



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



E-LABEL IL VINO EUROPEO FA LE PROVE GENERALI

BIOLOGICO

L'avanzata del vigneto green nel mondo: Italia terza per superfici. L'ultimo report Oiv

TRADE

Cresce l'Italia nell'indice Liv-ex: ❖ in testa restano le bottiglie toscane, ma corre il Piemonte

FIERE

Dopo Prowein, anche Vinexpo ❖ Paris annuncia le nuove date. Così si ricompone il calendario 2022

ESTERI

Record a giugno per il commercio mondiale di vino: ❖ 32,5 miliardi di euro. Meglio del pre-Covid

WORLDTOUR

Londra si lascia la pandemia alle spalle: il ritorno, post Brexit, del Gambero Rosso in Uk ❖



Buona la prima per la vendemmia alla Reggia di Caserta

Si torna a vendemmiare alla Reggia di Caserta. Dopo secoli di abbandono, **quattro anni fa, la vecchia vigna della Reggia di Caserta, voluta dai re di Napoli, è stata affidata a all'azienda vinicola Tenuta Fontana**, con sede nel paesino di Pietrelcina. In questo arco di tempo, è stato ripiantato il pallagrello bianco e nero, sotto la guida dell'enologo fiorentino Francesco Bartoletti e dell'agronomo livornese Stefano Bartolomei e lo scorso 25 settembre è iniziata la raccolta. *“La previsione è di un migliaio di bottiglie prodotte, nella migliore delle ipotesi”* spiegano Maria Pina e Antonio Fontana *“Sarebbe già una grande conquista. Ma il nostro obiettivo principale era far rinascere la Vigna. E ci siamo riusciti”*.

In passato, la vigna, impiantata nel Bosco di San Silvestro a dominare il Parco reale, serviva rifornire le reali tavole della Reggia di Caserta. Ma la caduta del Regno nelle mani dei Savoia, con l'abbandono del Palazzo Reale, fece naturalmente abbandonare anche la vite, che praticamente sparì. Dei cinque ettari destinati a vigna nel Bosco di San Silvestro, quando Tenuta Fontana ha cominciato a recuperare il vigneto, **solo un ettaro di terreno era rimasto libero per la coltivazione**: il resto era stato tutto riconquistato dal bosco.

“L'antica vigna borbonica torna a vivere grazie a questo ambizioso progetto di cui vedremo e assaporeremo presto i frutti” spiega il direttore del Palazzo Reale di Caserta, Tiziana Maffei *“La Reggia di Caserta, nata come massima rappresentazione di prestigio del nuovo regno di Carlo di Borbone, così come molti dei siti reali borbonici è stata concepita come parte di un articolato sistema produttivo territoriale. Niente è stato lasciato al caso e la magnificenza di questo patrimonio culturale, storico e artistico è resa ancora più grande dal valore concreto che nel quotidiano aveva per la famiglia reale ma anche per tutti coloro che vivevano in questo territorio”*.

foto: Tenuta Fontana

BIOLOGICO. Avanza il vigneto globale: raggiunti 454mila ettari Italia terza per superfici vitate, prima per quote sul vigneto nazionale

a cura di Gianluca Atzeni

Il metodo biologico avanza sul vigneto mondiale. Nel 2019, secondo l'ultimo report dell'Oiv, sono 63 i Paesi interessati da questa viticoltura, con una superficie certificata stimata in 454mila ettari, pari al 6,2% del vigneto totale. **Tra 2005 e 2019, l'incremento medio annuo è del 13% a fronte di un decremento medio dello 0,4% del vigneto convenzionale.** Nella classifica dei Paesi con la maggiore incidenza del bio sulla superficie vitata totale, l'Italia (15%) è in testa, seguita dalla Francia e dall'Austria (entrambi col 14%), poi la Spagna (12%) mentre nella top 10 il Messico (8%) è l'unico Paese extra europeo. Se si considerano, invece, le superfici biologiche totali (*vedi grafico*), la Spagna guida con 121mila ettari, poi la Francia con 112 e l'Italia con 109mila ettari. Stati Uniti, Turchia e Cina viaggiano tra 16 e 14mila ettari.

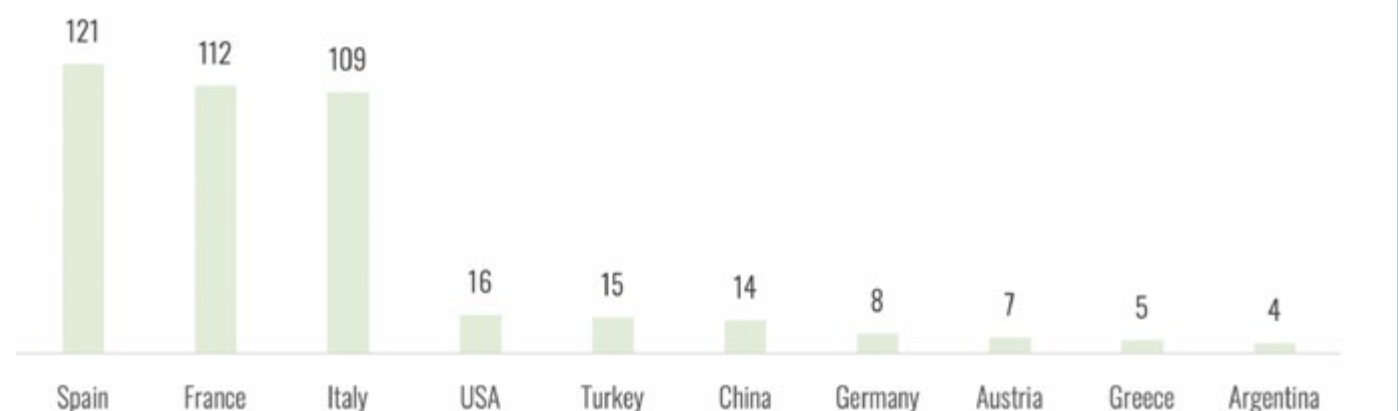
Quali sono, invece, i Paesi con le maggiori percentuali di crescita nel periodo 2014-2019? Un po' a sorpresa si trova l'Egitto (+36%), seguito dal Sud Africa (+30%), Svizzera (+15%), Francia (+11%), Turchia (+10%), Ungheria, Austria e Italia (tutte col +9%), Portogallo e Spagna (entrambe con +8%).

L'Europa, coi suoi 381mila ettari bio, rappresenta l'84% della quota mondiale. In **Spagna** la sola regione di Castilla-La Mancha rappresenta il 50,5% dei 121mila ettari bio, se-



guita da Catalogna (15,4%) e Valencia (10,6%). In **Francia**, i 112mila ettari valgono il 25% del vigneto mondiale e il 14% di quello nazionale. La domanda interna è particolarmente vivace e i vini bio arrivano soprattutto dall'area mediterranea: Occitania (37%), Provenza-Alpi-Costa Azzurra (22%) e Nuova Aquitania (17%) nell'area atlantica. In **Italia**, la crescita media annua dal 2005 è stata del 9%. Oggi i suoi 109mila ettari valgono il 24% del totale, con un'incidenza del 15% sul vigneto nazionale. Sicilia, Puglia, Toscana sono le tre regioni più bio (27%, 15% e 14% rispettivamente). I prodotti Made in Italy sono destinati per lo più all'export, con percentuali attorno all'85%.

Top 10 Paesi con superfici vitate bio (migliaia ettari)



Un po' di storia

È stato l'Oregon, nel 1974, il primo Stato a riconoscere per legge l'agricoltura biologica, seguito dalla California (1979) e dalla Francia (1983). In Europa, a fronte dei primi marchi collettivi degli anni Sessanta, le autorità pubbliche riconobbero il valore del bio nel 1981, emanando i primi regolamenti 10 anni dopo, nel 1991. Nel 1980, l'Ifoam (Federazione internazionale dell'agricoltura biologica) mise a punto i primi standard di produzione. Al 1999 risale l'adozione delle linee guida sul biologico da parte della commissione del Codex alimentarius. Nel 2012, l'Oiv adottò una risoluzione sui principi generali della vitivinicoltura biologica. Nel 2019, si contano 93 Paesi con leggi specifiche sul bio e 16 Paesi che le stanno ancora elaborando. In mancanza di accordi bilaterali, i vini bio destinati all'export devono rispettare gli standard del mercato di destinazione.



Autochtona



500+
Etichette

150+
Vitigni autoctoni

12
Vincitori

**La più grande degustazione
di vini autoctoni italiani**

18-19/10/2021
Bolzano

Media Partner:

I Grandi Vini
Il Corriere Vinicolo
SpiritodiVino



FM 333:
TRE VOLTE PERFETTO.

Da un unico VIGNETO chiamato Fontana Masorin nel cuore del Montello
a 333 metri sul livello del mare, nasce FM 333.
L'eccellenza del territorio, unita ad un metodo di VINIFICAZIONE innovativo, danno vita
ad un Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. dallo STILE inconfondibile.

Montelvini.it

FOCUS PREZZI

Sfusi in aumento. Il calo francese aprirà spazi all'Italia?

