



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## VENDEMMIA 2021 LA MANODOPERA CHE NON C'È

### G20

Fame zero e più tecnologia: gli impegni dell'Agricoltura nella Carta della sostenibilità

### PROSEK

Domanda croata in Gazzetta Ue.

- ❖ E adesso l'Italia cerca la sponda delle altre Doc europee

### INVESTIMENTI

Il vino italiano debutta sul mercato dei token, con l'emissione di Iwcb. Ecco come funziona

### VENDEMMIA

Netto calo della produzione: Italia, Francia e Spagna perdono il 18%. Le stime Copa-Cogeca

### L'INTERVISTA

La carta dei vini perfetta? Lo svela Marco Reitano, protagonista dei corsi Gambero Rosso-Noi di Sala





## Ecco chi ha vinto il World's best vineyard. C'è un'italiana nella top 10

È sempre un appuntamento molto atteso quello dell'assegnazione del World's best vineyard, curato dal brand dell'editoria inglese William Reed, in collaborazione con Wines of Germany, South Africa e Chateau trois collines. Appassionati ed enoturisti in questa edizione 2021 hanno visto confermare, da parte di una giuria indipendente, formata da ben seicento esperti di vino e di travel, il premio come **migliore cantina a Zuccardi Valle de Uco, straordinaria struttura nella zona di Mendoza**, in Argentina. Al secondo posto della classifica, la spagnola Bodegas de los herederos del Marqués de Riscal, prima classificata in Europa (*nella foto*). L'edificio ultra moderno, inaugurato nel 2006, è stato progettato dall'architetto canadese Frank O. Gehry, è realizzato in titanio ed è ispirato ai colori rosa, oro e argento per rappresentare le sfumature dei vini della storica azienda e le sfumature di colore del paesaggio della zona della Rioja. È anche un hotel della catena Marriott e al suo interno vanta un ristorante con stella Michelin. Terzo posto per i francesi di Chateau Margaux, a Bordeaux.

**Quattro le italiane nella Top 100**, di cui una tra le prime dieci della classifica. È Antinori nel Chianti Classico (moderna struttura disegnata da Marco Casamonti), che migliora di tre posizioni rispetto al 2020. Le altre italiane sono Ferrari Trento (61mo posto), Ceretto (73mo) e Gaja (83mo).

[worldsbestvineyards.com](http://worldsbestvineyards.com)

*foto: Marques de Riscal (Spagna)*

## AGRICOLTURA. Fame zero, transizione ecologica, tecnologia e commercio internazionale: gli impegni del G20 di Firenze nella Carta della sostenibilità

Raggiungere la sicurezza alimentare, nel contesto delle tre dimensioni della sostenibilità: economica, sociale e ambientale. È questo l'impegno con cui si è concluso il G20 dell'Agricoltura a presidenza italiana, che si è svolto il 17 e 18 settembre a Firenze, in attesa del prossimo appuntamento nel 2022 in Indonesia.

Della due giorni italiana rimane anche la "Carta della sostenibilità dei sistemi alimentari", a cui hanno aderito tutti i partecipanti, sottoscrivendo i 21 punti in cui è articolata. Tra gli obiettivi primari, il ministro delle Politiche Agricole **Stefano Patuanelli** ha evidenziato fame zero, trasferimento tecnologico e transizione ecologica. *"Il pianeta non ha tempo e non aspetta"* ha detto nella conferenza stampa conclusiva *"dobbiamo essere in grado di mettere in campo politiche che invertano la rotta in modo definitivo"*. In particolare, ha evidenziato, la Carta ha un *"grande focus sul trasferimento tecnologico non in verticale ma in orizzontale fra i diversi Paesi dove la ricerca e sviluppo più avanzata consenta anche ai Paesi in via di sviluppo di avere un accesso immediato, facendo un salto verso nuove tecnologie"*.

Sul piano ambientale, l'impegno è di adattare la transizione ecologica a modelli differenti dei diversi Paesi. Con una particolare attenzione alla componente sociale. Infatti, come si legge al punto cinque del documento: *"Riconosciamo che non c'è crescita sostenibile senza un'agricoltura economicamente sostenibile che generi un reddito stabile e gratificante e crei lavoro dignitoso e di qualità e opportunità per agricoltori e lavoratori agricoli, le loro famiglie e le comunità rurali"*.



**Un'attenzione particolare è, poi, rivolta al cambiamento climatico, agli eventi meteorologici estremi, alle malattie delle piante e agli shock, come la pandemia, che minacciano i sistemi alimentari** in tutto il mondo e che possono causare carenze alimentari ed esacerbare la volatilità dei prezzi. *"Ci guarderemo"* è l'impegno della Carta della Sostenibilità *"da qualsiasi misura restrittiva ingiustificata, che potrebbe portare a un'estrema volatilità dei prezzi alimentari nei mercati internazionali e minacciare la sicurezza alimentare e la nutrizione"*. Si ribadisce così il ruolo strategico del commercio internazionale *"fondamentale per la sicurezza alimentare e la nutrizione globali. Sottolineiamo l'importanza di un ambiente aperto, trasparente, prevedibile coerente con le regole dell'Organizzazione Mondiale del Commercio"*. – **L. S.**

### La vendemmia 2021 è la più digitale di sempre. Parte da Firenze il nuovo percorso agritech di Cia-Agricoltori

Dall'informatizzazione della vendemmia alla robotica in stalla, fino alle app per monitorare con smartphone il lavoro nei campi. **Il G20 di Firenze è stata l'occasione per Cia-Agricoltori per presentare alcune novità in campo digitale** applicate all'agricoltura, che segnano l'inizio di un nuovo percorso, per sostenere aziende e produttori in questa fase di transizione. Nei workshop degli stand, l'associazione ha realizzato un vero e proprio showcase sulle soluzioni informatiche più innovative del mondo digitale applicato al settore rurale, grazie alle competenze di aziende protagoniste del cosiddetto smart farming.

In particolare, secondo il digital farm specialist Cristiano Spadoni: *"I campioni dell'agricoltura hi-tech sono i viticoltori, che hanno reso questa vendemmia 2021 la più digitale di sempre. Migliaia di produttori gestiscono il lavoro tramite pc con veri e propri quaderni di campagna digitali: le uve sono controllate appena colte, grazie a sistemi di controllo qualità, che in un click traccia la carta d'identità di ogni vigneto"*.



### UE. Il 23 settembre sarà la Giornata del Biologico

Il 23 settembre diventa ufficialmente la Giornata europea del Biologico, dopo la firma a Bruxelles di una dichiarazione congiunta di Parlamento, Consiglio e Commissione. Voluta da Ifoam organics Europe, la giornata diventa il momento per fare il punto su un settore in crescita. In Italia, ricorda Federbio, ha fatto registrare un incremento di superfici (+5,1%), consumi interni (+5%) ed export Made in Italy (+11%).

## CASO PROŠEK. Domanda croata in Gazzetta Ue. Patuanelli al Senato: "Italia pronta a opporsi"

a cura di Gianluca Atzeni

Entra nel vivo la vicenda Prošek. Sono due gli elementi nuovi questa settimana. Il primo è la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale Ue (22 settembre 2021 - C 384/7) della domanda di protezione della menzione tradizionale "Prošek", avanzata dalla Croazia, ai sensi dell'articolo 112, lettera b, del regolamento (Ue) n. 1308/2013. Il secondo è l'informativa in Senato del Ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, in cui si annuncia che l'Italia è pronta a fare opposizione.

**I TEMPI.** Da questo momento scattano, infatti, **i 60 giorni di tempo per presentare il dossier con le controdeduzioni italiane alla richiesta dei croati di registrare il vino dolce della Dalmazia tra le menzioni protette dall'Ue.** Tra i diversi argomenti a favore dell'Italia, ce n'è uno in particolare: "Un eventuale riconoscimento della Menzione tradizionale Prošek" spiega Patuanelli "si pone in contrasto con l'articolo 33, paragrafo 2, del Regolamento Ue n. 33/2019, che ammette la coesistenza tra Menzioni tradizionali, Dop e Igp soltanto per le Menzioni tradizionali protette anteriormente al primo agosto 2009". Già a giugno, durante il Comitato di gestione europeo, l'Italia aveva espresso contrarietà. "Ora, dopo la pubblicazione in Gazzetta ufficiale, acceleriamo per evitare questo errore", annuncia il sottosegretario Mipaaf, Gian Marco Centinaio, che è al lavoro, col tavolo tecnico, per "evitare una istituzionalizzazione dell'italian sounding".

**LE ASSOCIAZIONI.** Si muovono anche le associazioni. **L'Uiv annuncia la volontà di fare squadra con Francia, Spagna, Portogallo e Germania** affinché presentino anch'esse mozioni contrarie all'indicazione della Commissione. Il Comité Champagne, tra l'altro, ha già annunciato opposizione al Prošek. Anche Federvini auspica un'azione coordinata tra la filiera che coinvolga il Governo e gli altri grandi produttori Ue. "Pur essendo vini differenti" sottolinea Agrinsieme "il nome è troppo simile e può trarre facilmente in inganno i consumatori". Per la Col-diretti, occorre fermare un "pericoloso precedente che indebolirebbe la stessa Ue".

**LA RICHIESTA CROATA.** La menzione tradizionale Prošek potrebbe essere usata per 4 Dop: Dalmatinska zagora, Sjeverna Dalmacija, Srednja i Južna Dalmacija e Dingač. Il vino è ottenuto da uve appassite con almeno 150 Oe (gradi Oechsle) di zucchero. Il colore del Prošek può variare dal giallo scuro con tonalità dorate fino a rosastro con sfumature brune. Il gusto è pieno per l'elevato tenore di zuccheri residui e dall'etanolo. Il titolo alcolometrico minimo è 13% vol. e almeno 20% vol di alcol totale. La resa massima è pari a 5.000 kg/ha.



## #stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



### Nobile di Montepulciano Madonna della Querce '16 MARIA CATERINA DEI

In Toscana nei pressi di Montepulciano troviamo l'azienda Maria Caterina Dei nata alla fine degli anni '60. L'azienda è gestita dalla fine degli anni '90 da Maria Caterina Dei e oggi si estende su 60 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Nobile di Montepulciano Madonna della Querce '16. Dal colore rubino cupo e fitto, al naso è elegante, complesso, profondo, ricco di frutti rossi di ciliegia e marasca matura, note speziate, erbe della macchia mediterranea e confettura di frutta di bosco. Al palato è intenso, ricco e polposo, si apre elegante e progressivo su toni di frutti rossi, erbe aromatiche e note speziate di liquirizia ed è sostenuto da una freschezza acida che dona armonia ed equilibrio all'assaggio. Ottimo da abbinare ai piatti tipici della cucina toscana, primi piatti saporiti e carni rosse.

Visita il sito: [www.cantinedei.it/](http://www.cantinedei.it/)

Per guardare la puntata:

[www.instagram.com/tv/CUITm0YKGBR/](https://www.instagram.com/tv/CUITm0YKGBR/)

## INVESTIMENTI. Debutto per la prima criptovaluta Iwcb garantita dal vino italiano

a cura di Loredana Sottile

Debutto sul mercato dei token per il vino italiano. Nello specifico, ad emettere la criptovaluta è l'Italian Wine Crypto Bank (Iwcb), la prima banca del vino che utilizza questo sistema destinato a rivoluzionare il mondo degli investimenti. Il sistema è gestito da I-Factor, società con base ad Hong Kong, ma creata e diretta dal food&wine writer italiano Rosario Scarpato.

