



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



VENDEMMIA ITALIA A -9% QUALI EFFETTI SUI PREZZI?

OCM

Si lavora alla redazione del Piano strategico nazionale: come spendere i 323,9 milioni destinati al vino?

SOCIAL

I consigli degli amici valgono più di quelli degli influencer. Il sondaggio Wine Intelligence

FOCUS

Verso la nascita del Consorzio della Valle d'Aosta. Ecco quali regole per il nuovo disciplinare

TASTING

Al via Anteprima Guida Vini d'Italia 2022 del Gambero Rosso: tutti gli appuntamenti in enoteca

L'ANALISI

Export e Horeca in ripresa: buoni i segnali per la nuova campagna. Tensioni sui prezzi delle uve





Una tavolata da 1 km per la prima edizione di Bolgheri DiVino

Circondati dai cipressi cantati da Giosuè Carducci, quasi mille ospiti hanno cenato sul celebre viale di Bolgheri, seduti in una tavolata di oltre un chilometro di lunghezza. La spettacolare chiusura della prima edizione di Bolgheri DiVino non ha tradito le attese. Sabato 4 settembre, per il Consorzio di tutela Bolgheri e Bolgheri Sassicaia, rimarrà nella storia ed è destinata a ripetersi in futuro.

I numeri di questo evento, che per molti è già da annoverare tra quelli più importanti per il vino italiano, danno la misura dello sforzo organizzativo messo in campo: 995 ospiti, 284 componenti dello staff tecnico, di cui 70 sommelier, 44 alle cucine, 123 tra hostess e camerieri, 123 fioristi decoratori, fino alla sicurezza e all'assistenza sanitaria. Il tutto nel rispetto delle norme anti-Covid.

I 65 produttori della Doc per la prima volta tutti insieme in un evento ufficiale (*vedi approfondimento Bolgheri Doc: la denominazione che non conosce crisi o pandemia sullo scorso numero di Tre Bicchieri*). La buona riuscita della manifestazione internazionale è stata salutata come esempio e stimolo a fare sistema dalla presidente consortile, Albiera Antinori, e dal presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, che hanno evidenziato l'importanza di mettere al centro l'unicità di un luogo come l'anfiteatro bolgherese, per riprendere la fase di crescita di tutto il comparto vitivinicolo.

foto: Consorzio Doc Bolgheri

PAC. Verso il Piano strategico nazionale. Ecco i temi del secondo Tavolo Mipaaf

Seconda riunione al Mipaaf del Tavolo del partenariato, che porterà alla redazione del Piano strategico nazionale della Pac post 2022, approvata a giugno scorso in sede Ue. L'incontro di mercoledì 8 settembre (il primo è stato il 19 aprile) con istituzioni, associazioni, sindacati e mondo cooperativo, presieduto dal Ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, ha messo al centro il tema dell'architettura verde. *"Gli ecoschemi vanno a incidere sul meccanismo dei pagamenti diretti che da decenni sono essenziali per la sussistenza di molte imprese agricole"*, ha detto Patuanelli, ricordando che uno degli elementi fondanti del Psn (da presentare entro fine 2021) sarà la semplicità e la semplificazione. Secondo la Copagri, che ha partecipato al Tavolo, occorre evitare che il peso della



sostenibilità ambientale ricada unicamente sulle spalle dei produttori agricoli e che si traduca in ulteriore burocrazia.

Patuanelli ha fatto il punto sul budget della Pac, che **in 7 anni erogherà quasi 40 miliardi di euro, più 11 miliardi di cofinanziamento nazionale e regionale**, che saranno distribuiti annualmente in 3,6 miliardi per i pagamenti diretti; 323,9 milioni per l'Ocm vino; 250 mln per l'Ocm ortofrutta; 34,6 milioni per l'Ocm olio d'oliva; e 5,2 milioni per l'Ocm miele.

Entro 10 giorni, gli attori del Tavolo del partenariato invieranno al Mipaaf un documento scritto di sintesi, con reazioni e suggerimenti in merito ai temi del secondo incontro, che saranno oggetto di analisi da parte del Mipaaf in vista della prossima riunione.

RISTORANTI. Slitta ancora l'obbligo di Green Pass per cuochi e camerieri

Non c'è ancora l'accordo sull'obbligo di Green Pass per i lavoratori di ristoranti e bar (insieme a dipendenti pubblici, di palestre e di piscine). La linea del Governo va in quella direzione, ma **il decreto così come la cabina di regia, previsti per questa settimana, sono slittati alla prossima per trovare un punto di accordo** con l'esponente della Lega, Matteo Salvini. Una volta varato, comunque, ci vorranno ancora settimane - presumibilmente si andrà a metà ottobre - per l'obbligo: il tempo per sottoporsi alla prima dose e far trascorrere i 15 giorni necessari dopo l'inoculazione per l'entrata in vigore del certificato verde.

Ad oggi il Green Pass è necessario per viaggiare, per prendere parte agli eventi e anche per mangiare al chiuso (l'obbligatorietà è entrata in vigore lo scorso 5 agosto). Per quanto riguarda i dipendenti, invece, è già stato esteso a personale scolastico, delle residenze sanitarie assistenziali (Rsa), operatori delle mense e delle pulizie. L'obiettivo è arrivare alla fine di ottobre con l'obbligo di avere il certificato per tutte le categorie.

L'allargamento anche a cuochi e camerieri sembra quindi inevitabile. Anche perché un paradosso appare evidente: se un cliente ha bisogno della certificazione per sedersi in sala, come mai lo stesso non avviene per chi si occupa della cucina o del servizio in quella stessa sala? - **L. S.**



Ismea lancia nuovo strumento a sostegno imprese

Nuovo strumento finanziario messo a punto dall'Ismea per sostenere economicamente i progetti di sviluppo della filiera agroalimentare italiana. Si chiama "Ismea Investe" e prevede interventi di equity, quasi equity, prestiti obbligazionari e strumenti finanziari partecipativi fino a 20 milioni di euro, **destinato alle società di capitali che presentano piani di investimento in agricoltura e in agroindustria, comprese le attività commerciali e logistiche.**

Lanciato durante Macfrut a Bologna, alla presenza del Ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, Ismea investe è studiato per dare risposta al problema della sottocapitalizzazione "che rappresenta un freno all'accesso al credito e alle politiche di sviluppo e investimento".

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

HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO 

zignagovetro.com

CONGIUNTURA. Settore vitivinicolo italiano in salute: in 10 anni export a + 10%. Adesso lavorare su diversificazione di mercati e consumatori

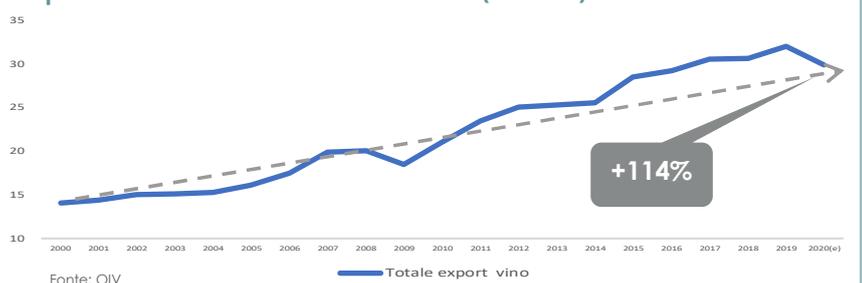
a cura di Loredana Sottile

Produzione volatile (nel 2020 tra le più basse degli anni 2000), consumi rallentati (il picco nel 2007, poi il calo), export frenato dalla pandemia. È questo il quadro vitivinicolo internazionale emerso dal convegno “Il distretto del Brunello. Andamento, opportunità e sostenibilità alla luce del Pnrr”, organizzato dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e da Banco Bpm, che ha evidenziato come questi segnali dicano che il mercato è ormai maturo.

Ma qual è il ruolo dell'Italia in questo contesto? Lo studio Banco Bpm ha evidenziato come il nostro Paese sia protagonista mondiale nell'industria vinicola: primo per produzione di vino, secondo per valore dell'export, terzo per consumi e quarto per superfici vitate. In particolare, **l'incidenza del fatturato settoriale sul totale dell'industria agroalimentare italiana è del 10%, con una media per azienda di 250mila euro**. Mentre il fatturato delle prime 20 imprese è di 3,9 miliardi. Non sorprenderà, quindi, che il contributo del vino italiano al pil nazionale sia stato decisamente positivo, grazie anche all'export cresciuto in 10 anni (2020/2010) del 61% a valore.

“L'Italia” ha spiegato **Michele Zanotto**, del settore Studi e Ricerche di Banco Bpm “*propone una varietà di vini tale da presidiare tutte le fasce e ha dimostrato di sapere cogliere le opportunità che derivano dalla variazione dei gusti dei clienti*”. Esistono però dei punti deboli su cui lavorare, ovvero, come ricorda Zanotto: “*un'elevata frammentazione degli operatori, consumi pro-capite in calo, riduzione dei consumatori abitudinari e soprattutto una struttura anagrafica sbilanciata verso gli over 50, la fascia d'età che consuma più vino*”. Anche sul mercato estero il problema è la concentrazione: i primi tre mercati di destinazione (Stati Uniti, Germani e Regno Unito) rappresentano, infatti, più del 50% delle esportazioni.

Export mondiale di vino in valore (mld €)



Export di vino italiano in valore e prezzo medio annuo



Focus Brunello: aziende più liquide e meno indebitate

Tra le denominazioni italiane, il Brunello di Montalcino è tra quelle che ha reagito meglio alla pandemia, grazie ad una maggiore solidità acquisita nel tempo. Rispetto alla media italiana di settore, infatti, le imprese ilcinesi sono più capital intensive, più patrimonializzate, meno indebitate, più liquide. Inoltre, la bassa volatilità delle quotazioni e la tendenza alla crescita nel tempo sono indici di una rischiosità più contenuta. Tra i risultati emersi dallo studio, da segnalare per le aziende di Montalcino **il valore aggiunto salito dal 39% al 42%, l'incremento del patrimonio netto dal 37% al 63% e la riduzione dei debiti finanziari dal 45% al 23,4%**. Sulle stesse voci di bilancio, secondo l'analisi di Banco Bpm, il valore aggiunto a livello nazionale registra valori dimezzati (meno del 19%), mentre il patrimonio netto delle aziende tricolori sfiora il 41%, con i debiti finanziari a oltre il 32%. Tra i fattori di rischio della denominazione toscana, c'è tuttavia da ricordare la concentrazione su alcuni mercati: Italia, Usa Canada e rappresentano circa il 70% del totale delle vendite del Brunello. Intanto, però, anche durante la pandemia i consumi non si sono mai fermati, come ricorda il presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci: “Da evidenziare il +12% di contrassegni di Stato distribuiti nel 2020 e soprattutto dal +51% di fascette richieste nei primi 8 mesi di quest'anno. In totale il numero di contrassegni già distribuiti dalla fine dello scorso anno a oggi per l'annata 2016 ha raggiunto l'equivalente di quasi 8 milioni di bottiglie, con il 'rischio' di terminare le scorte dell'annata già entro il prossimo novembre, quando presenteremo la sua Riserva in occasione di Benvenuto Brunello”.