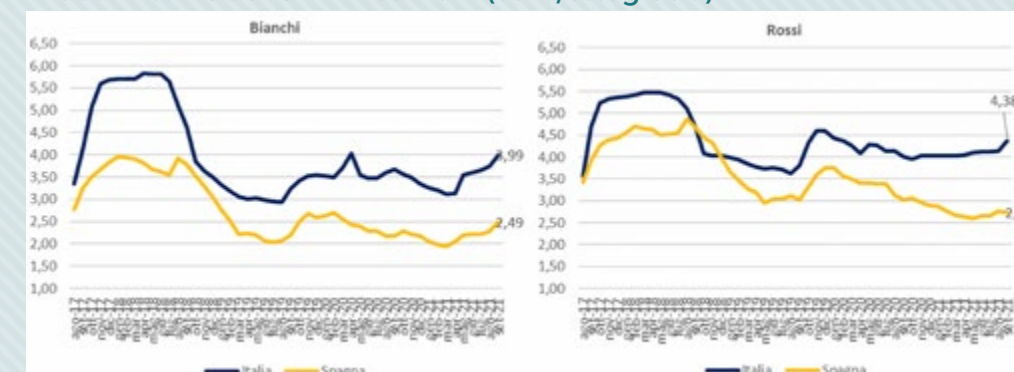


Mentre il caldo estivo continua ad accompagnare le ultime operazioni vendemmiali, sono passati già i primi due mesi della nuova campagna, che sembra meno generosa della precedente e non solo in Italia. L'immediata conseguenza è stato l'incremento dei listini dei prezzi dei vini comuni, il cui mercato, si sa, comincia già dalle prime battute della raccolta. I bianchi, che avevano chiuso a luglio a 3,66 euro/ettogrado, hanno guadagnato in due mesi di campagna già 33 centesimi, posizionandosi sulla soglia media dei 4 euro; mentre l'analogo prodotto spagnolo è passato da 2,21 euro/ettogrado a 2,45. In Sicilia, le quotazioni oscillano tra 3,75 e 4,75 euro/ettogrado, mentre in Romagna i listini minimi sono già oltre 4 euro e sfiorano 5 euro. Nei rossi, invece, l'aumento è meno accentuato. A settembre, infatti, i rossi italiani si posizionano a 4,38 euro/ettogrado contro 4,12 di luglio. In entrambi i segmenti, comunque, l'accelerazione di prezzi c'è stata nelle ultime settimane. Nei Doc-Docg il mercato è meno dinamico, perché meno legato al calendario produttivo. Quest'anno, la fase di "studio" tra detentori e acquirenti è più lunga del solito e, a fronte di incrementi dei listini anche sensibili, gli scambi seppur vivaci non sembrano ancora al loro apice. **La grande incognita potrebbe essere il riposizionamento forzato della domanda internazionale, vista la scarsa disponibilità da parte della Francia.** Se da una parte, quindi, potrebbe esserci una maggior domanda transalpina soprattutto di vini comuni, dall'altra le imprese italiane potrebbero avvantaggiarsi di una domanda dei Paesi importatori a cui la Francia potrebbe non poter rispondere, almeno nell'immediato. Sarà interessante, quindi, vedere se nei prossimi mesi questa opportunità potrà essere colta e se,

ad esempio, si preferirà esportare più imbottigliati piuttosto che sfuso. Infine, resta aperta la partita dei consumi interni che fanno i conti con le mutate abitudini degli italiani.

– **Tiziana Sarnari,**
Analista Ismea

Prezzi internazionali vini comuni (euro/ettogrado)



fonte: Ismea. Prezzi sfusi, Iva esclusa, franco partenza cantina (ago 2017 – set 2021)

TRADE. Cresce il vino italiano nell'indice Liv-ex: in testa i toscani, ma corre il Piemonte

Indice Liv-ex 1000 ai massimi livelli in questo 2021: raggiunti i 385,78 punti al 31 agosto con un +8,23% da inizio anno e un +10,84 negli ultimi 12 mesi), a dimostrazione del fatto che il mercato dei vini pregiati è decisamente in un momento favorevole nonostante la congiuntura economica globale negativa. L'Italia si posiziona al terzo posto di questa speciale piattaforma, che monitora i vini più scambiati, ha come cuore pulsante Londra e si basa sulle compravendite e sulle aste di 16mila prodotti e 530 imprese in 43 mercati. **Una classifica dominata ancora da Bordeaux (40,5%) e Borgogna (20,4%) ma con l'Italia al 16% del valore degli scambi.**

Considerando l'Italia, c'è più Piemonte

e un po' meno Toscana nell'indice Liv-ex. Le variazioni 2017-2021 (fino ad agosto) indicano che la regione del nord ha guadagnato quote su quella del centro, raggiungendo il 39% a valore (con un +3% sul 2020). Non tanto, spiegano gli esperti Liv-ex, per un calo di appeal della Toscana, che resta predominante con una quota del 58% del commercio dei vini pregiati italiani sulla piattaforma (nel 2010 la quota era del 95%), quanto perché il mercato ha registrato un ampliamento della gamma. Ne è una riprova il +2.566% in dieci anni del numero dei vini italiani delle altre regioni (Veneto, Puglia, Abruzzo, Umbria, Sicilia, Puglia) scambiati su questo speciale mercato, che valgono oggi il 5% degli scambi italiani

a volume e il 3% a valore.

Nel 2020, l'Italia è stata senza dubbio tra i protagonisti del mercato, caratterizzato nelle prime posizioni dai cru di Bordeaux e di Borgogna, dagli Champagne e dagli Shiraz australiani e dai vini della California. Sono 83 i vini nella classifica, con un +112% rispetto al 2019. Nella prima fascia di prezzo (oltre 3.059 sterline per cassa da 12 bottiglie) sono presenti 11 etichette (Bruno Giacosa, Gaja, Giacomo Conterno, Biondi-Santi, Masseto e Soldera Case Basse), di cui quattro in ascesa dalla seconda fascia. Otto vini sono piemontesi, tre toscani. Un'avanzata da tenere d'occhio quella piemontese, regione che è già stata soprannominata la "Borgogna d'Italia". – **G.A.**

EMILIA ROMAGNA. Oltre 520 ettari di nuovi impianti: accolte quasi 3mila domande

La Regione Emilia-Romagna ha rilasciato le autorizzazioni per nuovi vigneti da impiantare nei prossimi 3 anni (entro il 28 settembre 2024): 523 ettari complessivi a favore di 2.823 aziende vitivinicole richiedenti. **Tra i criteri di priorità, l'Emilia-Romagna ha scelto di introdurre quello della produzione biologica.** La superficie vitata richiesta complessivamente dai viticoltori emiliano-romagnoli è stata di 2.493 ettari e la media concessa a ogni viticoltore è stata di poco superiore ai 1.800 metri quadrati.

Ai viticoltori che avevano fatto domanda sulla massima superficie vitata assegnabile (1 ettaro) sono stati riconosciuti 1.949 metri quadrati; ai quattro viticoltori biologici e ai 195 viticoltori che hanno richiesto meno di 1.500 metri quadrati, è invece stata assegnata l'intera superficie richiesta.



LIGURIA. Un format regionale promuove olio, basilico e vino Dop



Vino, basilico, olio (le tre Dop liguri) danno origine a "Food ambassador by Liguria", progetto di marketing territoriale che punta a coinvolgere operatori specializzati e consumatori. Il format, come ha spiegato Roberto Moreno, commissario di Agenzia "In Liguria", va incontro alla domanda, sempre in crescita, di vivere esperienze uniche e autentiche legate all'enogastronomia (in cantine, vinerie, ristoranti, agriturismo), all'identità dei territori e alla narrazione dei prodotti: *"Abbiamo individuato itinerari del gusto per svelare le ricchezze e le eccellenze della nostra regione spesso nascoste, in una chiave di turismo esperienziale per far scegliere la Liguria come meta di vacanza, tutti i giorni dell'anno"*.

Previsti momenti di approfondimento e formazione per gli operatori dell'Horeca e, per il pubblico, **una app di gamification che abbina il contapassi alla collezione di prodotti e ingredienti per creare ricette della tradizione ligure**; inoltre, è prevista una campagna digital sviluppata con food influencer per promuovere la box Food ambassador by Liguria, coi tre prodotti, e un soggiorno nella regione alla scoperta dei prodotti certificati. Gli attori principali sono i Consorzi dell'Olio Dop Riviera Ligure, del Basilico Genovese Dop e l'Enoteca regionale della Liguria.

TOSCANA. Ok dalla Regione all'impianto di nuovi 600 ettari



Sono 895 le aziende beneficiarie delle nuove autorizzazioni per gli impianti viticoli concesse dalla Regione Toscana, che ha approvato un elenco di domande per un totale di 600 ettari vitati (l'1% della superficie regionale), a fronte di una richiesta complessiva che ha superato i 4.500 ettari. Provvedimento molto atteso dalle imprese, considerando che l'assessorato all'Agricoltura, guidato da Stefania Saccardi, aveva più volte sollecitato il Mipaaf a definire le procedure preliminari, per consentire ai viticoltori di preparare i terreni e procurarsi per tempo le barbatelle.

Le autorizzazioni avranno validità di tre anni a decorrere dall'emanazione del provvedimento. Chi ha ricevuto un'autorizzazione per superfici al di sotto del 50% di quanto richiesto, potrà rinunciare all'autorizzazione entro 30 giorni dalla pubblicazione del decreto di concessione sul Bollettino regionale (Burt).

FLAVIO

è passione,
è conoscenza,
è la natura che
diventa eccellenza.



Premiato per sette anni consecutivi
con i Tre Bicchieri di Gambero Rosso.

"Flavio" è il titolo onorifico assunto storicamente dal re longobardo Rotari per richiamare il prestigio imperiale romano e bizantino. Un nome emblematico, scelto per celebrare un vino che racchiude in sé l'espressione più prestigiosa dello stile enologico e spumantistico di Rotari, la realizzazione di un'eccellenza Trentodoc, già consacrata da numerosi premi e riconoscimenti, in Italia e all'estero.

ROTARI
TRENTODOC

FOCUS

CARMIGNANO. La piccola Dop toscana scommette sulla promozione. Vendemmia di qualità

a cura di Gianluca Atzeni

Il vento della ripartenza soffia sulle colline del Carmignano, piccola e prestigiosa denominazione toscana da circa 1,8 milioni di bottiglie. Lo percepiscono i produttori riuniti nel Consorzio di tutela, che hanno appena chiuso una primavera-estate decisamente positiva. Lo conferma lo stesso presidente **Fabrizio Pratesi**, conversando con il settimanale Tre Bicchieri: *“Dopo la riapertura dello scorso maggio, si vedono segnali di ripresa e se non ci saranno ulteriori chiusure causa Covid in questo autunno chiuderemo, probabilmente, il 2021 un po' meglio del 2020”*. Tra i soci (11) è forte il desiderio di tornare a viaggiare per promuovere i vini: *“Dobbiamo programmare il futuro delle nostre aziende”*, prosegue Pratesi che si dice soddisfatto anche del flusso di enoturisti sul territorio durante l'estate 2021, che potrebbe preludere a una stagione invernale altrettanto positiva.

LA PROMOZIONE. Sul fronte delle vendite all'estero, i vini a Dop Carmignano vantano una quota del 65%.