Ma facciamo un passo indietro. **Il token è una sorta di voucher, legato al valore di mercato del vino stoccato e certificato tramite blockchain, che gli investitori acquistano in modo virtuale**, e su cui hanno un controllo illimitato, con possibilità di scambiarlo sul mercato secondario (attraverso la piattaforma Latoken [www.latoken.com](http://www.latoken.com)), sul quale potrà generare interessanti ritorni per i suoi possessori. Inoltre, è possibile, in qualsiasi momento, riscattarlo, ottenendo vino pregiato del portfolio Iwcb per lo stesso valore pagato: una novità rispetto al mercato tradizionale dei token. Infatti, la fase di emissione - a partire dal 21 settembre - arriva dopo aver selezionato un solido



gruppo di 40 cantine partner che hanno già fornito lo stock di vini pregiati e rari. Tra queste **figurano nomi come Allegrini, Arnaldo Caprai, Elena Fucci, Tascia d'Almerita, Tua Rita**. Dal lato cantine, il vantaggio, oltre a quello di essere incluse nella campagna di marketing globale Iwcb, consiste nel condividere i ricavi e nell'avere la garanzia di pagamento, anche in caso di mancata vendita entro 24 mesi. Inoltre, le aziende ricevono anche le cosiddette "utility token", ovvero degli asset digitali, che possono essere utilizzati tra gli stessi soci e correntisti della banca o anche in altri

luoghi di scambio.

Il motivo per cui investire sui vini rari è presto spiegato. Negli ultimi 10 anni, il valore commerciale dei vini italiani pregiati e rari sul mercato secondario è cresciuto a un ritmo del 28,5% annuo, mentre la crescita degli altri vini è stata del 9% (Liv-ex). Inoltre, il mercato dei vini pregiati ha sovraperformato la maggior parte delle azioni globali, dei fondi negoziati in borsa (Etf), delle criptovalute ed è meno volatile degli immobili o dell'oro con rendimenti annualizzati del 13,6% negli ultimi 15 anni. L'incontro con il mondo delle criptovalute - che a giugno poteva contare su 221 milioni di fruitori - era quindi inevitabile. Sarà questo il futuro dei fine wine?



### ASTE. Record su iDealwine per un Musigny: oltre 28mila euro

Record per la casa d'aste online iDealwine. Per la seconda volta, un Musigny del Domaine Leroy diventa il vino più costoso aggiudicato sulla piattaforma, attraverso la sua filiale Iwa (International wine auction), che appena nel 2020 aveva venduto una bottiglia di questo celebre rosso di Borgogna (annata 2001) per 17.499 euro. Stavolta, per l'annata 2006, il prezzo spuntato è stato di 28.244 euro.

A contendersi la bottiglia sono stati cinque diversi acquirenti, per **un'asta che è durata dieci giorni e, all'ultimo minuto, è andata a un collezionista britannico**. Non solo Romanée-Conti, quindi, a far gola. Nel 2020, le vendite sulla piattaforma di iDealwine (aste e acquisti diretti) hanno raggiunto i 33 milioni di euro.

SICILIANAMENTE



Bevi responsabilmente

*Vini Feudo Arancio Sicilia Doc:  
assapora la vera sicilianità.*

*Feudo  
Arancio*

*[www.feudoarancio.it](http://www.feudoarancio.it)*

## FOCUS

# PIGNOLETTO. Primi 6 mesi a +20%. Dal 2022 sarà "Doc Emilia-Romagna"

a cura di Gianluca Atzeni

Si sarà da aspettare ancora un anno perché il vino Pignoletto possa accompagnarsi ufficialmente col titolo di Doc Emilia-Romagna. Da Bruxelles non è ancora arrivato, nonostante fosse atteso per il 2021, il via libera degli uffici della Commissione europea al piano che unisce vino, vitigno e denominazione, facendo del Pignoletto la prima tipologia della Doc Emilia-Romagna.

**LA NUOVA DOC.** L'ok era previsto entro la vendemmia 2021 ma si dovrà attendere ancora un anno per chiudere questo capitolo. **Carlo Piccinini**, che guida il Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, parla di intoppi burocratici che stanno condizionando e non poco le azioni di comunicazione: *"La speranza era quella di completare il percorso entro la primavera ma Bruxelles non ha ancora approvato il riconoscimento. Ed è chiaro che tali ritardi, assieme alle restrizioni per la pandemia, hanno modificato le nostre campagne di comunicazione"*.

**EXPORT.** A cominciare da quelle verso l'estero, dove questa giovane Dop (che conta quasi 2.400 ettari e



8.000 viticoltori) sta guardando per trovare spazi e nuovi estimatori, soprattutto come vino da aperitivo. **L'attuale percentuale export è di appena il 2%** dopo un 2020 che ha registrato un calo del 15% nei volumi, sia per l'effetto Covid ma anche a causa della Brexit, in un mercato importante come quello Uk, che vede comunque con favore i frizzanti e gli spumanti emiliano-romagnoli.

**IL 2021.** Se il 2020 si è chiuso con 14,22 milioni di bottiglie rispetto ai 14,5 del 2020, in questo 2021 la Doc ha ripreso a correre. **I primi sei mesi dell'anno, secondo dati consorziati, hanno registrato un +20% di vendite:** *"Ci auguriamo di confermare questo trend fino a dicembre. Il nostro obiettivo"* spiega Piccinini *"è raggiungere i 17 milioni di bottiglie se non nel 2021 almeno entro il 2022, quando avremo le carte in regola per presentarci in maniera unitaria al pubblico"*. E lo si farà assieme al Consorzio dei Colli Bolognesi, che con la sua Docg rappresenta l'apice della piramide qualitativa del Pignoletto e col quale si condividono anche la sede e organi-

smi direttoriali e tecnici.

**I PREZZI.** Attualmente, i listini dello sfuso viaggiano intorno ai 50 euro/ettolitro ma, con una vendemmia in corso stimata in calo di circa il 20% rispetto ai 240mila quintali di uve del 2020 (con sofferenze più forti in collina rispetto alle pianure), il Consorzio si attende dei rialzi *"non senza un certo timore"*, come confessa Piccinini, che aggiunge: *"Non sappiamo se i consumatori accetteranno tali aumenti. Potrebbero esserci tensioni con la Gdo. Essendo il Pignoletto un prodotto senza forti marginalità, bisognerà spalmare gli aumenti su tutta la catena distributiva"*.

**LA SOSTENIBILITÀ.** In materia di sostenibilità, il Consorzio della Doc Pignoletto è costituito da grandi imprese cooperative già impegnate sui temi ambientali (da Medici al Gruppo Cevico, da Riunitea Caviro), che a febbraio hanno aderito a "Legami di vite", progetto sull'economia circolare (coordinato da Enoteca Emilia-Romagna), finanziato dal Mise con 115 milioni di euro, per uno sviluppo green del settore vitivinicolo.

## In cifre

## 2013

fondazione Consorzio

## 2.361

ettari

## 8.000

viticoltori

## 14,2 mln

bottiglie

## 2%

produttori biologici

# Pulltex® Wine tools 2021

[www.pulltex.it](http://www.pulltex.it)



Scopri la nostra nuova collezione di articoli per le tue promozioni sul vino.

   Seguici su  
PULLTEX ITALIA D&G SELEZIONE

## ENOTURISMO. L'inclusività al centro del Forum mondiale Unwto che si è svolto in Portogallo. Prossima edizione nel 2022 nelle Langhe



Innovazione, partnership e coordinamento rafforzato sono essenziali per fare dell'enoturismo un motore dello sviluppo rurale. È questo il messaggio lanciato dalla quinta edizione del Forum Mondiale dell'enoturismo organizzato dalla Unwto-Agenzia delle Nazioni Unite per il turismo (9-10 settembre) in Alentejo, che si è concluso con il passaggio di consegne dal Portogallo all'Italia, che nel 2022 ospiterà la sesta edizione nelle Langhe. Ad aprire l'evento, il segretario generale dell'Unwto, Zurab Pololikashvili: *“La pandemia ha rafforzato il ruolo del turismo nel promuovere lo sviluppo rurale. L'enoturismo e il suo legame con il territorio, i prodotti locali e le tradizioni aprono nuove opportunità per promuovere l'occupazione e l'inclusività nelle aree rurali”*.

**E sarà proprio la crescita inclusiva il focus della Giornata mondiale del turismo 2021 che si celebra il 27 settembre:** *“Celebrando questa giornata”* ha concluso Pololikashvili *“dichiariamo il nostro impegno affinché, con la crescita del turismo, i benefici che ne deriveranno si faranno sentire a tutti i livelli del nostro ampio e diversificato settore, dalla più grande compagnia aerea alla più piccola azienda familiare”*.

A conclusione della due giorni portoghese, il Ministro dell'Economia e della Transizione Digitale portoghese, Pedro Siza Vieira, ha annunciato il lancio del sito web portoghese del turismo del vino e una prima Wine & Travel Week che si terrà a Porto, nel febbraio 2022. Dal canto suo il ministro italiano del Turismo italiano, Massimo Garavaglia, ha dato appuntamento al prossimo anno nelle Langhe, ricordando che: *“Il settore enogastronomico si sta rivelando sempre più una leva fondamentale per il turismo italiano. E lo sarà ancora di più in futuro”*.

Di fatto, rispetto al 2019, è cresciuta del 17% la propensione dei turisti a recarsi in più aziende. Ma con una differenza sostanziale rispetto al passato: degustazioni e

scoperta delle produzioni vinicole locali non rappresentano più l'unica ragione del viaggio. I turisti italiani, secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021, ritengono la visita alle cantine un'opportunità di arricchimento culturale (63%, +6% rispetto al 2019), di entrare in contatto con l'identità, le tradizioni e la cultura (anche enologica) del luogo

che stanno visitando (59%, +7%). Inoltre, alla dimensione culturale si aggiunge quella del benessere. Se, quindi, l'acquisto di vini (indicato dal 73% dei turisti), la degustazione (71%) e l'abbinamento alla cucina (67%) continuano ad essere le proposte più gradite, spuntano anche delle nuove attività, quali wine club (+12%), proposte dedicate ai più piccoli (+10%), attività sportive ed artistiche nei vigneti (+10%). – L. S.

### Roberta Garibaldi nominata consigliere per l'Enogastronomia del ministero del Turismo



Già presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, Roberta Garibaldi (foto) è stata nominata consigliere per l'Enogastronomia del ministero del Turismo, guidato da Massimo Gravaglia. Si unisce alla campionessa olimpica Manuela Di Centa, consigliere per le materie turistiche di Sport e Montagna, e a Magda Antonioli, nel ruolo di responsabile dell'Osservatorio nazionale del turismo. *“Un incarico che mi stimola ancor di più a lavorare su temi che studio e approfondisco da molti anni, con l'obiettivo di valorizzare i tanti prodotti enogastronomici e, quindi, i territori del nostro Belpaese”* è il commento di Garibaldi *“Innovazione, cultura e benessere saranno concetti fondamentali per poter rendere il turismo enogastronomico un traino per l'intero settore e un'opportunità per il rilancio dell'Italia”*.

## NEUROMARKETING

### La narrazione empatica



La narrazione, oggi definibile come storytelling (capacità di emozionare e creare engagement attraverso il modo con cui un prodotto o un vino viene presentato), è una forma di arte narrativa da mettere in gioco sia nelle interlocuzioni commerciali che nei canali di comunicazione. Lo ha dimostrato Paul Zak, neuroeconomista e direttore del Center for Neuroeconomics Studies alla Claremont University, che con i suoi collaboratori ha pubblicato diversi lavori sull'effetto della narrazione empatica nel produrre nel cervello degli ascoltatori un effetto persuasivo di grande potenza. In realtà questo autore ha studiato l'effetto dell'ossitocina nel cervello. In realtà Zak ha studiato l'effetto nel cervello dell'ossitocina, "Ormone della Fiducia" (Zak et al., 2005), da noi prodotto quando ci ritroviamo in relazioni gradevoli, o in presenza di un'efficace narrazione empatica. L'ossitocina, in effetti, tende a ridurre l'azione dell'amigdala, facilitando i comportamenti di attaccamento e di relazione, stimolando, al contempo, calma e contentezza. Questo ormone viene, infatti, prodotto in tutte quelle situazioni sociali definibili "gradevoli", facilitando le relazioni e spingendo i soggetti in iterazione a collaborare tra di loro o ad attivare comportamenti prosociali. Lo ha dimostrato l'Università di Zurigo con Ernst Fehr e Paul Zak.