ROTARI

ALPEREGIS

LA QUALITÀ REGNA SOVRANA.



Bevi Rotari responsabilmente.

Il regno delle bollicine appartiene a loro: AlpeRegis Extra Brut, Rosé, Pas Dosé firmati Rotari. La linea di millesimati che esalta la raffinatezza, l'eleganza trentina e il carattere puro di un perlage unico.

   [rotari.it](https://www.rotari.it)

ROTARI
ALPEREGIS
TRENTO DOC

SOCIAL. I consigli degli amici valgono ancora più di quelli degli influencer. Il sondaggio Wine Intelligence nei mercati-chiave

Quanto vale la comunicazione social? Una ricerca di Wine Intelligence sulle principali piattaforme - quali TikTok, Instagram e Facebook - mostra come i bevitori di vino abituali, in alcuni mercati chiave (Cina, Usa e Regno Unito) preferiscano comunque fare affidamento su amici e familiari come fonti per le informazioni sul vino. Con le dovute eccezioni.

CINA. In Cina, ad esempio, gli eventi in live streaming sul vino stanno diventando sempre più importanti. Lo dimostrano i numeri da record degli influencer: Li Jiaqi (40 milioni di follower su TikTok/Douyin), in occasione del Capodanno Cinese del 2019, avrebbe venduto 20mila casse di vino da sei bottiglie prodotte da Gre-

at Wall in 30 secondi durante un live streaming.

Tuttavia, **nonostante la portata di questi eventi, i social media sono solo al quarto posto come fonte di informazioni attendibili con il 34% delle preferenze.** Al primo posto, invece, figurano i consigli di amici e familiari (43%), seguiti dalle informazioni sul sito web di un marchio di vino (42%) e dalle informazioni online dei wine blogger e dai commenti sui siti di e-commerce. A fidarsi di più dei social sembrano essere i Millennial (25-29 anni): 39% contro il 27% della generazione Z (20-24 anni).

USA. Gli amici e la famiglia sono una fonte ancora più vitale di informazioni sul vino per i consumatori

statunitensi, con il 70% degli intervistati da Wine Intelligence che si rivolge a loro per indicazioni e raccomandazioni sul vino, mentre solo per il 40% vengono indicati i social. **Qui il quadro cambia tra le fasce d'età più giovani (21-24 anni), tra cui la percentuale sale al 52%.**

“Quando l'obiettivo è raggiungere i consumatori di vino per creare consapevolezza per un'azienda vinicola o educarli su una regione vinicola” spiega Mar Barbera, senior influencer marketing strategist per l'agenzia Colangelo & Partners “lavoriamo con influencer del vino: appassionati e con vari gradi di esperienza e educazione vitivinicola. Quando, invece, vogliamo raggiungere un pubblico più giovane che non conosce il vino, collaboriamo

principalmente con influencer di lifestyle che sono anche esperti di vino”.

REGNO UNITO. La moda degli influencer stenta ancora ad affermarsi nel mercato inglese, dove **la percentuale di chi si affida ai social è ancora più bassa degli altri mercati: solo il 29% dei bevitori regolari.** Sono più alti i livelli di fiducia nelle informazioni fornite da un wine blogger o da un esperto (oltre il 40%), ma amici, familiari e colleghi rimangono di gran lunga le fonti di informazioni più affidabili (75%). Comunque, sebbene il fenomeno social sia ancora agli inizi, le potenzialità sono molto alte e, la strategia vincente - che sia nel Regno Unito o negli altri mercati - resta sempre quella multicanale.



VINI&SCIENZA

C'è del razzismo in viticoltura ?



Il 1700 fu un secolo fondamentale per le scienze naturali. Buffon per gli animali e Linneo per i vegetali definiscono alcune categorie per la comprensione delle diversità tra gli organismi viventi. Le nozioni di "razze superiori" e "razze inferiori" nascono nell'Ottocento con il Saggio sulla disuguaglianza delle razze umane di Joseph Arthur de Gobineau. Bisogna arrivare alla fine degli anni 70 del secolo scorso con Luigi Cavalli Sforza per contestare il significato di razza, sostituendolo con la parola popolazione o gruppo etnico. I caratteri che ci permettono di assegnare un individuo a una delle principali popolazioni sono il colore della pelle, il colore e la forma dei capelli, la forma del corpo. Queste differenze sono senz'altro ereditarie e possono essere ricondotte in buona parte ad adattamenti ambientali. Un ragionamento analogo possiamo farlo per il genere *Vitis*. I resti fossili di vite del calco della foglia della *V. Sezannensis* ritrovata nelle marni della Champagne e della *V. teutonica* nelle argille della Slesia sono ritenuti i più antichi e risalgono alle stratificazioni eoceniche del primo Terziario. Le impronte fogliari di queste vitacee sono da ritenere di "transizione" tra il tipo americano e quello europeo-asiatico delle *V. vinifera*. Il tema della comune origine delle specie americane e della vite europea è attualmente molto divisivo nella comunità scientifica, che differenzia in modo netto le specie, un po' come si è fatto nel passato con le razze umane. La prova di queste differenze è, secondo i difensori della "purezza della vite europea", nella presenza di due metaboliti nelle bacche, il metil antranilato e gli antociani di-glucosidi. In realtà, questa ultima caratteristica è portata da un tratto di Dna che per effetto di una doppia mutazione non è più espressa in *V. vinifera*, sebbene sia presente nel suo genoma. Si ipotizza che i ponti terrestri dell'Atlantico siano stati la via più plausibile per la migrazione dal Nuovo Mondo all'Eurasia, capovolgendo così le ipotesi finora formulate che vedevano la diffusione del genere *Vitis* dalla direzione opposta. Gli sviluppi di queste ricerche porteranno in un futuro alla conclusione che non ci sono viti di serie A, i vitigni europei, e viti di serie B, le specie americane e, quindi, si potranno usare finalmente i nuovi vitigni resistenti anche per i vini a Doc.

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



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2021



Lambrusco di Sorbara
Omaggio a Gino Friedmann
CANTINA DI CARPI E SORBARA

A Carpi in provincia di Modena nella terra del Lambrusco troviamo la Cantina di Carpi e Sorbara, nata dalla fusione delle due cantine di Carpi e Sorbara, oggi l'azienda raggruppa 1200 soci, 2300 ettari di vigneto e una produzione di oltre 3 milioni di bottiglie. Con Marco Sabellico assaggiamo il Lambrusco di Sorbara Omaggio a Gino Friedmann. Dal colore rosso rosato scarico, al naso è ricco di piccoli frutti rossi, mora, lampone, ribes e fragoline, con una fresca vena agrumata di limone e pompelmo rosa. In bocca il vino è asciutto, secco, minerale e chiude su sfumature agrumate. Un vino ottimo come aperitivo o da abbinare con i piatti della cucina emiliana, salumi, paste ripiene e primi piatti al ragù bianco.

Visita il sito: www.cantinadicarpiesorbara.it/
e visita l'e-commerce:

www.cantinadicarpiesorbara.it/shop/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CTkQdAjoqPr/

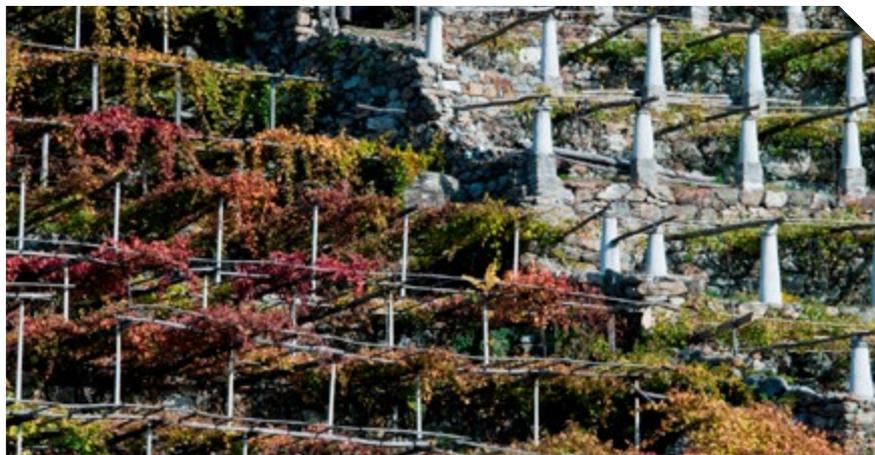
FOCUS

VALLE D'AOSTA. Verso la nascita del Consorzio, ma servono nuove regole

a cura di Gianluca Atzeni

Non c'è ancora un Consorzio vini Valle d'Aosta, ma **potrebbe vedere la luce entro ottobre ed essere operativo con l'ok del Mi-paaf ai primi del 2022**. Si dice fiducioso **Andrea Barmaz**, presidente di Vival Vda, l'associazione dei viticoltori valdostani rappresentativa dell'85% della produzione, che da quasi un anno (con la collaborazione della Vignaioli Piemontesi) sta spingendo per riunire i produttori sotto un unico ente: *“Stavolta ci siamo, stiamo sistemando i bilanci e abbiamo superato la timidezza di alcuni imprenditori. Oggi, c'è la volontà unanime di andare avanti”*. Il progetto, che ha ottenuto il placet (e il supporto) della Regione autonoma, prevede una revisione del disciplinare di produzione e soprattutto la possibilità di fare vigilanza, promozione e comunicazione coordinate per dare a questi vini una chance in più sui mercati. La Vival sarebbe assorbita nel Consorzio.

IL MERCATO. Oggi, la Valle d'Aosta vitivinicola conta circa 500 ettari, di cui 350 a Doc. **Coi diritti di impianto, cresce di 10 ettari l'anno**. La produzione di uve è pari a circa 25 mila quintali annui, quella imbottigliata media annua è di circa 2,5 milioni di pezzi (che salgono a 3 nelle annate abbondanti). L'export si aggira intorno al 20% e i principali clienti sono Stati Uniti e Giappone. Negli ultimi 15 anni, il mercato della terra è cresciuto, con quotazioni che, spiega il presidente Barmaz, sono passate dai 5 a oltre 12 euro per metro quadrato. *“Buono*



anche il mercato delle uve” aggiunge “con quotazioni tra i 180 e i 200 euro a quintale”.

NUOVO DISCIPLINARE. Il futuro consorzio dovrà trovare la quadra sulle regole produttive, vecchie di quasi 15 anni. I punti più controversi sono legati al Prié blanc a Morgex-La Salle, con un folto gruppo di aziende che chiede l'obbligo di imbottigliamento in zona; da **affrontare anche il nodo dell'introduzione della spumantizzazione a tutta la Doc (oggi consentita solo a Morgex)**; infine, la possibilità di coltivare e rivendere vini da uve Nebbiolo in bassa Valle, dove il vitigno ha trovato terreno fertile con l'aumento delle temperature. Resta caldo anche il tema della difesa degli spettacolari

terrazzamenti (foto), volano enoturistico, dove la viticoltura di precisione *“potrebbe dare una mano per ridurre i costi del lavoro”*, osserva Barmaz.