In cifre

11 soci
250 ettari
 vino rivendicato
6.000 hl a Doc
7.350 hl a Docg
65% export
65% quota bio

fonte: Consorzio Carmignano, dati 2020



“Siamo un piccolo Consorzio” spiega Pratesi *“e non disponiamo di risorse tali da permetterci promozione mirate nei vari mercati. Pertanto, stiamo investendo nei canali social, con influencer del settore, per avere una visibilità alla portata delle nostre risorse”*. Ma il canale digitale non è una totale novità per le imprese vitivinicole della provincia di Prato. *“Già nel 2019, in periodo pre-crisi”* sottolinea *“avevamo iniziato a investire nei canali social. In questo senso, la pandemia non ci ha di certo trovati impreparati”*.

LA SOSTENIBILITÀ. Tra gli altri temi che stanno impegnando il distretto della Dop c'è, ovviamente, lo sviluppo sostenibile: *“Ci stiamo muovendo anche in questa direzione perché”* afferma il presidente Pratesi *“sia il rispetto del territorio sia il rispetto dell'ambiente rappresentano argomenti che stanno a cuore alle aziende di Carmignano”*. **I numeri del Consorzio dicono che la quota di prodotto in regime biologico certificato ha raggiunto il 65% circa.** E, per il futuro, sono attesi ulteriori incrementi.

IL DISCIPLINARE. Le regole produttive della Dop Carmignano non si toccano. *“Siamo un territorio che fin dal XVI secolo ha per tradizione il blend tra Sangiovese e uve francesi. E vogliamo rispettare la nostra storia e le nostre origini. Anche perché”* chiarisce Pratesi *“il nostro territorio si esprime al meglio con questa combinazione di uve”*.

LA VENDEMMIA. Dopo aver raccolto nel 2020 8.600 quintali di uve a Doc e 10.500 quintali di uve a Docg, i volumi 2021 sono stimati in flessione di circa il 20-30%, a causa del gelo primaverile che ha colpito un po' tutta la Toscana. Sul fronte qualitativo, tuttavia, il Consorzio esprime molta fiducia: *“Abbiamo avuto ottime escursioni termiche, anche se ormai da anni dobbiamo combattere sempre contro la siccità estiva. Finalmente, è arrivata la pioggia, che potrebbe dare alle uve di Sangiovese e di Cabernet ancora da raccogliere quel finale di maturazione fenolica che”* conclude il presidente Pratesi *“fa sempre la differenza”*.

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

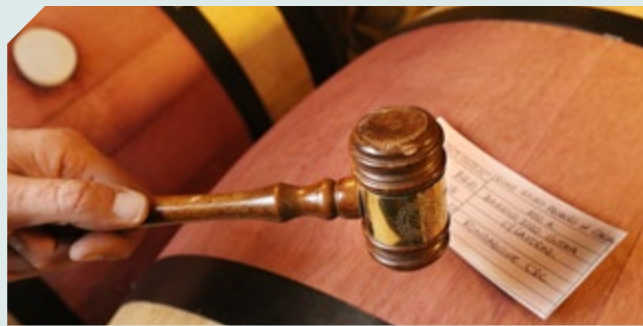
HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO

zignagovetro.com

Barolo en primeur: il 30 ottobre l'asta benefica al Castello di Grinzane Cavour



Il 30 ottobre il Castello di Grinzane Cavour ospiterà la prima gara internazionale di beneficenza "Barolo en primeur". **Saranno 15 le barrique, ancora in affinamento, destinate all'asta.** Ognuna associata a un progetto no-profit nel campo della salute, della ricerca, delle arti e della cultura, dell'inclusione sociale e della salvaguardia del patrimonio culturale. Chi farà l'offerta più generosa a sostegno di questi progetti no-profit (base d'asta di 30mila euro) diventerà proprietario/titolare della relativa barrique abbinata, da cui saranno poi ottenute circa 300 bottiglie di Barolo Gustava 2020 numerate e "vestite" da un'etichetta creata in esclusiva dallo scultore Giuseppe Penone. Le bottiglie saranno consegnate dopo il periodo obbligatorio di affinamento, a partire da gennaio 2024.

L'asta, promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, in collaborazione con la Fondazione Crc Donare e con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, è realizzata in collaborazione con Christie's e in collegamento simultaneo da New York, dove sarà presente Antonio Galloni, il critico enologico e Ceo di Vinous che ha coniato un NFT (Non Fungible Tokens), certificato di autenticità digitale garantito tramite blockchain e annesso a ogni barrique. A battere l'asta sarà Cristiano De Lorenzo, direttore di Christie's Italia.

PUGLIA. In Salento la wine sharing company di Tenuta Liliana



Una vigna partecipata da **soci internazionali che diventano partner mediante la sottoscrizione di quote azionarie** e che potranno vendere il loro vino in tutto il mondo, prendendo decisioni comuni e congiunte dalla coltivazione all'imbottigliamento. L'iniziativa è di Antonio Intiglietta, pugliese di origini (fondatore di Artigiano in Fiera, manifestazione che si tiene a Milano, dedicata al mondo delle microimprese), che ha deciso, assieme a sua moglie Liliana Angelillo, di lanciare il progetto di wine sharing company applicandolo, tra i primi, a una cantina.

Con 8,5 ettari vitati, destinati a salire a 14 nel prossimo biennio, Tenuta Liliana (il cui progetto è partito nel 2018) ha come obiettivo il raggiungimento di quota 80mila bottiglie annue, a base di Cabernet Sauvignon (disponibili dal 2022). La struttura, di nuova realizzazione a Parabita, in provincia di Lecce, è stata ricavata in una ex cava di tufo, bonificata, rigenerata e dotata di moderne tecnologie. "Per il Salento" afferma Intiglietta "oggi esiste la concreta possibilità di rigenerazione in chiave agricola e agrituristica, creando i presupposti di una vera e propria valley".



BIOLOGICO. Settesoli adotta il disciplinare Alta qualità bio

Settesoli è la prima cooperativa vitivinicola nazionale ad applicare il protocollo Alta qualità bio (Aqb). Un modello virtuoso che punta ad alzare ulteriormente il livello della produzione biologica. L'iniziativa è partita con la campagna viticola 2021 e, ad oggi, coinvolge 78 viticoltori. **Garantirà una maggiore qualità delle uve e un'ulteriore diminuzione dell'inquinamento del suolo.** Per i viticoltori, si tratterà di rispettare parametri più restrittivi di quelli europei in vigo-

re per le coltivazioni biologiche.

Il disciplinare interno della cantina presieduta da Giuseppe Bursi (foto) limiterà ulteriormente i valori consentiti di residui dall'uso di fosfiti o loro metaboliti garantendo così un vino biologico di altissima qualità. Per verificare i valori di queste componenti, Settesoli effettuerà, a monte degli oltre 30mila controlli già

in vigore sui prodotti finiti e semilavorati, esami specifici con prelievi in vigneto (foglie e uve), in diversi periodi dell'anno. Prevista un'assistenza tecnica in funzione del raggiungimento dei parametri. Chi non li rispetterà sarà escluso dal progetto che avrà anche risvolti economici, dal momento che le uve da protocollo Aqub saranno pagate a prezzi più alti.

MONTEPULCIANO. Al via la prima vendemmia per la tipologia Pieve

Il 2021 sarà ricordato nella storia a Montepulciano perché ufficialmente è il primo anno in cui si vendemmia anche per la nuova tipologia di Vino Nobile di Montepulciano, quella che avrà la menzione "Pieve" e che dovrà restare in cantina almeno tre anni. A li-



vello quantitativo, il dato è in calo, ma in linea con l'andamento regionale, mentre la qualità è elevata, visto che non sono state registrate situazioni di particolare preoccupazione. Per questa vendemmia **sono più di mille i lavoratori stagionali impiegati, oltre ai circa 1200 addetti del settore** (di cui il 60% tra i 20 e 40 anni).

Segnali positivi anche dalle vendite, con un +44% nei primi otto mesi del 2021, mentre è in risalita il segmento delle vendite dirette e del consumo locale, grazie al ritorno dell'enoturismo, che sta perdurando anche durante tutto settembre e ottobre.

PRIMITIVO DI MANDURIA. Qualità ottima e volumi in aumento del 15-20%



Vendemmia conclusa per la Dop Primitivo di Manduria, che in questo 2021 è risultata posticipata di 10 giorni, come spiega Mauro di Maggio, presidente del Consorzio del Primitivo di Manduria: "La qualità delle uve si è dimostrata subito eccellente dal punto di vista fitosanitario. Inizialmente, abbiamo pensato a un'annata incerta, a causa delle elevate temperature di luglio e agosto ma, alla fine, tecnologia e competenza ne hanno salvato la qualità".

Sul fronte quantitativo, le stime pre-vendemmiali parlavano di un incremento tra 15% e 20%, rispetto ai 29.224.625 kg del 2020. Previsioni che vengono confermate dallo stesso Consorzio. — G.A.



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Lambrusco di Sorbara del Fondatore CLETO CHIARLI TENUTE AGRICOLE

In Emilia nei pressi di Modena troviamo la Chiarli 1860, storica azienda del panorama enologico italiano, fondata nel 1860 da Cleto Chiarli. Nel 2001 nasce la Cleto Chiarli Tenute Agricole, che raggruppa oggi una produzione di etichette di alto livello. Con Marco Sabellico assaggiamo il Lambrusco di Sorbara del Fondatore. Dal colore intenso di ciliegia matura, al naso emergono note di frutti rossi di frutti di bosco, mirtillo e ciliegia matura, note floreali di rosa e viola. In bocca il vino è elegante, dinamico, ricco di frutto, sorretto da una bella acidità e con un'effervescenza cremosa e carezzevole. Ottimo da abbinare ai piatti della cucina emiliana, paste ripiene, salumi e fritti.

Visita il sito: www.chiarli.it/it/
e visita l'e-commerce:
www.chiarli.it/it/shop/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CUNdM-erMsR/

FIERE. Si ricompone il calendario 2022: primo appuntamento a Parigi. Intanto Vinitaly scalda i motori con la Special Edition

Si ritorna alle fiere in presenza, almeno in calendario. Dopo lo stop dello scorso anno, **Wine Paris & Vinexpo Paris** annuncia il ritorno a Paris Expo Porte de Versailles dal 14 al 16 febbraio 2022 per la sua terza edizione. L'evento, che coprirà quattro padiglioni all'ingresso del polo fieristico e si rivolgerà tanto ai piccoli viticoltori quanto ai grandi brand internazionali. Attesi 2800 espositori in rappresentanza di 23 Paesi produttori. "Non vediamo l'ora di riunirci di nuovo con tutti", ha sottolineato Rodolphe Lameyse, ceo di Vinexpodium.

