



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## RIDURRE I CONSUMI: QUEI PIANI OMS E UE CHE PREOCCUPANO IL VINO

### MIPAAF

La prima del Tavolo della gastronomia. All'ordine del giorno, taglio del cuneo fiscale e fondi strutturali

### SOSTENIBILITÀ

Sei cantine cooperative su 10 ❖ hanno ridotto l'uso di prodotti chimici. L'analisi Nomisma

### FOCUS

Buona la ripresa per il Morellino di Scansano. ❖ Enoturismo e Gdo sostengono la Docg toscana

### SICILIA

Nasce il distretto del vino con sede a Palermo. ❖ Così, in totale, la regione ne annovera 23

### GUIDE

Dalla Cantina dell'anno a quella emergente. ❖ Ecco chi sono i premiati di Vini d'Italia 2022



## Il Noma di Redzepi sul tetto del mondo. Ma è italiana la miglior new entry

The world's 50 best restaurants awards 2021 ha incoronato il Noma di Copenhagen come miglior ristorante al mondo. La spettacolare cerimonia, tenuta lo scorso 5 ottobre ad Anversa (Belgio), ha visto salire sul gradino più alto del podio lo chef René Redzepi, che ha ricevuto, assieme al suo staff, la doppia onorificenza come The world's best restaurant 2021 e The best restaurant in Europe 2021. Il Noma (nella sua nuova veste dopo la riapertura) sale al gradino più alto della classifica dalla seconda posizione del 2019, quando ha debuttato come highest new entry. Prende il posto di Mirazur, vincitore della scorsa edizione e oggi passato nella hall of fame dei ristoranti Best of the best, dove sono presenti, ad esempio, anche l'Osteria francescana di Massimo Bottura (vincitore nel 2016 e nel 2018) oppure El Bulli o lo stesso Noma nella location originale (premiato nel 2010-2012 e 2014).

Dopo il Noma, il podio 2021 vede il Geranium, sempre a Copenaghen, l'Asador Etxebarri di Atxondo (Spagna). Premiata l'attenzione di chef Redzepi per gli ingredienti di stagione insoliti e per un menu diviso in tre periodi (frutti di mare in inverno, verdure in estate, e selvaggina e sapori della foresta in autunno). Sono tre gli elementi di novità - location, concept e proprietà - che rendono di fatto il Noma un nuovo ristorante, eleggibile quindi nella classifica di The World's 50 Best Restaurants. Nella sua versione precedente il Noma è stato in vetta alla lista dei 50 Best in quattro occasioni: nel 2010, 2011, 2012 e 2014.

Spagna e Stati Uniti sono in testa alla classifica di The world's 50 best restaurants con sei ristoranti ciascuno. Anche **l'Italia è ben rappresentata con 4 ristoranti nella lista**: Lido 84 a Gardone Riviera (migliore new entry, al 15esimo posto), Piazza Duomo ad Alba (18esimo), Le Calandre a Rubano (26esimo), Reale a Castel di Sangro (29°). La classifica completa: [theworlds50best.com/list/1-50](https://theworlds50best.com/list/1-50)

foto: The World's 50 Best Restaurants

## IMPRESE. L'Ue approva nuove misure straordinarie per il settore vino: tutti gli interventi in cinque punti

Le condizioni meteo avverse che hanno colpito quest'anno l'Europa vitivinicola hanno indotto la Commissione europea a predisporre nuove misure straordinarie di sostegno per le imprese del settore. La difficile situazione climatica ha influito sui raccolti ed è arrivata dopo un 2020 condizionato dalla crisi Covid-19. "Dalle gelate primaverili alle inondazioni e alle ondate di calore, le condizioni meteo estreme sono state particolarmente difficili per il vitivinicolo e l'ortofrutticolo" ha dichiarato in una nota il Commissario europeo all'Agricoltura, Janusz Wojciechowski "e ciò avviene dopo un 2020 già complicato a causa della crisi Covid-19. Queste misure di sostegno indispensabili daranno sollievo ai produttori in questi tempi difficili, in aggiunta a quelle già proposte nel 2020 e prorogate nel 2021".

**GLI INTERVENTI.** Sono cinque i principali interventi di Bruxelles: **i Paesi membri dell'Ue possono continuare a modificare i Programmi di sostegno nazionali (Pns) in qualsiasi momento**, mentre di solito è possibile farlo solo due volte l'anno (entro il primo marzo e il 30 giugno di ogni anno); per le attività Ocm di promozione e informazione, ristrutturazione e riconversione dei vigneti, vendemmia verde e investimenti, è prorogata al 15 ottobre 2022 la possibilità di concedere un contributo più elevato a carico del bilancio dell'Ue; aumenta il contributo del bilancio dell'Ue all'assicurazione del raccolto dal 70% all'80% fino al 15 ottobre 2022; raddoppia il sostegno dell'Ue a copertura



dei costi di costituzione dei fondi di mutualizzazione, passando dal 10%, 8% e 4% nel primo, secondo e terzo anno di attuazione al 20%, 16% e 8%; infine, è stata approvata una proroga fino al 15 ottobre 2022 delle flessibilità concesse per le misure dei programmi vitivinicoli.

**LE PRECEDENTI MISURE.** A causa della pandemia, nel maggio 2020, l'Europa aveva adottato un primo pacchetto di misure, che sono state poi integrate da un secondo pacchetto ad hoc per il settore vino nel luglio 2020. La Commissione ha adottato i nuovi provvedimenti sotto forma di atti di esecuzione. Mentre, per quanto riguarda gli atti delegati, questi dovranno superare un periodo di controllo di due mesi in sede di Parlamento europeo e di Consiglio. – G.A.

## MIPAAF. La prima del Tavolo della gastronomia: taglio del cuneo fiscale e fondi strutturali

Prima riunione a Roma del Tavolo sulla Gastronomia italiana, convocato direttamente da Stefano Patuanelli, ministro per le Politiche agricole, e da Alessandra Todde, viceministra allo Sviluppo economico, all'indomani dell'incontro con la filiera del vino (vedi approfondimento a pag. 24). Alla riunione tecnica presso il Mipaaf hanno partecipato Adg (associazione italiana Ambasciatori del gusto, rappresentati da Cristina Bowermann e Carlo Cracco) Apci (Associazione professionale cuochi italiani), Chic (Charming italian chef) e Jre Italia, che hanno presentato un documento unico di lavoro con proposte di riforma del settore. Il presidente della Federazione italiana cuochi, Rocco Pozzulo, ha parlato di "primo e importante risultato che avvicina le istituzioni al comparto della ristorazione".

"Alcuni passi concreti ci saranno già nella legge di bilancio" ha promesso Patuanelli "come la riduzione del cuneo fiscale e una misura simile al fondo ristorazione ma da rendere strutturale". Sul tavolo anche il tema del superamento di alcune criticità legate al contesto normativo che caratterizza il mercato (**iter procedurali**) che il comparto ristorazione considera particolarmente impattanti per il business.

Le associazioni hanno sollecitato una "necessaria riforma del lavoro, che riconosca al comparto caratteristiche uniche non paragonabili ad altre realtà cui oggi è assimilato, congiuntamente alla riduzione del cuneo fiscale e alla reintroduzione dei voucher". Chiesto anche il



**riordino dei codici Ateco** attraverso la "creazione di un registro delle imprese, che rappresenti un incubatore di riforme". Tra queste, forme di agevolazione fiscale per favorire l'uso della **moneta elettronica**, che consentirebbe il contrasto all'evasione fiscale.

Proposto anche un intervento normativo per il **contrasto al no show** (la mancata presentazione dei clienti), che può generare perdite anche del 20%. Sul **Fondo ristorazione**, le associazioni hanno chiesto che sia reso strutturale. Infine, è stata ribadita la necessità di creare un **ufficio ministeriale dedicato alle politiche di settore** e di filiera, per mantenere un dialogo permanente con le istituzioni.



## MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC SUPERIORE

Musivum esprime la visione di Mezzacorona, laddove la bellezza del territorio è animata dalla sua azione sostenibile nella coltivazione delle uve e nella produzione dei vini. Un territorio incantevole, curato e salvaguardato: un mosaico che è una magnifica celebrazione dell'amore per il vino.

(MUSIVUM)

MEZZACORONA

## SOSTENIBILITÀ. Cooperative e consumatori sempre più attenti all'ambiente: sei cantine su 10 hanno ridotto l'uso di prodotti chimici

Cresce l'interesse verso i vini sostenibili. Un italiano su dieci tra i consumatori abituali ne ha acquistato uno nell'ultimo anno e uno su quattro dichiara di essere stato attratto da un vino che ha in etichetta loghi che identificano la certificazione di sostenibilità o altre caratteristiche green. Sono questi i principali dati raccolti da Nomisma Winemonitor e resi noti durante il talk Vivite, organizzato a Roma dal Settore Vitivinicolo di Alleanza cooperative Agroalimentari. **Ma la domanda principale, a cui si è cercato di rispondere è: quando un vino è sostenibile per i consumatori?** Secondo l'indagine (vedi tabella sotto), lo si percepisce come tale quando

viene prodotto minimizzando l'uso di fertilizzanti e agrofarmaci, consumando meno acqua ed energia, o ancora quando ha un packaging ecocompatibile e tutela i diritti dei lavoratori.

*"Le cooperative vitivinicole sono da tempo impegnate sul percorso della sostenibilità"* ha dichiarato **Luca Rigotti**, coordinatore del settore vino di alleanza cooperative Agroalimentare *"e il loro impegno in pratiche virtuose è cresciuto moltissimo negli ultimi anni: oltre il 50% del fatturato complessivo riconducibile alla cooperazione vitivinicola, con il 59% delle cantine che ha già ridotto l'uso di input chimici nella sua attività in campo"*. Secondo la stessa indagine, una cooperativa su due ha in-

vece negli ultimi anni incrementato le proprie produzioni biologiche o avviato azioni per ridurre gli scarti e valorizzare i sottoprodotti. Infine, il 39% delle cooperative ha aumentato l'utilizzo di packaging riciclabile e sostenibile.

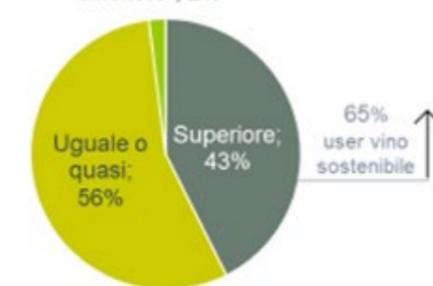
In questo dato, come ha messo in evidenza il responsabile di Wine Monitor-Nomisa, Denis Pantini, c'è da considerare il protagonismo della cooperazione vitivinicola in materia di sostenibilità, dal momento che solo le prime 10 cooperative detengono il 15,2% della superficie vitata italiana, pari a 102.000 ettari, contro appena l'1,1% di quota di vigneto in mano alle prime 10 aziende non a forma cooperativa.

### Perception Vino sostenibile

Per Lei, un vino è sostenibile soprattutto quando ...



Rispetto al vino convenzionale, secondo Lei, il vino sostenibile ha una qualità mediamente...



fonte: Consumer Survey Vini Sostenibili Nomisma, per Alleanza Cooperative

### Intesa tra Equalitas e Brc-Gs per un approccio semplificato alla certificazione

Snellire le procedure a favore delle aziende e rendere accessibili le migliori pratiche etiche ed economiche nell'ambito del lavoro lungo la filiera del vino. Sono questi gli obiettivi comuni di Equalitas (progetto italiano di sostenibilità basato sui tre pilastri ambientale, economico e sociale) e Brc-Gs (uno dei colossi globali nel mondo della certificazione) che, in occasione dell'incontro alla Milano Wine Week, hanno presentato un progetto che prevede la verifica della sovrapposibilità dei due standard, in modo da veicolare il messaggio che **evitare duplicazioni nelle certificazioni rappresenta una grossa opportunità** per le aziende.

In particolare, si è parlato del pilastro etico, tema sul quale Equalitas si sta spendendo anche su altri fronti, creando tavoli di lavoro (il più noto quello organizzato in seno al festival Luci sul Lavoro di Montepulciano) che coinvolgano parti interessate e istituzioni, e su cui si è focalizzata la recente Indagine realizzata insieme al Gambero Rosso.

## VINI&SCIENZA

### I corsi ed i ricorsi della viticoltura: come evitare pericolose illusioni



Sull'onda dei negazionismi che affliggono la società contemporanea, **anche in viticoltura si affacciano stravaganti posizioni che preconizzano il ritorno ad una viticoltura prefillosse-**

**rica.** Le motivazioni, oltre ad una certa dose di passatismo romantico, pericoloso per chi dovesse fidarsi di questi suggerimenti, risiedono in una migliore qualità dei vini (che nessuno ha dimostrato perché mancano le condizioni di un confronto serio) e in una maggiore durata dei vigneti (che si basa sull'età di alcuni vecchi vigneti franchi di piede dell'Etna, della Costiera Amalfitana o nel Sulcis). Ma, per capire meglio il tema del dibattito, bisogna tornare alla fine dell'Ottocento quando, con l'adozione del portinnesto iniziò la cosiddetta "viticoltura moderna": una rivoluzione che cambiò le caratteristiche della viticoltura europea, che era rimasta immutata dal Medioevo. Anche allora c'era chi parlava di "vino non più puro", contaminato dal sangue americano. In tempi più recenti, alla fine degli anni '70, la Regione Toscana, attraverso il Centro Sperimentale per la Ortoflorofruitticoltura della Maremma e l'Università di Firenze, sperimentò il ritorno della viticoltura "franca di piede", senza l'impiego del portinnesto. I risultati furono deludenti ed ogni velleità venne abbandonata. Tuttavia, il vino ottenuto da viti senza portinnesto e da piante centenarie è diventato da qualche tempo un fenomeno mediatico per la sua presunta migliore qualità. Di contro, c'è da dire che anche i Paesi di recente viticoltura dove la fillossera non è ancora una minaccia (Australia e Cile), preferiscono piantare i nuovi vigneti con barbatelle innestate e stanno sviluppando programmi di miglioramento genetico per la creazione di nuovi portinnesti. Ed è proprio su questo che bisogna riflettere, ricordando le parole di Georges Couderc, uno dei padri della ricostruzione postfillosserica, al Congresso internazionale del vino a Montpellier nel 1911: "Farmaci e rimedi possono essere solo palliativi temporanei. La fillossera fu conquistata dai vitigni americani e non dal solfuro; la clorosi da portinnesti di terreni calcarei e non da solfato di ferro, la muffa sarà così prima o poi dagli ibridi che le resistono. Tutto il rame del mondo, del resto non basterebbe dopo pochi secoli."

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

vinitaly  
SPECIAL EDITION

ENTRA A FAR PARTE  
DEL BUYERS CLUB  
E OTTIENI  
IL FREEBADGE

VERONA 17-19  
OTTOBRE 2021

SCANSIONA  
IL QR CODE  
PER PARTECIPARE





## SICILIA. Nasce Distretto del vino con sede a Palermo: ok della Regione al decreto riconoscimento



L'assessore alle Attività produttive della Regione Siciliana, Mimmo Turano, ha firmato i decreti di riconoscimento di 10 nuovi distretti produttivi regionali, tra cui quello del vino, che avrà sede a Palermo. **Sommati ai 13 rinnovati e riconosciuti a luglio 2020, i distretti salgono a 23.** Tra gli altri, il distretto Dolce Sicilia, i due distretti dell'olio extravergine di oliva e delle olive da tavola, il Distretto Luxury hospitality.

