gestisce la distribuzione in Italia nel settore Hore-



ca: "Sono cresciuto professionalmente in locali dove la mescita veniva considerata il centro della proposta enoica e non posso evitare di pensare come la gestione del servizio al bicchiere dei vini spumanti sia sempre stato un argomento scottante, sia dal punto di vista economico che qualitativo. Da oggi con Coravin Sparkling è tutto più facile, possiamo osare quello che fino a ieri abbiamo solo immaginato, divertendoci al 100% senza rischiare inutili sprechi e accontentare i clienti più esigenti, senza alcuna paura".

SOLIDARIETÀ. Un turbante a tema vendemmia per le pazienti oncologiche e una mostra fotografica. Il progetto del Consorzio Franciacorta

Il Consorzio Franciacorta a sostegno di Dee di Vita, l'iniziativa nata nel 2016 da una collaborazione tra la storica azienda tessile Mantero e l'Ospedale San Raffaele per la creazione di un turbante speciale dedicato a tutte le donne in cura per una patologia oncologica presso la struttura. Il progetto vede la realizzazione da parte di Mantero di una nuova edizione limitata dedicata a Franciacorta dell'oramai celebre turbante, realizzato in twill di seta con un motivo a tema vendemmia e autunno, i cui proventi saranno destinati ad una raccolta benefica che consentirà di donare turbanti alle pazienti oncologiche grazie ad ESA - Educazione alla Salute Attiva (www.Esa-salutedonna.org) - un'associazione femminile che dal 2007 si impegna attivamente nella sensibilizzazione



alla cura del tumore al seno. Inoltre, i turbanti saranno venduti presso la sede del Consorzio Franciacorta ed in una serie di boutiques prestigiose, oltre che sul sito mantero.com. **La madrina del progetto è Nabou Thiam** (foto), giovane modella originaria di Gardone Val Trompia, oggi musa dei più prestigiosi brand di moda. La sua foto, realizzata dal fotografo Guido Taroni, si andrà ad aggiungere all'attuale Mostra Fotografica Donne ConTurbanti, ospitata dal 10 settembre presso la sede del Consorzio Franciacorta, dove sarà possibile anche acquistare il nuovo turbante limited edition.

FIRENZE. Gli appuntamenti in vista del G20 Agricoltura

Firenze si prepara ad accogliere il G20-Agricoltura del 17 e 18 settembre, il forum che coinvolge 35 nazioni e discuterà di "Sostenibilità e resilienza agroalimentare". E lo fa con **una serie di appuntamenti, organizzati dal Comune e dall'Associazione Nazionale Le Donne del Vino, dal titolo "Territori, cultura e arte del vino a Palazzo Vecchio"**: 13 giorni - dal 2 al 14 settembre - di degustazioni, incontri e dibattiti. Si va dal meeting delle Donne del Vino (6 settembre) all'incontro sulle nuove generazioni del vino, a cura di Agivi (12 settembre), fino alla presentazione del libro Turismo del vino in Italia di Dario Stefano e Donatella Cinelli Colombini (14 settembre). In contemporanea la Sala d'Arme di Palazzo Vecchio ospita la mostra personale delle opere della pittrice Elisabetta Rogai che, per le sue opere utilizza la speciale tecnica "enoarte".



CANTINA DI CARPI E SORBARA

**Tradizione ed innovazione
in un blend di passione.**



Acquista i nostri prodotti online su www.cantinadicarpiesorbara.it/shop



cantinasorbara



@cantinasorbara

EVENTO. Al via il settembre del Moscato di Scanzo

Una tra le più piccole Docg italiane, il Moscato di Scanzo, chiama a raccolta appassionati e intenditori per un mese di eventi che avranno come centro propulsore il piccolo borgo di Scanzorosciate, in provincia di Bergamo. Dal 2 al 24 settembre, sotto il coordinamento del Consorzio di tutela del Moscato di Scanzo e della Confcommercio di Bergamo, il distretto lombardo si animerà grazie al “Settembre del Moscato di Scanzo”, che **prevede numerose serate a tema, degustazioni in cantina, escursioni ed eventi culturali.**

Tra gli appuntamenti in calendario, i “Tre moscatieri”, un percorso alla scoperta di tre diversi Moscato di Scanzo, accompagnati dal sommelier Federico Boverini; “Moscato gastronomico”, serate di degustazione presso la sede del Consorzio, in collaborazione col gruppo Gastronomi e Salumieri della Confcommercio locale; la Moscato di Scanzo trail 2021, gara podistica in programma domenica 12 settembre (dopo un anno di stop per la pandemia) che si snoda sul territorio per circa 20 km.

Info festadelmoscato.it

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 5 SETTEMBRE

❖ **TRENTODOC**
SUL LAGO DI GARDA
trentodoc.prezly.com

FINO AL 12 SETTEMBRE

❖ **VINI MILO**
Milo (Catania)
vinimilo.it

FINO AL 12 SETTEMBRE

❖ **APPUNTAMENTI CON LA ROSSA**
12 week end dedicati alla Barbera
Agliano Terme (Asti)
barbera-agliano.com

FINO AL 31 OTTOBRE

❖ **SCOLLINANDO 2021**
percorsi enoturistici in Oltrepò Pavese
tutti i week end
buttafuocostorico.com/scollinando

2 SETTEMBRE

❖ **A TUTTO MARZEMINO**
Provincia di Trento
fino al 12 settembre
tastetrentino.it

3 SETTEMBRE

❖ **ACQUI WINE DAYS**
Acqui Terme (Alessandria)
Villa Ottolenghi
fino al 5 settembre
acquiwinedays.it

3 E 10 SETTEMBRE

❖ **DIVINA VERNACCIA**
San Gimignano (Siena)
ore 19
wineexperience.vernacciasangimignano.it/degustazione/la-divina-vernaccia/