Il secondo evento fieristico nel calendario 2022 è a Düsseldorf per **ProWein**, che proprio qualche giorno fa ha confermato le date dal 27 al 29 marzo, annunciando anche un allargamento degli spazi fieristici - con l'estensione ad altri tre padiglioni per un totale di 13 - per garantire tutte le norme di sicurezza.

A seguire, toccherà a **Vinitaly** con l'edizione tradizionale, dal 10 al 13 aprile a Verona. Intanto, però, la città scaligera si prepara ad accogliere Vinitaly Special Edition (17-19 ottobre), la tre re giorni di Veronafiere riservata al wine business che vuole essere una tappa di avvicinamento alla 54esima edizione, oltre che l'occasione per aziende, consorzi e associazioni di riprendere il contatto con la domanda interna e internazionale. Annunciata per l'occasione anche la partnership con Fipe - Confcommercio per valorizzare l'offerta enogastronomica in un momento cruciale per la ripresa delle attività e dei consumi. - **L.S.**

CONCORSI. I vini "resistenti" si sfidano in Trentino. Domande entro il 15 ottobre

Prima rassegna nazionale per i vini da vitigni resistenti. La organizza la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Trento). L'evento si articolerà in due giornate: il 18 novembre la valutazione dei vini a cura di una commissione qualificata e il 2 dicembre la cerimonia pubblica di premiazione. Le aziende vitivinicole interessate a partecipare possono presentare domanda di iscrizione, scaricabile sul sito www.fmach.it entro il 15 ottobre.

Facendo tesoro dell'eredità acquisita sia con l'attività di ricerca sulle varietà tolleranti alle principali patologie fungine che hanno portato di recente la Fem a iscrivere del Registro nazionale quattro nuove varietà, sia con il concorso dei vini del territorio giunto alla quarta edizione, è nata l'idea di dar vita a questa manifestazione che intende valorizzare e promuovere i vitigni innovativi e sostenibili in gradi di offrire tolleranza alle malattie fungine, riducendo sensibilmente l'uso degli agrofarmaci. **I vini in gara dovranno essere prodotti con almeno il 95% di uve provenienti da varietà Piwi (PilzWiderstandsfähig)** e saranno valutati da una commissione composta da 24 esperti, selezionati tra enologi, enotecnici, giornalisti, sommelier e ricercatori afferenti al mondo agroalimentare.



FORMAZIONE. "Il vino diventi materia di studio negli Istituti Turistici e Alberghieri". L'appello delle Donne del Vino



Introdurre il vino fra le materie di studio degli Istituti Turistici e Alberghieri di tutta Italia. È la proposta dell'Associazione nazionale Le Donne del Vino, che già quest'anno sperimenterà l'insegnamento in Emilia-Romagna, Sicilia e Piemonte, grazie al progetto D-Vino.

"Facciamo un appello alle associazioni di sommelier, assaggiatori, diplomati WSET, dottori in scienze gastronomiche perché preparino i docenti necessari a insegnare a centinaia di classi in ogni regione italiana" dice la presidente Donatella Cinelli Colombini *"Nella logica dei grandi progetti europei come il Farm to Fork e la Next generation, crediamo nel vino come acceleratore di cambiamento sostenibile e accorciatore della distanza fra città e campagna"*.

Attualmente, secondo l'Associazione che conta 950 socie, solo alcuni presidi di Scuole Alberghiere hanno già attivato i corsi sul vino, mentre **nessun Istituto Turistico ha insegnamenti di questo tipo**. Quando, invece, dati alla mano, il vino costituisce circa un terzo dei ricavi dei ristoranti e, sul fronte turistico, l'enogastronomia è la prima attrattiva dei viaggiatori stranieri diretti in Italia, con il 62% dei cataloghi dei tour operator che contiene almeno un'offerta enogastronomica.

BAROLO LE COSTE DI MONFORTE



Una selezione di uve del prestigioso vigneto Le Coste di Monforte d'Alba.

I vini Amalia nascono dal lavoro in vigna, sulla terra, e si completano in cantina, dove l'innovazione tecnologica compare esclusivamente a supporto attento e rispettoso della tradizione.

www.cascinaamalia.it

EVENTO. Torna "Il Nizza è": quattro giorni a partire dal primo ottobre

Ricco programma di iniziative per "Il Nizza è", seconda edizione dell'evento dedicato al Nizza Docg e al patrimonio gastronomico locale. L'appuntamento, per il pubblico e per gli operatori, si terrà in due location della città



d i Nizza Monferrato: Palazzo Crova e la Torre del campanon dal primo al quattro ottobre. Ideato e promosso da Enoteca Regionale di Nizza Monferrato, in collaborazione con l'Associazione produttori del Nizza, presieduta da Stefano Chiarlo, e la Città di Nizza Monferrato (col supporto di Ais), l'evento punta a far conoscere la denominazione, attraverso banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet. "Il Nizza è" sarà aperto al pubblico dal primo al tre ottobre, mentre il quattro è riservato agli operatori di settore.

"Vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino" commenta Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale di Nizza Monferrato. **C'è attesa per il forum di inaugurazione sulle "Prospettive del Nizza Docg"**. Il palinsesto 2021, inoltre, prevede come vino ospite il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso". Mentre la Torre del campanon ospiterà la degustazione "Nizza è...tra le stelle" (2 e 3 ottobre dalle 18 alle 19).

Info: enotecanizza.it

supervisione editoriale

Paolo Cuccia
 coordinamento contenuti
 Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it
 hanno collaborato
 Gianluca Atzeni, Lorenzo Ruggeri,
 Tiziana Samari
 progetto grafico
 Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201
 pubblicità
 direttore commerciale
 Francesco Dammicco - 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
 resp. pubblicità
 Paola Persi - 06.55112393
persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 3 OTTOBRE

❖ DOUJA D'OR

Asti
doujador.it

FINO AL 30 OTTOBRE

❖ "SUG HERO - METAFORME"

Mostra a Conegliano (Treviso) presso Palazzo Sarcinelli
suberdesign.it/mostra-sug-hero-metaforme/

1 OTTOBRE

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Laurent Perrier
 Grand Siècle N°24
 sui canali social del Gambero Rosso

1 OTTOBRE

❖ IL NIZZA È

Nizza Monferrato (Asti)
 fino al 4 ottobre
enotecanizza.it

1 OTTOBRE

❖ TUTTI GIÙ IN CANTINA

Velletri (Roma)
 via Cantina Sperimentale
 dalle 17 alle 24
 fino al 3 ottobre
ideeinfermento.it

2 OTTOBRE

❖ L'AUTUNNO DI BACCO

Monte Porzio Catone (Roma)
 piazza Borghese
 fino al 3 ottobre

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/

2 OTTOBRE

❖ MILANO WINE WEEK

Milano
 fino al 10 ottobre
milanowineweek.com

4 OTTOBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Audarya
 Nuracada Bovale '19
 sui canali social del Gambero Rosso

6 OTTOBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Amalia Cascina in Langa
 Barolo Le Coste di Monforte '16
 sui canali social del Gambero Rosso

9 OTTOBRE

❖ SICILIA IN BOLLE

Realmonte (Agrigento)
 presso Ristorante Madison
 via Panoramica, 100
 fino all'11 ottobre
siciliainbolle.it

10 OTTOBRE

❖ LIFE OF WINE

Roma
 Hotel Villa Pamphili
 14.30 - 20
lifeofwine.it

10 OTTOBRE

❖ CHAMPAGNE EXPERIENCE

ModenaFiere - Padiglione A
 dalle 10.00 alle 18.30
 fino all'11 ottobre
champagneexperience.it

15 OTTOBRE

❖ TERRE DI PISA FOOD&WINE FESTIVAL

Pisa
 piazza Vittorio Emanuele II
 fino al 17 ottobre
pisafoodwinefestival.it

17 OTTOBRE

❖ VINITALY SPECIAL EDITION

VeronaFiere
 Verona
 viale Del Lavoro
 fino al 19 ottobre
www.vinitaly.com

GRANDI CANTINE ITALIANE. Lazio/2

Le grandi cantine del Lazio



**POGGIO
LE VOLPI**

VIA COLLE PISANO, 27 | MONTE PORZIO CATONE (RM) | WWW.POGGIOLEVOLPI.COM | ☎ 06 9426980

La prima pietra dell'azienda fu posta da Manlio Mergè nel 1920, quando cominciò a produrre e commerciare vino sfuso. Il passo, da realtà locale a nazionale, spetta al figlio Armando, ma il salto qualitativo lo si deve a Felice, che nel 1996 fa diventare Poggio Le Volpi una delle realtà più importanti del Lazio. Siamo a Monte Porzio Catone, nell'area dei Colli Albani, a pochi chilometri da Roma, dove i 35 ettari vitati dell'azienda trovano nel vecchio vulcano il terreno per dare ottimi risultati: minerali come potassio, fosforo, zolfo e magnesio, rocce laviche, tufi e sabbia, concorrono al buon drenaggio e all'assorbimento dell'acqua e quindi alla fertilità del terreno; è così che nascono vini di grande espressione territoriale.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Frascati Sup. Epos Ris. '17

A base di malvasia di Candia, con un piccolo saldo di trebbiano, il Frascati Superiore Epos Riserva '17 è tra i vini più simbolici della denominazione: al naso profuma di salvia, nespole e scorza di limone candita; la bocca è elegante e sapida con un piacevole finale di mandorla tipico della tipologia. Da non sottovalutare su una saporita cacio e pepe.

Frascati Brut M. Cl. Asonia '12

L'Asonia è un Metodo Classico da uve malvasia di Candia in purezza che effettua una sosta sui lieviti per la presa di spuma di circa 60 mesi. Alla fine il risultato è uno spumante che presenta classici sentori di crosta di pane arricchiti da refoli di frutti e fiori bianchi. In bocca è cremoso, fresco e dotato di una piacevole sensazione salina. Adatto per l'aperitivo, meglio ancora se abbinato ai crudi di mare.



Roma Rosso Ed. Limitata '16

Il Roma Rosso Edizione Limitata '16 resta il riferimento aziendale. Montepulciano, syrah e cesanese si uniscono dando un rosso che alterna profumi di frutti neri e fiori scuri con ginepro e spezie dolci; fa seguito un palato fitto, intenso e appagante, in grado di accompagnare egregiamente piatti di carne succulenti come la coda alla vaccinara.