L'AMBIENTE. La filiera vino regionale, anche a queste latitudini (e altitudini: a Morgex arriva a 1.200 metri, tra i vigneti più alti d'Europa), si muove con un occhio al rispetto dell'ambiente, al biologico, al biodinamico e ai trend dei vini cosiddetti naturali. *“Bisogna fare questa strada ma senza inseguire troppo le mode, tenendo a bada le fitopatie in campo e, soprattutto, occorre che si rivendichino il più possibile vini Doc”* rimarca Barmaz, riferendosi alla recente tendenza delle imprese (specie più giovani) a preferire alla Doc una Igt a maglie più larghe. Altro motivo, questo, per aggiornare il disciplinare nel senso di una maggiore inclusione.

LA RIPRESA. Le estati 2020 e 2021 hanno risollevato i bilanci ma ora si guarda all'inverno: *“Se si potrà sciare col green pass non ci saranno problemi”*, conclude Barmaz, che guarda non solo a dicembre e gennaio ma al primo trimestre 2022, dove maggiore è la presenza di un turismo di alta gamma.

In cifre

- 500** ettari totali
- 350** ettari Doc
- 6** zone vitivinicole
- 2,5 mln** di bottiglie
- 25mila** quintali di uve

fonte: Vival



Isola Augusta
PALAZZOLO DELLO STELLA UDINE

Fine Wines from Friuli
SINCE 1959



Un elegante abbraccio di sapori e profumi.

Azienda Agricola Isola Augusta di Massimo Bassani
Casali Isola Augusta, 4 - 33056 Palazzolo dello Stella (UD)

www.isolaugusta.com

FOLLOW US ON



#isolaugusta

SICILIA. Un sistema per quantificare e prevenire i danni da cenere vulcanica. L'idea Ingv

Il 2021 ha messo a nudo il problema della stima dei danni provocati alle imprese agricole dalle ceneri dell'Etna. **Il vulcano siciliano in 20 anni ha fatto registrare ben 280 episodi, concentrati soprattutto nell'anno in corso**, caratterizzato da imponenti, frequenti quanto spettacolari eruzioni.

Un sistema oggettivo è stato proposto dall'Ingv durante ViniMilo, manifestazione dedicata ai vini dell'Etna in programma fino al 12 settembre. Mauro Coltelli, ricercatore dell'Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia, ha indicato nell'applicazione del sistema previsionale "Aeromat" realizzato dall'istituto per monitorare l'andamento della direzione degli sbuffi di cenere in ambito aeronauti-

co, come strumento per geolocalizzare e quantificare la ricaduta di sabbia nei comuni. **Un metodo che apre alla possibilità di ottenere un parametro di riferimento per stabilire gli aiuti di Stato, le agevolazioni e gli sconti fiscali per le imprese.** "Monitorare e calcolare statisticamente i danni della cenere potrebbe essere un criterio di riferimento per stabilire come intervenire in termini di rimborsi assicurativi da parte dello Stato", ha sottolineato Coltelli.

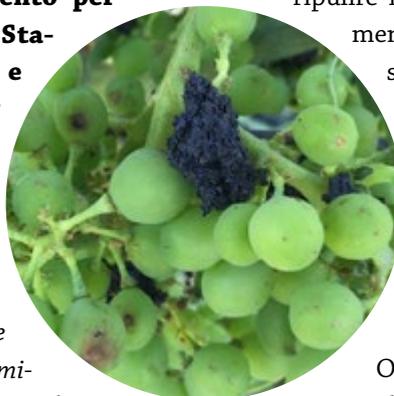
Le testimonianze di alcuni produttori intervenuti al convegno hanno dato la

misura dei disagi che la cenere può provocare. Marco Nicolosi (Barone di Villagrande) ha detto di aver sostenuto costi superiori a 35mila euro per ripulire i tetti di cantine e pal-

menti. E anche in vigna si sono fatti gli straordinari per evitare i graffi causati da cenere e lapilli (come si vede nella foto) agendo con la potatura verde. Intanto, il direttore della Cia Sicilia Orientale, Graziano

Scardino, ha ribadito che il

Mipaaf interverrà nell'ambito del Piano gestione rischi 2021 e con l'Ispettorato agrario per riconoscere lo stato di calamità naturale.



Al via la vendemmia didattica in Langhe Monferrato Roero

Le Langhe Monferrato Roero puntano sull'enoturismo e ampliano l'offerta turistica territoriale con la "vendemmia didattica". Un'attività ludico-didattica che, da settem-

bre a metà ottobre, permette a coppie, gruppi e famiglie con bambini di partecipare ad uno dei momenti più significativi del mondo viticolo e di conoscere le realtà delle aziende vinicole a conduzione familiare. Momento centrale è la raccolta dell'uva a fianco dei produttori. A conclusione dei lavori, visita e degustazione di vini.

Il progetto è ideato e promosso da Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e gestito operativamente da Piemonte On Wine (piemonte-onwine.it), con l'obiettivo di implementare, differenziare e migliorare il prodotto enoturistico in Langhe Monferrato Roero, oltre ad aumentare l'attrattività globale della destinazione.



GAVI. Primi 8 mesi a +22% per la Docg piemontese

Primi otto mesi molto positivi per i quantitativi imbottigliati della Docg Gavi. L'incremento è del 22% rispetto al 2020, con un 16% anche sul 2019. Lo ha reso noto dal Consorzio di tutela, a pochi giorni dalla vendemmia che partirà tra 15 e 20 settembre, alla luce

di un'annata che si prospetta buona nonostante la siccità estiva che ha messo tutti alla prova. Il mercato, in particolare, dice che le esportazioni sono trainanti, considerando che l'85% delle bottiglie viaggia fuori confine (Inghilterra, Stati Uniti, Germania e Russia).

Il trend di crescita registrato fino ad agosto, se confermato da qui a fine anno, potrebbe consentire alla denominazione piemontese di raggiungere "risultati da record", sottolineano dal Consorzio: "Non dobbiamo perdere di vista la domanda e dobbiamo proseguire con una offerta calibrata e strategie mirate, come fatto finora". **Sono state sbloccate in tempo le riserve vendemmiali seguendo un ciclo in due fasi, per rispondere alla ripresa delle attività e dei consumi.** Intanto, sono state anche approvate recentemente le modifiche al disciplinare che, tra le novità, conta la dicitura Gavi Docg del Comune che passa da rac-

comandazione a norma.



APPUNTAMENTI. Doppio weekend col Festival Franciacorta in cantina

Torna in provincia di Brescia il Festival Franciacorta in Cantina, weekend alla riscoperta dei luoghi dove nasce il celebre metodo classico. Visite in azienda, gastronomia, iniziative culturali e sportive, caratterizzeranno un doppio fine di settimana (12-13 e 19-



20 settembre) che sarà arricchito da monasteri, castelli e dimore storiche. L'edizione 2021 vede 65 cantine partecipanti che guideranno i visitatori tra tour nei vigneti, pic nic tra i filari, gite in bici. ecc.... Le proposte saranno di pari livello per entrambe le date.

La manifestazione è giunta alla dodicesima edizione e coinvolge anche i ristoranti locali. Organizzato dal Consorzio di tutela del Franciacorta, in collaborazione con la Strada del Franciacorta, il festival consente anche di scegliere tra pacchetti turistici ad hoc. Ma ogni cantina ha organizzato proposte su misura e originali. La prenotazione delle visite è obbligatoria contattando direttamente le cantine (orari d'apertura 10-13 e 14-19). Inoltre, dal 10 al 24 settembre presso il Consorzio Franciacorta si terrà la Mostra fotografica Donne ConTurbanti di Guido Taroni a sostegno di DeediVita, 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.

Info: www.festivalfranciacorta.it

Le bollicine della Franciacorta agli Emmy Awards

Importante vetrina internazionale per la Docg Franciacorta. L'attesa 73esima edizione degli Emmy Awards, che premia a Los Angeles, negli Stati Uniti, diverse categorie del mondo del cinema (attori, produttori, registi), vedrà le bollicine italiane protagoniste e brindisi ufficiale dell'evento, grazie alla scelta fatta dagli organizzatori della Television academy.

La cerimonia ufficiale di premiazione, in programma all'Event deck L.A. Live, nel cuore della città della costa occidentale americana, sarà trasmessa in mondo visione, ed è in programma domenica 19 settembre.



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Franciacorta Brut Naturae '16 BARONE PIZZINI

In provincia di Brescia nella terra del Franciacorta più precisamente a Provaglio d'Iseo troviamo dal 1870 l'azienda Barone Pizzini. L'azienda è diretta oggi da Silvano Brescianini ed è incentrata sull'importanza della sostenibilità, l'azienda si estende per 54 ettari di cui 29 ettari a vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Franciacorta Brut Naturae '16. Dal colore paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso è inteso, fresco, con note di mela golden, erbe aromatiche di salvia, menta, rosmarino e maggiorana, con un finale che sfuma su note agrumate. In bocca il vino è secco, deciso e verticale, sostenuto da una bella acidità e mineralità, che dona freschezza all'assaggio, ricco di frutti bianchi e agrumi, con note di anice, menta e salvia. Un vino ottimo da abbinare a piatti di pesce, pesce crudo, crostacei e molluschi.

Visita il sito: baronepizzini.it/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CTXYg1nI-5z/

DEAL. Il 75% di cantina La Monacesca al Gruppo Luciana Mosconi

Passi avanti nelle Marche verso la creazione di un polo agroalimentare, dopo l'operazione di acquisizione che ha interessato la Cantina La Monacesca. L'azienda, icona del Verdicchio di Matelica, è infatti passata per il 75% del capitale al Gruppo Luciana Mosconi, attivo nel settore della pasta secca all'uovo e, di recente, anche di semola (dopo l'acquisizione dello storico marchio Pasta Ercoli), che esporta in oltre 30 mercati internazionali. **Per il Gruppo Luciana Mosconi, l'operazione (curata da Lt wine&food advisory) significa l'esordio nel settore vitivinicolo.**



L'accordo prevede che l'attuale proprietà, rappresentata da Aldo Cifola (foto), tra i pionieri del Verdicchio, mantenga il 25% delle quote societarie e la direzione agricolo-produttiva della cantina, a garanzia di continuità. Il pastificio Mosconi, guidato dalla famiglia Pennazzi e dalla famiglia Bartocci-Mosconi, potrà così ampliare la sua presenza nell'agroalimentare, mantenendo i legami col territorio. Obiettivo condiviso è, in primis, accrescere la brand image

e la forza distributiva de La Monacesca, in Italia e all'estero. Ma il progetto sinergico prevede la creazione di un polo agroalimentare multi-brand Made in Marche, con un posizionamento d'eccellenza. L'azienda La Monacesca, conta 56 ettari, di cui 33 vitati, possiede una cantina a Matelica e una a Porto Potenza Picena per un potenziale superiore alle oltre 100.000 bottiglie.

L'operazione ha impiegato oltre un anno di lavoro, come ha spiegato Marcello Pennazzi, amministratore delegato del pastificio Luciana Mosconi, che in una nota ufficiale si è detto "fiero di affiancare Aldo Cifola nel percorso di sviluppo de La Monacesca". Per Aldo Cifola, era giunto il momento di "individuare una partnership di alto livello per poter creare delle condizioni di crescita".