**Durante l'esperimento si fece inalare a circa 200 investitori una dose di ossitocina**, usando uno spray nasale in modo da far arrivare la molecola direttamente al cervello. Confrontando l'effetto provocato si è rilevato che questo gruppo, rispetto al gruppo di controllo era più predisposto ad offrire alla loro controparte fino al 17% in più di denaro. Inoltre, dato ancora più significativo, il numero di soggetti che hanno manifestato massima fiducia, trasferendo tutto il denaro, è stato doppio rispetto al gruppo di controllo. Un aumento di ossitocina nel cervello ridurrebbe l'ansia generata dall'interazione con un estraneo. Per questo motivo la narrazione empatica ha una funzione importantissima nei processi di vendita. Non a caso sempre più spesso si parla di **neuroselling** come quella scienza che studia proprio come è possibile valorizzare le più recenti conoscenze del cervello per rendere ancora più efficaci le strategie commerciali.

– **Vincenzo Russo**, Coordinatore  
Centro di Ricerca Neuromarketing Behavior  
and Brain Lab Iulm



## #stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



### Trentino Nosiola Largiller '13 TOBLINO

In Trentino nel cuore della Valle dei Laghi troviamo la Cantina Toblino, nata nel 1960 per opera di un gruppo di viticoltori locali, oggi l'azienda si estende per circa 850 ettari di vigneti e raggruppa oltre 650 soci conferitori. Con Marco Sabellico assaggiamo il Trentino Nosiola Largiller '13. Dal colore paglierino dorato, carico con leggeri riflessi verdolini, al naso è fresco, complesso e ricco di note agrumate di pompelmo e bergamotto, frutta bianca matura e note floreali di fiori di campo e ginestra. In bocca il vino è elegante, strutturato, fresco, verticale, ricco di frutto, un vino armonico, pieno, ma di grande eleganza. Ottimo da abbinare a piatti a base di pesce di lago, ma anche carni bianche e formaggi freschi.

Visita il sito: [www.toblino.it/](http://www.toblino.it/)  
e visita l'e-commerce:

[shop.toblino.it/](http://shop.toblino.it/)

Per guardare la puntata:

[www.instagram.com/tv/CT7boYwofyb/](https://www.instagram.com/tv/CT7boYwofyb/)

## TOSCANA. Nuova associazione Viticoltori Greve in Chianti

Promuovere la sostenibilità. Con questo obiettivo comune, 25 aziende del territorio del Gallo Nero hanno dato vita alla nuova associazione Viticoltori di Greve in Chianti, **presieduta da Victoria Matta del Castello Vicchiomagio**.

L'impegno è quello di riqualificare delle aree ancora non ben integrate nel paesaggio chiantigiano, promuovendo l'enoturismo, la biodiversità e vigilando sulla qualità dell'aria, dell'acqua e sull'assetto del suolo.

Il logo scelto dall'associazione vuole di fatto rappresentare le tre tematiche principali, su cui essa si basa: il territorio con la grafica degli archi che caratterizzano la piazza principale di Greve in Chianti, fulcro del paese; la produzione vitivinicola rappresentata dai bicchieri di vino; ed infine, le foglie di una pianta che si creano con l'intersezione tra gli archi e i bicchieri, per comunicare l'impegno verso la sostenibilità ambientale.



## EMILIA ROMAGNA.

Oltre 6,6 milioni per la promozione dei vini



Al via il bando regionale dell'Emilia Romagna per la promozione dei vini all'estero, dal Lambrusco al Pignoletto, dal Sangiovese all'Albana, dalla Bonarda al Gutturino. La Giunta regionale ha approvato un bando con dotazione di 6 milioni e 614mila euro indirizzato alle imprese vitivinicole, singole o associate. **I contributi finanziano fino al 50% delle spese per i progetti.** Il bando finanzia anche i progetti multiregionali (imprese di diverse regioni), a cui sarà destinata una quota di 250mila euro del budget complessivo.

Ogni impresa può presentare fino a due progetti, purché si riferiscano a Paesi diversi. L'importo minimo dell'aiuto pubblico è fissato in 50mila euro per ciascun Paese interessato, e sale a 100mila euro se il progetto riguarda un solo Paese. Per ciascuna impresa partecipante è stato fissato anche un quantitativo minimo di vino imbottigliato/confezionato, che deve essere superiore ai 50 ettolitri. Domande da presentare entro il 22 novembre, via mail o via raccomandata tramite corriere espresso agli uffici regionali.

## Online il nuovo portale del Consorzio del Nobile di Montepulciano

Nuovo portale per il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano ([www.consorziovinonobile.it](http://www.consorziovinonobile.it)) **all'insegna del claim "a glass of beauty": un calice di bellezza**. Il messaggio scelto dai produttori anche per il sito web già dal 2020 caratterizza parte della comunicazione, la promozione, gli spot in tv e su carta stampata fino ai social network.

Il sito è stato totalmente rifatto (progetto di Yolo Studio) con informazioni più accessibili e chiare già dalla homepage, dirette al winelover che si trova a Montepulciano e che, con un click, può entrare nella dinamica della denominazione: storia, disciplinari (spiegati con una grafica e un linguaggio diretto), aziende raggiungibili e contattabili facilmente grazie alla geolocalizzazione. "Abbiamo voluto concentrare in immagine quello che normalmente offriamo ai nostri appassionati nel calice sotto forma di vino", commenta Andrea Rossi, presidente del Consorzio.





# CLETO CHIARLI

*Tenute Agricole*

**LA MIGLIORE SINTESI TRA  
AVANGUARDIA E RISPETTO DELLA  
TRADIZIONE VINICOLA EMILIANA**



[www.chiarli.it](http://www.chiarli.it) - [www.facebook.com/chiarli1860](https://www.facebook.com/chiarli1860)  
Tel. 059.3163311 - E-mail: [export@chiarli.it](mailto:export@chiarli.it)



Nel cuore dell'M.G.A. Fontanafredda, biologica certificata, nasce la vigna più rappresentativa e storica della cantina. Dedicata a Rosa Vercellana, moglie del 1° Re d'Italia, da cui prende il suo nome, non a caso questa lingua di terra ricca di sabbia, calcare e marna blu tipica di Serralunga, ritorna con profumi floreali che ricordano la rosa.

Un Barolo profondo, lungo e caldo.



# FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

[www.fontanafredda.it](http://www.fontanafredda.it)



## BILANCI. Quasi 100 mln di ricavi in 6 mesi. Prosegue la crescita di Iwb



Momento particolarmente positivo per Italian Wine Brands, dopo un 2020 da record. Il Consiglio di amministrazione del Gruppo guidato da Alessandro Mutinelli ha approvato i risultati di bilancio al 30 giugno, registrando 99,5 milioni di euro di ricavi delle vendite (+8%), con un margine operativo lordo in crescita del 10,9% a 11,8 mln di euro e un risultato netto di 6,5 mln di euro (+11,5%). Migliora l'indebitamento finanziario netto, a 3,8 mln di euro, in calo di 5,7 mln di euro rispetto al 30 giugno 2020. **Il contributo alla crescita è stato determinato, come negli ultimi anni, dai mercati esteri (+9,5%) più che da quello interno (+1,1%).**

Due gli eventi importanti nel semestre di Iwb. Il collocamento, a maggio, del primo prestito obbligazionario senior unsecured di 130 milioni di euro, con scadenza 13 maggio 2027 (interesse fisso al 2,5% annuo), i cui proventi sono andati sia al rimborso di linee di credito esistenti (per 24 mln) sia al pagamento di una parte dell'acquisizione (secondo step) del 100% di Enoitalia (105 mln) avvenuta in data 27 luglio, con un portafoglio da circa 110 milioni di bottiglie. *“L'acquisizione di Enoitalia, avvenuta nel mese di luglio, ci ha consentito di diventare il primo gruppo vinicolo privato italiano”*, ha ricordato Mutinelli. La società ha reso noto che intende perseguire gli obiettivi di crescita dimensionale e che è attiva nello scouting e valutazione di opportunità di investimento in quote azionarie di altre aziende vitivinicole in Italia e all'estero. – **G. A.**

Due gli eventi importanti nel semestre di Iwb. Il collocamento, a maggio, del primo prestito obbligazionario senior unsecured di 130 milioni di euro, con scadenza 13 maggio 2027 (interesse fisso al 2,5% annuo), i cui proventi sono andati sia al rimborso di linee di credito esistenti (per 24 mln) sia al pagamento di una parte dell'acquisizione (secondo step) del 100% di Enoitalia (105 mln) avvenuta in data 27 luglio, con un portafoglio da circa 110 milioni di bottiglie. *“L'acquisizione di Enoitalia, avvenuta nel mese di luglio, ci ha consentito di diventare il primo gruppo vinicolo privato italiano”*, ha ricordato Mutinelli. La società ha reso noto che intende perseguire gli obiettivi di crescita dimensionale e che è attiva nello scouting e valutazione di opportunità di investimento in quote azionarie di altre aziende vitivinicole in Italia e all'estero. – **G. A.**

## MONTALCINO. Il Master of Wine Gabriele Gorelli diventa world ambassador della Fondazione Banfi

Gabriele Gorelli, montalcinese, primo Master of Wine italiano, sarà faculty worldwide ambassador della Fondazione Banfi. Seminari, eventi, degustazioni, ma anche attività legate ai progetti di comunicazione della Fondazione,

**oltre che parte attiva del nascente Banfi**

**Brunello Ambassador Club**, saranno gli ambiti di questa nuova collaborazione.

*“L'incontro tra il mondo Banfi e Gabriele Gorelli”* ha detto Rodolfo Maralli, presidente della Fondazione Banfi

*“nasce molti anni fa, nella sua vita precedente di attento uomo di marketing e di raffinato grafico pubblicitario, ed è continuato nel tempo, consolidandosi e arricchendosi di nuove esperienze. Accoglierlo nella Fondazione, per accrescere, valorizzare e promuovere i nostri progetti culturali, ci è sembrato, dunque, un degno coronamento di un rapporto sempre fondato sulla fiducia, sulla stima personale e sulla reciproca crescita professionale”*.

*“Essere un'eccellenza oggi non è abbastanza”* spiega Gorelli *“È l'unicità a fare la differenza. I valori in cui credo e che mi hanno motivato a studiare per tutti questi anni si ritrovano nel Dna della Fondazione Banfi: ricerca, valorizzazione e diffusione della conoscenza con radici ben salde sul territorio ma piglio internazionale e consapevolezza globale”*.



## SICILIA. La Vigna del Gallo di Palermo intitolata a Diego Planeta

La “Vigna del Gallo”, all'interno dell'Orto botanico di Palermo, sarà intitolata a Diego Planeta, punto di riferimento per la viticoltura siciliana, scomparso un anno fa. È in questo modo che la famiglia Planeta, il Consorzio vini Doc Sicilia, l'Università di Palermo con il Sistema museale di ateneo, l'Orto botanico e l'Istituto regionale del vino e dell'olio hanno scelto di rendere omaggio a questo innovatore dell'enologia siciliana.

La cerimonia si è svolta martedì 21 settembre. Antonio Rallo, presidente del Consorzio vini Doc Sicilia (nella foto con Alessio Planeta) ha parlato di progetto che *“racchiude l'amore che il Cavalier Planeta ha sempre portato per il nostro vino e per l'agricoltura, vissuta come strumento di riscatto sociale e di progresso”*. **La vigna urbana conserva 95 biotipi di viti autoctone (tra specie reliquie e cultivar indigene).** *“Tra i suoi filari rivivrà per sempre la sua passione per il nostro vino”* ha dichiarato Francesca Planeta a nome della famiglia *“e passeggiando per l'Orto Botanico avremo modo di ricordarlo ogni giorno”*.