I distretti produttivi videro la luce nel 2005 e vennero istituiti dalla Regione con l'obiettivo di far lavorare le filiere produttive per sistemi integrati in grado di darsi una programmazione a livello territoriale, sostenuti da fondi specifici. Sono state riviste le procedure per i riconoscimenti e il nuovo iter ha eliminato le criticità che avevano determinato lo stallo nelle pratiche.

"Siamo già pronti a stanziare delle risorse per le prime iniziative" ha annunciato Turano "che discuteremo nella seduta inaugurale della nuova Consulta dei Distretti produttivi, l'organo consultivo che abbiamo riattivato, che si terrà a fine ottobre". "Auspichiamo di interloquire con la Regione" ha dichiarato in una nota il presidente della Strada del Vino Terre Sicane, Gunter Di Giovanna "anche in vista della programmazione comunitaria 2021/27".



## PIEMONTE. Oltre 9 mln per la promozione estera

Aperto il bando della Regione Piemonte a sostegno della promozione dei vini sui mercati dei Paesi terzi. I progetti regionali e multiregionali di Consorzi e associazioni di produttori potranno contare su 9,2 milioni di euro, di cui 8 milioni di euro previsti dal Programma nazionale di sostegno e 1,2 milioni di euro stanziati dalla Regione per liquidare progetti di promozione Ocm delle annualità precedenti (2020/2021 e 2019/2020).

**Il bando prevede una copertura massima del 50% delle attività presentate da ciascun beneficiario.** Il termine ultimo per la richiesta di contributo è il 5 novembre 2021.



## Arriva bando "Ismea Investe". Presentazione progetti dal 15 novembre

Dopo l'annuncio delle scorse settimane, è stato pubblicato il bando "Ismea Investe", lo strumento dedicato alle società di capitali attive nel settore agroalimentare. Ismea Investe prevede interventi di equity, quasi equity, prestiti obbligazionari e strumenti finanziari partecipativi di importo compreso tra 2 e 20 milioni di euro per sostenere progetti di sviluppo nei settori della produzione primaria, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli e agroalimentari, distribuzione e logistica.

Lo sportello telematico per la presentazione delle domande resterà aperto dalle 9.00 del 15 novembre 2021 sino alle 12.00 del 14 gennaio 2022. Il bando è consultabile [qui](#).

## DOC DELLE VENEZIE. Imbottigliamenti a +6,9% in 8 mesi. Raccolta in calo



Crescono gli imbottigliamenti della Doc Delle Venezia. Da gennaio ad agosto 2021, secondo i dati del Consorzio, si registra un +6,9% sullo stesso periodo 2020, con una media mensile di quasi 160.000 ettolitri che si traducono in 21,3 milioni di bottiglie al mese. Un andamento che, secondo le stime, farà ampiamente superare i volumi di imbottigliato dello scorso anno, come ha spiegato Nazareno Vicenzi, area tecnica del Consorzio di tutela.

Intanto, si è chiusa la quinta stagione produttiva del Pinot grigio Doc delle Venezia anche nelle ultime zone del Trentino, con un ritardo generalizzato (per tutte le varietà precoci del Nordest) che va dai 7 ai 15 giorni rispetto al 2020. Il trend di metà estate anticipava cali più o meno lievi della produzione (da un -5% in Friuli a un -10/-15% in Veneto e nella Provincia Autonoma di Trento) che sono accompagnati a fine vendemmia da un ottimo stato fitosanitario dell'uva e da qualità eccellente diffusa su tutto l'areale. **Il mercato registra un incremento dei prezzi delle uve**, sia per il calo produttivo sia per le misure straordinarie di gestione dell'offerta che sono in vigore: mitigazione delle rese, blocco degli impianti e stoccaggio amministrativo. "È la seconda stagione produttiva che avvalorava la tenuta del nostro ambizioso progetto", ha detto Albino Armani, presidente del Consorzio, spiegando che l'incremento del prezzo dell'uva è pari al 30-35%. "Il trend era iniziato già a settembre 2020, a dimostrazione di come la nostra Doc stia raggiungendo, anno dopo anno, il valore e l'accreditamento meritati".



NOMACORC  
BLUE ∞ LINE™

## NOMACORC BLUE LINE



## La nuova gamma di chiusure realizzate utilizzando plastica riciclata



Per ripulire il pianeta dall'inquinamento della plastica



La plastica è una risorsa, ricicla anche tu



Per ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> evitando l'incenerimento della plastica



Per abbattere il consumo di materie prime fossili

by VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

## NOMINE. Marco Gobbi nuovo direttore commerciale di Botter-Mondodelvino



Il gruppo Botter-Mondodelvino, promosso dal fondo Clessidra private equity, ha un nuovo direttore commerciale. È Marco Gobbi, che viene da una più che decennale esperienza nel Gruppo italiano vini (Giv).

Col suo arrivo, si definisce ulteriormente la nuova squadra manageriale della holding vitivinicola, dopo l'incarico di amministratore delegato assegnato a Massimo Romani. **Prende corpo, infatti, la nuova funzione di "Direzione commerciale di gruppo"**, col compito di coordinare, a livello di holding, le funzioni sales, marketing e trade marketing sia di Botter sia delle diverse articolazioni aziendali del Gruppo Mondodelvino, da MGM alle tenute Cuvage, Ricossa, Poderi dal Nespole e Barone Montalto.

## FIVI. Dieci anni del mercato dei vignaioli indipendenti a Piacenza

Dopo un anno di stop, torna l'appuntamento di Piacenza con il Mercato Fivi: dal 27 al 29 novembre. Al centro dell'evento il progetto FIVI4Future - I Vignaioli coltivano la ricerca, con una serie di azioni, lanciate dalla Federazione, che guardano alla sostenibilità ambientale e la tutela della biodiversità nei vigneti. Tra gli appuntamenti di Piacenza, **la degustazione per festeggiare i dieci anni del Mercato**, raccontati, assaggiati e disegnati dal vivo da Francesco Scattaris e Gio Di Qual, autori del libro *Conoscere il vino. Manuale a fumetti per bere con gusto* (edizioni Beccogiallo). Nella giornata di domenica, invece, ci sarà la masterclass Castelli di Jesi e Matelica: quasi amici - Il Verdicchio tra storia e strategie per il futuro, dove i Vignaioli Ampelio Buccì e Aldo Cifola, due padri nobili del Verdicchio, racconteranno i rispettivi territori tra analogie e differenze, storia e strategie, di fronte all'imminente rivoluzione nei disciplinari.

L'ingresso al Mercato sarà regolamentato secondo le normative previste per la sicurezza sanitaria anti-Covid e si potrà accedere solo previa esibizione del green pass. Un punto per effettuare tamponi rapidi sarà attivo a pagamento all'ingresso della Fiera.

Info [www.mercatodeivini.it](http://www.mercatodeivini.it)

## AGRITURISMO. Ripartenza digital per la rassegna AgrieTour

Dopo la pausa del 2020 causa Covid-19, AgrieTour torna in versione digitale. L'appuntamento, nato 19 anni fa per valorizzare il settore agrituristico, si terrà dal 16 al 17 novembre. Promosso da Arezzo Fiere e Congressi, sarà un contenitore online, un workspace, all'interno del quale si svilupperanno vari eventi, primo tra tutti il ritorno della borsa dell'agriturismo, collegamenti con numerosi mercati, pronti per riprendere quel confronto tra domanda e offerta che da sempre caratterizza questo borsino agrituristico mondiale. A disposizione delle imprese italiane ci saranno i migliori tour operator internazionali e nazionali del settore selezionati dalla fiera con un sistema di "matching day" intelligente che permetterà di agevolare l'incontro tra le due parti. Torneranno i master formativi per gli operatori, con laboratori incubatori non solo di informazioni, ma anche di idee e confronto per il miglioramento dell'offerta futura.