INVESTIMENTI. Crescono i soci del Club En Primeur della Collina dei Ciliegi



"Investi e rimani liquido" è il claim con cui l'azienda La Collina dei Ciliegi ha avviato quattro anni fa il primo progetto italiano "Club En Primeur". Una rivisitazione della secolare pratica commerciale degli *en primeur* nata in Francia tra i vignaioli di Bordeaux e gli esperti *negociant* per l'immissione sul mercato delle nuove annate del prezioso vino made in France.

Oggi il Club della cantina di Grezzana conta 53 membri (erano 17

solo due anni fa) tra imprenditori, manager, private banker, responsabili di fondi d'investimento e di società finanziarie, partner di studi legali, giornalisti e opinionisti televisivi, che si incontrano periodicamente a Ca' del Moro Wine Retreat, il resort de La Collina dei Ciliegi, per condividere l'evoluzione "liquida" del proprio investimento con prelievi da botte guidati dall'enologo della cantina, Paolo Posnato. Le barrique vendute, invece,

sono 47 (alcune in comproprietà) per un prezzo di 18.300 euro. Per ogni barrique gli investitori ricevono il certificato En Primeur. Terminato l'affinamento in legno, gli *enprimeuristi* potranno scegliere l'imbottigliamento in formati da 0,75 lt, Magnum (1,5 lt) o Jeroboam (3 lt). Infine, al termine del periodo di affinamento in bottiglia i proprietari potranno optare se ritirare il prodotto oppure lasciarlo depositato nel caveau della cantina a temperatura e umidità costanti.

"All'inizio della nostra esperienza" ha detto il presidente de La Collina dei Ciliegi e imprenditore della finanza, Massimo Gianolli (foto) "la grande maggioranza dei nostri investitori era mossa dalla passione, dal gusto di veder crescere e progredire un prodotto vivo; oggi è sempre più evidente anche il carattere finanziario della scelta. La congiuntura sta sicuramente contribuendo alla sperimentazione di formule non convenzionali di investimento, e il vino di alta qualità promette rendimenti elevati".

BILANCI. Primi sei mesi a +21% di ricavi per Schenk Italian Wineries

Primo semestre in doppia cifra positiva per il Gruppo Schenk Italian Wineries, che incrementa il giro d'affari del 21% rispetto allo stesso periodo 2020. Daniele Simoni (foto), amministratore delegato dell'azienda di Ora (Bolzano), riferisce di una produzione di 51 milioni di bottiglie e di **un fatturato consolidato stimato in 130 milioni di euro**. *"In questo primo semestre"* dichiara il manager *"anche l'Ebit ha avuto una crescita a doppia cifra, mentre rimane delicato l'andamento della seconda parte dell'anno a causa dell'aumento dei prezzi delle materie prime"*.



Il gruppo ha recentemente acquisito un'importante azienda agricola con vigneti biologici nel Salento, che integrerà la gamma del marchio Masso Antico a livello internazionale, soprattutto per il Primitivo del Salento, e consentirà all'azienda di proseguire il percorso green.

IMPRESE. Emilio Pedron e Tomaso Galli nell'advisory board di Podere La Pace



Podere La Pace, piccola tenuta toscana da circa 30mila bottiglie, ha annunciato la costituzione di un advisory board per definire strategie di posizionamento e valorizzazione del proprio brand sui mercati italiano ed estero. Oltre al fondatore Simone Maggioni, ne fanno parte gli esperti Emilio Pedron (ex ad di Giv e di Bertani Domains) e Tomaso Galli, consulente ed esperto in comunicazione dei brand del lusso, con esperienze in Gucci e Prada.

L'organismo consultivo dovrà confrontarsi col nuovo enologo Graziana Grassini, da pochi mesi entrata in Podere La Pace, e con le figure di riferimento della casa vitivinicola che ha sede a Massa Marittima. *"L'advisory board"* ha dichiarato Simone Maggioni *"costituisce un elemento innovativo nel mondo del vino, e l'ingresso di Emilio Pedron e Tomaso Galli è per noi un importante valore aggiunto"*.



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Esmen Tetra '18 TENUTA DEL TRAVALE

In Calabria in provincia di Cosenza più precisamente a Rovito sorge l'azienda Tenuta del Travale della famiglia Piluso. L'azienda si estende per 2 ettari vitati esposti al sud a 500 m di altezza, dove prevalgono le grandi uve della tradizione. Con Marco Sabellico assaggiamo il Esmen Tetra '18. Dal colore rubino dai riflessi granata, al naso è ricco e avvolgente, con note di ciliegia matura e ciliegia sotto spirito, ma anche note di erbe della macchia mediterranea, note floreali, di cioccolato e liquirizia. In bocca il vino è ricco, elegante, profondo, verticale, complesso, ma armonico, ricco di note floreali di viola, frutti rossi ed erbe aromatiche, con un finale lungo, caldo e avvolgente. Ottimo con i piatti della cucina calabrese, carni rosse e selvaggina.

Visita il sito: www.tenutadeltravale.it/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CTfG4SOLn5O/

CONCORSI. Italia in testa alla 29esima edizione di Mundus Vini



L'edizione estiva di Mundus Vini 2021 ha assegnato ai vini italiani 7 Grand Gold, 280 Oro e 211 Argento. Si tratta di uno dei migliori risultati ottenuti dal vino tricolore negli ultimi anni.

La migliore cantina italiana è risultata la Casa Vinicola Sartori con 6 vini premiati con la medaglia d'Oro. **Secondo i dati forniti dall'organizzazione la maggior parte dei premi è andata ai produttori di vino del Veneto** (1 Grand Gold, 82 Oro e 56 Argento), seguiti dalla Puglia (1 Grand Gold, 42 Oro, 29 Argento), Toscana (2 Grand Gold, 34 Oro, 26 Argento), Piemonte (27 Oro, 18 Argento). Poi i vini dell'Abruzzo (40 medaglie), Sicilia (30 medaglie), Trentino (19), Lombardia (18), Emilia Romagna (17), Friuli e Marche (10 ciascuno), del Lazio (9) e Alto Adige (8), Sardegna (6), Liguria (3) e infine Campania e Calabria (1 medaglia ciascuno).

Il premio speciale Best of Show Brunello di Montalcino è andato al Tenuta Caparzo Brunello di Montalcino Docg Vigna La Casa 2016. Nella classifica internazionale l'Italia precede la Spagna (339 premi), Germania (234), Portogallo (162) e Francia (119). Quest'anno sono stati particolarmente impressionanti i vini dell'Europa dell'Est con un totale di 195 riconoscimenti, di cui 2 Grand Gold, 103 Oro e 90 Argento. Seguono da vicino nazioni come l'Australia (58), il Sudafrica (53) o l'Argentina (26), che insieme hanno ricevuto 192 premi.

“Noi e soprattutto la nostra giuria di esperti, composta da 30 nazionalità diverse, siamo stati molto felici che la degustazione estiva si sia svolta di nuovo, in modo pressoché normale” ha commentato il direttore della degustazione Christian Wolf *“Il concorso è sinonimo da oltre 20 anni di una valutazione affidabile, neutrale e onesta dei vini provenienti da tutto il mondo. Il feedback dei nostri assaggiatori, delle aziende vinicole, dei commercianti e degli appassionati di vino ci mostra che qui è nato qualcosa di unico”*. – **A.G.**

TASTING. Al via Anteprima Guida Vini d'Italia 2022 del Gambero Rosso. Tutti gli appuntamenti in enoteca

Mentre si concludono le batterie d'assaggio della nuova guida del Gambero Rosso, prende il via una golosa anticipazione per tutti gli appassionati di vino: l'Anteprima Guida Vini d'Italia 2022, **un ciclo di degustazioni itineranti in giro per l'Italia, in attesa della presentazione a Roma del 16 e 17 ottobre.**



Il tour in enoteca toccherà le principali città italiane da Nord a Sud: si parte il 13 settembre dall'enoteca Wineria di Milano per finire il 18 settembre a Lucca con tante sessioni di assaggio. Durante il wine tasting, si potrà scoprire un'ampia selezione di nuove etichette italiane effettuando un percorso di degustazione libero tra i banchi d'assaggio delle diverse enoteche italiane. **Quarantuno le aziende coinvolte e circa cinquanta i vini che rappresentano alcune delle migliori produzioni di nicchia** di Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Abruzzo, Lazio, Campania e Sardegna.

Per il calendario completo degli appuntamenti, le cantine e i vini in degustazione gamberorosso.it/anteprima-guida-vini-ditalia

PARTNERSHIP. L'Asi aderisce a Wine in moderation

Wine in moderation incrementa i suoi aderenti. L'associazione che promuove il bere moderato, sotto la presidenza da quest'anno dell'italiano Sandro Sartor (vicepresidente di Unione italiana vini), ha appena incassato il sì dell'**Asi, associazione della sommellerie internazionale, diffusa in 60 Paesi**. La partnership appena sottoscritta, come si legge in una nota ufficiale, consentirà di unire le forze per incrementare la conoscenza sul vino, il bere responsabile e gli stili di vita sani nell'ambito del settore vitivinicolo.

“Con l'ingresso dell'Asi riusciremo a potenziare la diffusione del messaggio di Wine in moderation e ci auguriamo di poter lavorare assieme per la crescita dei professionisti del settore in materia di consumo responsabile”, ha dichiarato Sartor. Da parte di William Wouters, presidente dell'associazione fondata a Reims (Francia) nel 1969, la garanzia che questa partnership non rimarrà sulla carta ma significherà azione, partecipazione e impegno da parte dei sommelier di tutto il mondo.

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	VINOVERITAS
CAGLIARI	13-settembre	CUCINA.EAT

EVENTO. Due mesi di Cantine Aperte in Vendemmia

Al via l'appuntamento autunnale del Movimento Turismo del Vino, con Cantine Aperte in Vendemmia che chiuderà questa caldissima estate e si protrarrà fino a domenica 31 ottobre.

“Cantine Aperte in Vendemmia avrà una durata di due mesi” sottolinea Nicola D’Auria, Presidente Mtv “e giungerà a coronamento di un’estate assai positiva per la nostra associazione. Le nostre iniziative (Cantine Aperte e Calici di Stelle; ndr) hanno infatti incontrato il gusto del pubblico e l’attenzione dei media. La nostra filosofia di privilegiare sempre più un discorso di alta qualità nell’accoglienza e nella divulgazione ha pagato i suoi dividendi, come testimoniano sia la soddisfazione dei tanti appassionati che quella dei vignaioli coinvolti”.

L’evento, con le varie declinazioni nelle diverse regioni e cantine, offre ai winelover, ma anche ai semplici curiosi, la **possibilità di visitare vigne e cantine nel periodo più importante dell’annata vitivinicola, quello della vendemmia**. Non mancherà quindi l’opportunità di vivere live fasi come quelle della raccolta e della pigiatura. Ma anche pranzi e cene in vigna, trekking enologici, degustazioni guidate, mostre d’arte, spettacoli e concerti. Il tutto nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza e tramite prenotazione. “La durata dell’iniziativa” conclude D’Auria “unita al fatto che molte delle attività si svolgeranno all’aperto e quindi con minori limitazioni, ci darà la possibilità di accogliere moltissimi amici e brindare con loro alla nuova vendemmia”.