Le grandi cantine dell'Abruzzo

I ILLUMINATI

C.DA SAN BIAGIO, 18 | CONTROGUERRA (TE) | WWW.ILLUMINATIVINI.IT

☎ 0861 808008 | INFO@ILLUMINATIVINI.IT

Autentici patriarchi della viticoltura abruzzese, la famiglia Illuminati coltiva attualmente un vigneto che si estende per 130 ettari all'interno degli areali delle denominazioni Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane e Controguerra. L'azienda nasce alla fine dell'800 con Nicola, ma la svolta arriva negli anni Settanta grazie alla decisione del Cavalier Dino di iniziare gli imbottigliamenti, introducendo peraltro tecniche di vinificazione inedite per la zona. Al suo fianco ci sono da tempo i figli Lorenzo e Stefano, che hanno contribuito a rafforzare ulteriormente una gamma differenziata per provenienza delle uve e modalità di lavorazione, con i grandi rossi da invecchiamento a guidare come sempre il gruppo.



I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Ris. '15

Il Colline Teramane Zanna si riconosce per l'impronta robusta e affumicata, addolcita dagli apporti di frutti neri in confettura e sostenuta dalla vigorosa impalcatura tannica. Si esalta con brasati e carni rosse stufate.

Montepulciano d'Abruzzo Illico '17

Classico, ricco e godibile l'Illico '17. Al naso esprime frutti rossi su un delicato sfondo speziato, al palato è dinamico con tannini presenti ma non invadenti. Da provare con sughi a base di cacciagione.



Montepulciano d'Abruzzo Riparosso '18

Pieno, rotondo e armonico il Riparosso '18. Al naso si apre su profumi di frutta rossa e sensazioni floreali di violetta. Gusto di liquirizia sul finale. Si accompagna perfettamente con l'agnello alla scottadito.

GAMBERO ROSSO®

GRANDE DEGUSTAZIONE

trebiccchieri

2022



premiati dalla guida VINI D'ITALIA 2022

16 e 17 OTTOBRE 2021

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

Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali
su gamberorosso.it/academy

ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO



GRANDI CANTINE ITALIANE. Abruzzo/2

Le grandi cantine dell'Abruzzo



VIA GAMBERALE, 2 | SAN MARTINO SULLA MARRUCINA (CH) | WWW.MASCIARELLI.IT | 0871 85241

Il progetto vitivinicolo dell'azienda fondata da Gianni Masciarelli nel 1981, oggi guidata dalla moglie Marina insieme alla figlia Miriam, si snoda sulle quattro province abruzzesi, come a voler riassumere le caratteristiche geografiche e pedoclimatiche della regione. Si va dalle calde e dolci Colline Teramane al clima continentale di Ofena (in provincia de L'Aquila), passando per i vigneti di Loreto Aprutino (Colline Pescara), arrivando fino alla provincia di Chieti, dove si trova la cantina principale. La gamma dei vini è ampia e viene declinata in cinque linee - la Classica, Gianni Masciarelli, Marina Cvetic, Castello di Semivicoli e Villa Gemma - dove, alle ottime etichette pensate per il consumo quotidiano, si affiancano ambiziose ed esaltanti selezioni.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Abruzzo Pecorino Castello di Semivicoli '19

Bellissimo il profilo agrumato di questo Pecorino che poi si apre anche ai fiori bianchi, il tutto sottolineato da delicate sensazioni salmastre. In bocca emerge un frutto pieno e carnoso su un sorso intenso e di buona persistenza. Quello che ci vuole su un carpaccio di pesce spada.



Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli '18

È davvero un'ottima versione quella del 2018: frutta esotica e agrumi aprono un quadro espressivo rinfrescato da una vena di erbe aromatiche; in bocca si presenta denso e polposo, ampio e armonico grazie alla piacevole vena minerale e sapida; perfetto per accompagnare le triglie alla brace.



Castello di Semivicoli Rosso '17

Merlot, cabernet sauvignon e montepulciano si uniscono per creare un rosso che profuma di frutti rossi e neri maturi con delicate sfumature erbacee. Fresco e gustoso, è dotato di tannino sottile e beva spigliata. Vino da tutto pasto, ma ottimo per lo spezzatino di manzo.

SCAMBI. Record a giugno per il commercio mondiale: 32,5 mld di euro



S cambi mondiali di vino a livelli record a giugno 2021. Il valore (anno su anno) di 32,55 miliardi di euro, certificato dall'Osservatorio spagnolo del mercato del vino (Oemv), ha superato il livello record registrato a gennaio 2020, dunque nel pre-pandemia. Il risultato del boom dell'export è stato determinato da un forte recupero nel mese di marzo 2021, così come dagli oltre 800 milioni di euro guadagnati mensilmente sia ad aprile sia a giugno.

Nel complesso, **la pandemia aveva ridotto di oltre 2 miliardi di euro il giro d'affari del commercio globale di vino** ma, come sottolineano gli analisti di Oemv, il settore si è ripreso oltre ogni aspettativa. Per quanto riguarda i volumi, che avevano registrato le maggiori flessioni tra

aprile e maggio 2020, si è registrato uno straordinario recupero tra marzo e giugno 2021, passando da 103 a 108 milioni di ettolitri. Un trend che ha consentito di superare il livello delle vendite pre-Covid già ad aprile 2021, seppure al di sotto del record storico di fine 2017, quando gli ettolitri furono 109 milioni.

Considerando i formati, il vino confezionato (incluso il bag in box) ha recuperato i livelli pre-pandemia a giugno 2021, con 29,86 miliardi di euro, ed è stato quello che ha sofferto maggiormente rispetto al segmento del vino sfuso. Quest'ultimo ha rapidamente ripreso i livelli a valore del periodo pre-crisi tra giugno e dicembre 2020 e, a giugno 2021, ha fatto registrare addirittura volumi superiori ai 35 milioni di ettolitri, che corrispondono a cifre vicine al record storico di oltre 36

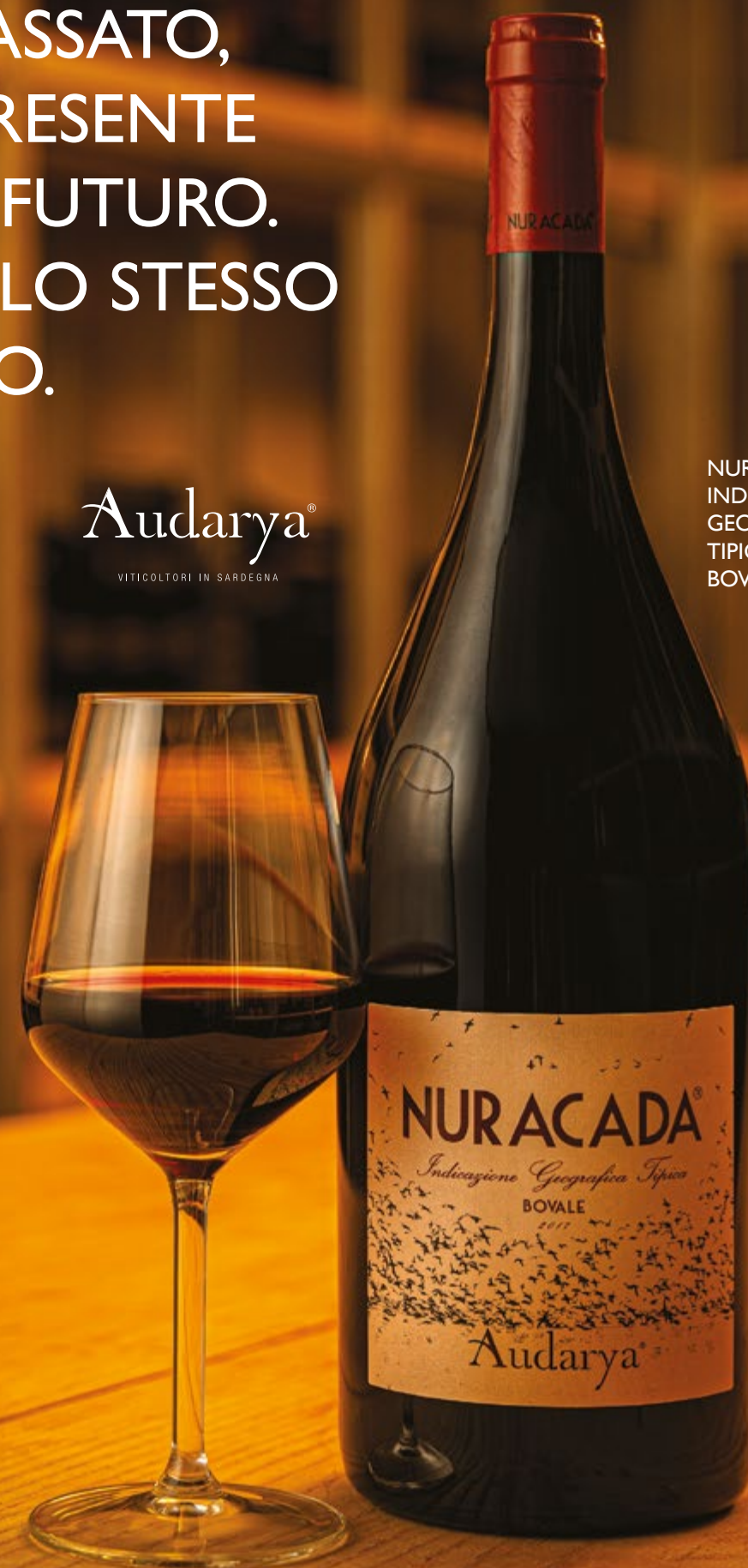
mln/hl.

In generale, quindi, il commercio mondiale di vino sta dando segnali di straordinaria ripresa dopo il colpo inferto dalla pandemia, sia nei valori sia nei volumi, soprattutto nel formato in confezione, rispetto allo sfuso. Se si prova a guardare all'andamento del secondo semestre, gli esperti dell'Oemv partono dal calo di produzione di Italia, Francia e Spagna, per dire che **il commercio degli sfusi rimarrà molto sostenuto e probabilmente a prezzi più alti dello scorso anno**. Inoltre, il ritorno a una relativa normalità delle attività commerciali e le minori restrizioni sanitarie, sia per quanto riguarda gli alberghi sia nelle abitazioni private, favoriranno un positivo andamento delle vendite dei vini confezionati, più nei valori che nei volumi.