5 SETTEMBRE

❖ **NETTUNO WINE FESTIVAL**
Nettuno (Roma)
Porto Nettuno
dalle 18
facebook.com/ProlocoSangallo

9 SETTEMBRE

❖ **SANATECH**
Salone internazionale del biologico e del naturale
Bologna
fino al 12 settembre
sana.it/home/1229.html

10 SETTEMBRE

❖ **VINOFORUM**
Roma
Parco di Tor di Quinto
fino al 19 settembre
vinoforum.it

11 SETTEMBRE

❖ **FRANCIACORTA IN CANTINA**
nelle cantine della Franciacorta (Brescia)
fino al 12 settembre
franciacorta.net

17 SETTEMBRE

❖ **VENDEMMIATA ROMANA**
Roma
Orto Botanico
Largo Cristina di Svezia, 23
fino al 19 settembre

18 SETTEMBRE

❖ **FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA**
nelle cantine della Franciacorta (Brescia)
fino al 19 settembre
franciacorta.net

27 SETTEMBRE

❖ **OLTREPÒ, TERRA DI PINOT NERO**
Casteggio (Pavia)
Antica Tenuta Pegazzera
Via Vigorelli, 153, S.P. 188
Direzione Montalto Pavese
terradipinotnero.it

10 OTTOBRE

❖ **LIFE OF WINE**
Roma
Hotel Villa Pamphili
14.30 - 20
lifeofwine.it

Le grandi cantine delle Marche



VIA MARINA II, 4 | NUMANA (AN) | WWW.CONTELEOPARDI.IT | 071 7390116

La dedizione al Montepulciano di Piervittorio Leopardi è di lunga data: la tipica varietà del Conero è qui vinificata oramai da più di cinquant'anni, tanto da annoverare, nei suoi vigneti, un clone registrato di questo vitigno che porta il suo nome. Oggi forma la spina dorsale produttiva ed è preminente nelle vigne di proprietà sparse tra Sirolo, Numana e Castelfidardo, a pochi chilometri dall'Adriatico, su terreni dalla grande vocazione per la viticoltura di qualità, formati da impasti di argille marnose e calcare, gran parte delle quali ricadono all'interno del Parco Naturale del Conero. La grande e attrezzata cantina, per buona parte interrata, accoglie un'imponente quantità di barrique, dove maturano vini capaci di parlare una lingua internazionale, senza perdere la tipica inflessione anconetana, dal tocco contemporaneo, diversificando l'opera su più etichette.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Rosso Conero Villa Marina '17

Il Villa Marina '17 è un Montepulciano in purezza le cui uve provengono da un unico vigneto del Podere La Marina, nel comune di Numana. Dopo una maturazione di circa un anno in barrique e un ulteriore affinamento in bottiglia di sei mesi, questo rosso sfoggia un profilo olfattivo che ricorda la ciliegia matura arricchita da sensazione balsamiche. La bocca ha buona articolazione e complessità. Abbinatelo a stufati o stracotti di carni rosse.

Calcare Sauvignon '19

Il Sauvignon, introdotto in azienda già agli inizi degli anni Settanta, viene coltivato in un'area limitata del vigneto aziendale, nel Podere Coppo di Sirolo, in cui la concentrazione di calcare attivo presente nel suolo è molto elevata, conferendo alle uve caratteristiche aromatiche di grande qualità. Il profilo aromatico ricalca le caratteristiche varietali: frutti tropicali, salvia, foglia di pomodoro. La bocca ha grande persistenza ed è venata da una piacevole sensazione fruttata. Perfetto con le linguine agli scampi.



Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Castelve '19

Fiori bianchi e gialli, ma anche erbe aromatiche e prato: sono le sensazioni aromatiche che caratterizzano il bouquet del Verdicchio Castelve e che si aggiungono ai profumi di prugna gialla e alla classica mandorla dolce. Al palato il vino ha piacevole scorrevolezza e una fresca scia acida che allunga il sorso. Provatelo con una tartare di salmone.

CALIFORNIA. Rese basse per una vendemmia segnata dalla siccità



foto: thewinnemix0/Pixabay

Primi bilanci per la vendemmia in California, dove i viticoltori – attualmente alle prese con i bianchi - stanno segnalando un'annata di alta qualità ma a bassa resa dopo un lungo periodo di siccità. Come riportato da WineBusiness.com, **le previsioni sono di 3,6 milioni di tonnellate di uva, in calo rispetto a una media di quattro milioni dell'ultimo decennio**. Tuttavia, non sarà un risultato troppo dissimile da quello dello scorso anno, quando furono portati in cantina 3,4 milioni di tonnellate di uve, il raccolto più piccolo in nove stagioni, ma in quel caso, le rese ridotte furono dovute all'esposizione delle uve all'odore di fumo degli incendi e, quindi, ad una scelta ben precisa di non raccogliere circa

300mila tonnellate.

Questa annata è, invece, influenzata dalla quasi totale mancanza di piogge invernali che ha lasciato i terreni asciutti e che ha portato a un germogliamento irregolare. Le conseguenze sono positive in termini di qualità – con pochissimi casi di muffa o marciume - ma con uno sviluppo irregolare e in alcuni casi vere e proprie “bruciature”. Il tema della siccità, quindi, continua ad affliggere i produttori californiani e, secondo quanto dichiarato dal presidente di Allied Grape Growers Jeff Bitter *"Ci sono coltivatori che hanno dovuto scegliere su cosa mettere la loro acqua, perché non ce n'era abbastanza e conosco un paio di vigneti che sono stati abbandonati"*. In generale, comunque, i raccolti nella Central Valley – la sala

macchine della California che rappresenta la stragrande maggioranza della produzione – sono nella media quest'anno, sebbene il raccolto sia ridotto nella Southern Central Valley. Ma ci sono prime segnalazioni di alcuni vigneti della costa settentrionale con rese fino al cinquanta per cento.