Per il calendario completo movimentoturismovino.it
movimentoturismovino.live.it

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Tiziana Sarnari, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto Florian-Andergassen (cover)

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 12 SETTEMBRE

❖ SANATECH

Salone internazionale del biologico e del naturale Bologna

FINO AL 12 SETTEMBRE

❖ A TUTTO MARZEMINO

Provincia di Trento tastetrentino.it

FINO AL 12 SETTEMBRE

❖ VINI MILO MILO (CATANIA) WWW.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

10 SETTEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Piaggia Carmignano Riserva '17 Sui canali social del Gambero Rosso

10 SETTEMBRE

❖ DIVINA VERNACCIA

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

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

11 SETTEMBRE

❖ VINO È LIRICA

Peschiera Borromeo (Milano) Teatro de Sica via Luigi Sturzo, 25 ingresso gratuito ore 21 oltheatre.it

13 SETTEMBRE

❖ MONZA WINE EXPERIENCE

Monza Centro storico, Villa Reale e Arengario fino al 19 settembre monzawinexperience.it

13 SETTEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Podere Forte Guardiavigna '16 Sui canali social del Gambero Rosso

15 SETTEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Isola Augusta Friuli Pinot Nero '19 Sui canali social del Gambero Rosso

17 SETTEMBRE

❖ LUGANA ARMONIE SENZA TEMPO

Milano Museo Nazionale Scienza e Tecnologia “Leonardo da Vinci” via San Vittore, 21 consorziojugana.it/lugana-armonie-2021



GRANDE DEGUSTAZIONE

trebiccchieri



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

16 e 17 OTTOBRE 2021

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

UNA CANTINA, UNA DOC - L'evoluzione del Marsala



IL PASSATO. Storico come le cantine in cui nasce, leggendario come il nome di chi lo lanciò e vigoroso come il leone che ha per marchio, il Marsala Florio ha fatto la storia dell'enologia italiana, portando nel mondo i sapori e gli aromi mediterranei della Sicilia più intensa. Il suo segreto - dal lontano 1833 - è il tempo. Per raggiungere la sua migliore espressione, infatti, questo vino ha bisogno di evolvere per molti decenni nelle bottaie delle storiche Cantine di Marsala e del contatto con l'ossigeno per sprigionare al meglio i sentori sontuosi e raffinati che lo caratterizzano.

IL PRESENTE. Se, però, in passato i marsala si sono affermati come vini da meditazione o per il fine pasto, oggi sono pronti a regalare un nuovo modo di vivere il connubio con il cibo, per un'esperienza dai sapori inediti. Con il progetto Gourmet Florio, infatti, sono stati scelti i marsala più eclettici - Terre Arse, Targa e Oltre Cento - per accompagnare materie prime eccellenti ma in genere complicate da abbinare: dalla grande sapidità della bottarga e dell'acciuga alla morbida ricchezza dell'avocado, passando dai profumi decisi dei formaggi stagionati ed erborinati.

IL FUTURO. Essere in grado di regalare a chi verrà tra molte decadi un sorso del presente è il segreto di questo vino che, nel suo futuro, vede una storia da raccontare. Una storia fatta di capacità di ascolto, di intimità profonda e segreta con la Cantina, per offrire nel calice un vino ricco di sfumature, vivo e in continuo movimento grazie ai nuovi progetti che completeranno il mondo dei marsala Florio.

LE 3 VERSIONI DI MARSALA FLORIO

Terre Arse

Asciutto, armonico, con fondo di vaniglia e radice di liquirizia, questo marsala ottenuto da uve grillo e con almeno dieci anni di affinamento, oltre a confermarsi un ottimo vino da meditazione, si dimostra un prodotto versatile, ideale per un aperitivo fuori dal comune con carpacci di pesce affumicato, crostacei e bottarga oppure formaggi stagionati.

Targa

Nato da una selezione di uve grillo e affinato per almeno sette anni in botti di rovere di Slavonia, Targa è un prodotto caldo, morbido ed elegante, destinato alla longevità. Perfetto da meditazione e da dessert, dà risultati sorprendente servito freddo in abbinamento a materie prime grasse, come formaggi erborinati e avocado.

Oltre Cento

Affinato in botti di rovere per almeno 24 mesi, Oltre Cento è l'ultimo nato tra i marsala Florio. I sentori di uva passa e vaniglia anticipano un gusto caldo e rotondo al palato, con un armonico fondo di frutta secca e uvetta, che lo rendono perfetto per accompagnare soprattutto pasticceria e cioccolato.

❖ Cantine Florio - Marsala (TP) - via Vincenzo Florio, 1 - duca.it/florio

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



DOMINIONI
The Pasta Technology Heritage

POMATI
CHOCOLATE TECHNOLOGY

silikomat
professional

SICCOTECH
EDUCATORE PROFESSIONALE

SPONSOR

ASKO
Inspired by Scandinavia



LIEBHERR
Cooking Design & Innovation

You Wine
www.youwine.it

magimix

Le grandi cantine delle Marche



VIA SANT'AMICO, 14 | MORRO D'ALBA (AN) | WWW.MAROTTICAMPI.IT | 0731 618027

L'azienda, fondata nel 1860 sulla collina di Sant'Amico a Morro d'Alba da Cesare Marotti, oggi è guidata da Giovanni, Francesca e Lorenzo: insieme si prendono cura di 120 ettari, di cui 56 vitati e altri 12 gestiti in affitto direttamente dalla famiglia. Negli ultimi anni Lorenzo ha innestato la marcia alta e la sua azienda viaggia su livelli qualitativi mai visti prima. Merito indubbio di aver letto con perizia le prerogative di un territorio dove la lacrima la fa da padrone e il verdicchio cresce esuberante. Entrambe le cultivar hanno pari dignità e grazie ai tanti ettari vitati si riesce ad avere con continuità una materia prima inappuntabile da trasformare in vini espressivi, moderni, perfettamente agganciati all'ideale varietale.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Lacrima di Morro d'Alba Sup. Orgiolo '18

Definizione aromatica da manuale per questa versione di Lacrima, sottolineata da sferzate di pepe nero appena macinato; la bocca ha tannino fitto e solido, in cui si amalgamano sensazioni agrumate e iodate molto eleganti. Il petto d'anatra alle spezie è uno degli abbinamenti che consigliamo.

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Salmariano Ris. '17

Anice e fiori di tiglio compongono lo spettro aromatico di questa Riserva dalla bocca succosa, piena, progressiva e potente. Un grande vino da accostare a preparazioni elaborate a base di pesci e molluschi.



Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Luzano '19

Erbe di campo, fiori di acacia e sambuco, e scorza di agrume si fondono in un bouquet fragrante che anticipa una bocca reattiva e scattante, di grande freschezza. Perfetto per il salmone agli agrumi.

Le grandi cantine delle Marche



VIA COSTE DEL MOLINO, 24 | POGGIO SAN MARCELLO (AN) | WWW.SARTARELLI.COM | 0731 89732

La recente ristrutturazione della cantina della famiglia Chiacchiarini-Sartarelli ha reso tutto più efficiente, moltiplicato gli spazi e dato la possibilità di ospitare un museo del Verdicchio. Non a caso le scenografiche vigne – 55 ettari - osservabili per buona parte dalla terrazza panoramica ospitata sul tetto della cantina stessa, non hanno mai avuto un singolo grappolo che non appartenesse alla bianca uva di Jesi. Nata nel 1972 per volere di Ferruccio Sartarelli, l'azienda è un esempio lampante di dedizione e specializzazione: la versatilità della cultivar è sfruttata dalle bollicine al passito. Altro aspetto segnante è la completa assenza di legni: tutta la produzione è gestita in acciaio.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Verdicchio dei Castelli di Jesi Sartarelli Cl. '19

Si apre al naso con un'idea di anice ed erbe di campo; poi arriva una sensazione fruttata di melone bianco. Al palato è fresco e dotato di una più che apprezzabile energia sapida: perfetto per una insalata di mare.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Tralivio '18

Una lieve sensazione di buccia di arancia si unisce a sentori di frutto giallo maturo; la bocca è piena e morbida, netta nei rimandi varietali di anice e mandorla. Ottimo sulla tagliata di tonno.



Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Balciana '17

È la solita esplosione di suadenti profumi da vendemmia tardiva: al cenno iniziale di miele seguono rivoli di arancia candita, timo, leggero zafferano; l'ingresso amabile si stempera grazie alla notevole sapidità dando un gioco di contrasti e chiaroscuri ammaliante. Proponiamo un abbinamento territoriale: stoccafisso all'anconetana.

ARGENTINA. Obiettivo 40 milioni di dollari di export verso la Cina



foto: visiondalleurs/Pixabay

Argentina vitivinicola guarda al mercato cinese per il suo futuro post-pandemia. Spinti dalla ripresa economica del gigante asiatico, i produttori sudamericani stanno decisamente puntando a migliorare il posizionamento dei propri vini. Ne ha parlato Maximiliano Hernandez Toso, intervistato dall'agenzia di stampa cinese Xinhua, che ha fissato gli obiettivi economici della filiera nazionale. Secondo il presidente di Wines of Argentina, organizzazione che ha il compito di promuovere il vino nazionale in tutto il mondo, se oggi l'export verso la Cina vale circa 25 milioni di dollari, l'obiettivo entro fine anno è il tetto dei 40 milioni di dollari.

Un traguardo che si potrà raggiungere grazie a un piano di promozione articolato in eventi in presenza ed eventi virtuali. **Previsto il rafforzamento dell'e-commerce in Cina e la presenza dei vini argentini tramite i social WeChat e Weibo**, canali privilegiati di vendita. *“Continueremo ad approfondire le relazioni commerciali attraverso la nostra presenza alla Ciie (China international import expo; ndr) e alle fiere più specializzate del settore, come Vinexpo Shanghai, la cui terza edizione si terrà ad ottobre, e alla ProWine China, dove parteciperanno circa 20 cantine argentine”*.

Tra le altre iniziative, è previsto il potenziamento dei canali e-commerce, con promozioni speciali in corrispondenza di ricorrenze come il Single's

Day, tramite i punti vendita ufficiali “Vino Argentino” sulle piattaforme T-mall e JD.com, che attualmente contano 120 etichette di quasi 30 cantine argentine. Wines of Argentina, infine, sta conducendo una campagna pubblicitaria rivolta ai consumatori cinesi caratterizzata dallo slogan “Spice Up Your Moments”.

La Cina è il sesto mercato per l'export di vino argentino (e l'Argentina è decimo fornitore cinese) che da ottobre sarà presente in varie fiere, da Chemgdu a Shenzen e Hangzhou. *“Offriremo una varietà di contenuti”* ha concluso il presidente Hernandez *“in modo che i consumatori cinesi continuino a conoscere i nostri vini e le nostre cantine, scoprendo la ricchezza naturale e la cultura del nostro Paese”*.