## PARTNERSHIP. Gambero Rosso e Zignago Vetro insieme per l'ambiente.

### L'azienda veneta conferirà il premio per la viticoltura sostenibile della guida Vini d'Italia

a cura di Gianluca Atzeni

Gambero Rosso e Zignago Vetro insieme per una partnership che avrà come fulcro i temi dell'innovazione e della sostenibilità. L'azienda veneta, leader nel settore della produzione di vetro cavo per l'industria

alimentare, cosmetica e profumeria, collaborerà con la Guida Vini d'Italia, la cui nuova edizione 2022 sarà presentata il 16 e 17 ottobre a Roma, e conferirà il Premio per la viticoltura sostenibile. L'intento di Zignago Vetro è camminare

assieme al mondo vitivinicolo verso la ripresa post-pandemia, come spiega l'amministratore delegato di Zignago Vetro, **Roberto Cardini** (foto): "La terra e la vigna sono nel nostro Dna. La collaborazione col Gambero Rosso e, in particolare, con la Guida Vini d'Italia è legata alla volontà di Zignago Vetro di far squadra con il mondo viticolo e continuare assieme un percorso di innovazione e sviluppo sostenibile". La sostenibilità è, infatti, la parola chiave di questa collaborazione ed è anche la direzione



ne verso cui si muove il mercato. "Sia il settore viticolo che i consumatori finali" spiega Cardini "sono sempre più attenti a ricercare prodotti, partner commerciali e fornitori, capaci di dimostrare un impegno concreto nei confronti dell'ambiente e del rispetto degli ecosistemi. Tutti questi

cambiamenti stanno gettando le basi per un mercato sicuramente sfidante, tuttavia, sono convinto che alla base però deve esserci un buon prodotto ed un giusto packaging ed in questo il vetro la fa da padrone con le sue infinite forme e personalizzazioni". Proprio per l'importanza di questa materia prima e per la sua natura sostenibile, Zignago Vetro ha investito significativamente a partire dal 2010 e, oggi, il Gruppo opera con ben tre società che si occupano di trattamento del rottame di vetro, con importanti risultati a livello produttivo e ambientale. Basti pensare che, **nel 2020, gli imballaggi in vetro prodotti da Zignago Vetro sono stati composti per quasi il 50% da rottame di vetro proveniente dal riciclo**, mentre

l'obiettivo al 2026 è di avvicinarsi al 60%. Ma la circolarità, in Zignago Vetro, non riguarda solo il prodotto e la materia prima in sé: tutto il processo produttivo, infatti, è basato su questo modello circolare. "Per quanto riguarda le emissioni" sottolinea l'amministratore delegato "ricicliamo le polveri catturate dall'elettrofiltro. Anche l'acqua utilizzata è stata oggetto di grande attenzione: in tutti gli stabilimenti sono stati effettuati importanti investimenti che hanno consentito una sostanziale riduzione dell'acqua utilizzata nel processo produttivo, dimezzata negli ultimi 4 anni. Un altro importante aspetto riguarda l'energia elettrica: quella derivante da fonti rinnovabili è passata, negli ultimi 4 anni, dal 30% a oltre il 40%". Infine, e non meno trascurabile, l'investimento sul benessere delle comunità locali e sull'ecosistema in generale: ogni anno Zignago Vetro si impegna a investire lo 0,25% dell'utile netto annuale in progetti ed attività di carattere ambientale e sociale.

[Per l'intervista all'amministratore delegato di Zignago Vetro, Roberto Cardini clicca qui](#)

## FIERE. Tutte le novità della terza edizione di Rive: a Pordenone dal 10 al 12 novembre

Verso il tutto esaurito per la terza edizione di Rive, la rassegna internazionale di viticoltura ed enologia che si terrà dal 10 al 12 novembre alla Fiera di Pordenone. Saranno 150 le aziende partecipanti e circa 200 i marchi all'interno dei sei padiglioni. Il topic di Enotrend, lo spazio organizzato in collaborazione con Fondazione Friuli e con il patrocinio Mi-paaf, è il futuro del settore vitivinicolo tra transizione ecologica, digitalizzazione e globalizzazione dei mercati, di cui si parlerà negli oltre 30 appuntamenti in programma.

**Tra le novità di questa edizione della fiera si segnala DynamicRIVE, un programma di prove dinamiche su campo delle macchine presenti in fiera**, che vanno dalla robotica applicata alla viticoltura ai sistemi di controllo a guida autonoma e intelligenza artificiale. Ci sarà, poi, Making Spirits, un nuovo settore espositivo dedicato alle at-

trezzature e materie prime per la produzione dei distillati e superalcolici. La manifestazione così amplia la sua offerta e si rivolge ad un nuovo target di visitatori: produttori di grappa, gin, liquori e distillati. Infine, con WIP, Wine Important People, Rive apre le porte alla solidarietà. Si

tratta di evento dedicato alla degustazione e vendita di vini realizzati da personaggi noti del mondo dello sport, cultura, musica, spettacolo. Il ricavato sarà destinato ad una associazione benefica del territorio.

Per maggiori informazioni [www.exporive.it](http://www.exporive.it)





# Talent never tasted better

Il lato non convenzionale, la tenacia, la ricerca continua.  
Valori che hanno scritto la nostra storia. Attitudini che appartengono ai talenti in cui crediamo.

Scopri Diego Rossi e la sua storia su [pasqua.it](http://pasqua.it)



# PASQUA

A FAMILY PASSION



## EVENTO. A ottobre sul Garda la Festa dell'uva e del vino in cantina

Sul lago di Garda veronese, si dà il benvenuto all'autunno e si festeggia la vendemmia con la Festa dell'uva e del vino in cantina. L'iniziativa voluta dal Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino e dalla Strada del vino Bardolino Doc, è **in programma sabato 2 e domenica 3 ottobre**. Durante tutto il fine settimana sarà possibile visitare le cantine e assaggiare il Bardolino e il Chiaretto, il vino rosso e il vino rosa della riva veneta del lago, entrambi figli della Corvina e della Rondinella. Quella in corso ai primi di ottobre è la prima vendemmia della Doc bardolinense dopo l'approvazione del nuovo disciplinare, avvenuta lo scorso aprile.

Sono più di 20 le aziende sulla riviera del lago di Garda e nell'entroterra del monte Baldo, ma anche in Valpolicella e nell'est Veronese, che apriranno le loro porte nel primo weekend del mese: le visite alle cantine e le degustazioni guidate di Chiaretto di Bardolino e Bardolino saranno accompagnate da taglieri di salumi e di formaggi o da altre specialità gastronomiche. Previste anche passeggiate nei vigneti e mini concerti. Numerose anche le iniziative proposte, in parallelo, nei ristoranti aderenti all'associazione DeGustibus di Bardolino e negli hotel associati a Federalberghi Garda Veneto.

Info: [consorziobardolino.it](http://consorziobardolino.it)

### supervisione editoriale

Paolo Cuccia

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile - [sottile@gamberorosso.it](mailto:sottile@gamberorosso.it)

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Vincenzo Russo

### foto

Colli Fiorentini (cover)

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### contatti

[settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) - 06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

[dammicco@gamberorosso.it](mailto:dammicco@gamberorosso.it)

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

[persi@gamberorosso.it](mailto:persi@gamberorosso.it)

## ENO MEMORANDUM

### FINO AL 3 OTTOBRE

#### ❖ DOUJA D'OR

Asti  
[doujador.it](http://doujador.it)

### FINO AL 30 OTTOBRE

#### ❖ "SUG\_HERO - METAFORME"

Mostra a Conegliano (Treviso)  
presso Palazzo Sarcinelli  
[suberdesign.it/mostra-sug\\_hero-metaforme/](http://suberdesign.it/mostra-sug_hero-metaforme/)

### 24 SETTEMBRE

#### ❖ STAPPA

**CON GAMBERO ROSSO**  
Cleto Chiarli Tenute Agricole  
Lambrusco di Sorbara  
del Fondatore  
sui canali social  
del Gambero Rosso

### 26 SETTEMBRE

#### ❖ ACETAIE APERTE

in 30 aziende  
della provincia di Modena  
[acetaieaperte.com](http://acetaieaperte.com)

### 27 SETTEMBRE

#### ❖ STAPPA

**CON GAMBERO ROSSO**  
Pasqua  
Y By 11 Minutes '20  
sui canali social  
del Gambero Rosso

### 27 SETTEMBRE

#### ❖ OLTREPÒ, TERRA DI PINOT NERO

Casteggio (Pavia)  
Antica Tenuta Pegazzera  
via Vigorelli, 153, S.P. 188  
Direzione Montalto Pavese  
[terradipinotnero.it](http://terradipinotnero.it)

### 29 SETTEMBRE

#### ❖ STAPPA

**CON GAMBERO ROSSO**  
Fontanafredda  
Barolo Fontanafredda V.  
La Rosa '17  
sui canali social  
del Gambero Rosso

### 1 OTTOBRE

#### ❖ IL NIZZA E'

Nizza Monferrato (Asti)  
fino al 4 ottobre  
[enotecanizza.it](http://enotecanizza.it)

### 2 OTTOBRE

#### ❖ FESTA DELL'UVA E DEL VINO IN CANTINA

Bardolino (Verona)  
nelle cantine del territorio  
fino al 3 ottobre  
[consorziobardolino.it/la-festa-delluva-e-del-vino/](http://consorziobardolino.it/la-festa-delluva-e-del-vino/)

### 2 OTTOBRE

#### ❖ MILANO WINE WEEK

Milano  
fino al 10 ottobre  
[milanowineweek.com](http://milanowineweek.com)

### 10 OTTOBRE

#### ❖ LIFE OF WINE

Roma  
Hotel Villa Pamphili  
14.30 - 20  
[lifeofwine.it](http://lifeofwine.it)

### 10 OTTOBRE

#### ❖ CHAMPAGNE EXPERIENCE

ModenaFiere - Padiglione A  
dalle 10.00 alle 18.30  
fino all'11 ottobre  
[champagneexperience.it](http://champagneexperience.it)

### 17 OTTOBRE

#### ❖ VINITALY SPECIAL EDITION

VeronaFiere  
Verona  
viale Del Lavoro  
fino al 19 ottobre  
[www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

### 23 OTTOBRE

#### ❖ GUSTUS

Vicenza  
Conservatorio di Musica  
Arrigo Pedrollo  
Contra' San Domenico, 33  
fino al 24 ottobre  
[gustus.stradavinicolliberici.it](http://gustus.stradavinicolliberici.it)

### 24 OTTOBRE

#### ❖ INCONTRI ROTALIANI

Mezzocorona,  
Mezzolombardo  
e San Michele all'Adige  
(Trento)  
fino al 25 ottobre  
[pianarotaliana.it/vino-e-grappa/incontri-rotaliani](http://pianarotaliana.it/vino-e-grappa/incontri-rotaliani)

## Le grandi cantine dell'Umbria



VIA G. LUNGAROTTI, 2 | TORGIANO (PG) | WWW.LUNGAROTTI.IT | 075 988661

**S**e l'Umbria del vino ha una storia di valore trasversalmente riconosciuta, lo deve anche e soprattutto alla famiglia Lungarotti, capace da sempre di plasmare grandi bottiglie e di interpretare le sfide del comparto enoico. Un'azienda che ha saputo come poche mutare pelle continuamente, senza mai tradire tuttavia le sue vocazioni più radicate. La produzione si lega sia alla secolare tenuta di Torgiano (dove ha sede la cantina madre), sia alle vigne di Montefalco, areale su cui l'azienda ha scommesso in tempi più recenti. Alle varietà di tradizione umbra si affiancano alcuni vitigni internazionali qui adottati da lungo tempo.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Torgiano Rosso Rubesco '18

Il Rubesco '18 è un rosso di media struttura composto da uve sangiovese e colorino, che dopo la pigiatura maturano per un anno in botte. Pepe, cannella e tabacco sfumano in un sottofondo aromatico che ricorda le more, mentre il palato è solido, compatto, dal tannino fine e dall'incedere minerale. Ottimo su una succulenta tagliata di manzo.

#### Torgiano Bianco Torre di Giano '19

Vermentino, grechetto e trebbiano concorrono alla creazione di questo bianco umbro vinificato in acciaio. Frutti a polpa bianca, sensazioni agrumate e lievi sfumature di mandorla dolce compongono il bouquet aromatico che anticipa una bocca fresca ed elegante, saporita nei richiami fruttati. Accompagna delicatamente le trofie con zucchini e gamberetti.