**L'agriturismo in Italia ha registrato una crescita ininterrotta negli ultimi venti anni, raggiungendo i 13 milioni di presenze turistiche.** Il fatturato del settore (che conta oltre 20mila imprese) nel 2019 ha raggiunto 1,36 miliardi di euro. **Ferrer Vannetti**, presidente di Arezzo Fiere e Congressi, ha chiaro l'obiettivo: *"Ripartire ancora meglio e in maniera più strutturata. L'agriturismo è stato uno dei segmenti più scelti dai tanti visitatori che sono tornati a vivere la campagna"*.

Info [www.agrietour.it](http://www.agrietour.it)



## SAVE THE DATE. Giro del Mondo con il Lambrusco: 6 cene in 6 ristoranti etnici



Il primo Giro d'Italia col Lambrusco, iniziativa voluta dal Consorzio del Lambrusco e la stretta collaborazione del Gambero Rosso, nacque nel 2018. Fu un percorso attraverso lo stivale che nell'arco di due anni vide la partecipazione di dieci chef di altrettante regioni italiane che in due appuntamenti (Roma e Milano) proposero un loro piatto in abbinamento con una diversa tipologia di Lambrusco. Proprio mentre si concludeva quell'evento, alla fine della serata milanese nel novembre del 2019, nacque l'idea di proporre il Lambrusco in abbinamento con i piatti di "oltre frontiera".

E così, dopo quasi due anni di forzato stop, il 14 ottobre è pronto a partire il Giro del Mondo con il Lambrusco, un tour di sei cene in sei ristoranti in Italia di cucina internazionale di alto livello. **Tutto è finalizzato a far conoscere il Lambrusco in tutte le sue sfaccettature e a valorizzare le capacità di abbinamento del celebre vino emiliano fuori dagli schemi tradizionali.** Le insegne dove il tour approderà possono tutte vantare cucine dai valori di qualità indiscussi: parliamo di ristoranti dove gli chef - arrivati da altri continenti - hanno dato vita, spesso insieme a colleghi italiani, a grandi proposte fusion: cucine asiatiche che prendono il meglio da Giappone, Cina e non solo, cucine sudamericane influenzate dagli influssi orientali o ottimamente contaminate dai prodotti italiani.

Menu, abbinamenti e info nella sezione speciale dedicata [www.gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco/](http://www.gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco/)



#stappacongamberorosso  
VINI D'ITALIA 2021



Grand Siècle N°24  
LAURENT PERRIER

In Francia nella zona dello Champagne troviamo la Laurent Perrier, una delle aziende più celebri della denominazione Champagne. Nata nel 1812, dopo la crisi seguita alla Prima guerra mondiale l'azienda venne venduta alla famiglia de Nonancourt (nel '39), che ancora ad oggi detiene le quote di maggioranza. Con Marco Sabellico assaggiamo il Grand Siècle N°24, dal colore paglierino dorato, brillante e limpido, perlage fine e persistente. Al naso emergono note di mela matura, scorza di agrumi, lievito, miele e note speziate di cannella e zenzero. Al palato il vino è pieno, morbido, verticale, polposo, minerale, fresco e fruttato, con un elegante e morbida effervescenza, sorretto da una bella acidità che dona freschezza all'assaggio. Ottimo da abbinare al pesce crudo, crostacei, ostiche, caviale e risotti ai porcini e tartufo bianco.

Visita il sito: [www.laurent-perrier.com/fr/](http://www.laurent-perrier.com/fr/) e conosci la cuvée: [www.grandsiecle.com](http://www.grandsiecle.com)

Per guardare la puntata:  
[www.instagram.com/tv/CUfezqVIB89/](https://www.instagram.com/tv/CUfezqVIB89/)

## EVENTO. Il 15 ottobre torna il Terre di Pisa food&wine festival

Torna a Pisa il Terre di Pisa food&wine festival, kermesse enogastronomica di ottobre, organizzata dalla Camera di Commercio di Pisa in collaborazione con le associazioni di categoria, che punta a diffondere la cultura del cibo e del bere di qualità delle Terre di Pisa con uno sguardo alla salute e alla sicurezza alimentare. **La nona edizione della mostra-mercato quest'anno si svolge all'aperto, nella centralissima piazza Vittorio Emanuele II** (venerdì 15 - domenica 17 ottobre), e prevede degustazioni di prodotti, seminari, laboratori e degustazioni guidate del vino.

Lo spazio espositivo ospiterà 80 produttori agroalimentari e vitivinicoli delle "Terre di Pisa", che potranno incontrare il pubblico dal vivo, raccontare, far degustare e vendere i prodotti provenienti dal territorio: formaggi, salumi, pasta, tartufi, miele, cioccolato, dolci e conserve, olio, vino, birra e liquori. I produttori aderiscono a un disciplinare che unisce la qualità dell'accoglienza Ismart (Istituto nazionale ricerche turistiche) e la tipicità delle produzioni del progetto Vetrina Toscana.

Particolare attenzione sarà riservata al vino. Oltre a quattro masterclass del vino, che si terranno all'interno del palazzo Affari, sono previsti tour guidati, che saranno un momento di studio e conoscenza per focalizzare proprio l'attenzione sul territorio pisano, a partire dalla specificità della Doc Terre di Pisa.

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

### supervisione editoriale

Paolo Cuccia

### coordinamento contenuti

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

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus,

Nicola Frasson, Lorenzo Ruggeri,

Marco Sabellico, Attilio Scienza

### 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 10 OTTOBRE

#### ❖ MILANO WINE WEEK

Milano

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

### FINO ALL'11 OTTOBRE

#### ❖ SICILIA IN BOLLE

Realmonte (Agrigento)

presso Ristorante Madison

via Panoramica, 100

[siciliainbolle.it](http://siciliainbolle.it)

### FINO AL 30 OTTOBRE

#### ❖ "SUG\_HERO -

#### METAFORME"

Mostra a Conegliano

(Treviso)

presso Palazzo Sarcinelli

[suberdesign.it/mostra-sug\\_](http://suberdesign.it/mostra-sug_hero-metaforme/)

[hero-metaforme/](http://suberdesign.it/mostra-sug_hero-metaforme/)

### 8 OTTOBRE

#### ❖ BARBERA UNPLUGGED

Agliano Terme (Asti)

fino al 10 ottobre

[barbera-agliano.com](http://barbera-agliano.com)

### 10 OTTOBRE

#### ❖ PROFUMI DI MOSTO

in 17 cantine della Valtènesi

provincia di Brescia

[profumidimosto.it](http://profumidimosto.it)

### 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)

### 11 OTTOBRE

#### ❖ LA VENDEMMIA

#### DI MONTENAPOLEONE

Milano

Via Montenapoleone

fino al 17 ottobre

### 11 OTTOBRE

#### ❖ VINI AD ARTE

Imola

piazza Ayrton Senna

da Silva, 3

Autodromo Enzo e Dino

Ferrari

sala Museo Checco Costa

dalle 17.30 alle 19.30

### 13 OTTOBRE

#### ❖ STAPPA

#### CON GAMBERO ROSSO

Pasqua

Picaie

sui canali social

del Gambero Rosso

### 15 OTTOBRE

#### ❖ STAPPA

#### CON GAMBERO ROSSO

Cantina Kaltern

A.A. Lago di Caldaro Cl. Sup.

Quintessenz '20

sui canali social

del Gambero Rosso

### 15 OTTOBRE

#### ❖ TERRE DI PISA

#### FOOD&WINE FESTIVAL

Pisa

piazza Vittorio Emanuele II

fino al 17 ottobre

[pisafoodwinefestival.it](http://pisafoodwinefestival.it)

### 15 OTTOBRE

#### ❖ REBORO.

#### TERRITORIO E PASSIONE

Valle dei Laghi (Trentino)

fino al 16 ottobre

[vinosantotrentino.it/](http://vinosantotrentino.it/reboro2021/)

[reboro2021/](http://reboro2021/)

### 17 OTTOBRE

#### ❖ GIRO DEL NIZZA

#### EDIZIONE SPECIALE

Nizza Monferrato (Asti)

Palazzo Crova

via Crova, 2

in 30 cantine

[girodelnizza.home.blog](http://girodelnizza.home.blog)

### 17 OTTOBRE

#### ❖ VINITALY

#### SPECIAL EDITION

VeronaFiere

viale Del Lavoro

fino al 19 ottobre

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

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

DAL 1950.

HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO 

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

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/)

GRANDI CANTINE ITALIANE. Abruzzo/3

## Le grandi cantine dell'Abruzzo



ORLANDI CONTUCCI PONNO

LOC. PIANA DEGLI ULIVI, 1 | ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

WWW.ORLANDICONTUCCIPONNO.COM | ☎ 085 8944049

L'azienda è tra quelle che negli anni '90 hanno dato l'avvio al nuovo corso del vino abruzzese. Forte di questo passato, nel 2007 è entrata sotto i riflettori del gruppo Gussalli Beretta, che dopo aver investito in Franciacorta e Chianti Classico (e poi anche in Langa e Alto Adige), ha deciso di acquisirla e rilanciarla. Siamo a Roseto, sulle prime alture della Valle del Vomano tra le pendici del Gran Sasso e la costa, a pochi passi dall'Adriatico, dove i vigneti si giovano di un terreno prevalentemente calcareo: tra i filari incontriamo le varietà territoriali come montepulciano e trebbiano insieme alle uve internazionali.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Trebbiano d'Abruzzo Sup. Podere Colle della Corte '19

Un piccolo saldo di passerina del 10%, va a sommarsi al trebbiano nella composizione di questo vino che al naso si presenta con un bouquet aromatico che ricorda le erbe e il fieno, i fiori e la frutta a polpa bianca; la bocca è sapida e scorrevole, molto saporita. Da assaggiare con una frittura di panzanza.

#### Cerasuolo d'Abruzzo Sup. Vermiglio '19

È un ottimo esempio di lettura moderna del Cerasuolo questo Vermiglio, che nella versione 2019 profuma di rosa e ciliegie fresche; tutto giocato sulla bevibilità, al palato tornano sentori di frutti rossi maturi che accompagnano il sorso verso un finale delicatamente erbaceo. Ideale per spaghetti alla chitarra con calamari.



#### Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Podere La Regia Specula '17

Montepulciano in purezza, matura in parte in botti da 20 ettolitri, in parte in acciaio per oltre un anno. Il risultato è un rosso molto tipico negli aromi con cuoio, prugna e spezie che tirano la volata a una bocca calda, spigliata, dal finale succoso, di gran carattere. Perfetto per una tagliata alla brace.



## Le grandi cantine del Molise

DI MAJO NORANTE



FRAZ. NUOVA CLITERNIA | VIA V. RAMITELLO, 4 | CAMPOMARINO (CB)

WWW.DIMAJONORANTE.COM | 0875 57208

**D**a principio malvasia, trebbiano, montepulciano, sangiovese; poi bombino, falanghina, greco, aglianico, prugnolo, tintilia, moscato reale: si è completato così, recupero dopo recupero, lo straordinario laboratorio ampelografico che nutre la policroma gamma firmata Di Majo Norante. Tutto parte da oltre 120 ettari vitati gestiti con protocolli biocompatibili e concentrati nei dintorni di Campomarino, là dove sorgeva in passato il feudo dei Marchesi di Santa Cristina. Alla guida dell'azienda c'è oggi Alessio, che ha raccolto dal padre Luigi un'eredità produttiva risalente addirittura ai primi dell'800, costantemente aggiornata nel tempo da un approccio enologico sobriamente innovativo.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Molise Rosso Don Luigi Ris. '15

Il Molise Rosso Don Luigi Riserva, montepulciano in purezza, ha nitidi sentori di marasca matura, di bacche di ginepro, di liquirizia e offre una buona integrazione tra potenza alcolica e fittezza del tannino, su un palato intenso e di notevole lunghezza. L'ideale per accompagnare uno stracotto di cinghiale.

#### Molise Moscato Bianco Passito Apianae '15

L'appassimento delle uve avviene direttamente sulla pianta; dopo la raccolta queste vengono delicatamente pigiate e il mosto fermenta in botte. Dopo un anno di affinamento in acciaio si ha un vino che profuma di fiori d'arancia e fichi secchi mentre la bocca è avvolgente, calda e dolce senza mai essere stucchevole. La pasticceria secca è l'abbinamento più classico, ma non sottovalutate l'accostamento con un formaggio stagionato.



#### Biferno Rosso Ramitello '16

Montepulciano (80%) e aglianico concorrono all'uvaggio di questo rosso che matura parte in legno, parte in acciaio. Mirtilli e more si amalgamano a sensazioni più complesse di liquirizia e tabacco, anticipando una bocca di buon corpo, dalla fitta trama tannica. Perfetto sulle carni rosse ai ferri.



## Le grandi cantine della Campania



AZIENDA AGRICOLA  
BOSCO DE' MEDICI

VIA A. SEGNI, 43 | POMPEI (NA) | WWW.BOSCODEMEDICI.COM | 338 2828234

**S**iamo nel cuore di Pompei, ad un passo dagli scavi archeologici, dove la storia del vino degli antichi Romani si intreccia con la dinastia fiorentina dei Medici e in particolare con Luigi de' Medici e il nipote Giuseppe che, ai tempi del Regno di Napoli, impiegarono ingegno e risorse per elevare la qualità dei vini delle tenute di proprietà. Questa lunga tradizione vinicola prosegue oggi nel lavoro delle famiglie Palomba e Monaco, che nel 1996 decisero di raccogliere l'eredità del nonno Raffaele e di iniziare a coltivare gli otto ettari di vigneto, in larga parte a piede franco, situati sul versante meridionale del Vesuvio. Gli autoctoni piediroso, aglianico, falanghina e caprettone sono vinificati in anfore di terracotta, tonneaux e silos d'acciaio, nel perfetto equilibrio tra antiche tradizioni e moderni processi produttivi, dando vita ad una batteria di vini che spiccano per originalità, lettura del territorio ed espressività.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Pompeii Rosso '19

Il piediroso che dà vita all'etichetta viene coltivato a Terzigno, a circa 250 metri d'altitudine, su terreni d'origine vulcanica. Sarà per questo che dopo il tipico impatto olfattivo con piccoli frutti rossi e fiori, la bocca si allunga in un lungo sorso sapido, dal finale lievemente fumè. Assaggiatelo sulle melanzane alla parmigiana.

#### Pompeii Bianco '19

Bianco da caprettone in purezza ricco di personalità, vinificato in anfora. Al naso si esprime con sentori minerali, sorretti da aromi di grano, mandorle e frutta a polpa gialla. Una fragrante rusticità sottolinea una bocca non priva di forza, dal passo davvero lungo. Lo consigliamo su carni bianche arrostiti.



#### Lacryma Christi del Vesuvio Rosso Lavarubra '19

Blend di piediroso (85%) e aglianico, viene vinificato e affinato esclusivamente in acciaio per conservare intatte la freschezza e le caratteristiche varietali dei vitigni: ciliegie e more si uniscono a un tocco pepato che fa da apripista a una bocca agile e scorrevole. Imbattibile sul coniglio alla cacciatora.

## SPAGNA. Ottimo luglio per l'export di vino: valori a 1,63 miliardi



Quello del 2021 è stato uno dei migliori mesi di luglio per l'export di vino spagnolo, che ha dato conferma del buon momento dei prodotti iberici sui mercati internazionali. La crescita del 3% in valore (a 257,7 milioni di euro) e il +10,8% in volume (a 214,9 milioni di litri) significano la seconda migliore performance a valore di luglio nella serie storica, in cui domina il corrispondente mese del 2018. In termini assoluti, come sottolinea l'Oemv (l'Osservatorio spagnolo del mercato del vino), l'export a luglio 2021 è aumentato di 21 milioni di litri e di 7,5 milioni di euro rispetto al luglio 2020. I prezzi risultano in calo del 7%.