Podere Forte

Castiglione d'Orcia Italia

Località Petrucci, 13 53023 Castiglione D'Orcia (SI) Italy
Tel: +39 0577.8885100 • www.podereforte.it



GAMBERO ROSSO[®]



Università
Mercatorum

Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane



Gambero Rosso UNIVERSITY

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



IL MIO EXPORT

Innocente Nardi – La Farra

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La Farra esporta il 75% della propria produzione. Fin dall'avvio dell'attività, nel 1997, abbiamo ritenuto strategico posizionare i nostri prodotti nel canale Horeca anche di alcuni stati esteri. Attualmente siamo presenti in 21 paesi, con risultati particolarmente soddisfacenti in Svizzera, Svezia, Grecia e Giappone.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

L'identità de La Farra è legata alle colline del Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene per cui la conoscenza del brand Prosecco da parte degli operatori e dei consumatori ci agevola nel vendere i prodotti nel mercato tedesco e anglosassone. Cina e paesi del sud-est asiatico sono i mercati ove riscontrano le maggiori difficoltà per la vendita di bollicine dovute alle distanze culturali.



3 Cosa è cambiato e come stanno andando le esportazioni dopo i lockdown?

La pandemia ha certamente consolidato l'attenzione del consumatore europeo e statunitense verso le aziende ed i distretti che implementano i loro processi produttivi sotto il profilo della sostenibilità ambientale e sociale. Sta cambiando anche l'approccio del consumatore verso il vino che diventa un po' più "informale". Le esportazioni 2021 sono in crescita rispetto al periodo pre-pandemia. Stiamo incrementando le nostre esportazioni soprattutto negli USA e nei paesi scandinavi, anche grazie alla rinnovata forza del brand Made in Italy, dovuta all'autorevolezza istituzionale e ai recenti successi sportivi.

4 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

Ritengo che il mondo produttivo del vino non si sia mai fermato neanche durante il lockdown. Certamente abbiamo assistito all'annullamento forzato dei viaggi commerciali, delle fiere, degli incoming degli operatori ma al contempo abbiamo cercato modi alternativi (incontri virtuali, degustazioni a distanza, invio di campioni, ect.) che potessero garantire un collegamento con gli operatori ed i consumatori. Ora queste forme alternative non sostituiranno certamente quelle usate in passato ma integreranno le stesse, garantendo un maggiore e più immediato dialogo tra produzione e consumo. Inoltre, per aziende medio piccole come la nostra, sono fondamentali progetti di promozione basati su reti d'impresa per l'internazionalizzazione. Ritengo altresì fondamentale un'azione di promozione del brand Made in Italy da parte delle Istituzioni.

5 Ci racconti un aneddoto legato alla sua esperienza all'estero

Mi piace ricordare un nostro caro cliente svizzero che ogni anno a settembre, da ormai 23 anni, viene in azienda per assaggiare le uve. Neanche la pandemia lo ha fermato.

VENDEMMIA 2021. SICCITÀ, GELO E GRANDINE RIDUCONO I VOLUMI 2021 DEL 9%

▲ a cura di Gianluca Atzeni



foto: Valdobbiadene/vendemmia 2020

Le stime Uiv, Ismea e Assoenologi indicano una flessione a 44,5 mln/hl dopo i 49 milioni di ettolitri del 2020. Forte calo in Toscana e Lombardia; in ripresa la Sicilia. La qualità è mediamente buona, con punte di eccellenza. L'Italia si conferma leader mondiale davanti a Francia (-24%) e Spagna (-16%)



Segno meno per la vendemmia italiana del 2021, a 44,5 milioni di ettolitri, ma qualità delle uve che è giudicata mediamente buona, con punte di eccellenza. A pesare sui quantitativi, come reso noto dal terzo report curato da Assoenologi, Ismea e Unione italiana vini, è stato l'andamento climatico particolarmente avverso, che ha visto protagonisti gelo primaverile, siccità e grandine estive. Dai dati raccolti a fine agosto, le previsioni per l'Italia parlano di volumi di vino compresi in una forbice tra 43,7 mln/hl e 45,3 mln/hl. Saranno cruciali le condizioni meteo delle settimane centrali di settembre e le prime di ottobre.

SEGNO MENO QUASI OVUNQUE

Lungo lo stivale italiano, la flessione produttiva è piuttosto generalizzata, con pochissime eccezioni. Al Nord Ovest si stimano flessioni nell'ordine del 10% per Piemonte e Liguria, in Lombardia del 20%, mentre la Valle d'Aosta ha contenuto le perdite. Nel Nord Est, i cali sono più limitati in Veneto e Friuli-Venezia Giulia (-7%), rispetto al -10% del Trentino-Alto Adige e al -15 dell'Emilia-Romagna.

Nel Centro Italia, soffre la Toscana (-25%), colpita dalle gelate di aprile. Ma sono importanti anche i segni meno di Umbria (-18%), Marche (-13%) e Lazio (-10%). A Sud, **sono in controtendenza Sicilia (+9%), Calabria (+10%) e Campania (-5%)**, con la Puglia che perde il 5% ma al di sotto della media nazionale. Soffrono Abruzzo (-18%), Molise e Sardegna stimate a -15%, mentre la flessione della Basilicata si ferma al -10%. >>

Il calendario vendemmiale

Alla prima settimana di settembre, si stima che l'uva raccolta sia circa il 25% del totale. La prima regione a staccare i grappoli è stata la Sicilia a fine luglio, con le uve chardonnay per le basi spumante e pinot grigio; seguita da Puglia e Lombardia in Franciacorta e Oltrepò per le basi spumante. A metà agosto, è iniziata la raccolta delle uve a bacca bianca in Abruzzo, in Umbria con le varietà precoci (chardonnay e pinot grigio) e in Emilia con le basi spumante. Tra fine agosto e la prima settimana di settembre, nella maggior parte delle regioni italiane si sono svolte le operazioni di vendemmia per le varietà precoci (chardonnay, pinot, sauvignon). Il pieno della raccolta si stima posticipato rispetto alle ultime annate all'ultima decade di settembre, per concludersi a fine ottobre o inizio novembre, con gli ultimi grappoli di nebbiolo in Valtellina, di cabernet in Alto Adige, di Aglianico del taurasi in Campania e dei vitigni autoctoni sull'Etna.

» Le stime quantitative, fanno sapere Assoenologi, Ismea e Uiv, sono riferite all'ultima decade di agosto, quando la quasi totalità dell'uva era ancora sulle piante: *“Se settembre e ottobre decorreranno positivamente, le stime potranno essere confermate”*.

PRIMATO MONDIALE CONFERMATO

La riduzione dei volumi non scalfisce, comunque, il **primato italiano a livello europeo e mondiale, di fronte a Spagna (intorno ai 39 mln/hl con -16%) e Francia (a 34,2 mln/hl con un -24%)**, entrambe alle prese con andamenti climatici molto difficili. Questa campagna cade in un momento importante per il vino che sembra poter guardare al futuro con maggiore ottimismo, con il canale Horeca che ha ripreso a marciare assieme al turismo e alle vendite fuori confine, che registrano un +11% a valore tra gennaio e maggio. Ottimismo, come ha sottolineato il presidente di Uiv, **Ernesto Abbona**, anche per un atteso rialzo dei prezzi dopo una campagna in flessione del 3%. (vedi articolo SARNARI a pag. 34).

VENETO IN TESTA, GIÙ LA TOSCANA

Tra le regioni, **il Veneto consolida il suo primato italiano di produttività, con quasi 11 milioni di ettolitri, poi Puglia (8,5), Emilia-Romagna (6,7) e Sici-**

lia (3,9). Assieme, queste quattro regioni, produrranno circa 26 milioni di ettolitri, ossia circa il 60% di tutto il vino italiano. Considerando le macroregioni, il Nord e il Centro segnano entrambi un -12%, mentre il Sud contiene le perdite con un -5%.

L'ANDAMENTO CLIMATICO

Annata bizzarra sul fronte meteo, che ha messo in scena condizioni estreme, dalla grandine alle alte temperature, ben sopra i 40 gradi. Dopo un inverno nella norma e con abbondanti piogge, le anomalie termiche negative di aprile e maggio, in particolare del 7, 8 e 15 aprile (con minime anche a -4°), hanno provocato ritardi nella fenologia riproduttiva del vigneto Italia. La fioritura è iniziata nella norma rispetto alla media 2001-2020 al Sud, mentre è in ritardo di 4-6 giorni al Centro e di 6-10 giorni al Nord. **Luglio è stato il mese della grandine**, soprattutto nel Nord-Est, seguito da ondate di calore, che ad agosto ha superato i 40 gradi.

È presumibile, secondo Assoenologi, Ismea e Uiv, che tali scostamenti nella maturazione delle uve si manterranno fino alla fine della vendemmia. Sono considerati rari i fenomeni legati ad attacchi di peronospora e oidio.

RECORD PER STRESS DA CALDO

I livelli di stress idrico al 31 agosto, come ha spiegato »

Italia - produzione vino e mosto 2021 (migliaia/hl)

	2020	2021*	Var. %
Piemonte	2.703	2.433	-10%
Valle d'Aosta	19	18	-7%
Lombardia	1.541	1.233	-20%
Trentino-Alto A.	1.294	1.168	-10%
Veneto	11.717	10.838	-7%
Friuli-V.Giulia	1.853	1.723	-7%
Liguria	40	36	-10%
Emilia-Romagna	7.890	6.707	-15%
Toscana	2.209	1.650	-25%
Umbria	378	312	-18%
Marche	889	778	-13%
Lazio	784	706	-10%
Abruzzo	3.494	2.883	-18%
Molise	235	200	-15%
Campania	715	751	5%
Puglia	9.000	8.550	-5%
Basilicata	73	65	-10%
Calabria	97	106	10%
Sicilia	3.660	3.986	9%
Sardegna	475	404	-15%
ITALIA	49.066	44.546	-9%

Agea per il 2020 e *stima Assoenologi, Ismea e UIV per il 2021

Gallinella: "Creare fondo di mutualizzazione nazionale"

"Accanto alla promozione della sostenibilità del vino, ritengo che sia opportuno cogliere l'occasione che ci fornisce la nuova Pac per realizzare un fondo di mutualizzazione nazionale. Dinanzi al ripetersi di eccezionali eventi calamitosi, dobbiamo mettere in campo strumenti di tutela delle produzioni e del reddito degli imprenditori agricoli, coprendo ciò che le assicurazioni oggi non riescono a garantire e raggiungendo quei territori, specie al Sud Italia, tuttora scettici verso queste soluzioni". Lo ha detto **Filippo Gallinella**, presidente della Commissione agricoltura alla Camera.

Produzione Europa ed emisfero sud del Mondo

I primi cinque Paesi produttori europei (Italia, Spagna, Francia, Portogallo e Germania) perderanno circa 23 milioni di ettolitri. **La Spagna guadagnerà il secondo posto ai danni della Francia**, in un podio dominato dall'Italia, come ha ricordato Ignacio Sanchez Recarte, segretario generale del Ceev.

Guardando all'emisfero Sud del Mondo (in base ai dati Oiv), si registrano cali nei volumi per Argentina (-6,4%) e Nuova Zelanda (-8,3%), mentre crescono Australia (+18%), Cile (+15%) e Sud Africa (+0,7%).