A guardare il bicchiere mezzo pieno, le rese ridotte potrebbero essere una buona notizia per riequilibrare il mercato e aumentare i prezzi. Ma bisogna aspettare di capire cosa succederà nei prossimi mesi e in che modo riprenderà la domanda post Covid nei ristoranti e soprattutto il turismo in tutta la Regione. Adesso, quindi, al di là dei numeri della vendemmia, sarà questo il tema dominante di tutta la prossima stagione.



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

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



pastificio
graziano



SPONSOR



IL MIO EXPORT

Giacomo Marzotto – Santa Margherita Gruppo Vinicolo

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La percentuale di vendite all'estero a valore è del 70% circa. L'export per noi è sempre stato il focus del business e continuerà ad esserlo anche in futuro, per portare avanti la nostra mission di ambasciatori dell'eccellenza italiana nel mondo.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Santa Margherita Gruppo Vinicolo vanta una lunga storia e una tradizione nel comparto export ed è ancora oggi l'azienda leader di mercato per il vino italiano negli Stati Uniti. Tra i brand, Santa Margherita ha goduto, gode e godrà, sia negli Stati Uniti che in tutti i Paesi anglosassoni, del 'first mover advantage' e dell'avere a portfolio un vino iconico come il nostro celebre Pinot Grigio. Questi fattori hanno determinato l'effetto volano. Altri prodotti in forte ascesa sono il Prosecco e il Rosé, guidati da trend generali e dalla forza dei nostri brand. I mercati meno performanti ad oggi, sono forse quelli più focalizzati su vini rossi, come la Cina, che non trovano quindi un perfect match con la nostra offerta, più sbilanciata sui bianchi e le bollicine. Ma a questo potremo pensare di rimediare in futuro.

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

Si è assistito ad una forte contrazione nelle esportazioni di bollicine durante i periodi di lockdown, dettata dalla mancanza di momenti da celebrare, per poi avere un veloce rimbalzo alla riapertura dell'on premise. Un rimbalzo capace, come dimostrato lo scorso anno, di far recuperare i volumi persi nel periodo precedente. Lo stesso effetto si sta avendo anche questa estate, con proiezioni che lasciano intendere risultati ancora migliori della ripresa avvenuta l'estate scorsa.

4 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

In realtà non ci siamo mai fermati. Per ritornare ai livelli pre-pandemia dobbiamo mettere in atto strategie che ci permettano di supportare i nostri partner dell'on premise per aiutare il comparto a risollevarsi. Parallelamente lo sviluppo del digital è un trend destinato a rimanere e crescere. Come azienda stiamo incrementando le soluzioni D2C per mantenere un dialogo diretto con i winelover. Questo significa una rinnovata attenzione alla crescita dell'offerta di contenuti digitali, all'implementazione del customer relationship management e al miglioramento dell'e-commerce.

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

La sensazione è che l'interesse nei confronti del vino italiano, da sempre molto forte, si sia consolidato, forse anche come unico richiamo all'Italia, alla dolce vita e al lifestyle italiano, nell'impossibilità di spostarsi per turismo e di vivere il nostro Paese.

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

Durante uno dei miei primi viaggi nei Caraibi, nel corso di un evento Santa Margherita in Jamaica, un gruppo di cinque donne canadesi si avvicinò esclamando "Santa Margherita!". Una di loro mi disse "You know, Santa Margherita helped me rising my kids!". In quel momento ho capito che i nostri vini regalano momenti felici e sono parte della quotidianità di milioni di persone in tutto il mondo. Uno dei nostri obiettivi è continuare ad essere nel cuore dei nostri consumatori.

❖ Santa Margherita Gruppo Vinicolo
Fossalta di Portogruaro - Venezia - santamargherita.com

NEL PROSSIMO NUMERO
LA FARRA

CENTINAIO ANNUNCIA IL SECONDO TAVOLO VINO A OTTOBRE: “STUDIEREMO NUOVI AIUTI ALLE IMPRESE”

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Dai nuovi modelli di promozione ai cambiamenti climatici, dalle polizze in agricoltura al boom dei nuovi formati sui mercati internazionali. Il sottosegretario Mipaaf con delega al vino a tutto tondo col Tre Bicchieri settimanale. E sul reddito di cittadinanza: "Va rivisto, perché rischia di bloccare la crescita dell'agroalimentare"



Un nuovo tavolo vino sarà convocato a ottobre dal Mipaaf per discutere coi rappresentanti delle imprese del vino ulteriori misure di aiuto per superare la crisi economica. Lo ha annunciato il sottosegretario al Mipaaf (con delega al vino), Gian Marco Centinaio, in questa intervista al settimanale Tre Bicchieri del Gambero Rosso, in cui l'esponente della Lega ed ex ministro per le Politiche agricole (convolato a nozze a metà luglio scorso) ha affrontato anche i temi delle strategie istituzionali nella sfida ai cambiamenti climatici, dell'uso dei fondi del Pnrr in agricoltura, della riforma della legge sugli aiuti alle imprese, fino all'enoturismo e al problema dell'italian sounding, non disdegnando elementi di autocritica.

Sottosegretario Centinaio, partiamo dalla vendemmia 2021. Lo scorso anno, in piena pandemia, l'Italia ha sorpreso tutti incrementando i volumi. Quest'anno raccoglierà meno. Come va letto l'andamento del mercato del vino in questo 2021?