#### Montefalco Sagrantino '16

Una grande versione di Sagrantino questa 2016: le uve si giovano di un'annata fresca capace di dare frutti dalla perfetta maturazione che si trasformano in un vino dinamico anche se potente e strutturato. Sensazioni di visciole, fave di cacao e sfumature balsamiche si amalgamano facendo largo a un palato intenso e appagante; quello che ci vuole per preparazioni a base di cacciagione.

## Le grandi cantine dell'Umbria



Terre Margaritelli

VINO BIOLOGICO TORGIANO

FRAZ. CHIUSACCIA | LOC. MIRALDUOLO | TORGIANO (PG)

WWW.TERREMARGARITELLI.COM | 075 7824668

L'azienda nasce nel 1948 per volere di Fernando Margaritelli che, ritiratosi dall'attività imprenditoriale, all'età di 60 anni decide di iniziare per suo diletto a coltivare vite per produrre vino per sé e per tutta la famiglia. Nel 2000 Giuseppe, figlio di Fernando, proprio per onorare la passione del padre decide di allargare la proprietà e dar vita al progetto Terre Margaritelli: da qui inizia il reimpianto della vigna e le prime vinificazioni. L'azienda attualmente si sviluppa su 60 ettari tutti certificati biologico, di cui 52 di vigneto a corpo unico su una meravigliosa collina, Miralduolo, posta nel cuore dell'Umbria tra Perugia e Assisi nella nota area vinicola di Torgiano



### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

#### Torgiano Rosso Pinturicchio Ris. '16

Sangiovese in purezza, maturato per 2 anni in barrique di rovere francese della foresta di Bertranges, il Pinturicchio '16 è complesso e strutturato, dotato di materia importante ma perfettamente equilibrata da nerbo acido e sapidità finale, tutto contornato da un naso ricco e affascinante. Ottimo sul filetto di manzo ai porcini.

#### Torgiano Rosso Freccia degli Scacchi Ris. '16

Da sempre il sangiovese incarna il re dei vitigni rossi radicati nel Torgianese: questa versione in purezza ne esalta il carattere con un bouquet sfaccettato che va dai fiori ai piccoli frutti rossi; al palato è fresco e scorrevole e allo stesso tempo molto profondo. Da provare sulla lombata ai ferri con tartufo nero.



#### Greco di Renabianca '18

Tra i vitigni bianchi più caratteristici della regione, il grechetto è il protagonista di questo vino che si arricchisce di un passaggio in barrique di rovere francese che conferisce eleganti note balsamiche a un sottofondo di frutta a polpa bianca. La bocca è avvolgente e allo stesso tempo fresca e dinamica, caratteristiche perfette per preparazioni a base di carni bianche arrosto.

## Le grandi cantine del Lazio

CASALE DEL GIGLIO®



*Foto dell'azienda agricola Casale del Giglio, alla Farnese*

LOC. LE FERRIERE | S.DA CISTERNA-NETTUNO KM 13 | LATINA

WWW.CASALEDELGIGLIO.IT | 06 92902530

**P**er Antonio Santarelli Casale del Giglio era la tenuta di famiglia dove da bambino trascorrevano i fine settimana. A venticinque anni inizia a collaborare in azienda con il padre Dino e avverte come quei terreni bonificati dell'Agro Pontino siano un'area vergine su cui poter tentare tutto il nuovo possibile. L'assenza di passato enologico diviene così lo stimolo determinante verso il massimo grado di libertà innovativa. Chiama accanto a sé ampelografi e ricercatori universitari e, sotto la guida del padre Dino, dà vita a un progetto di ricerca che prevede la messa a dimora di 57 diversi vitigni sperimentali. Un'avventura complessa e rischiosa, mai tentata con questa scientificità, di cui diviene interprete l'enologo dell'azienda Paolo Tiefenthaler.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Anthium '19

Il vigneto da cui proviene il Bellone che dà vita all'Anthium nasce alle spalle di Anzio da vecchie viti a piede franco che insistono su un suolo marino. La versione 2019 si presenta con sentori di pesca, melone e cedro candito, per un palato coerente, di bella materia, sapido e di buona lunghezza. La consigliamo sulla "minestra di Sgavajone", una preparazione marinara tipica dei pescatori di Anzio.

#### Matidia '18

Il Matidia è prodotto esclusivamente con uve di cesanese provenienti da un vigneto di circa 30 anni di età nel territorio di Olevano Romano, culla del vitigno. Il terreno calcareo delle colline a 500 metri di altitudine permette di ottenere un vino che profuma di marasca e di visciola, arricchite da una lieve sfumatura speziata. La bocca è fresca e supportata da una spiccata trama tannica. Lo suggeriamo in abbinamento agli gnocchi ricci di Amatrice con ragù di castrato e costine di maiale.



#### Mater Matuta '16

Antica divinità italica, il cui tempio è stato rinvenuto nei pressi dell'azienda. Blend di syrah (85%) e petit verdot (15%), vinificati con tecniche diverse, per conferire al vino le migliori caratteristiche di ciascun vitigno. Al naso spiccano sentori balsamici, caffè scuro in grani, viola e marasca matura. Bocca che avvolge e seduce grazie a una trama tannica perfetta. Da degustare con provola di latte di bufala, affinata nelle vinacce fresche di syrah.

# VENDEMMIA. Italia, Francia e Spagna perdono il 18%. Le stime Copa-Cogeca

**N**etto calo della produzione vitivinicola in Europa nel 2021. La previsione è del Copa-Cogeca, sindacato europeo che riunisce agricoltori e cooperative agricole. **Per i tre principali produttori (Italia, Francia e Spagna), la stima è di 117,3 milioni di ettolitri**, con una riduzione del 18% rispetto all'anno precedente. Se le gelate primaverili hanno distrutto circa il 30% del raccolto in Francia e nel Nord Italia, la grandine, la siccità e le malattie della vite hanno accentuato le perdite. Sul fronte della qualità delle uve, si parla di alto livello.

In **Italia**, in particolare, i volumi di vino sono previsti tra un minimo di 43,7 mln/hl e un massimo di 45 mln/hl, con un calo del 9%. Gli effetti di un clima irregolare hanno determinato una variabilità di situazioni anche in areali molto vicini. Molte aree del centro e del nord sono state colpite dal gelo di aprile che ha distrutto oltre il 40% delle nuove gemme, ma le prospettive per



i vini bianchi sono buone.

In **Francia** è previsto un crollo della produzione del 29%, intorno a 33,3 mln/hl. Anche in questo caso, le gelate di primavera hanno compromesso il 30% circa delle coltivazioni; ad esse, si è aggiunta l'umidità estiva che ha favorito le fitopatie. Si attende un'annata molto scarsa, al di sotto di quelle del 1991 e del 2017, paragonabile solo al disastroso 1977. Per la **Spagna**, si prevedono 39,5 mln/hl, 7 mln in meno

dell'ultimo abbondante raccolto da 46,5 mln/hl. Qualità molto alta per le uve, ma condizionata dalla siccità estiva, da qualche gelata e dalla grandine.

In **Germania**, i volumi sono attesi al di sotto dei 9 milioni di ettolitri di vino (meno della media decennale), con danni nei vigneti per il diffondersi della peronospora. Sarà un'annata favorevole e promettente per i vini spumanti, secondo il Copa-Cogeca. In **Portogallo** c'è l'unico segno positivo di questa vendemmia 2021 (+1%), con i cali delle regioni di Azzorre, Minho e Lisbona compensati dagli aumenti in Douro, Oporto e Terras de Cistercian. Prevista una buona qualità. Infine, in Ungheria, le stime parlano di una forbice compresa tra 2,5 e 3 mln/hl. *“La riapertura dell'Horeca e la ripartenza delle esportazioni, assieme alla sospensione dei dazi negli Usa”* commenta **Luca Rigotti**, presidente del gruppo vino del Copa-Cogeca *“porta un po' di ottimismo nel settore. In ogni caso, la riduzione dei volumi di vino e i perduranti effetti negativi della pandemia da Covid dimostrano che il settore ha bisogno di adeguati strumenti di gestione per prevenire le fluttuazioni del mercato”*.

## Previsioni vendemmia 2021/2022 per i 5 maggiori produttori Ue





# LA FORZA DEL TERRITORIO

## 10 Cene imperdibili in 10 ristoranti e trattorie d'Italia

**EDIZIONE 2021**

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

### LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

**MERCOLEDÌ 29 SETTEMBRE | IL CAPANNO**

Località Torrecola, 6 | Spoleto (PG)

☎ 0743 54119

**GIOVEDÌ 7 OTTOBRE | HOSTERIA DA IVAN**

Via Villa 24 Fontanelle di Roccabianca | Parma

☎ 0521 870113

### GLI ALTRI APPUNTAMENTI

**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



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

## IL MIO EXPORT

### Michele Manelli – Salcheto

#### 1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale e in quali Paesi si concentra la vostra attività?

L'export rappresenta mediamente il 55% del nostro fatturato con Nord America in testa (soprattutto Stati Uniti ma c'è anche molto Canada), Europa (con la Germania avanti a tutti) ma anche Asia (soprattutto Cina). Siamo anche in Oceania ma con numeri molto modesti ed in Sud America in maniera saltuaria.

#### 2 Cosa è cambiato e come stanno andando le esportazioni dopo il lockdown?

Ci sono grandi aspettative e non solo per l'atteso revenge spending ma in quanto sembra che il vino sia riuscito ad aprire nuove opportunità di consumo domestico a valori medi più alti e questo un po' in tutto il mondo. Accanto ai negozi specializzati e alla Gdo in forte crescita, è evidente l'ascesa del mercato online: un elemento di novità che ancora non abbiamo del tutto metabolizzato. Basti pensare che per la prima volta noi medio-piccoli produttori disponiamo di uno strumento per potenzialmente interagire con tanti nostri clienti indiretti nel mondo: la rete, dove abbiamo immediata evidenza di chi vende i nostri vini ed in che modo.

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

Possono cambiare alcuni strumenti ma la ricetta di base è sempre la stessa: contenuti di qualità, a partire dal vino fino alla comunicazione. Ovviamente ci sono dei trend e sembra che questi favoriscano uno story-telling incentrato a sostenibilità e trasparenza, ma anche al digitale rispetto al fisico. Scommetterei anche che l'iniziale polarizzazione tra lusso-icone e bassa gamma-generalisti in realtà stia per essere smentita da una rivincita del medio di qualità, con un consumatore più aperto e curioso, dotato di strumenti anche digitali che gli permettono di elaborare una scelta rinnovata e consapevole. Spero invece che il sistema si renda conto che abbiamo bisogno di fiere ed eventi ma che questi si debbano razionalizzare: pochi ma molto buoni, anche perché noi produttori ci stiamo abituando ad essere più selettivi.

#### 4 Come va con la burocrazia?

Niente di nuovo all'orizzonte, anzi peggio se pensiamo ad esempio e come la Brexit abbia fatto balzare nella preistoria un discreto mercato come quello. Ci sono poi barriere burocratiche all'ingresso in quasi tutti i mercati del mondo ma quel che fa più rabbia è pensare che l'Europa, la quale ha nel vino un settore relativamente importante per la sua economia, non riesca a metterlo in condizione di essere più competitivo almeno nella sua organizzazione interna e mi riferisco in primis all'assurdo sistema delle accise con tutto quel che ne consegue. Sembra poi mancare ancora oggi una politica per le aziende più piccole che sono decine di migliaia in Europa, se si pensa anche solo al complicato regime fiscale messo in piedi appena ora sul commercio online.