» **Paolo Brogioni** (Assoenologi), sono risultati nella norma al Nord, superiori al Centro (+23%, con 34 giorni contro una media di 28 nel ventennio 2001-2020) e al Sud (+10%, con 37 giorni contro una media di 34). Diversa la situazione riguardo lo stress da caldo: se al Nord i valori sono nella norma, con 197 ore contro le 216 del ventennio 2001-2020, le cifre sono sensibilmente superiori al Centro (+50%, pari a 442 ore contro una media di 295) e soprattutto al Sud Italia (+88%, con ben 692 ore contro una media di 368). In particolare, al Sud lo stress da caldo ha superato il valore di 600 ore raggiunto in uno degli anni più caldi di sempre, il 2003.

QUALITÀ ETEROGENEA

Dai primi riscontri analitici, le gradazioni risultano medio-alte, con qualche criticità sul rapporto zuccheri/acidità. Secondo l'Assoenologi, **si dovrà fare attenzione ai tenori polifenolici delle uve a bacca rossa, mentre sono definiti buoni i potenziali aromatici delle uve a bacca bianca.**

"In questo 2021 abbiamo avuto uno spaccato altamente rappresentativo di quello che il clima può fare al settore vino" ha fatto notare il presidente Riccardo Cotarella, ricordando che la qualità sarà molto eterogenea, con territori che presentano *"ottime uve e grandi differenze anche all'interno di una stessa azienda a seconda dell'esposizione. L'annata 2021, in sostanza, sarà di buona produzione, con punte d'eccellenza"*.

ANDAMENTO PER AREE PRODUTTIVE

Nord. In **Piemonte** (-10%), il nebbiolo ha sofferto la gelata di aprile. La grandine, invece, ha colpito i territori dell'Alto Piemonte, il Canavese e il Roero orientale. Buona l'acidità di Moscato bianco e Chardonnay. In **Valle d'Aosta** (-7%), la grandine in bassa valle e »



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

» la peronospora hanno inciso sui volumi. La **Lombardia** perde il 20%: in Oltrepò Pavese e Franciacorta, il decremento dovrebbe essere del 25%, mentre per Lugana e Valtènesi si prevede un più contenuto calo del 10/15%. Qualità eccellente dove la grandine non ha colpito, soprattutto in Valtellina. In **Trentino**, il 5% del vigneto (500 ettari) è stato colpito dalla grandine mentre gelo e siccità hanno fatto il resto: a soffrire sono chardonnay, merlot e pinot grigio. Per l'**Alto Adige**, un giugno secco ha ridotto il numero degli acini per grappolo ma la qualità media delle uve va da ottima a eccellente (rossi e semi aromatici).

In **Veneto** (-7%), pinot e chardonnay presentano meno grappoli, che risultano spargoli e allungati nella glera, la cui resa è stimata tra 150 e 160 quintali/ettaro; la qualità generale delle uve è molto buona. Il **Friuli-Venezia Giulia** (-7%) ha fatto i conti con la peronospora, il caldo agostano (mitigato dall'irrigazione di soccorso) e la grandine; tuttavia, lo stato sanitario delle uve è ottimale.

In **Liguria** (-10%), dove pigato e vermentino stanno arrivando in cantina, registra una qualità di uve buona e gradazioni medio alte, con interessanti quadri aromatici. L'**Emilia-Romagna** (-15%) registra una situazione ottimale per i vigneti di pianura mentre lo stress idrico è visibile sui Colli Piacentini e sulle Colline del Riminese; il sangiovese alla prese con la poca acqua, mentre a soffrire il freddo primaverile è stato il lambrusco grasparossa nel Modenese e nel fondovalle; buona la situazione per merlot, sauvignon e pignoletto.

Centro. La grande malata di questo 2021 è la Toscana (-25%), colpita dal freddo di aprile che ha condizionato

la resa del sangiovese, poi alle prese con stress idrici e colpi di calore estivi; tali condizioni fanno presagire una vendemmia di grande concentrazione, più vocata ai rossi rispetto ai bianchi e ai rosati. In **Umbria** (-18%) chardonnay, grechetto, sangiovese e merlot sono stati duramente colpiti dal freddo di primavera, mentre il trebbiano è salvo; lo stato di salute dei vigneti è buono nonostante lo stress idrico ma le piogge di settembre potrebbero far guadagnare qualcosa. Nelle **Marche** (-13%) il meteo ha segnato un inverno tra i più caldi dal 1961, precipitazioni sopra la media, una primavera più fredda e con poche piogge, che non sono arrivate nemmeno a giugno e luglio; il quadro sanitario è buono per l'assenza di peronospora e di muffa grigia. Nel **Lazio** (-10%) è la zona della Tuscia ad aver sofferto l'andamento climatico (gelo); nel complesso i vigneti regionali sono in buono stato fisiologico sul fronte dello stress idrico, la salute dei grappoli è buona; ci si attende una perfetta gradazione zuccherina e qualità di uve ottima e punte di eccellenza per malvasia del Lazio e cesanese.

Sud e Isole. L'**Abruzzo** (-18%), salvato dalle gelate, ha affrontato una grave sofferenza idrica con acini di dimensioni ridotte; scarse le fitopatie e vigne in ottimo stato; grado zuccherino previsto buono e annata favorevole per i rossi. In **Molise** (-15%) la siccità ha inciso meno rispetto al vicino Abruzzo, perché l'irrigazione d'emergenza è consentita e per le piogge di metà luglio. **Campania** (+5%) in controtendenza rispetto alla media nazionale, favorita dall'assenza di gelate dannose e da una ridotta pressione delle fitopatie; si prevede una qualità delle uve molto buona. Il 2021 della **Puglia** (-5%) è stato nel segno della siccità che ha costretto all'irrigazione di soccorso; l'annata è positiva e nella norma nel Foggiano si prospetta un ottimo prodotto, mentre nel Tarantino è previsto un incremento per il primitivo; al netto dei danni da grandine si prevedono ottimi vini bianchi e rosati e punte di eccezionalità per il negroamaro.

In **Basilicata** (-10%) l'annata si presenta di grande qualità e in perfetto equilibrio, grazie a uve sane e viti che non sono mai andate in stress. In **Calabria** (+10%) è buono lo stato sanitario delle uve e la raccolta è addirittura in lieve anticipo, a cominciare dai bianchi. Anche la **Sicilia** (+9%) è in controtendenza nei volumi, grazie ad abbondanti piogge invernali e una primavera asciutta; l'estate siccitosa e la crisi idrica hanno determinato disomogeneità nel vigneto migliore nell'area occidentale; finora, la qualità è buona. In **Sardegna** (-15%), la gelata di aprile nell'Algherese e Gallurese è stata dannosa sul vermentino, mentre l'assenza di piogge ha favorito la sanità delle uve che mostrano un'ottima qualità. ❖

Nasce Osservatorio prezzi uve di Uiv e Med.&A

Un nuovo Osservatorio dei prezzi delle uve, in consultazione gratuita sino a fine vendemmia, con aggiornamenti quotidiani pubblicati su www.osservatoriodelvino.it/uve/medea. L'iniziativa è dell'Unione italiana vini e Med.&A. (Associazione nazionale agenti d'affari in mediazione e agenti di commercio). Registerà i prezzi giornalieri di 15 varietà italiane e tre spagnole, oltre a un database storico con le quotazioni di oltre 450 tipologie di vini e mosti dal 2010 a oggi. L'iniziativa rafforza il progetto dell'Osservatorio del vino.

Secondo il presidente di Med.&A, **Andrea Verlicchi**, l'inizio della vendemmia ha registrato prezzi dei vini generici a +20% sul 2020, dovuti da una parte alle avversità climatiche, dall'altra a un volume delle scorte evidentemente non così importante.

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

EXPORT, LISTINI E HORECA IN RIPRESA: SEGNALI POSITIVI PER LA NUOVA CAMPAGNA

▲ a cura di Tiziana Sarnari*



Per il Belpaese vietato sprecare la leadership a volume, mentre si affermano nuovi trend di consumo di cui tenere conto. L'analisi sulla nuova normalità del vino italiano. Intanto sale la tensione sui prezzi delle uve: incognita sul trasferimento a valle degli aumenti



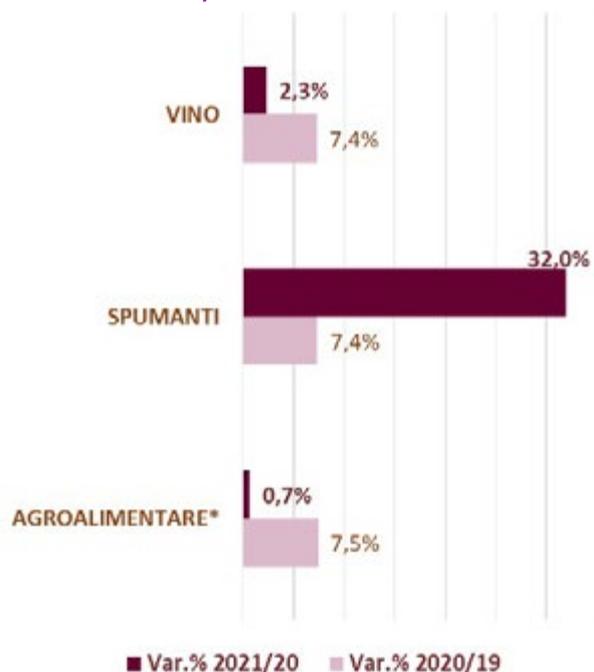
utilizzo della multicanalità, dei social media, delle chat, delle vendite online ha cambiato il modo di comunicare delle aziende e di avvicinarle ai consumatori, accelerando un processo già in atto, che la pandemia ha necessariamente enfatizzato. Il settore ha, infatti, messo in campo tutte le sue risorse per resistere ad un periodo che si preannunciava particolarmente difficile. E alla fine è emersa in maniera forte come la pausa forzata, conseguente al fermo di molti mercati, abbia comunque molto spesso stimolato le imprese a cercare canali alternativi di comunicazione e incontro con i clienti, in attesa di una nuova normalizzazione che porterà gli operatori ad affrontare gusti e abitudini in costante movimento.

GLI ACQUISTI DI VINO DIVENTANO PREMIUM

La discussione intorno alle previsioni produttive per la campagna 21/22, elaborate da Ismea-Assoenologi e Uiv ha permesso di parlare, quindi, dell'avvio di una sorta di nuova normalità per il settore vinicolo, in uno scenario dove sono diversi i segnali che delineano delle buone prospettive per la campagna che sta per aprirsi, grazie al significativo rimbalzo dell'export, al rialzo dei listini, e alla ripresa dell'on trade.