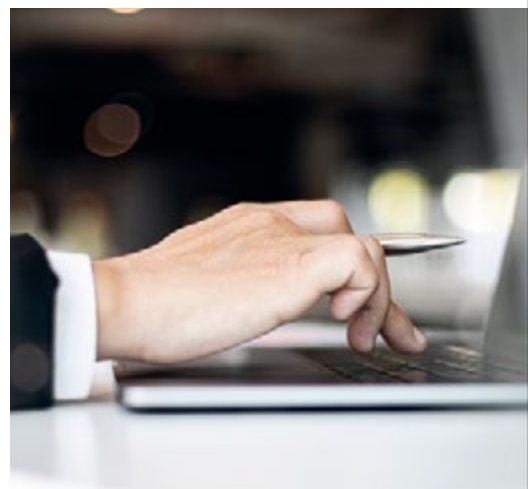
Dalle stime preliminari, ci sarà in quasi tutte le regioni sì una minore quantità, ma caratterizzata da una maggior qualità. Le imprese hanno affrontato mesi difficili, la chiusura del canale Horeca ha fortemente penalizzato i produttori di vini di fascia più alta e hanno sofferto le piccole e medie realtà. Per quanto riguarda l'anno in corso arrivano dati incoraggianti. Il primo semestre 2021 ha riportato fiducia tra le vigne con segnali di ripresa ovunque.

Come giudica l'attuale grado di fiducia delle imprese?

Da parte dei nostri viticoltori e delle nostre cantine c'è stata una grande capacità di risposta davanti all'emergenza Covid-19. Nei prossimi mesi contiamo, su un'ulteriore ripresa dei consumi, incentivati dalle riaperture della ristorazione, e anche da un maggiore slancio dell'export.

A proposito di export e promozione, dal Mipaaf sono arrivati al vino ulteriori 25 milioni di euro. Ma la filiera chiede una strategia unitaria sui Paesi esteri che vada oltre questo tipo di aiuti. Un compito del Tavolo vino e di un dialogo che sia più intenso tra Mipaaf e Maeci. A che punto siamo?

Appena ricevuta la delega al settore ho convocato il Tavolo per riunire l'intera filiera e individuare le misure necessarie al comparto. Questi ulteriori 25 milioni di euro destinati alla promozione estera sono dei fondi per aiutare i nostri imprenditori, specie ora che l'Italia deve ripartire, dentro e fuori i propri confini. Dobbiamo supportare le aziende che fanno export e rendono famose nel mondo le eccellenze agroalimentari Made in Italy. Faremo in modo che queste risorse vadano nella direzione giusta.



Gambero Rosso *UNIVERSITY*

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



» Quali gli obiettivi?

Nostro obiettivo è superare quella frammentazione che purtroppo in passato ha caratterizzato – e penalizzato – il nostro Paese. Occorre una migliore promozione e per raggiungere questo scopo. E senz'altro va intensificata la collaborazione fra i ministeri, ma va migliorata anche la comunicazione all'interno dello stesso Mipaaf.

Veniamo al Pnrr. L'Ue ha recentemente staccato i primi assegni all'Italia nell'ambito del Recovery fund. Per il vino, a suo avviso, quali sono le priorità su cui agire rapidamente? E quali vantaggi deve attendersi la filiera dal Piano nazionale di ripresa e resilienza?

Il Pnrr è una straordinaria opportunità, per l'intero Paese e quindi anche per il settore primario e vitivinicolo. Storicamente, l'Italia non è mai stata molto brava a spendere le risorse che arrivavano dall'Europa. Per questo la priorità è impostare un lavoro veloce, serio e concreto per non mandare in fumo quest'occasione. Dobbiamo toglierci la giacca degli amministratori pubblici e avere una visione più manageriale. Grazie ai fondi, si potrà puntare sull'ammodernamento e con l'aiuto delle nuove tecnologie raggiungere una maggiore sostenibilità ambientale.

Quali altri punti ritiene urgenti?

L'obiettivo è anche migliorare la distribuzione del valore lungo le diverse fasi della catena. Soprattutto quest'anno, la pandemia ha acuito le difficoltà a trovare manodopera per la raccolta e per la vendemmia a causa della mancanza di lavoratori stranieri

Reddito di cittadinanza e agroalimentare possono andare d'accordo?

È necessario anche rivedere la misura del reddito di cittadinanza, che rischia di bloccare la crescita del settore agroalimentare, che rappresenta la seconda voce del Pil del Paese.

Mai come quest'anno gli effetti dei cambiamenti climatici si sono visti nel concreto sia in Italia sia in Germania con le alluvioni. Grandine e siccità sono i due spauracchi più temuti. Ma troppe aziende scelgono ancora di non assicurare i raccolti. Come incentivarle? Ritiene sia necessario un cambio di paradigma in agricoltura?

Come ci ha ricordato anche il recente report di Assoenologi, Ismea e Uiv sull'andamento climatico-vegetativo della vendemmia 2021, le gelate e la siccità sono le due varianti e le principali incognite che influenzano la produzione. Quest'anno grazie a un emendamento al dl

Chi è Gian Marco Centinaio

Nato a Pavia il 31 ottobre del 1971, consegue la laurea in Scienze politiche con indirizzo economico-territoriale. Entra nella Lega nel 1990. Nel 1993, inizia la sua carriera istituzionale come presidente del Comitato di quartiere Città Giardino nella sua città natale. Nel 1995, è coordinatore cittadino del Gruppo Giovani Lega Nord Pavia. Dal 1999 fino al 2005 è segretario cittadino della Lega Nord Pavia. Nel 1995 viene eletto consigliere comunale, ruolo che ricopre per 14 anni. Dal 2009 al 2013 è vicesindaco e assessore comunale alla Cultura e al Marketing territoriale al fianco del sindaco Alessandro Cattaneo. Oltre alla politica lavora nei settori dell'alimentare e del turismo ed è dirigente d'azienda nel settore dei tour operator.