IL PASSATO,
IL PRESENTE
E IL FUTURO.
NELLO STESSO
VINO.

Audarya®
VITICOLTORI IN SARDEGNA

NURACADA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
TIPICA
BOVALE 100%



IL MIO EXPORT

Giampaolo Farchioni - Terre de la Custodia

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

L'export di Terre de la Custodia corrisponde al 22% del totale. Siamo ben presenti nel mercato asiatico, soprattutto in Cina: su 100 bottiglie di Terre de la Custodia vendute nel mondo, 70 vanno in questo mercato sempre più interessante ed esigente. Siamo anche ben presenti in Europa: il mercato inglese e quello tedesco sono, per noi, molto importanti.

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

Alcune categorie di vino - come le bollicine, che sono legate a momenti di socialità e di festa - hanno sofferto molto durante il lockdown. All'estero - dove siamo presenti esclusivamente nei canali Horeca - abbiamo sofferto a causa della chiusura dei ristoranti. Inoltre, molti Paesi si sono ritirati sui prodotti locali. L'export adesso sta ripartendo ma non riesce ancora a coprire le perdite provocate dalla pandemia.

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

Per una realtà piccola come quella umbra - ricordiamo che la nostra doc produce un quantitativo limitato di bottiglie - è fondamentale comunicare all'estero le caratteristiche e l'anima del nostro territorio. Il turismo enogastronomico diventa cruciale perché l'esperienza diretta rende indimenticabili i nostri vini. I consorzi, pertanto, devono fare la loro parte per far conoscere il sistema Italia e le sue eccellenze.

4 Come va con la burocrazia?

Questa è una nota dolente. Il nostro Paese fa già fatica a proteggere un brand celeberrimo come il Prosecco, figuriamoci per tutto il resto. In molti Paesi, poi, il ritorno del protezionismo doganale crea molti ostacoli: penso soprattutto all'aumento dei controlli burocratici nel Regno Unito a causa della Brexit.

5 Come promuovete normalmente i vostri vini all'estero e come lo state facendo in questo periodo di emergenza Covid-19?

La porta di accesso ad alcuni mercati favorita dai roadshow del Gambero Rosso aiuta moltissimo. Fare degustazioni nei diversi Paesi è fondamentale. Allo stesso modo un aiuto per la promozione dei vini - specie per le doc più piccole - viene dai riconoscimenti e dai premi internazionali.

6 Ci racconti un aneddoto (positivo/negativo) legato alle sue esperienze all'estero.

Una volta, in occasione di una degustazione in Corea del Sud sono stato redarguito perché la temperatura di servizio non era perfetta. Un evidente segno che questi Paesi, pur non avendo una tradizione vitivinicola, hanno una grande attenzione per le modalità di consumo. Un'altra volta, in una degustazione a Tokyo, alcuni partecipanti sono arrivati a chiedermi informazioni sullo spessore della buccia del Sagrantino: una curiosità che dimostra il grande livello di precisione tecnica richiesto in quel contesto.

❖ Terre de la Custodia

Gualdo Cattaneo - Perugia - terredelacustodia.com

NEL PROSSIMO NUMERO
BADIA DI MORRONA

Ben oltre i Millesimi rari
RICREARE L'ANNATA PERFETTA

98/100

JAMES SUCKLING.COM

95/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE

18,5/20

James Robinson



Fotografato Iris Velghe - Disegno LUMA

Grand Siècle N°22 magnum. Su prenotazione. www.grandsiecle.com
@ #grandsiecle

IL VINO EUROPEO SPERIMENTA L'ETICHETTA ELETTRONICA

▲ a cura di Loredana Sottile

Al via il progetto pilota sulla piattaforma U-Label lanciata dal Ceev, in vista delle nuove regole di etichettatura per i produttori europei. Il presidente Barillère: “Così si danno più informazioni ai consumatori, senza modificare l'aspetto della confezione”. Tra le prime aziende a testare il sistema anche tre italiane



Prove generali di e-label per il vino europeo. È appena stata presentata dal Ceev-Comité Européen des Entreprises Vins, insieme a spiritsEurope, la piattaforma **U-Label**, che consente alle aziende vinicole e di liquori di creare facilmente le proprie etichette elettroniche, per dare ai consumatori tutte le informazioni richieste dall'Europa, in ambito della prossima Pac, e obbligatorie dal 2023. In particolare, la piattaforma conterrà un elenco degli ingredienti (quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale), una dichiarazione nutrizionale, le avvertenze sanitarie (obbligatorio il logo del divieto per le donne incinte; facoltativi quelli su alcol ai minorenni e sulla guida in stato di ebbrezza), eventuali informazioni sulla sostenibilità del prodotto e sul consumo responsabile con il logo di Wine in Moderation. Non ci sarà spazio, invece, per comunicazioni di tipo promozionale (anche se è possibile, tramite link, accedere alla pagina web dell'azienda), né sarà uno strumento per tracciare il profilo dei consumatori. Il link avverrà tramite un Qr code, posto sul retro-etichetta della bottiglia che porterà ad una pagina tradotta automaticamente in 24 lingue. Invece, in fase di inserimento dati, la cantina dovrà semplicemente selezionare le informazioni dal menu delle opzioni, già presenti sulla piattaforma, nella propria lingua d'origine. Il resto è automatico, con possibilità di aggiornamento costante.

“Abbiamo deciso di creare U-Label per offrire a tutte le aziende di vino e liquori una soluzione chiavi in mano conveniente per intraprendere questo viaggio digitale” ha spiegato **Ignacio Sánchez Recarte**, segretario generale Ceev “Siamo orgogliosi di poter fornire questo innovativo strumento multilingue nell'arco di due anni prima che le nuove regole di etichettatura diventino un obbligo legale per i produttori di vino nell'ambito della riforma della Pac”. Fa un passo in avanti **Ulrich Adam**, direttore generale di SpiritsEUROPE: “Questo è ciò che forniamo volontariamente tramite U-Label, ma chiediamo alla Commissione europea di seguire l'esempio e stabilire lo standard”. »

Di cosa si occupa il Ceev

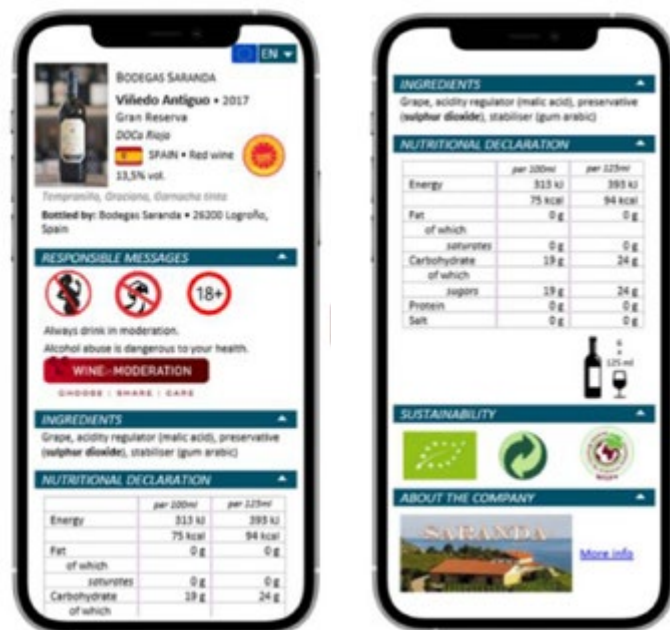
Fondato nel 1960, il Comité Européen des Entreprises Vins (www.cee.eu) rappresenta le aziende vinicole dell'Unione Europea nell'industria e nel commercio, per un totale di oltre il 90% dell'export Ue. Riunisce 23 organizzazioni nazionali di 11 Stati membri dell'Ue, oltre a Svizzera, Regno Unito e Ucraina.

» ETICHETTA ELETTRONICA: UN COMPROMESSO LUNGO ANNI

Di fatto l'obbligo di introdurre la lista degli ingredienti e le calorie entrerà in vigore con l'approvazione definitiva della Pac, attesa per questo autunno, prevedendo un arco di tempo di due anni per dare modo alle cantine di adeguarsi. Tuttavia, **il tema è in discussione da anni e la prima proposta di e-label era arrivata nel 2017** dalle principali sigle di settore europee – Ceev, Copa-Cogeca e Efow – con l'apporto decisivo dell'Italia (con Unione Italiana Vini e Federvini in prima linea), dopo che nel 2017 la Commissione Ue aveva chiesto soluzioni per fornire delle etichette trasparenti in fatto di informazioni.

La soluzione della e-label ha, quindi, evitato il ricorso obbligatorio alle informazioni nutrizionali e alla lista degli ingredienti direttamente in etichetta (che si trasformerebbe in questo modo in un "lenzuolo di testo"). Opzione comunque percorribile da chi non volesse utilizzare l'etichetta digitale, ma inserire tutto in quella cartacea. Rimarrà, comunque, su quest'ultima l'indicazione delle calorie, che si è scelto di esprimere per una porzione definita drinking unit (un bicchiere da 100 ml di vino), utilizzando un pittogramma in modo da risultare comprensibile in tutte le lingue, senza bisogno di traduzioni.

Parallelamente a quanto successo con il vino, anche il settore delle bevande spiritose ha intrapreso un percorso di autoregolamentazione attraverso l'adozione, già nel 2019, del Memorandum of Understanding che fissa l'impegno di inserire nelle etichette il valore energetico del prodotto e fornire informazioni al consumatore, attraverso mezzi digitali, sulla lista degli ingredienti e i valori nutrizionali.