# VENDEMMIA 2021. LA “FUGA” DEI BRACCIANTI

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Foto: Colli Fiorentini

Decreto flussi, cuneo fiscale, reddito di cittadinanza sono i principali ostacoli per una stagione complicata anche dall'incremento dei costi di produzione. A Tre Bicchieri, le testimonianze di alcune imprese in Piemonte, Emilia-Romagna e Toscana, che rilanciano la necessità di un intervento delle istituzioni e una maggiore flessibilità



**S**empre un po' sottotraccia, spesso sottovalutata, c'è una problematica nel mondo vitivinicolo che ogni anno – al di là di ogni previsione sul raccolto, sulla qualità di uve e vini o sulle strategie promozionali all'estero – le imprese italiane si trovano ad affrontare quasi in solitaria. Si tratta della mancanza di manodopera, sia generica sia specializzata (*vedi articolo dello scorso anno "Sos Vendemmia. Quel nodo irrisolto della manodopera"*). Una tematica che si ripresenta nella sua urgenza quando si entra, proprio come in queste settimane, nel periodo clou della stagione. L'Italia, come da recenti stime Ismea-Uiv-Assoenologi, si troverà a fare i conti con una riduzione dei volumi di circa il 10% rispetto al 2020, ma nell'ottica di percorrere con tranquillità la strada della ripartenza, il tessuto imprenditoriale ha estrema necessità di portare in cantina la materia prima nei tempi dovuti e, soprattutto, senza aggravio di costi. Lo scenario generale, tuttavia, non è semplice, sia perché a luglio 2021 l'indice dei costi di produzione nel settore vitivinicolo è aumentato ulteriormente, toccando i massimi livelli rispetto ai 12 mesi precedenti (i rincari di benzina e gasolio sono solo l'ultimo tassello), sia perché tali costi non possono riverberarsi al consumo, ma dovranno essere assorbiti a monte della catena di approvvigionamento. E meno che mai tale condizione potrebbe verificarsi in un'annata dove, a causa della minore disponibilità di vino come in questo 2021, le tensioni al rialzo sui prezzi delle uve si stanno già facendo sentire.

#### **I NUMERI DELLA MANODOPERA**

Ogni anno, nelle aziende vitivinicole italiane, sono impegnati generalmente circa 200mila lavoratori che equivalgono cir- >>

#### **Carra (Uila): "Il vero nodo è il rispetto dei contratti"**

"Se in agricoltura si propone alle persone di lavorare pagati secondo quanto previsto dal contratto si trovano sia gli italiani sia gli stranieri che vogliono lavorare. Bisogna però pagare senza aggirare i contratti di lavoro, anche dal punto di vista della previdenza. Se le cose sono fatte bene conviene lavorare, ma in Italia c'è un problema di offerta di lavoro inadeguata". Lo ha affermato Giorgio Carra, responsabile Lavoro e previdenza della Uila, intervenendo con AskaneWS sul tema della mancanza di manodopera nelle campagne. Concentrandosi sul Sud Italia, Carra ha stimato in 100mila braccianti il bacino dei percettori di Reddito di cittadinanza, pari a un quarto dei 450mila braccianti che lavorano al Sud. "Il nodo resta la proposta di lavoro adeguata: in agricoltura, qualche distorsione si è creata sicuramente e ci sono cose da rivedere nel reddito di cittadinanza in direzione di una maggiore flessibilità, ma la prima distorsione è il continuo tentativo di eludere le norme contrattuali".

GAMBERO ROSSO®



RIDOLFI

MONTALCINO

*Wine & Dinner Experience*

*Quattro esclusive cene degustazione  
per scoprire sorprendenti abbinamenti tra i vini Ridolfi  
e i piatti degli chef*

### LE CENE DEGUSTAZIONE

**7 OTTOBRE 2021**

Il Comandante del  
Romeo Hotel  
via Cristoforo  
Colombo, 45 -  
NAPOLI  
☎ 081-604 1580

**14 OTTOBRE 2021**

Divinity Terrace  
via di Santa Chiara 4/A  
ROMA  
☎ 06-8780 7060

**21 OTTOBRE 2021**

Il Liberty  
viale Monte Grappa, 6  
MILANO  
☎ 02-29 011 439

**28 OTTOBRE 2021**

Konubio  
via dei Conti 8 r  
FIRENZE  
☎ 055-2381189

SCOPRI I MENU

Per info e prenotazione contattare direttamente i locali ai numeri indicati  
[www.gamberorosso.it/ridolfi-tour/](http://www.gamberorosso.it/ridolfi-tour/)

## Reddito di cittadinanza: il contributo medio è 579 euro

A luglio 2021, i nuclei percettori di Reddito di cittadinanza (Rdc) sono stati 1,24 milioni, mentre i percettori di Pensione di cittadinanza (Pdc) sono stati 133mila, per un totale di 1,37 milioni di nuclei e oltre 3 milioni di persone. Sono i dati diffusi dall'Inps a fine agosto. Si contano 595mila beneficiari al Nord e 431mila al Centro, mentre nell'area Sud e Isole si superano i 2 milioni di percettori. **L'importo medio nazionale è stato a luglio di 548 euro (579 euro Rdc e 267 Pdc)** con minimo 447 euro per i mono-componenti e un massimo di 702 euro per le famiglie con quattro componenti. La platea è composta da 2,6 milioni di italiani, 327mila extra comunitari con permesso di soggiorno Ue e 122mila europei. Campania, Sicilia, Lazio e Puglia contano il 60% dei beneficiari.

» ca al 20% della forza lavoro complessiva in tutta l'agricoltura. Di questi, secondo quanto fa sapere la Confagricoltura, circa 70mila sono stranieri. *“Il problema della mancanza di manodopera è, purtroppo, diventato endemico”* sottolinea **Roberto Caponi**, direttore area politiche del Lavoro e del Welfare di Confagricoltura, che spiega al settimanale Tre Bicchieri come le conseguenze legate alla pandemia abbiano determinato difficoltà a trovare non solo operai italiani ma anche extra comunitari. Lo scorso 31 luglio è, infatti, scaduta l'ennesima proroga ai permessi di soggiorno *“e non è stato ancora emanato il Decreto flussi che, solitamente, consente l'ingresso di 30mila lavoratori”*.

### L'IMPATTO DEL REDDITO DI CITTADINANZA

L'organizzazione presieduta da Massimiliano Giansanti indica quali siano le aree da dove arrivano più segnalazioni di criticità: in Veneto, in Valpolicella, con la raccolta manuale delle uve per l'Amarone, dove il 60% dei vigneti a Doc è a pergola; in Lombardia, con la Franciacorta; in Trentino e in Friuli, in particolare nei Colli orientali e nel Collio dove la raccolta non è meccanizzabile. *“C'è mancanza di operai anche al Centro”*, aggiunge Caponi, citando la Toscana, dove il problema, rispetto allo scorso anno, è aumentato per il Covid, che non ha facilitato l'ingresso da paesi extra Ue di lavoratori senza green pass, e anche per il reddito di cittadinanza. *“Al Sud, in particolare per Campania e Sicilia”* prosegue *“il problema è che la mancanza di manodopera si coniuga con l'alto numero dei percettori del reddito di cittadinanza, i quali non intendono metterlo a rischio per un impiego di breve periodo nei campi”*. La misura governativa istituita per sostenere i cittadini senza lavoro ha evidentemente influenzato la disponibilità di manodopera: *“L'importo previsto è competitivo”* rileva Caponi *“con quello che può essere offerto a*

*un lavoratore stagionale”*. Secondo i dati Inps, l'importo medio erogato a luglio 2021 è stato di quasi 580 euro (1,37 mln di nuclei familiari e oltre 3 mln di persone). Recenti stime Uila parlano di circa 100mila percettori di reddito di cittadinanza tra i braccianti agricoli nel Sud Italia.

### LA RETRIBUZIONE DEGLI STAGIONALI

Ma quanto guadagna al giorno uno stagionale chiamato a raccogliere le uve? *“Praticamente da sempre”* risponde Caponi *“i contratti nazionali e provinciali che riguardano il settore vengono firmati in Confagricoltura. Quello nazionale siglato a Roma, a Palazzo della Valle nel giugno 2018, stabilisce esclusivamente un livello minimo di retribuzione sotto il quale non si deve andare, che per gli operai comuni è stato fissato in 43,50 al giorno (6,70 l'ora). Per quanto riguarda le province, ad esempio, un addetto alla raccolta di uve in provincia di Cuneo è remunerato 7,62 l'ora, mentre in provincia di Perugia percepisce 7,26 l'ora”*.

## Bonus agricolo da 800 euro, domande fino al 30 settembre

Fino al 30 settembre è possibile presentare domanda per i nuovi bonus agli operai agricoli e ai pescatori autonomi. L'agevolazione introdotta dal Governo sarà erogata dall'Inps. Il bonus è di 800 euro per gli operai agricoli e di 950 euro per i pescatori, con rispettivi limiti di spesa di 448 e di 3,8 milioni di euro. **Possono chiederlo gli operai agricoli a tempo determinato con almeno 50 giornate effettive nel 2020**, non titolari di un contratto subordinato indeterminato né di pensione. I sindacati agricoli stanno attualmente studiando col Mipaaf forme di integrazione con meccanismi di compensazione tra Bonus agricolo e Reddito di cittadinanza.

### LE TESTIMONIANZE DAI TERRITORI

#### Agrintesa: “Decreto flussi e taglio cuneo fiscale”

Dai territori arrivano testimonianze che descrivono situazioni di chiara difficoltà. È il caso di **Agrintesa**, la cooperativa emiliano romagnola che associa 4mila produttori, 2mila dei quali con vigneti, per un totale di 7mila ettari e 11 cantine di conferimento. La raccolta, iniziata il 20 agosto con le uve precoci, è entrata nel vivo e l'80% delle strutture è operativo. Da queste terre arriva buona parte del Trebbiano Romagnolo che andrà alla Caviro per produrre il noto Tavernello. Il presidente **Aristide Castellari** non esita a parlare di condizioni drammatiche: *“In questo momento stiamo raccogliendo sia l'uva sia la frutta e il raccolto è quasi impossibile. Abbiamo assistito a una fuga di manodopera proveniente dall'Est Europa verso Stati in cui il costo del lavoro è più basso. Pertanto, a parità di tariffa oraria, gli operai preferiscono andare in Germania dove, ad esempio, si guadagna* »

## Dai voucher ai PrestO

Se si parla di flessibilità, la memoria va subito ai voucher, i ticket lavoro, introdotti in occasione della vendemmia del 2008, caratterizzati dalla possibilità di essere acquistati in tempo reale anche presso tabaccai, banche popolari e uffici postali. Nel 2017, però, furono abrogati a causa del loro impiego considerato fuori controllo e della sovrapposizione ad altre forme di contratto. In realtà, in agricoltura non si sono mai registrati casi di abuso, al contrario di altri settori, quali ad esempio il lavoro domestico. Sostituiti dei voucher sono stati prima i prestO e poi i nuovi contratti di prestazione occasionale all'interno del Decreto Dignità. Ma il loro utilizzo è sempre rimasto marginale.

» *da 1 euro a 1,5 euro l'ora*". C'è anche un effetto diaspora collegato al reddito di cittadinanza: *"Molte persone che andavano in campagna per arrotondare lo stipendio non si fanno più vive. E si tratta per la maggior parte di italiani. Il risultato è che oggi stiamo soffrendo un calo di manodopera tra 40% e 50%"*, aggiunge Castellari. La buona notizia, se così si può dire, è che il fabbisogno del 2021 è inferiore a causa del calo delle produzioni, dovuto in queste aree soprattutto alle gelate di primavera. *"Stimiamo una flessione nei volumi del 20%, ma se avessimo avuto tutto il raccolto a disposizione non avremmo potuto portarlo a casa"*, ammette il presidente di Agrintesa, che conta anche una linea di imbottigliamento per vini di alta qualità. La cooperativa, in questi anni, proprio per ovviare alla carenza di operai nei campi, ha incrementato il tasso di meccanizzazione: *"Siamo al 55% e cresciamo di circa il 5% annuo. I nuovi vigneti sono predisposti alla raccolta con le macchine e ciò rende meno difficoltoso il reperimento di manodopera"*.