Nel 2013, viene eletto senatore della Repubblica, nel 2014 è designato capogruppo della Lega Nord a Palazzo Madama. Nel corso della XVII Legislatura ricopre diversi incarichi in seno alle commissioni Affari costituzionali, Finanze e Tesoro, Istruzione. Nel 2018, è rieletto capogruppo in Senato. A giugno 2018, giura come ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali e del Turismo nel Governo Conte I, carica che ricopre fino a settembre 2019.

Dal marzo 2021 torna al Mipaaf come Sottosegretario di Stato nel Governo Draghi. Tra le deleghe assegnategli quelle al settore vitivinicolo, ai cereali e al tabacco, ai settori del miele e del tartufo, ai consorzi di tutela e – per quanto di competenza del ministero – alle attività connesse al turismo in agricoltura, tra cui distretti del cibo, enoturismo e agriturismi. Ha le deleghe anche all'agroalimentare e all'internazionalizzazione, rapporti con l'Unesco e riconoscimento dei paesaggi quali patrimoni agricoli da parte della Fao. A luglio 2021, a Revine (Treviso) il sottosegretario Centinaio ha sposato Silvia Gallina.

Sostegni bis è stato incrementato a 160 milioni di euro il Fondo di solidarietà nazionale per le aziende colpite dalle avversità atmosferiche. Si tratta però di provvedimenti tampone. Ora è necessario riformare il Dlgs 102 del 2004 (interventi finanziari a sostegno delle imprese agricole; ndr), perché serve una profonda revisione che tenga conto dei cambiamenti climatici. Il rischio, altrimenti, è essere costretti ogni anno a dover ricorrere a deroghe o a provvedimenti d'emergenza.

In tema di sostenibilità, il Mipaaf ha firmato nei mesi scorsi il decreto sul sistema unico naziona- »

» **le. E ora si attendono i regolamenti applicativi. Bisogna fare presto, sostengono le organizzazioni degli imprenditori. Quali le potenzialità dell'Italia e di un vino Made in Italy che si possa definire finalmente green?**

In fatto di sostenibilità abbiamo dimostrato ancora una volta di essere all'avanguardia, primi in Europa ad aver approvato un decreto ad hoc. Entro settembre il Mipaaf si è impegnato a mettere a punto il regolamento che certifica le bottiglie che rispettano l'ambiente, il territorio e la società. Il vino green garantito dallo Stato rappresenta un valore aggiunto. Si tratta di un mercato in espansione, poiché sta crescendo la consapevolezza dei consumatori su temi come l'impatto ambientale, l'uso dell'energia e delle risorse idriche, la tutela della biodiversità e del paesaggio. Abbiamo il più alto numero di operatori biologici in Europa e in 10 anni, dal 2009 al 2019, gli ettari di vitigni a coltivazione biologica in Italia sono cresciuti del 109%, arrivando a toccare quota oltre 107mila ettari.

Le misure del Governo nel 2020 (distillazione di crisi per i vini comuni, riduzione delle rese per Dop e Igp) non hanno soddisfatto la filiera. Lo stoccaggio sembra essere tra quelle più utili. È sufficiente per dare ossigeno alle Pmi in difficoltà, oppure un'estate positiva sta distraendo la politica dagli effetti della pandemia sui bilanci aziendali?

Intanto, col decreto sullo stoccaggio dei vini di qualità sono stati destinati 10 milioni di euro per i Docg, Doc e Igt. Inoltre, a ottobre, dopo i due grandi appuntamenti di Milano Wine Week e l'edizione speciale di Vinitaly, ho intenzione di convocare la seconda riunione del tavolo sul vino. Sarà un'occasione per fare il punto sullo stato dell'arte e capire insieme al settore quali possono essere i provvedimenti più utili per le aziende.

Vino e ristorazione. L'estate ha ridato ossigeno, soprattutto a chi ha potuto esercitare all'aperto. In autunno, però, si tornerà al chiuso, e non tutti gli italiani sono vaccinati e dotati di green pass. Come se ne esce per evitare un possibile calo dei consumi? Bisogna forse agire sulla comunicazione istituzionale?

Nel nostro Paese le percentuali dei vaccinati sono in linea con quelle degli altri principali Paesi europei. La campagna vaccinale prosegue e l'obiettivo, come ha ricordato il commissario Figliuolo, è arrivare a vaccinare l'80% degli over 12 anni entro il 30 settembre. Occorre sensibilizzare e avere comportamenti responsabili in modo da garantire la sicurezza di tutti e scongiurare il rischio di chiusure o nuovi lockdown. Detto questo, cre-

do che la ristorazione abbia pagato più di altri settori le conseguenze della pandemia e che in questa fase si debba cercare di aiutare gli operatori.

All'estero, l'Italia soffre i casi di usurpazione dei marchi e le frodi su Dop e Igp. Le nostre autorità intervengono anche sul web per fermare un continuo salasso. Con quali armi si vince la guerra?

Dobbiamo lavorare sulla promozione, perché se portiamo i nostri prodotti all'estero diminuiscono anche quelli contraffatti che occupano una buona fetta di mercato. Bisogna agire a livello internazionale, favorendo anche accordi bilaterali con paesi terzi ma che tutelino davvero il Made in Italy agroalimentare e che contrastino un fenomeno che ogni anno si traduce in un danno di decine di miliardi ai nostri produttori e al nostro sistema Paese. Le nostre eccellenze purtroppo non sempre sono difese dalle stesse politiche europee.

Ci sono anche casi recenti in materia...