Esempio delle informazioni disponibili sulla piattaforma U-Label

“Consentire ai consumatori di compiere scelte alimentari sane, anche per quanto riguarda le bevande alcoliche, è uno degli obiettivi chiave della Commissione. E la piattaforma U-label risponde alla domanda dei consumatori di maggiori informazioni”

— **Claire Bury**, vicedirettore generale della Dg Sante presso la Commissione europea

“I consumatori di oggi si aspettano una maggiore trasparenza sui prodotti che consumano e l'etichettatura digitale può rispondere a questa domanda aumentando le informazioni che le aziende condividono con i propri consumatori, senza modificare l'aspetto della confezione”

— **Jean-Marie Barillère**, presidente Ceev

SEDICI AZIENDE PARTECIPANO ALLA SPERIMENTAZIONE

Quella appena lanciata è, quindi, una piattaforma sperimentale rivolta a chi vorrà già testare il nuovo sistema e iniziare a caricare i dati online. Attenzione, però, come già scritto sopra, **non c'è obbligo di utilizzo della piattaforma digitale, fermo restando l'obbligo di dare le informazioni richieste dall'Ue**. Inoltre, la piattaforma U-label è la prima, ma non sarà necessariamente l'unica a disposizione, così come ricorda a Tre Bicchieri **Sandro Sartor**, vicepresidente Uiv e presidente di Wine in Moderation: *“È giusto dire che quella presentata dal Comité Européen des Entreprises Vins non è un monopolio. Anche altri soggetti o collettivi di aziende o consorzi potranno creare la propria piattaforma, purché sia separata dal proprio sito di promozione e coerente con quanto previsto dal regolamento Ue”*.

Intanto, sono 16 le prime imprese europee aderenti al progetto pilota U-label e tra queste tre italiane: Masi Agricola, Mgm Mondo del Vino e Zonin. *“Da parte »*

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

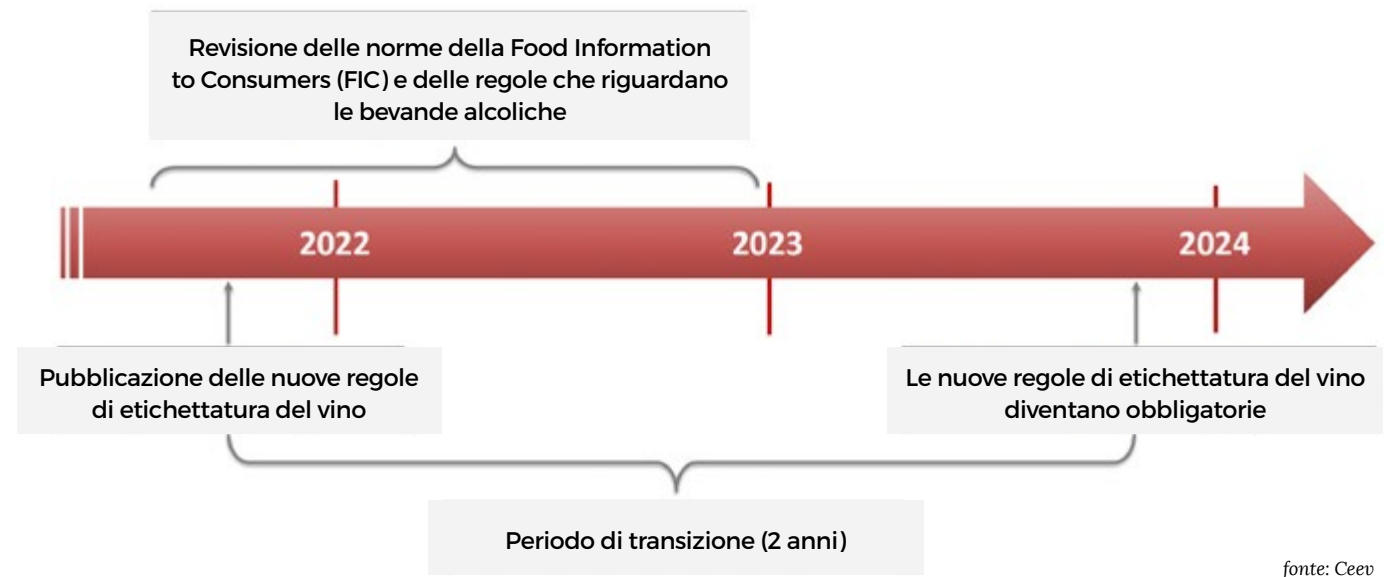
21 OTTOBRE 2021
Il Liberty
viale Monte Grappa, 6
MILANO
☎ 02-29 011 439

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/

Timeline



» *nostra*” ha dichiarato il direttore marketing di Masi Agricola **Raffaele Boscaini** “sosteniamo con grande convinzione questa iniziativa volta in primis a garantire la totale trasparenza verso il consumatore. La tecnologia ci supporta in modo determinante in questa operazione permettendo di coniugare un'informazione puntuale e approfondita con la gradevolezza e l'originalità del packaging di un prodotto di antica tradizione”. Dopo il lancio, la sperimentazione di U-Label sarà aperta a tutte le aziende vinicole e distillatrici dal primo novembre 2021.

I VANTAGGI PER I MERCATI EXTRA UE

Tra i risvolti futuri del ricorso all'etichetta elettronica, ci potrebbe essere anche la facilitazione delle esportazioni nei mercati terzi, così come svela Sartor: “Premesso che l'obbligo degli ingredienti e dei valori nutrizionali in etichetta, al momento, riguarda solo l'Europa, la piattaforma, in futuro, potrebbe tornare utile anche per riportare altre indicazioni specifiche e obbligatorie in altri mercati extra Ue. In tale direzione, si sta già aprendo un tavolo di negoziazione con gli Usa per utilizzare lo stesso Qr-code anche per avere accesso alle informazioni richieste dal mercato statunitense, in una pagina apposita della piattaforma”. Ancora solo un'ipotesi, ma sicuramente un notevole passo in avanti nella strada verso il superamento degli adempimenti burocratici in fatto di commercio estero. ♦

spiritsEurope

Si tratta della principale voce del settore degli alcolici europei, che riunisce 30 associazioni nazionali e 10 multinazionali per un totale di 44 categorie di prodotti. Per maggiori informazioni www.spirits.eu

“Il settore del vino si conferma nuovamente pioniere ed innovatore in materia di informazione al consumatore, con Uiv tra le prime compagini ad aderire al progetto e promuoverlo. Ma non solo, insieme a queste informazioni verranno anche fornite indicazioni e richiami sul consumo responsabile per il quale il settore è da tempo impegnato”

— **Sandro Sartor**, vicepresidente Uiv e presidente di Wine in Moderation

“U-Label rappresenta una pietra miliare nella trasparenza sui prodotti alimentari. È uno strumento che vede il nostro settore all'avanguardia nell'intero comparto agroalimentare e che, sfruttando il potenziale della comunicazione digitale, favorisce il dialogo e la fiducia tra produttore e consumatore”

— **Micaela Pallini**, presidente Federvini

LA FORZA DEL TERRITORIO

10 Cene imperdibili in 10 ristoranti e trattorie d'Italia

EDIZIONE 2021

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

LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

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

ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

GAMBERO ROSSO

MASCHIO DEI CAVALIERI

LONDRA RIABBRACCIA LE MIGLIORI CANTINE ITALIANE

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri

Ripartenza decisa per il tour del Gambero Rosso, che ha fatto tappa nella capitale britannica. Tra la ricerca di personale di sala (italiano) e le prime conseguenze della Brexit, la città sembra comunque essersi lasciata il Covid alle spalle. Mentre l'abolizione del certificato VI-1 per l'import di vino fa tirare un sospiro di sollievo ai produttori italiani



We're hiring. Partiamo dalla scritta che campeggia davanti a moltissimi ristoranti londinesi, da quelli con pochi coperti ai più strutturati. La ritroviamo nei bar, nelle pizzerie, nei negozi di abbigliamento. Londra è completamente ripartita, anzi, l'impressione è che non sia proprio mai fermata. Il turismo non è ancora a pieno ritmo, ma la pandemia sembra già un lontano ricordo, i ristoranti lavorano a pieno regime. Per strada non si vedono praticamente mascherine, né sono richieste per entrare nella maggior parte degli esercizi. Dopo un giro di ricognizione in città, la parola d'ordine che ritroviamo è 'understaff', a conferma di una difficoltà nettissima di reperire personale, ancor più netta di quanto già non lo sia in Italia, complice l'effetto combinato Brexit-Covid.

GLI SCAMBI CON L'EUROPA NEL POST BREXIT

D'altronde è innegabile che sia un periodo molto delicato anche per gli scambi commerciali con l'Ue. La buona notizia è che il tanto temuto certificato VI-1, richiesto per esportare all'estero e che sarebbe dovuto entrare in vigore a partire dal primo gennaio 2022, è stato abolito: il rischio era di ingolfare ulteriormente le pratiche burocratiche, già gravate dal passaggio doganale, oltre che di far lievitare i corsi delle esportazioni. Un'eventuale sua applicazione avrebbe significato per il trade inglese un aggravio di spese che l'associazione Wsta (che rappresenta oltre 300 imprese tra produttori, importatori ed esportatori di vini) aveva stimato in 70 milioni di sterline l'anno, con prospettive di incrementi anche nei confronti dei consumatori. Invece, l'estensione della non applicabilità del certificato VI-1 a 360 gradi consentirà un risparmio di costi pari a 100 milioni di sterline. Ogni anno, l'industria del vino nel Regno Unito (dalla produzione all'importazione) muove un giro d'affari pari a 11 miliardi di euro e dà lavoro a circa 130mila persone lungo tutta la filiera. L'eliminazione di queste tariffe, secondo le stime Wsta, eviterà un incremento di prezzo per bottiglia di vino pari a circa 13 pence.