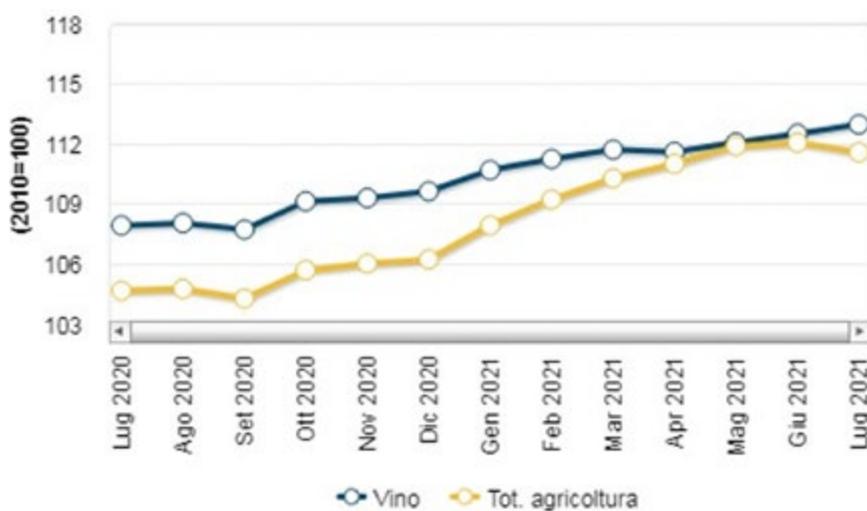
Per ovviare al problema, non sono mancati gli appelli, anche recenti, diretti al Ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, in cui si chiedeva una migliore e più flessibile riallocazione delle forze lavoro. In una condizione come questa, chi ha produzioni di valore è disposto a pagare anche di più la poca manodopera disponibile. Ma questo non fa che gravare sui bilanci delle imprese. *"Inoltre"* prosegue Castellari *"speriamo nel Decreto flussi e nel taglio del cuneo fiscale, per rendere più appetibile il ritorno in Italia di quegli operai dell'Est Europa che oggi sono in Svizzera, Germania e Austria: Stati che organizzano voli charter ad hoc per la manodopera nei campi"*. Quindi, occorre agire sul costo del lavoro in Italia. Per il presidente di Agrintesa, bisognerebbe trovare il modo di ridurre il cuneo fiscale dall'at-

tuale 30% circa al 15%, incrementando la percentuale di salario che rimane nelle tasche dei lavoratori: *"Altrimenti sceglieranno di andare altrove"*. Gli effetti economici di tali problematiche, come detto, restano in seno alle imprese, che devono gestire e sopportare le dinamiche dei costi di produzione, senza possibilità di trasferirli più a valle con incrementi dei prezzi alla vendita. Da qui, l'appello alla politica: *"Il nostro Made in Italy vanta produzioni di primo livello riconosciute per la qualità nel mondo. Sono produzioni che danno un reddito agli agricoltori e all'indotto"* conclude Castellari *"e vanno salvaguardate"*.

## Valvirginio: "Mancano procedure flessibili"

**Ritano Baragli**, conosce bene le realtà toscane della cooperazione. Come presidente della **Valvirginio Cantina Sociale Colli Fiorentini**, che riunisce 300 soci per circa 1.500 ettari, descrive un quadro complesso soprattutto per quei soci abituati a chiamare al lavoro la manodopera locale, oggi meno propensa a mettere piede in campagna perché destinataria in parte del reddito di cittadinanza. *"Registriamo molte rinunce. Qualcuno ci ha detto che per due settimane non sarebbe venuto a lavorare e tale rifiuto è dovuto al fatto che nessuno lascia il reddito di cittadinanza per un lavoro di breve durata. Ma se andare nei campi con 35 gradi è faticoso, è altrettanto vero che la situazione è condizionata da un'eccessiva burocrazia"*, spiega Baragli, secondo cui occorrerebbe trovare procedure più snelle e *"meccanismi flessibili"* per gestire i periodi di interruzione dal reddito di cittadinanza per coloro che intendono lavorare per brevi periodi. Oggi questa opzione non è fattibile. Ed è questa una delle richieste dei sindacati e delle associazioni agricole alla politica. In questo 2021, secondo Baragli, la pressione sulle aziende c'è anche se è minore rispetto allo scorso anno, perché il raccolto è previsto in calo. In ogni caso, l'effetto della mancanza di forze lavoro nei vigneti è quello di una crescente meccanizzazione delle fasi di raccolta: *"Il nostro parco vendemmiatrici meccaniche è aumentato negli ultimi anni. Oggi, ne contiamo ben 35, che sono in grado di portare ogni giorno in cantina circa mille quintali di uva. Ricordo"* sottolinea il presidente della Colli Fiorentini *"che »*

## Indice Ismea dei costi di produzione



fonte: ismea

**GAMBERO ROSSO**<sup>®</sup>



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



GAMBERO ROSSO®



# THE BEST IN LOMBARDY EXPERIENCE

## Il tour del gusto in Lombardia

Dodici appuntamenti che valorizzano  
le diverse anime dell'enogastronomia lombarda

### IL PROSSIMO APPUNTAMENTO:

**24 SETTEMBRE 2021**

**LOCANDA DELLE GRAZIE**

Piazzale Santuario, 2 - 46010 Grazie di Curtatone (MN)

☎ 0376 348038

### PER INFO E PRENOTAZIONI

[www.gamberorosso.it/the-best-in-lombardy-experience/](http://www.gamberorosso.it/the-best-in-lombardy-experience/)

In collaborazione con



» una vendemmiatrice semovente con motore autonomo lavora su 12-15 ettari al giorno, rispetto a una squadra di otto persone che, se particolarmente capaci, riescono a coprire circa un ettaro". Come se ne esce? "Semplificando le norme burocratiche, dando la possibilità a studenti e pensionati di lavorare, emanando il Decreto flussi" conclude Baragli "e intervenendo sulla tassazione del lavoro".

### Terre del Barolo: "Serve una manodopera specializzata"

In Piemonte, sulle colline delle Langhe, gli occhi sono puntati tutti sul momento della raccolta dell'uva Nebbiolo, prevista ai primi di ottobre. **Terre del Barolo** è una cantina che riunisce 280 famiglie di viticoltori appartenenti agli 11 villaggi dell'areale a Dop. Gli ettari gestiti sono circa 600, in gran parte coltivati a Nebbiolo da Barolo. "Lavoriamo circa 50mila quintali di uve l'anno, tutte conferite dai nostri soci", rileva il direttore **Stefano Pesci**, ricordando che mentre per la vendemmia delle varietà precoci le singole famiglie di viticoltori si avvalgono di forze lavoro interne (parenti e amici), quando si raccoglie il Nebbiolo tutto cambia e ci si appoggia a manodopera esterna: "Solitamente sono cooperative di lavoro agricolo, ma stiamo registrando una sempre maggiore difficoltà a trovare operai. Rispetto all'Est Europa, ci si sposta sui cittadini del nord Africa e nazionalità figlie di immigrazioni più recenti". Terre del Barolo, in particolare, effettua solo raccolta manuale che si concentra in un breve periodo. Un operaio agricolo in queste zone percepisce anche 10 euro per ora di lavoro. "Attualmente" prosegue Pesci "stiamo procedendo con ritmi di circa mille quintali al giorno. E sarà importante vedere se nel momento di picco si riuscirà a raccogliere regolarmente secondo i fabbisogni. È anche probabile che la manodopera attualmente nella zona del Moscato venga dirottata sulle nostre colline".

Tralasciando il tema dell'effetto del reddito di cittadinanza nei campi, per ovviare alla mancanza di operai agricoli, il direttore di Terre del Barolo si concentra, da un lato, sulla necessità di formare, mediante corsi specifici, una manodopera più specializzata e qualificata e, dall'altro lato, sul tema dell'etica del lavoro. Di fatto, il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, di cui Pesci è vicepresidente, è impegnato a promuovere i concetti del rispetto della manodopera e delle condizioni contrattuali: "Abbiamo firmato un protocollo d'intesa col mondo delle istituzioni, dei sindacati e delle associazioni che accolgono la manodopera agricola, per arrivare a un meccanismo di certificazione di sostenibilità etica ed economica per tutto ciò che concerne il lavoro nei campi". Dal pagamento dei contributi al giusto salario, dai dispositivi di sicurezza in vigna al rispetto degli orari: tutto sarà riferito a precisi standard che imprese e cooperative di lavoro saranno chiamati a osservare. "Le zone di eccellenza, del resto, devono esserlo per la qualità del vino, del paesaggio, del cibo ma anche per la qualità del lavoro. È un attimo" avverte "far circolare il binomio caporalato-Barolo. E questo sarebbe non solo ingiusto ma un grave danno per l'intera filiera". ❖



## #stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



### Reggiano Lambrusco Brut Cadelvento Rosé VENTURINI BALDINI

Nei pressi di Reggio Emilia nelle terre di Quattro Castella troviamo l'azienda di Venturini Baldini, storica azienda del panorama emiliano di proprietà della famiglia Prestia, fondata nel 1976 da Carlo Venturini e Beatrice Baldini di cui porta ancora il nome. Con Marco Sabellico assaggiamo il Reggiano Lambrusco Brut Cadelvento Rosé. Dal colore rosa cipria brillante con un perlage fine e persistente, al naso è intenso e invitante con toni di pasticceria, crostata di mele, confettura di frutti di bosco, note floreali e di vaniglia. In bocca il vino è asciutto, secco, fresco e con una bella vena agrumata, ricco di toni floreali e fruttati di mela matura, chiude su note speziate di vaniglia. Ottimo da abbinare con i salumi emiliani, piatti di pesce saporiti e zuppe di pesce.

Visita il sito: [venturinibaldini.it/](http://venturinibaldini.it/)  
e visita l'e-commerce:

[venturinibaldini.it/shop/](http://venturinibaldini.it/shop/)

Per guardare la puntata:

[www.instagram.com/tv/CUDJ9Y\\_I4nN/](https://www.instagram.com/tv/CUDJ9Y_I4nN/)

# SEGRETI ED ERRORI DA EVITARE PER UNA CARTA DEI VINI A PROVA DI BUSINESS

▲ a cura di Loredana Sottile



Dalla creazione della wine list alla capacità di problem solving. Il sommelier Marco Reitano e presidente di Noi di Sala svela i segreti del mestiere: “Mai cristallizzarsi o seguire il proprio ego. L’eterogeneità è la misura”. Una piccola anticipazione di alcuni dei temi di cui si parlerà nei corsi della Gambero Rosso Academy



Quello della ristorazione, *anche* dopo il Covid, è ancora un settore che non conosce crisi? Viene da chiederselo dopo che per mesi e mesi, siamo stati costretti tra le mura domestiche, con i consumi fuori casa praticamente azzerati e le formule tradizionali all’improvviso diventate impraticabili. Ma forse, la risposta corretta è che la ristorazione non conosce crisi *soprattutto* dopo il Covid. Perché se non è bastata una pandemia mondiale a bloccare la sua corsa e la sua creatività, allora siamo davanti ad un modello che non deve temere nessun ostacolo.

D’altronde, basta dare un’occhiata agli ultimi dati del rapporto Unioncamere per rendersi conto di quanto la ristorazione oggi assorba molto più personale di qualsiasi altro ambito lavorativo. **Alla voce “borsino delle professioni richieste” nell’ultimo trimestre (agosto-ottobre 2021), in testa, con oltre 217mila unità, figurano cuochi, camerieri e altre professioni dei servizi turistici.** Ciò non significa che chiunque possa ricoprire questi ruoli. Anzi, per far fronte alla crescente domanda, oggi più che mai, è necessario incrementare il proprio know-how e iniziare il percorso con i più adatti strumenti di lavoro. Perché se la passione è indispensabile per lanciarsi nell’impresa, la preparazione è il passe-partout per un business solido e di successo.