**Il dato cumulato gennaio-luglio 2021 segna, pertanto, una crescita del 13,5% in valore (a 1,63 miliardi di euro) e un +19,6% in volume (a 1,36 miliardi di litri).** Il che significa che la Spagna, in set-

te mesi, ha esportato 223,4 milioni di litri in più, fatturando 194,6 milioni di euro in più. Il prezzo medio al litro è di 1,2 euro.

Considerando le tipologie di vino, quasi tutte hanno registrato un'evoluzione positiva, a eccezione dei vini sfusi Igp, che hanno perso sia in valore (-23%) sia in volume (-13%). Le perdite sono state ampiamente compensate, sottolinea l'Oemv, dai vini sfusi senza alcuna indicazione geografica. Risultano in calo anche i vini a Igp confezionati in valore (-2,7%), così come gli spumanti in volume (-5%). Il Cava Dop, in particolare, cresce del 18% sia in volume sia in valore (a 196,7 milioni di euro, che equivale a circa l'80% degli spumanti esportati dalla Spagna).

L'incremento dei vini spagnoli, nei valori, si spiega col buon andamento dei liquorosi, degli spumanti, dei frizzanti e dei fermi in bottiglia, soprattutto i Dop che segnano un +17% (a 757 mln di euro); perdono,

invece, i vini sfusi e i bag in box. Considerando i volumi, sono invece gli sfusi a guidare la crescita, con buone performance anche per i fortificati, i frizzanti e i fermi in bottiglia.

Tra i principali mercati di destinazione, spiccano gli incrementi delle vendite negli Stati Uniti (che negli spumanti ha superato la Germania, grazie a un +51% a 43,6 milioni di euro), in Canada (+12,2% sui fermi imbottigliati) e Svizzera (+24% sempre tra i fermi imbottigliati). E l'Oemv sottolinea la straordinaria ripresa delle esportazioni verso la Cina (+48,9% sul fermo in bottiglia) e di vino sfuso verso l'Italia, che ha acquistato 55 milioni di litri in più rispetto allo scorso anno, e ha incrementato sensibilmente (+50%) le richieste di fermo in bottiglia, seppure con valori assoluti relativamente bassi (11 milioni di litri) rispetto ai quasi 60 milioni di litri ciascuno di Germania e Portogallo o ai 52,8 milioni di litri del Regno Unito. - G.A.

GAMBERO ROSSO



VILLA SALETTA

Experience

WINE PAIRING DINNER

21 OTTOBRE 2021

Osteria  
La Fontanina  
Verona

Verona



# CALENDAR 2021/2022

## 2021

### OCTOBER

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

### 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
--------------------	-------------------------------

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

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

GamberoRossoInternational  

## 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

## IL MIO EXPORT

### Filippo Gaslini Alberti - Badia di Morrona

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

Le vendite all'estero sono sempre state molto importanti per l'azienda. I mercati principali, oltre agli Usa, sono il Canada, il Brasile, la Corea ed il Giappone, ma mi fa piacere aggiungere che pensiamo di avere ottime prospettive in Cina dove abbiamo recentemente concluso un accordo con un agente che ha selezionato, oltre a noi, un'azienda francese ed una australiana. E i primi ordini sono già arrivati.

#### 2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Paradossalmente, in Europa vendiamo, ma con minori soddisfazioni rispetto ad altre parti del mondo. Abbiamo clienti in Germania, Svizzera, Belgio, Olanda ed Inghilterra, ed anche in Francia ma questi sono mercati vicini, dove tutti cercano di vendere e dove le aziende toscane sono presenti in numero considerevole. Lavoriamo, invece, decisamente meglio in mercati più lontani, dove abbiamo costruito un rapporto duraturo nel tempo con i nostri importatori, che abbiamo individuato o partecipando a fiere, o per il tramite di agenti, locali o anche ubicati in Italia.

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

Credo che ci sia una grande voglia da parte di tutti di tornare al ... 2019, con il Vinitaly ad aprile, Prowein, le fiere in Asia e gli eventi in America: bisogna tornare a quel tipo di attività ma ancora non è semplice viaggiare con le restrizioni che ci sono ed i relativi rischi. Avevamo messo in agenda la partecipazione ad eventi in Cina per il prossimo novembre, ma sono stati cancellati. Tuttavia, è proprio lì che mi attendo un certo sviluppo, sia per le potenzialità che il Paese certamente ha, sia perché dovrebbe essere il primo a tornare alla normalità.

#### 4 Come va con la burocrazia?

In tutta chiarezza..... molto male! Questo credo sia uno dei principali problemi che affligge tutte le aziende italiane, indipendentemente dal settore merceologico di appartenenza. Si percepisce spesso un forte distacco tra le norme e le reali esigenze delle cantine.

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

Credo che i vini italiani si siano ritagliati sempre uno spazio importante sugli scaffali di tutto il mondo. La percezione dei consumatori secondo me è molto buona, anche se non ai livelli dei francesi che hanno saputo lavorare meglio in termini di marketing e di occupazione dei livelli più alti della piramide dei prezzi: da questo punto di vista molte cose sono state fatte ma molte sono ancora da fare soprattutto in mercati relativamente "nuovi" e dal potenziale enorme come la Cina oppure la Russia.

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

Recentemente mi è tornata in mente una vendita fatta personalmente in maniera un po' fortunosa: ero in coda per prendere il taxi ad Hong Kong dopo una giornata al Vinexpo Asia ed ho iniziato a parlare con una ragazza asiatica che stava guardando la foto di suo figlio sul cellulare. La faccio breve: era una delle buyer di uno dei principali importatori in Corea e da quella breve conoscenza è derivata una vendita di un contenitore del nostro Chianti I Sodi del Paretaio.



❖ Badia di Morrona - Terricciola - Pisa - [badiadimorrona.it](http://badiadimorrona.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
BERTANI DOMAINS

# IL VINO ADESSO TEME LE POLITICHE PER LA RIDUZIONE DEI CONSUMI

▲ a cura di Loredana Sottile

Due documenti mettono in apprensione i produttori: da una parte il Piano anticancro Europeo, dall'altro l'implementazione della Global strategy Oms. Per entrambi l'obiettivo è ridurre l'assunzione di alcol nei prossimi anni. Ecco come la filiera – convocata al Mipaaf – intende scongiurare l'ipotesi di veder sfumare anche i fondi di promozione



Un allarme era scattato lo scorso febbraio, quando la Commissione Ue aveva presentato il Piano anticancro, in cui, tra le altre cose, si puntava il dito contro il consumo di vino (vedi articolo [“Vino sotto attacco? Quel piano Ue contro il cancro che fa tremare la filiera”](#)). Nessuna doccia fredda, quindi. Ma adesso il pericolo si fa ancora più concreto, perché a rincarare la dose, dopo l'European beating cancer plan, si è aggiunto il rapporto di implementazione della strategia alcol dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (il secondo draft è stato rilasciato il 4 ottobre), **il cui obiettivo dichiarato è ridurre del 20% il consumo di alcol entro il 2030**. Ed è su questo che – a partire dal'8 ottobre – si confronteranno gli Stati membri dell'Oms, con la possibilità di fare le proprie proposte e osservazioni nel corso di questo mese, per poi arrivare alla sua adozione entro fine anno.

“Sia chiaro che noi condividiamo tutte le osservazioni relative al bere in maniera consapevole” spiega a Tre Bicchieri il presidente di Wine in Moderation e vicepresidente Uiv **Sandro Sartor** “ma sono le modalità di consumo che vanno attenzionate, non il consumo di per sé, altrimenti si sbaglia obiettivo e si finisce per adottare misure generalizzate: dalla riduzione di pubblicità alla riduzione della disponibilità del prodotto fino ad una maggiore tassazione”.