Basti ricordare l'ultimo caso del Prosek croato. Nel momento in cui la Commissione dovesse accogliere la richiesta di denominazione protetta sarebbe come se le istituzioni comunitarie contraddicessero sé stesse. Si dovrebbe, invece, garantire l'applicazione del regolamento Ue delle denominazioni, assicurando che non si verifichino abusi, imitazioni o evocazioni di nomi che definiscono prodotti legati a uno specifico territorio e che sono il risultato di una storia e di una identità uniche. Per contrastare l'italian sounding è importante accompagnare le nostre aziende sui mercati esteri: se non si conosce il sapore della vera mozzarella o del Parmigiano Reggiano così come dei nostri salumi come si può apprezzare la differenza?

Il presidente del Consiglio, Mario Draghi, ne ha sottolineato l'importanza strategica per l'Italia. È nato anche il tavolo del Turismo enogastronomico. Il segno che la crisi ha indotto la filiera a unire le forze.

L'enoturismo, anche secondo l'Unwto, l'Agenzia delle nazioni unite che si occupa di turismo a livello globale, sarà il motore della ripartenza dell'intero settore. Il trend di crescita si è confermato anche durante la pandemia, facendo segnare in Italia un +10% nel 2020. Da quanto emerso dall'ultimo Rapporto presentato a maggio, il 55% degli italiani ha fatto almeno un viaggio con motivazione enogastronomica negli ultimi tre anni. Nel 2022, l'Italia giocherà un ruolo da protagonista: le Langhe, il Monferrato, il Roero e la città di Alba ospiteranno la "Global Conference on Wine Tourism", il più importante forum mondiale dedicato al turismo enologico.

»

» **In che modo Mipaaf e Governo vorranno sostenere questa voce?**

Ho voluto istituire un confronto permanente presso il Mipaaf con le associazioni che rappresentano il mondo del vino e dell'olio, così da poter dare risposte tempestive alle aziende e ai territori e rilanciare un asset strategico del Made in Italy. Ricordo sempre che da Nord a Sud sono poche le nazioni che possono vantare una varietà di prodotti tipici, tradizioni culinarie, diversità di paesaggi come il nostro. Non ci sono solo le numerose città d'arte che il mondo ci invidia. C'è un territorio tutto da scoprire: un Paese da vedere, da mangiare e da bere.

Veniamo a un tema che ha acceso il dibattito nei mesi scorsi. Passata la paura sul presunto 'annacquamento' del vino, bisognerà capire che posto assegnare ai vini dealcolati nella nuova Pac. Rischio o opportunità?

Il rischio è che ci si trovi di fronte all'ennesimo tentativo da parte di Bruxelles di favorire i paesi del Nord Europa. Non si può chiamare vino ciò che vino non è. Si tratta semplicemente di un prodotto diverso. Non si possono orientare le politiche comunitarie avallando la ragione di conquistare nuovi mercati. Per quanto ci riguarda, il vino è e resta l'espressione di un territorio, il risultato di anni di storia e di una tradizione. In un calice, c'è il racconto di una terra e della passione di chi ci lavora, non un prodotto ultra-processato studiato a tavolino. È una battaglia culturale. Così come ci siamo opposti e ci opporremo in ogni sede a sistemi di etichettatura come il Nutriscore che penalizzano i nostri formaggi o il prosciutto crudo a vantaggio di cibi confezionati delle multinazionali, allo stesso modo diciamo no a un tentativo di far passare per vino del succo d'uva con ripercussioni sulle nostre denominazioni più famose, e non solo, e con pesanti danni alla nostra economia.

Ultima domanda sui formati alternativi (lattina, bag in box, etc), che stanno avanzando nei principali Paesi consumatori, soprattutto Usa e Uk, i quali sono anche i principali clienti del vino italiano. In che modo possiamo intercettare questo trend?

Parliamo di Paesi con tradizioni e abitudini molto diverse dalle nostre. È chiaro che non si può ignorare l'evoluzione dei mercati, soprattutto per continuare a crescere all'estero, ma credo che la tradizione resti vincente. Non dimentichiamo che Greci e Romani trasportavano il vino nelle anfore e che la più antica bottiglia di vino del mondo è datata intorno al 300 dopo Cristo. ❖



NOMACORC
BLUE ∞ LINE™

NOMACORC
BLUE LINE



**La nuova gamma
di chiusure realizzate
utilizzando
plastica riciclata**



Per ripulire il pianeta
dall'inquinamento
della plastica



La plastica è una
risorsa, ricicla
anche tu



Per ridurre le emissioni di
CO₂ evitando l'incenerimento
della plastica



Per abbattere il
consumo di materie
prime fossili

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

BOLGHERI DOC: LA DENOMINAZIONE CHE NON CONOSCE CRISI O PANDEMIA

▲ a cura di Andrea Gabbrielli



foto: Tenuta Argentera

A pochi giorni dall'anteprima Bolgheri Divino e dopo 27 anni dal riconoscimento della Doc, intervista a tre voci con i vertici, tutti al femminile, del Consorzio. Cresce il prezzo medio, mentre c'è grande fermento attorno ai vini bianchi. La presidente Antinori: "Qui, prima del vitigno, viene il terroir"



a prima edizione della manifestazione Bolgheri Divino 2021 dedicata all'approfondimento dei vini e del territorio bolgherese, si svolgerà sabato 4 settembre (vedi box) ed è aperta a tutti gli appassionati italiani ed esteri.