Guardando ai numeri delle importazioni, nella classifica 2020, con 733,2 milioni di sterline (erano 754,2 nel 2019, secondo dati Statista) ritroviamo la Francia. L'Italia è al secondo posto con 627,9 milioni di sterline (in calo rispetto ai 684,8 mln del 2019). Seguono Australia (289,4), Nuova Zelanda (270,1) e Spagna (261,6 mln di sterline). Guardando in particolare al nostro Paese, in un anno di grande ripresa per gli scambi, con il vino italiano che, secondo l'Osservatorio Uiv, si appresta a chiudere l'anno a 7 miliardi di euro, il Regno Unito, assieme al Giappone, è l'unico ad aver perso terreno rispetto al già negativo andamento del 2019: nel primo semestre -8% contro -4% del 2019. Ad ogni modo, tutto questo non ferma il mondo dell'enogastronomia, con tante nuove aperture e progetti importanti. »



CALENDAR 2021/2022

2021

OCTOBER

16-17 ROME - Italy	trebicchieri Premiere 2022
27 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri Experience
29 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri Experience

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational



NOVEMBER

02 KYIV - Ukraine	trebicchieri Experience - WS Ukraine
22 TORONTO - Canada	trebicchieri Experience
24 CALGARY - Canada	Top Italian Wines Roadshow 13
30 MIAMI - USA	Top Italian Wines Roadshow 14

DECEMBER

02 SAN DIEGO - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
--------------------	-------------------------------

2022

JANUARY

MUNICH - Germany	trebicchieri Experience
ZURICH - Switzerland	trebicchieri Experience
PRAGUE - Czech Republic	trebicchieri Experience

FEBRUARY

15 PARIS - France	trebicchieri Experience - Vinexpo
16 LOS ANGELES - USA	trebicchieri Experience
18 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri Experience
23 CHICAGO - USA	trebicchieri Experience
25 NEW YORK - USA	trebicchieri Experience

MARCH

14 SALZBURG - Austria	trebicchieri - Special Edition
26 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri Experience - Prowein

DATES TO SHOW UP

BOSTON - USA	Vini d'Italia Experience - ITA
SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow 14
TOKYO - Japan	trebicchieri Experience
BEIJING - China	trebicchieri Experience
SHANGHAI - China	trebicchieri Experience
HONG KONG - China	trebicchieri Experience
HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow 14
SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
AUCKLAND - New Zealand	Top Italian Wines Roadshow 14
SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 14
SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow 14
MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow 14
MOSCOW - Russia	trebicchieri 2022

WORLDTOUR

» TRE BICCHIERI A LONDRA

Sono state ben 40 le cantine premiate nella guida Vini d'Italia 2021 che hanno raggiunto la capitale per l'evento Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Evento che è andato in scena giovedì 23 settembre all'Hackney Town Hall, con una partecipazione anche sopra delle aspettative: più di 500 le registrazioni a fine giornata. Oltre ai 120 vini in degustazione anche due lunghi seminari di approfondimento guidati.

“Siamo alla ricerca di vini tradizionali, autentici, veri, che non strizzano l'occhio al mercato internazionale. E in Italia troviamo sempre conferme”, commenta **Andy Husai** pro-

prietario del ristorante Barceloneta. “Ho molto apprezzato l'approccio franco e diretto dei seminari, il vino ha bisogno di un linguaggio onesto capace di trasmettere emozioni. Ci mancavano eventi come questo”, dichiara il direttore di Tastes of Italy, **William Goodacre**. “Dopo due anni di assenza, abbiamo ritrovato all'evento un grande entusiasmo, tanta energia positiva negli operatori. Mentre gli importatori sono curiosi e attenti, vanno alla ricerca di realtà piccole e di aziende che sono strutturate. C'è un grande interesse per l'Italia, molto più che in passato”, analizza **Arber Shabani**, direttore commerciale della cantina Ridolfi a Montalcino. »

I migliori ristoranti in città

Nel corso della manifestazione sono stati premiati i migliori ristoranti italiani in città secondo le valutazioni della guida Top Italian Restaurants, la pubblicazione digitale dedicata ai ristoranti di autentico sapore italiano nel mondo. La grande novità di questa edizione si chiama **Sartoria**, il locale a Mayfair dello chef Francesco Mazzei si aggiudica per la prima volta le Tre Forchette e contestualmente il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award, grazie al prezioso lavoro svolto dal general manager e sommelier Enrico Bucci, autore di una carta sempre in movimento e moto ben articolata per varietà e profondità. “Siamo rimasti in 6 come team, stiamo stringendo i denti, ma abbiamo ripreso a lavorare benissimo e siamo molto ottimisti. Il vino gira velocemente, abbiamo la possibilità di far provare sempre cose nuove e curiose”, aggiunge Enrico. L'elegante ristorante del cuoco calabrese Mazzei è anche l'unico ristorante in città premiato con tale riconoscimento, con Due Forchette seguono **Locatelli**, che ne perde una, rispetto alla passata edizione, poi **Theo Randhall at the InterContinental** e **Satyrio**, mentre si aggiudicano Una Forchetta **Margot e Trullo**,

una prima assoluta per il locale guidato da Tiam Siadatan e Jordan Frieda, già autori del format di successo Padella. Per quanto riguarda i bistrot e le trattorie, valutate con i Gamberi, spicca **Popolo Shoreditch**, il locale dello chef Jon Lowson, una cucina d'autore e saporita insieme a una carta di vini artigianali di gran carattere: Due Gamberi. Poi, **RC Macellaio Soho – Il Teatro della Carne**, l'ultima apertura dell'imprenditore ligure Roberto Costa, che ha all'attivo ben sei insegne a Londra, oltre alla location milanese; si aggiudica Due Gamberi e il premio Surgiva Taste & Design per la cura dei dettagli, dallo scenico e funzionale forno Charcoa al centro della scena, all'enorme

cappa in marmo di Carrara, all'attenzione per le cotture – grande protagonista la Fassona piemontese – e una carta di soli vini italiani di livello. Tra le novità, spicca la **Mia Mamma**, premiato con Un Gambero, il progetto innovativo di Giuseppe Corsaro, che ogni tre mesi fa avvicinare un team di 'mamme' ai fornelli, con conseguente cambio del focus regionale, in questo momento a farla da protagonista sono i sapori campani. Infine, **50 Kalò** di Ciro Salvo si conferma come migliore pizzeria di Londra, l'unica in città premiata con i Tre Spicchi, grazie a un impasto a regola d'arte e fritti magistrali: il calzone e la frittatina di pasta sono diventati un rito anche tra i Londoners.





THE BEST IN LOMBARDY EXPERIENCE

Il tour del gusto in Lombardia

Dodici appuntamenti che valorizzano
le diverse anime dell'enogastronomia lombarda

I PROSSIMI APPUNTAMENTI:

30 SETTEMBRE 2021
CAFFÈ LA CREPA

Piazza Giacomo Matteotti, 14
26031 Isola Dovarese (CR)
☎ 0375 396161

2 OTTOBRE 2021
OSTERIA SALI E TABACCHI

Piazza S. Rocco, 3 - Località Maggiana - 4
3826 Mandello del Lario (LC)
☎ 0341 733715

PER INFO E PRENOTAZIONI

www.gamberorosso.it/the-best-in-lombardy-experience/

In collaborazione con



» PROSSIMA TAPPA A FINE OTTOBRE

Il World Tour del Gambero Rosso, nonostante tutte le difficoltà con gli spostamenti, è ripartito a pieno ritmo, forte di un rinnovato entusiasmo dei produttori e di dati più che confortanti sul fronte dell'export. A fine giugno è stata la volta di Berlino, mentre Mosca e San Pietroburgo sono state protagoniste a luglio. La manifestazione ripartirà il 27 ottobre da Stoccolma, il 29 Copenaghen, il 2 novembre si sposterà a Kiev. Nello stesso mese le cantine italiane voleranno finalmente Oltreoceano, con tappe in Canada e negli Stati Uniti, grazie alla fine delle restrizioni da parte dell'amministrazione Biden. ❖

Santa Margherita e Sartoria: una festa tutta italiana nella via dei sarti

Una cena a tutto tondo per celebrare le eccellenze italiane a Londra. L'evento si è svolto mercoledì 22 settembre nel salotto di Mayfair, uno dei quartieri più eleganti della città, nella via dei più celebri sarti in città.

La Cantina dell'Anno per Vini d'Italia 2021, il Gruppo Santa Margherita, ha sposato la cucina di Francesco Mazzei: Sartoria è il ristorante italiano migliore in città per la guida Top Italian Restaurants. Un evento per celebrare la ripartenza degli eventi in presenza in una città che sembra già aver messo da parte la crisi pandemica.

La serata è stata presentata da Lorenzo Ruggeri e Alberto Ugolini, brand ambassador di Santa Margherita. Con l'occasione è stato festeggiato il 60esimo anniversario del Pinot Grigio, la prima annata fu messa infatti in commercio nel 1961, per un vino che oggi è esportato in più di 90 Paesi nel mondo. Tra i piatti della serata, una rivisitazione del vitello tonnato, l'antipasto per antonomasia nella ristorazione italiana all'estero e dei magistrali tortelli ripieni di burrata e 'nduja, magistrale l'uso del piccante per quello che è diventato un simbolo dello chef Mazzei, che oltre a Sartoria cura i ristoranti Fiume e Radici. L'abbinamento della serata? Il succulento agnello del Galles con un 'Singing in the glass' Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Campolungo 2015, un sangiovese che esprime al meglio l'intensità e la freschezza dei migliori Sangiovese di Lamole.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



Y By 11 Minutes '20
PASQUA

Sulle sponde del lago di Garda sorge l'azienda Pasqua, storia azienda veronese fondata nel 1925. Oggi alla guida dell'azienda c'è Umberto Pasqua con i figli Riccardo e Alessandro. Con Marco Sabellico assaggiamo Y By 11 Minutes '20. Dal colore rosa antico pallido, al naso è intenso, ricco di frutti rossi, frutti neri, agrumi, note floreali di fiori bianchi e vaniglia. In bocca il vino è fruttato, fresco, dinamico, rotondo, minerale, con note di scorza d'agrume che donano ricchezza e complessità al bouquet, chiude su toni vanigliati. Un vino ottimo come aperitivo o da portare a tavola con i formaggi freschi, burrata e risotti.

Visita il sito: www.pasqua.it/it/home/
e scopri la referenza:
pasqua.it/it/vini-e-vigneti/icons/y/y-by-11-minutes/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CUVLoObNWRx/



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



Barolo Fontanafredda V. La Rosa '17 **FONTANAFREDDA**

Nelle Langhe più precisamente a Serralunga d'Alba sorge Fontanafredda, storica azienda del panorama enologico piemontese riconosciuta per la sua produzione di Barolo. Oggi l'azienda conta 120 ettari di vigneti certificati biologici. Con Marco Sabellico assaggiamo il Barolo Fontanafredda V. La Rosa '17. Dal colore rubino granata, al naso è fine ed elegante, nitido, note di piccoli frutti rossi, note spezziate, fumé, minerali e delicate note floreali. Al palato è bilanciato, caldo, morbido, avvolgente, armonico, strutturato, verticale, con tannini levigati, chiude su un finale lungo e persistente su toni di frutti rossi maturi e liquirizia. Ottimo da abbinare a piatti dalle lunghe cotture, arrostiti e formaggi stagionati.

Visita il sito: www.fontanafredda.it/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CUaVM6fLboU/