Tra le buone notizie, però, Unione Italiana Vini osserva che nell'ultima bozza, rispetto a quella pubblicata nel mese di giugno, la locuzione “harmful use of alcohol” (consumo »

## I punti salienti della Global strategy Oms sull'alcol

«L'uso dannoso di alcol provoca circa 3 milioni di morti ogni anno e il carico complessivo di malattie e lesioni attribuibili al consumo di alcol rimane inaccettabilmente elevato. Il ritmo di sviluppo e attuazione delle politiche sull'alcol non è stato uniforme nelle regioni dell'Oms e le risorse e le capacità per l'attuazione della strategia globale per ridurre il consumo dannoso di alcol 10 anni dopo la sua approvazione non corrispondono all'entità dei problemi. Su questa base, il comitato esecutivo dell'Oms ha chiesto un'azione accelerata per ridurre il consumo dannoso di alcol [...]

È necessaria una leadership forte e internazionale per contrastare le interferenze degli interessi commerciali nella politica sull'alcol, al fine di dare priorità all'agenda di salute pubblica di fronte a forti interessi commerciali associati alla produzione e al commercio di bevande alcoliche. Entro il 2030, il 75% dei Paesi deve sviluppare e attuare politiche nazionali sull'alcol. L'obiettivo è almeno il 20% di riduzione relativa (rispetto al 2010) dell'uso dannoso di alcol».



## #stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



**Nuracada Bovale '19  
AUDARYA**

In Sardegna più precisamente a Sordiana in provincia di Cagliari, terra da sempre vocata alla viticoltura con un ricchissimo patrimonio di vitigni autoctoni, troviamo la cantina Audrya (significa "nobiltà d'animo", in una antica lingua orientale). Oggi l'azienda è gestita da Salvatore e Nicoletta Pala e conta 40 ettari di vigneto divisi in 4 appezzamenti. Con Marco Sabellico assaggiamo Nuracada Bovale '19. Dal colore rubino cupo dai riflessi violacei, al naso è intenso e fine, ricco di frutti rossi, frutti neri, ciliegia matura, ribes neri e note di erbe aromatiche della macchia mediterranea. In bocca il vino è polposo, nitido, intenso, elegante, con una bella tensione acida, delicate note boisé e di tabacco. Ottimo da abbinare ai piatti di carne della cucina del territorio come il porcellino arrosto, ma anche con i formaggi di pecora di media stagionatura.

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

Per guardare la puntata:

[www.instagram.com/tv/CUprBHD102U/](https://www.instagram.com/tv/CUprBHD102U/)

» dannoso di alcol) è andata a sostituire il termine generico di "alcohol". Ciò significa che quella riduzione dei consumi del 20% non riguarderà tutto il pacchetto (d'altronde non si parla mai di vino in maniera esplicita). Tuttavia, molte preoccupazioni restano perché, come spiega l'associazione "in altri passaggi torna il riferimento all'alcol in tutte le sue accezioni e, quindi, le misure suggerite dall'Oms riguarderebbero anche il vino". No alle ricette uguali per tutte è, quindi, la posizione Uiv: "Le proposte dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, infatti, sono misure restrittive che non tengono conto dei singoli Paesi e dei singoli comparti. Inoltre, il documento attacca i programmi del bere con moderazione (vedi Wine in Moderation; ndr), già adottati da tanti Paesi tra cui l'Italia. Il motivo? Sarebbero realizzate dalle industrie dell'alcol e, quindi, considerate delle azioni di marketing, anziché delle vere campagne contro l'abuso di alcol. Per noi, invece, è fondamentale che sia lo stesso mondo del vino a fare delle campagne per distinguere tra ciò che è consumo a tavola, stile di vita e dieta mediterranea e ciò che è semplicemente abuso".

### IL MIPAAF CHIAMA A RACCOLTA IL TAVOLO DEL VINO

Sollecitato dalle associazioni vitivinicole, pochi giorni fa (il 5 ottobre), il ministro delle Politiche Agricole, **Stefano Patuanelli**, insieme al sottosegretario con delega al vitivinicolo, **Gian Marco Centinaio**, ha convocato il Tavolo del vino per la seconda volta dal suo insediamento (la prima volta dal vivo), mettendo insieme Assoenologi, Cia, Confagricoltura, Copagri, Federdoc, Federvini, Unione Italiana Vini e Alleanza delle Cooperative Italiane.

All'ordine del giorno – oltre al caso Prošek che da qualche settimana sta infuocando gli animi (vedi [articolo di spalla a pag. 27](#)) – proprio il piano anticancro e la Global Strategy on alcoholics dell'Oms.

"Entrambi i documenti" ha spiegato la Filiera "sono in una fase piuttosto avanzata della discussione: è fondamentale che l'Italia porti avanti con atti ufficiali, in tutte le sedi opportune, istanze di equilibrio, buon senso e ragionevolezza, elementi che da sempre contraddistinguono la posizione italiana, evitando raccomandazioni fiscali e normative di tipo proibizionistico che, lungi dal colpire l'abuso, hanno il potenziale di infliggere un danno ingiustificato a un settore fiore all'occhiello dell'agroalimentare del nostro Paese e che penalizzano proprio il consumo moderato di vino, uno dei componenti principali della dieta mediterranea riconosciuta dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità".

### A RISCHIO IL BUDGET PER LA PROMOZIONE

Le linee guida che verranno fuori dall'Oms, così come le indicazioni del Piano anticancro attese per il 2022 (al momento in discussione al Parlamento Ue) – è bene dirlo – non avranno valenza normativa. Resta il fatto, però, che saranno documenti politici con degli orientamenti che i Paesi membri non potranno ignorare, in termini di »

## PROSEK. Patuanelli rassicura: "No a istituzionalizzazione italian sounding".

### Dossier entro novembre

a cura di Gianluca Atzeni

Istituzionalizzare l'Italian sounding? No grazie. Il messaggio di **Stefano Patuanelli**, ministro per le Politiche agricole, alle sigle della filiera vitivinicola riunita al Mipaaf, è stato molto chiaro. Un messaggio rassicurante, forte e determinato perché sulla questione del Prošek croato non si può prendere nulla sotto gamba. Dopo il polverone europeo sollevato tra luglio e settembre, e dopo un ottobre dedicato a studiare le carte, il mese di novembre sarà molto importante perché l'Italia sarà chiamata a presentare ufficialmente a Bruxelles, nero su bianco, le controdeduzioni alla richiesta della Croazia di registrazione in Ue della menzione tradizionale per il vino Prošek, prodotto sulle coste dalmate.

Il gruppo di lavoro annunciato dal sottosegretario Mipaaf con delega al vitivinicolo, **Gian Marco Centinaio**, dovrà chiudere il dossier. L'obiettivo è "andare in Europa tutti con la stessa voce" ha detto l'ex ministro, che ha aggiunto: "Abbiamo deciso di dare un'impostazione giuridica a questa partita che riguarda tutte le denominazioni. Se si cede sul Prošek rischiamo di aprire una falla in tutte le denominazioni italiane ed europee". La filiera vitivinicola italiana ha apprezzato il sostegno del Governo e la nascita del gruppo di lavoro, sottolineando che ora "è necessario uniformare gli argomenti a difesa compatta del rigetto del riconoscimento della menzione tradizionale croata". Del resto, in materia di Prošek, questa settimana è stata caratterizzata da un fitto calendario di audizioni in Commissione agricoltura al Senato, con associazioni, Regioni e Consorzi di tutela chiamati a esprimere il