La Doc deve il suo nome a Bolgheri, la frazione del Comune di Castagneto Carducci, in provincia di Livorno, situata nel cuore dell'Alta Maremma, in uno dei tratti della costa toscana più bella con a monte una natura selvaggia fatta di boschi e di sugherete ancora intatte, dove si sta sviluppando una delle più importanti aree vinicole italiane. Qui è nato il Sassicaia e alcuni tra i più famosi produttori nazionali, da Incisa ad Antinori, da Frescobaldi a Merli e a Satta a cui si sono aggiunti Allegrini, Gaja, Folonari, Berlucchi, Bulgheroni e tanti altri ancora, hanno lavorato in sinergia per accrescere il valore del territorio e dei vini. Un successo in qualche modo annunciato, tanto che nemmeno la pandemia ha rallentato la corsa della Doc Bolgheri e della Doc Bolgheri Superiore (compreso il Sassicaia) che rispettivamente rappresentano il 64% e il 19% del totale del vino prodotto. **Se già erano le denomina-** »

La carta di identità della Doc Bolgheri e Doc Bolgheri Sassicaia

ANNO DI FONDAZIONE DEL CONSORZIO: **1995**

ETTARI: **1.350 circa**

AZIENDE: **65**

RAPPRESENTATIVITÀ: **98%**

RAPPRESENTATIVITÀ FEMMINILE NEL CDA: **66%**

NUMERO DI BOTTIGLIE:
tra le 6.500.000 e le 7.300.000

VALORE STIMATO ANNUO DELLA PRODUZIONE:
in media 145.000.000 - 150.000.000 €

EXPORT: **circa 55% soprattutto in Usa, Svizzera, Germania, Canada, Giappone**

Il programma di Bolgheri Divino 2021

Sabato 4 settembre al Castello di Castagneto Carducci sarà presentata in anteprima alla stampa specializzata il vino Doc Bolgheri Superiore 2019 (4 mesi di anticipo sull'uscita legale prevista). Dalle 10.30 sino alle 17.00 degustazione diffusa sul territorio, aperta al pubblico, di tutti i Bolgheri Rosso 2020 (legalmente uscito sul mercato da 2 giorni). Saranno presenti tutti i produttori.

» **zioni con il valore medio a bottiglia più alto d'Italia, questo è aumentato in maniera stabile per tutto l'ultimo anno.** Un'indagine di mercato, realizzata da LT wine & food advisory (aprile 2019-aprile 2021) ha confermato la crescita del prezzo per bottiglia sulle varie piattaforme e-commerce, rispettivamente del +11% per il Bolgheri Rosso (media prezzo 24,8 euro in Italia e 40,46 euro all'estero) e del +15% per il Bolgheri Superiore (media prezzo 85,00 euro in Italia e 138,00 euro all'estero). La conferma dell'incremento è attestata anche dall'indice del mercato globale del vino, il Liv-Ex. Nel 2020 infatti, tra le 10 referenze più quotate ben 3 sono di Bolgheri, un vero e proprio primato.

Per comprendere meglio come sono arrivati questi risultati abbiamo coinvolto in un'intervista a tre voci, la presidente del consorzio di tutela, **Albiera Antinori** (Guado al Tasso - Marchesi Antinori, *al centro nella foto*) e le vicepresidenti, **Priscilla Incisa della Rocchetta** (Tenuta San Guido, *a sinistra*) e **Cinzia Merli** (Le Macchiole, *a destra*).



Consorzio per la Tutela dei vini Doc Bolgheri e Doc Bolgheri Sassicaia

Fondato nel 1995 da 7 produttori, per alcuni anni il Consorzio ha avuto un'operatività - dato l'esiguo numero di soci - per lo più formale. A partire dal 2014, **dopo il riconoscimento ad operare erga omnes, il Consorzio è passato dai 37 soci del 2013 ai 64 del 2020**, in rappresentanza del 98% della produzione. In questi anni la creazione di un ambiente favorevole al dialogo e all'armonia tra i soci ha costituito la priorità del Consorzio perché "il rapporto tra i produttori è fondamentale non solo per assicurare una gestione consortile partecipata, ma anche per garantire condivisione e confronto sulle strategie a tutti i livelli, dalla coltivazione del vigneto alla gestione dei mercati". L'attuale cda - composto da 11 membri, di cui 6 donne - è stato eletto ad ottobre 2019 e rimarrà in carica sino ad ottobre 2022.

Quella di Bolgheri è la storia di un territorio in cui prima sono nate le aziende e poi la denominazione. In questo aspetto è molto simile a molte altre pregiate aree vinicole del mondo. A vostro giudizio qual è l'originalità di Bolgheri nel contesto internazionale?

Incisa della Rocchetta: La personalità di Bolgheri è una combinazione unica garantita dagli elementi principali del suo terroir: la posizione tra il mare e le colline disposta a teatro che ne influenza il microclima e la luminosità, la grande variabilità di suoli in un territorio molto piccolo ed ultimo ma non meno importante l'esperienza e la capacità dei produttori di interpretare al meglio questa terra. Le nostre uve principali, cabernet e merlot, sono coltivate in molte zone nel mondo, ma qua si declinano in un modo assolutamente particolare e riconoscibile che caratterizza i vini in modo univoco. Le note mediterranee della nostra macchia, la sapidità marina, la finezza e l'eleganza dei tannini sono tra le caratteristiche principali dei vini di Bolgheri e sono proprio quelle per cui i nostri vini sono tra quelli più apprezzati al mondo. Inoltre, vista la compagine produttiva, fatta quasi esclusivamente da azienda che svolgono la filiera completa, Bolgheri è anche sinonimo di alta qualità come denominazione, a prescindere dal produttore.

Per molti anni all'estero Bolgheri è stata considerata come la patria dei Supertuscan tout court. Secondo voi, a che punto è la transizione tra questa immagine e quella più attuale di una importante denominazione di un territorio vinicolo di fama internazionale?