Con la riapertura dell'Horeca si è avuto una leggera, ma inevitabile, frenata degli acquisti nei format della Gdo. Le mutate abitudini di consumo, comunque, fanno sì che gli acquisti presso tali format siano comunque superiori a quelli del 2019: segno che **si apprezza sempre più il bere a casa e soprattutto si è disposti a spendere di più, visto che è anche cambiato il paniere degli acquisti di vino**, con incrementi per i vini Dop e una flessione per i vini comuni. La campagna in corso, su >>

Vendite in Gdo/tendenze 2021 e 2020



fonte: Ismea/Nielsen Mkt



LA FORZA DEL TERRITORIO

10 Cene imperdibili in 10 ristoranti e trattorie d'Italia

EDIZIONE 2021

*Partecipa il Tour alla scoperta delle grandi produzioni locali
con i vini della Cantina Albinea Canali e Maschio dei Cavalieri*

LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

MERCOLEDÌ 15 SETTEMBRE | OSTERIA DE' BORG

Via forzieri, 12 | Rimini
☎ 0541 56074
✉ info@osteriadeborg.it

MERCOLEDÌ 22 SETTEMBRE | BUATTA CUCINA POPOLANA

Via Vittorio Emanuele 176 | Palermo
☎ 091 322378
✉ info@buattapalermo.it | www.buattapalermo.it

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

IL CAPANNO
Spoleto
29/09

**HOSTERIA
DA IVAN**
Fontanelle di
Roccabianca (PR)
07/10

**TRATTORIA
DA ME**
Bologna
13/10

AL CONTADINO
Udine
21/10

**OSTERIA
DEL TRENO**
Milano
26/10

**TRATTORIA
STANO**
Matera
10/11

**OSTERIA
BONELLI**
Roma
19/11

**TRATTORIA
ALDINA**
Modena
24/11

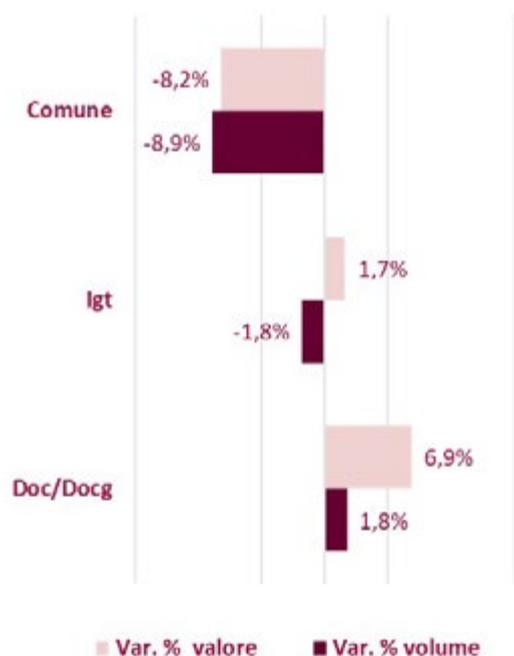

ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1938

GAMBERO ROSSO



MASCHIO dei CAVALIERI

Vendite in Gdo/tendenze 2021 per tipologia



fonte: Ismea/Nielsen Mkt

» livelli più bassi in termini quantitativi ma verosimilmente con uve di ottima qualità, sembra quindi poter ben accompagnare il percorso verso la *premiumisation*, che sta negli ultimi tempi interessando la domanda nazionale e internazionale di vino.

L'EXPORT PREMIA DOP E SPUMANTI

Anche l'export sta premiando il settore che, dopo un avvio decisamente in salita, negli ultimi mesi ha mostrato una decisa accelerazione, portando le esportazioni totali di vino e mosti dei primi cinque mesi del 2021 a 8,4 milioni di ettolitri, il 2,8% in più su base annua.

A dimostrazione del buono stato di salute del settore vino c'è soprattutto il valore dell'export che in cinque mesi è arrivato a 2,7 miliardi di euro (+11%). Ad avvantaggiarsi della maggior domanda estera sono stati i vini Dop, trainati dagli spumanti. Bene anche le Igp, mentre sui vini da tavola si hanno flessioni dei volumi e un valore che è cresciuto meno della media del settore.

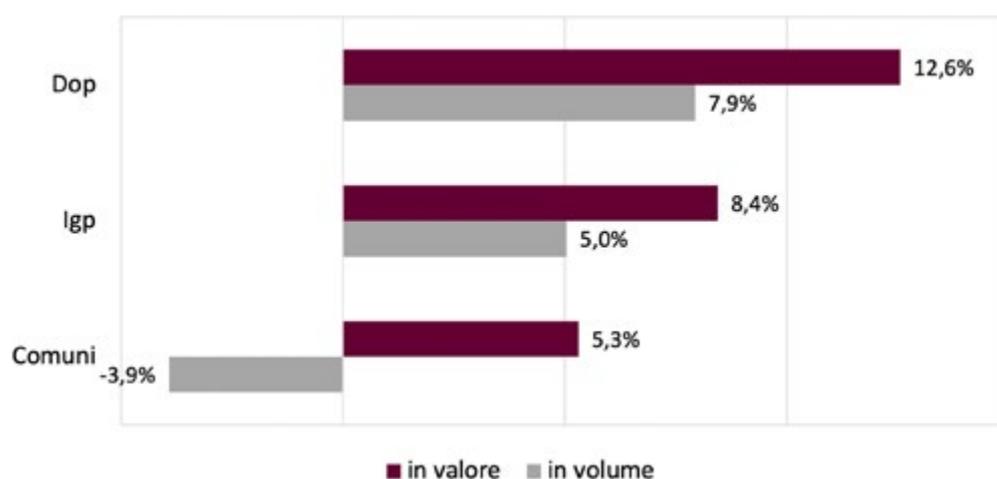
GIACENZE IN CALO

Altro dato che fornisce la misura dello stato di salute del settore è quello di Cantine Italia sulle scorte. A fine luglio 2021, infatti, risultavano in "giacenza" 45,3 milioni di ettolitri di vini e mosto in lieve calo rispetto ai 45,7 milioni di ettolitri del 2020. Considerando il buon ritmo delle consegne registrato negli ultimi mesi si può ben sperare, quindi, che il dato ufficiale delle dichiarazioni obbligatorie di giacenze finali al 31 luglio, almeno non superi quelle dello scorso anno.

SPAGNA-ITALIA: LA PARTITA DEL VINO COMUNE

E poi c'è sempre il famoso primato produttivo dell'Italia che, stando alle prime stime, dovrebbe essere confermato anche per quest'anno. Primato che resta croce e delizia perché l'essere primi a produrre impone nel diventare i primi anche nella commercializzazione. E di questo si è discusso molto perché alla fine è sempre il mercato sovrano unico nelle sorti del settore e per certi versi c'è un domani da reinventare e una strategia da porre in essere. È emersa la capacità della Spagna di aver conquistato e di mantenere saldamente la leadership mondiale del mercato dei vini comuni, tenendo i prezzi comunque sempre più bassi dell'Italia e riuscendo a vendere con largo anticipo rispetto all'Italia. **Molto del vino iberico della campagna**

Esportazioni di vino gen-mag 2021/2020



fonte: Ismea su dati Istat

appena iniziata è già contrattualizzato, mentre per l'Italia non sembra essere così, soprattutto nel mercato tedesco, tradizionale destinazione dello sfuso italiano. La partita del vino comune non è banale visto che metà circa della produzione italiana alla fine viene esitata senza alcun riconoscimento Igt. Peraltro, in molti hanno sottolineato che non sempre, anzi quasi mai, la Gdo è disposta a sopportare le oscillazioni dei prezzi di acquisto, perché non può riversarle sui listini al consumo. Si aprono, quindi, discussioni e riflessioni su come aggredire al meglio questo mercato e non restare un semplice gregario della Spagna. Il problema si pone ancora più forte se si considera che **al momento ci sono in Italia forti tensioni sui prezzi delle uve e gli operatori sono molto preoccupati di poter trasferire tali aumenti nelle fasi più a valle della filiera.**

Intanto, la campagna è iniziata, seppur tra mille cautele, con i prezzi che in agosto hanno mostrato qualche centesimo »

» di aumento a cui si sono aggiunti quelli della prima settimana di settembre. Troppo presto, comunque, per azzardare previsioni sul futuro andamento dei corsi del vino.

PROMOZIONE E SOSTENIBILITÀ I DRIVER DEL FUTURO

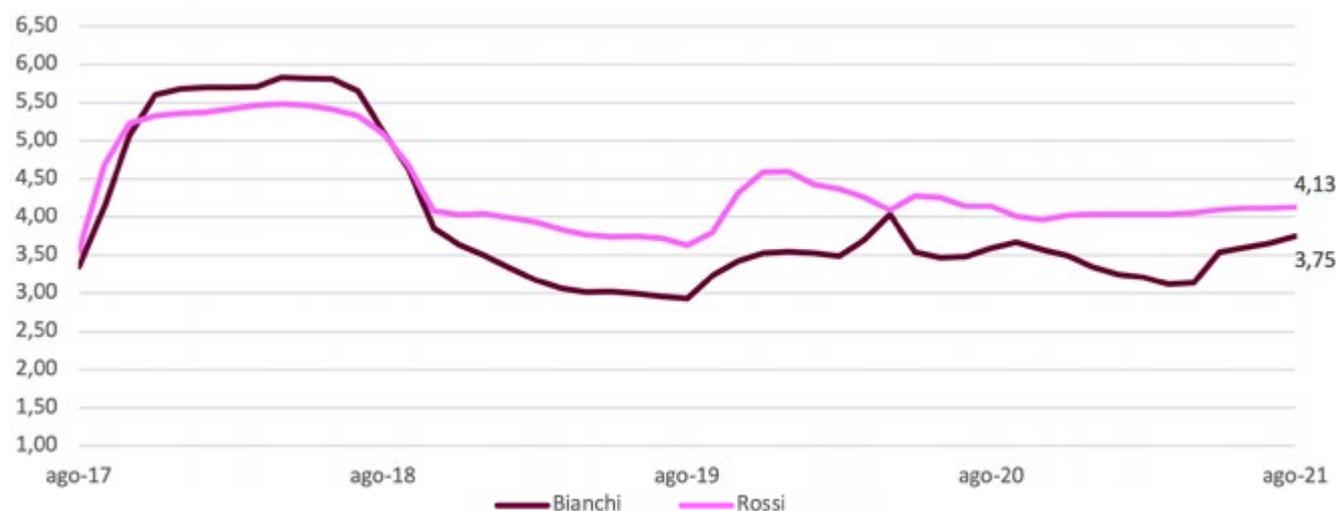
Nel frattempo, si discute della misura promozione e di una giusta comunicazione del prodotto vino in relazione al consumo responsabile a cui si aggiunge il tema sempre più attuale della sostenibilità, che il settore vino ha amplia-

mente affrontato sul piano normativo e che ora dovrà tradurre nella produzione. Sul piatto, quindi, tanti argomenti e tante tematiche che stanno prendendo forma anche nelle discussioni sull'organizzazione che nascerà dalla nuova Pac e dall'utilizzo dei fondi del Pnrr.

La vivacità della discussione è sintomo di un settore vitale che ha voglia di ricominciare, certo non senza qualche fardello, ma consapevole che il primato produttivo debba essere da stimolo a fare sempre meglio. ❖

*analista Ismea

Prezzi alla produzione dei vini comuni italiani (€/ettogrado)



fonte: Ismea; Prezzi del prodotto sfuso, Iva esclusa, in cisterna, franco cantina

Gambero Rosso PREMIUM

Accedi a tutti i contenuti delle guide
ovunque sei, quando vuoi



<https://www.gamberorosso.it/abbonamenti>

PROVA GRATIS*

*Primo mese gratuito, disdici quando vuoi



“Credo nel terroir di Carmignano per questo voglio sviluppare ed affinare quella che definisco la “qualità assoluta”, un concetto di perfezione dove i miei vini si possano esprimere sempre ai livelli dei più grandi e prestigiosi vini del mondo.”

- Mauro Vannucci



Piaggia