Nascono da questa convinzione Obiettivo Sala e Restaurant Management 4.0, due corsi realizzati da Gambero Rosso Academy in collaborazione con Noi di Sala: una formula consolidata il primo; una novità il secondo che si rivolge a chi vede nella ristorazione il proprio futuro lavorativo (*vedi box*). Per conoscere i segreti del mestiere e imparare a metterli in pratica, abbiamo intervistato uno dei docenti: **Marco Reitano** (*foto*), chef sommelier del ristorante La Pergola dell’hotel Rome Cavalieri, oltre che presidente di Noi di Sala. >>

### Noi di Sala

Si tratta di un’associazione senza fini di lucro che nasce con lo scopo di rivalutare la professione del cameriere nella ristorazione odierna. Fin dal 2012 l’Associazione ha lavorato ed opera tutt’ora per il riconoscimento della categoria, con la finalità di creare una solida rete di professionisti e valorizzare questo nobile mestiere. Dal 2019 collabora con il Gambero Rosso.

GAMBERO ROSSO®



VILLA SALETTA

*Experience*

WINE PAIRING DINNER

21 OTTOBRE 2021  
ORE 20.30

*Osteria  
La Fontanina  
Verona*

Portichetti Fontanella, 3  
Verona

INFO E PRENOTAZIONI:

☎ 045-913305

[www.ristorantelafontanina.com](http://www.ristorantelafontanina.com)

SCOPRI DI PIÙ SU:

[www.gamberorosso.it/villa-saletta-tour](http://www.gamberorosso.it/villa-saletta-tour)



» **Non bastano passione e voglia di mettersi in gioco? Perché decidere di seguire un corso professionale?**

Perché oggi la ristorazione è molto attrattiva ma, se non si parte da un solido bagaglio, dopo i primi entusiasmi, ci si trova travolti da una serie di intoppi e diventa difficile andare avanti. Il nostro compito è dare delle istruzioni utili alla professione: come si confeziona una carta dei vini, come si gestiscono gli stock, come si creano gli spazi adatti. Insomma, come si costruisce un'offerta vincente. E per farlo, bisogna coinvolgere tutta una serie di figure, che vanno dal sommelier all'architetto. Sembrerà strano, ma una cosa a cui si dà poca importanza e che, invece, andrebbe prevista sin dall'inizio è lo spazio per lo stoccaggio dei vini. Eppure, la costruzione di una carta valida parte proprio da questo.

**Visto che hai introdotto l'argomento, eccoti servita la domanda delle domande: come si realizza la carta dei vini perfetta?**

La carta dei vini va cucita addosso al proprio business e alla propria offerta gastronomica. Ci possono essere delle bel-

### La ristorazione scommette sul 2022

Cercando di lasciarsi alle spalle il funesto 2020 (che per oltre 6 ristoratori su 10 ha portato ad una riduzione di oltre il 50% del volume d'affari sull'anno precedente), la ristorazione scommette sul 2022 per la ripresa. Secondo l'ultimo Rapporto Fipe, infatti, nonostante tutto, l'85% dei titolari di bar e ristoranti si è detto sicuro che il settore riprenderà a marciare con decisione. Per quanto riguarda il ritorno ai livelli di fatturato pre-Covid, il 72% degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36%) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36%). Resta un 27% di pessimisti che ritiene plausibile un ritorno a pieno regime solo nel 2024. In generale, **la speranza è quella che l'effetto rimbalzo dei consumi fuoricasa nei prossimi 3-5 anni possa portare a un incremento dei consumi nei pubblici esercizi tale da superare i livelli del 2019.** Per cogliere questa opportunità, tuttavia, servono innovazione e creatività. In particolare, gli addetti ai lavori individuano due strade maestre: per il 27% degli intervistati, gli imprenditori dovranno puntare su un incremento dei servizi digitali, a cominciare dall'home delivery e da forme di take away. Un altro 27% suggerisce invece di puntare su un miglioramento della qualità, puntando su una specializzazione identitaria in grado di garantire riconoscibilità a un bar o a un ristorante. Sempre più decisiva, in quest'ottica, anche una puntuale attività di marketing e comunicazione.

### Obiettivo Sala: dal 4 ottobre a Roma

Gestione delle prenotazioni, mise en place, problem solving, decision making, psicologia del cliente e molto altro. Obiettivo Sala è un corso professionale, incentrato sull'accoglienza e il servizio, che si rivolge a chi vuol lavorare in strutture ristorative e alberghiere d'eccellenza. Il prossimo inizierà il 4 ottobre a Roma. E nel 2022 sono previsti corsi anche a Torino (dal 17 gennaio) e Lecce (dal 24 gennaio).

Per info [gamberorosso.it/academy/obiettivo-sala-formazione-professionale-sullaccoglienza-ed-il-servizio/](https://gamberorosso.it/academy/obiettivo-sala-formazione-professionale-sullaccoglienza-ed-il-servizio/)

le carte dei vini anche senza avere troppe etichette. Quello dipenderà, appunto, dallo spazio dedicato allo stoccaggio. L'importante, però, è essere tempestivi, avere le orecchie spalancate su quel che succede nel locale e saper rispondere alle esigenze, anche modificando l'offerta. Di certo non ci si può cristallizzare: i vini cambiano così come i gusti dei clienti. Ed è giusto che la carta segua questi cambiamenti con un frequente turnover.

**Vietato restare fermi, quindi. Ma quali sono gli altri errori da non commettere?**

Non seguire il proprio ego, per esempio: il gusto personale può essere una chiave di lettura, ma non l'unico metodo da adottare nella scelta dei vini, altrimenti si rischia di diventare obsoleti. Altra regola: non proporre referenze sempre dello stesso produttore o affidarsi a pochi fornitori per mera comodità. La varietà è bella e premia. Altrimenti si rischia di avere una carta dei vini con poca personalità. Infine, occhio a non andare verso una direzione troppo modaiola.

**E poi esistono anche quei colpi da maestro che possono fare la differenza....**

Certo. Ma anche questo dipende dal tipo di business. Se per esempio, nel tuo locale vuoi puntare sul vino, allora puoi pensare a delle verticali: tre, quattro annate di vini importanti. Oppure assicurarti l'esclusività da parte di alcuni microproduttori. Questo fa vedere che dietro c'è un lavoro personale di ricerca e, nel tempo, è una strategia che paga.

**Infine, ci sono le ultime tendenze, che non vanno trascurate e che segnano l'evoluzione dei gusti. Che posto si stanno ritagliando bollicine e rosati nelle carte dei vini?**

Inutile dire che sono due categorie che sono cresciute tantissimo negli ultimi anni. Per le bollicine, l'exploit è arrivato, non tanto con lo Champagne, quanto con la Franciacorta. Oggi è quasi un'invasione. La produzione si è multipli- »

» cata anche in zone non vocate e si genera, a volte anche tanta confusione. Ma di sicuro c'è che la bollicina ormai si consuma anche a tutto pasto. Tendenza che ritroviamo ancora più marcata con i rosati. E questo, nonostante il rosato sia uno dei vini più difficile da produrre.

### **Come si è generata questa pink mania?**

La cassa di risonanza è stata la produzione provenzale, che ha aperto la strada al successo italiano. Poi ci sono una serie di elementi che giocano a favore dei vini rosati. In primis il colore, che nel bicchiere fa il suo effetto e crea aspettative. Dal punto di vista gustativo, senz'altro l'aromaticità e la gradazione misurate, oltre che la capacità di essere abbinati a tutto pasto.

### **Sempre alla voce tendenze in corso, c'è tutto il comparto del cosiddetto salutismo: vino biologico, biodinamico, naturale, meno alcolico...**

Su questo c'è ancora tanta strada da fare, anche perché la legislazione non è troppo chiara. Sempre più spesso capita che il cliente chieda questa tipologia di vino, senza però avere le idee chiare sulla denominazione o il territorio. Sta, quindi, a noi fare da guida. Consapevoli che è una tendenza che andrà a prendere gran parte dell'offerta. Va bene, quindi, avere una sezione vini naturali, purché questa sia

## **A novembre debutto per Restaurant Manager 4.0**

Una delle novità dell'offerta Gambero Rosso Academy insieme a Noi di Sala è il corso in Restaurant Manager 4.0, incentrato sulla formazione di una figura altamente professionale in grado di operare in qualsiasi tipo di contesto ristorativo e alberghiero con una didattica che alterna lo studio alla pratica. Si rivolge a chi vuole accrescere la propria esperienza lavorativa, a chi intende aprire un'attività o che, in prospettiva, desidera supervisionare e far crescere una realtà già esistente. Si parte da Roma il prossimo 24 novembre e tra i docenti figurano nomi di spicco dell'ambiente, quali: **Marco Reitano**, presidente dell'associazione Noi di Sala e chef sommelier del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri; **Marco Amato**, direttore del ristorante Imago dell'Hotel Hassler di Roma; **Alessandro Pipero**, patron Pipero Roma; **Rudy Travagli**, sommelier della Cantina di Villa Laetitia e del suo ristorante Enoteca La Torre; **Davide Merlini**, maître sommelier nel ristorante "Le Jardin de Russie" dell'Hotel De Russie; **Luca Boccoli** sommelier e imprenditore del Mercato Centrale Roma e Torino.

Per maggiori informazioni  
[gamberorosso.it/academy/restaurant-manager-4-0](http://gamberorosso.it/academy/restaurant-manager-4-0)

## **Gambero Rosso Academy**

I Corsi Professionali del Gambero Rosso offrono dei percorsi di formazione full-time, sotto il coordinamento di Igles Corelli, per apprendere le tecniche di base e quelle avanzate in ogni settore specifico: dalla selezione degli ingredienti ai tipi di cottura, dalla presentazione dei piatti alla gestione della sala. Sono oltre mille i diplomati dal 2002 ad oggi. Molti di questi diventanti professionisti e protagonisti del mondo food&beverage.

Per il calendario completo dei corsi  
[gamberorosso.it/academy](http://gamberorosso.it/academy)

affiancata da altre sezioni, magari una selezione di classici, una dedicati ai "saranno famosi", una ai piccoli produttori. E così via. Diciamo che l'eterogeneità è la strada giusta. Anche perché eterogenea è ormai anche la clientela.

### **Torniamo alla gestione dell'attività e alla cosiddetta capacità di problem solving. Come avete affrontato un periodo difficile come quello della pandemia? Oggi si può guardare avanti con serenità?**

Nel caso specifico, ho avuto la fortuna di trovarmi in un posto (*La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri; ndr*) che non ha mai smesso di essere pieno in questi 25 anni. Anche il fatto di trovarci dentro ad un hotel ci ha molto aiutato. Ma certo, le dinamiche sono cambiate anche per noi e abbiamo dovuto rivedere la selezione degli acquisti, anche in merito agli stock. Tuttavia, le cose si sono rimesse a posto rapidamente e, direi, che questo è un periodo fantastico, caratterizzato dalla voglia di uscire, tornare al ristorante e bere bene. Anzi meglio di prima, perché in questi mesi molte persone hanno avuto tempo per accrescere la loro cultura vitivinicola. Quindi la sfida è sempre più stimolante.

### **Lasciamoci con un consiglio. Cosa diresti ad un giovane che vuole lavorare nella ristorazione e, in particolare, nel vino?**

Prima di tutto di coltivare l'umiltà. Una caratteristica fondamentale perché siamo di fronte a qualcosa che è più grande di noi e che coinvolge tante persone che meritano rispetto. Altro consiglio è di ricordare sempre che, se fatto a livello professionale, il nostro è un lavoro faticoso: non basta leggere una rivista per diventare esperto di vino. Proprio mentre noi stiamo parlando, una zona vitivinicola sta crescendo da qualche parte nel mondo, nuove etichette stanno vedendo la luce, altre tendenze si stanno diffondendo. Insomma, non possiamo permetterci di restare fermi: la professione va allenata. Così come il palato. Bisogna leggere, viaggiare, essere curiosi. E soprattutto degustare, degustare, degustare. ❖

GAMBERO ROSSO  
ITALY  
FOOD WINE  
ACADEMY



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali  
su [gamberorosso.it/academy](http://gamberorosso.it/academy)

ROMA

TORINO

NAPOLI

LECCE

PALERMO

PARTNER



SPONSOR