Merli: Il concetto di Supertuscan nacque per sopperire al paradosso tutto italiano per cui alcuni dei migliori vini della Toscana e dell'Italia, nel sistema qualitativo nazionale, ricaddero nella categoria più bassa di tutte, quella dei "vini da tavola". Bolgheri è stata la prima zona e probabilmente anche la più celebre a posteriori, a risolvere questa contraddizione, riuscendo a creare già nel 1994 una denominazione di origine controllata che rispecchiasse l'identità produttiva dei suoi vignaioli, ancorché innovativa rispetto alla tradizione. A Bolgheri quantomeno possiamo tranquillamente dire che il termine Supertuscan è oramai del tutto anacronistico. Il disciplinare di produzione della Doc Bolgheri è molto flessibile ed è stato inclusivo rispetto a tutti i vini che hanno avuto origine nel suo territorio. Inoltre, lascia molto libertà alle aziende di decidere lo stile dei vini: una scelta controcorrente che ha pagato molto in termini di qualità e di redditività.

Come è maturata questa strategia nel corso del tempo?

Antinori: La scelta di lasciare libertà alle aziende (soprattutto in termini di scelta delle varietà) nell'ambito del disciplinare è stata una scelta coraggiosa, nata dalla piena consapevolezza che serviva esplorare sia da un punto di vista pedologico, agronomico ed enologico ancora più approfonditamente un territorio che non aveva una consolidata tradizione viticola. L'impatto che il terroir, con le sue partico- »

» larità ha sui vini, negli anni ha dimostrato un peso che va al di là delle varietà e con il tempo sempre più se ne riconosce il timbro nello stile dei vini. A Bolgheri il vitigno non è mai l'elemento dominante, ma lo è sempre il terroir. Non a caso anche a livello di disciplinare i nomi delle varietà in etichetta non sono descritte (vermentino a parte).

Sono trascorsi 27 anni dalla promulgazione della Doc Bolgheri qual è il bilancio che si può fare sulla conoscenza del territorio e dei suoli? Quanto è stato fatto e quanto ancora c'è da fare?

Merli: Lo studio sui suoli è stato da subito molto importante e la zonazione condotta da Attilio Scienza tra gli anni 90 e gli anni 2000 ne è il più celebre esempio. La sperimentazione e la ricerca fanno parte del Dna bolgherese, anche dopo 27 anni. Tutt'ora, benché Bolgheri sia mostrata come una formula vincente, non manca la sperimentazione costante tanto in vigneto quanto in cantina, come ad esempio a livello di sistemi di allevamento, densità di impianti o contenitori per l'affinamento. Certamente il fermento maggiore riguarderà i vini bianchi.

Come si sono comportate le varie tipologie della Doc Bolgheri durante la pandemia?

Antinori: Durante la pandemia la nostra denominazione si è comportata molto bene. Il valore dell'imbottigliato è cresciuto in maniera costante negli ultimi 2 anni in tutti i segmenti, in media dal 10 al 15%. È un fatto estremamente positivo, merito della costanza e lungimiranza dei nostri produttori che anche durante un periodo di crisi non hanno fatto un passo indietro sulla valorizzazione dei nostri vini, che è per noi una priorità. Per quanto riguarda i bianchi, con l'approvazione del nuovo disciplinare, nei prossimi anni vedremo certamente nascere dei nuovi vini. *(Recentemente il disciplinare del Bolgheri Bianco è stato modificato. Seguendo l'esempio del Bolgheri Rosso, sono state individuate tre varietà su cui impostare la tipologia: vermentino, sauvignon blanc e viognier, che potranno essere impiegate da 0% a 100%. Sarà inoltre possibile utilizzare anche vitigni complementari entro il 40%; ndr.)*

Quali sono le principali conseguenze del cambiamento climatico sul territorio bolgherese? Quali sono le difficoltà che le aziende si trovano ad affrontare?

Incisa della Rocchetta: I cambiamenti in questo senso sono sotto gli occhi di tutti purtroppo e non si limitano certo solo all'agricoltura. Nel caso di Bolgheri abbiamo due elementi che ci aiutano in particolare a contrastarli sul piano viticolo. Il primo è la vicinanza del mare, che grazie al suo effetto mitigante attenua certi estremi. L'altro è la possibilità di poter lavorare su diverse varietà e quindi a seconda dell'annata gestire tutte le particolarità in modo più efficiente. È ovvio che se fenomeni climatici estremi diventassero sempre più frequenti i problemi aumenterebbero ed è per questo che per quanto possiamo dovremmo tutti fare del nostro meglio

La cena sul Viale dei Cipressi "alti e schietti"

La sera di sabato 4 settembre, al termine della manifestazione di Bolgheri Divino, si svolgerà una spettacolare serata di gala sullo sfondo dello scenografico ed iconico Viale dei Cipressi che il poeta Giosuè Carducci rese immortali con i versi "...I cipressi che a Bolgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar, quasi in corsa giganti giovinetti, mi balzarono incontro e mi guardar...". Quest'anno, nel pieno rispetto delle regole Covid, la cena sarà servita lungo un tavolo lungo 600 metri dove saranno accolti circa 1.000 ospiti, italiani e stranieri. All'evento parteciperanno tutte le 64 aziende associate al Consorzio di tutela e si potrà cenare accompagnando i piatti con ben 120 etichette da assaggiare.



per cambiare le cose in meglio. A tal proposito per il futuro ci piacerebbe riuscire a sviluppare un protocollo di sostenibilità a livello di territorio.

È già possibile fare il punto sulla prossima vendemmia? Quali sono le aspettative?

Antinori: Direi che ancora la vendemmia vera e propria, non è entrata nel vivo. Si prevede l'avvio, la settimana prossima. Le uve sono belle, le sere si sono raffrescate quindi il clima è perfetto. La siccità non ha dato troppe difficoltà, anche perché aveva piovuto tanto in inverno. Qualcuno ha già colto dei merlot, i rosati (almeno per noi) sono quasi alla fine e poi qualche uva bianca. Si prevede una buona vendemmia. ❖