proprio parere su quello che a tutti appare un furto di identità. Se per la **Coldiretti** restano "45 giorni per salvare il Prosecco" e "ci sono buone premesse per vincere la battaglia", il presidente della Commissione **Gianpaolo Vallardi** ha potuto ascoltare le ragioni dei tre consorzi delle Dop veneto-friulane. A partire dal presidente del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore, **Elvira Bertolommiol**: "Dal 2009, il nome Prosecco è un termine geografico e grazie a quel decreto possiamo difenderci in Italia e nel mondo. Abbiamo ottenuto anche il riconoscimento Unesco per le Colline del Prosecco nel 2019, un paesaggio culturale da tutelare. Si tratta della storia di una comunità che non può essere tradita da una decisione europea che potrebbe fare confusione sul mercato". Anche **Ugo Zamperoni**, alla guida del Consorzio vini Asolo Montello, ha posto il problema della somiglianza fonetica: "È importante fare tutto il

necessario per evitare che ci siano sovrapposizioni e che il termine Prosecco in ogni modo venga tutelato. Ogni tipo di assonanza pone dei problemi". Il vino croato non spaventa economicamente una Doc Prosecco da oltre 500 mln di bottiglie, tuttavia, "un via libera europeo" come ha sottolineato il direttore del Consorzio, **Luca Giavi**, "comprometterebbe tutta l'attività a livello internazionale nella protezione del termine, sia a livello autorizzativo in relazione ai marchi sia nella difesa in tribunale. Perché, quindi, l'autorità Usa dovrebbe rafforzare la protezione della nostra Dop quanto già la Ue non ci protegge ammettendo casi simili?". E si è mossa anche l'Associazione Colline del Prosecco: "Abbiamo dato mandato ai nostri tecnici" ha annunciato la presidente **Marina Montedoro** "di valutare se ci sono motivi di ulteriore opposizione legati al recente riconoscimento Unesco per le Colline del Prosecco".

# LA FORZA DEL TERRITORIO

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

### EDIZIONE 2021

*Riparte il Tour alla scoperta delle grandi produzioni locali con i vini della Cantina 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**

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati. Scopri i menu su: [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

VINO & SALUTE

» marketing legato al vino, alert in etichetta (sulla falsa riga di quanto avviene già con le sigarette) e, da ultimo, anche in termini di budget legato alla diffusione di alcol. Sebbene i due piani non parlino esplicitamente di fondi Ocm, è chiaro che, dopo aver riconosciuto e certificato la pericolosità di un prodotto, risulterebbe quantomeno paradossale finanziarne la diffusione. Da qui la paura per il destino dei programmi di promozione. A tal proposito, le associazioni vitivinicole, nell'incontro a via XX Settembre, hanno ribadito la necessità di essere coinvolte nella definizione del piano nazionale di comunicazione istituzionale che il Mipaaf ha deciso di adottare, in seguito all'avvio della riforma europea che rischia di escludere i prodotti vitivinicoli dalla possibilità di accedere al budget dedicato. Ogni anno, sono più di 100 milioni i fondi destinati alla Promozione del vino italiano all'estero. Misura che ha portato in poco più di dieci anni il settore a passare da 4 miliardi di euro ai possibili 7 miliardi di questo 2021. Veder sfumare questi fondi significherebbe ritornare indietro di un decennio, con l'aggravante dello stop forzato dello scorso anno dovuto al Covid.

"Non si può mettere in discussione il valore della sana promozione del vino" ha detto il ministro Patuanelli "Bisogna informare il consumatore e accrescere la sua consapevolezza al consumo. Il tema della promozione è centrale perché il consumatore va informato e non condizionato. È la stessa battaglia che portiamo avanti contro il Nutriscore, un sistema che condiziona anziché informare". ❖

#### Che cosa dice il Piano Ue contro il cancro?

L'obiettivo dell'Europe's Beating Cancer Plan - presentato lo scorso febbraio dalla Commissione Ue - è ridurre l'incidenza del cancro sulla popolazione, dal momento che gli abitanti dell'Ue rappresentano il 10% della popolazione mondiale ma contano il 25% dei casi totali, con 2,7 milioni di diagnosi e 1,3 milioni di morti (dati 2020). E le previsioni sono di un incremento del 24% entro il 2035.

Tra le strategie individuate - oltre alla riduzione dell'uso di tabacco, dell'inquinamento ambientale e del consumo di carne - ci sono la diminuzione del consumo dannoso di alcol in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite e la riduzione dell'esposizione dei giovani all'alcohol marketing.



**#stappacongamberorosso**  
**VINI D'ITALIA 2021**



#### Barolo Le Coste di Monforte '16 AMALIA CASCINA IN LANGA

Nelle Langhe più precisamente a Monforte d'Alba sorge Amalia Cascina in Langa. L'azienda è gestita dalla famiglia Boffa dal 2003 e dispone ad oggi di sette ettari di vigneto tutti nel comune di Monforte d'Alba, dove si producono i vini classici del territorio il Dolcetto, la Barbera il Nebbiolo ed il Barolo. Con Marco Sabellico assaggiamo il Barolo Le Coste di Monforte '16. Dal colore rubino con sfumature granata, al naso è intenso, elegante, con note di frutti rossi e neri maturi, erbe aromatiche, spezie, note boisé e di tabacco. Al palato è strutturato, ricco di frutto, progressivo, con tannini fine e levigati e con un finale ricco di frutti rossi, note speziate e delicate note boisé e fumé. Ottimo da abbinare alla cacciagione, a carni rosse al forno, stufati e formaggi stagionati.

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

Per guardare la puntata:  
[www.instagram.com/tv/CUsWt6jISp5/](https://www.instagram.com/tv/CUsWt6jISp5/)

# VINI D'ITALIA 2022. ECCO A CHI VANNO I PREMI SPECIALI Vol. 1

La Guida del Gambero Rosso compie 35 anni. In attesa della presentazione, il prossimo 17 e 18 ottobre a Roma, un piccolo assaggio dei 12 riconoscimenti assegnati. Cantina dell'Anno è Berlucchi, per aver fatto la storia dello spumante metodo classico italiano. Quella emergente, invece, si trova in Sardegna

▲ a cura di Giuseppe Carrus, Nicola Frasson, Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico



Crisi economiche, crolli di borse e di Torri, conflitti armati, catastrofi ambientali. In queste 35 edizioni della guida Vini d'Italia, non sono di certo mancati i colpi di scena. Non sarà quindi una pandemia, sebbene globale e feroce, a fermare il vino italiano. E per fortuna i primi segnali dai mercati sono positivi, con la seria prospettiva di chiudere l'anno superando la soglia dei 7 miliardi di euro. Dal punto di vista produttivo, parliamo di un settore che, nonostante tutte le difficoltà del caso, continua a regalare prodotti di livello, come certifica la nuova pubblicazione del Gambero Rosso che sarà presentata il 16 e 17 ottobre a Roma, per poi spiccare il volo verso un nuovo tour mondiale.

**Sono 2634 le aziende recensite per 25mila vini con 476 che hanno ottenuto il massimo punteggio** – un record, ma che in prospettiva, stabile all'1% dei campioni degustati - sulla scia di brillanti annate come la 2016 a Montalcino, la 2019 nel Chianti Classico, la 2018 a Barbaresco e Bolgheri, e con la consistente rivalutazione delle annate 2018 e 2019 per le zone bianchiste, come il Friuli-Venezia Giulia e i Castelli di Jesi. In attesa di poter condividere la Guida al completo, ecco le anticipazioni dei primi cinque Premi Speciali del 2022 che, in totale per quest'anno sono dodici. »

## Il 16 e 17 ottobre la degustazione Tre Bicchieri a Roma

La presentazione della guida Vini d'Italia 2020 si volgerà il 16 e 17 ottobre al Rome Marriott Park Hotel. A seguire, nel pomeriggio (dalle 18 alle 21), la degustazione dei vini che hanno conquistato i Tre Bicchieri. Oltre ai numerosi banchi d'assaggio dedicati alle cantine, non mancheranno sfiziose proposte food per accompagnare al meglio questo viaggio tra le eccellenze vinicole italiane.

In osservanza delle disposizioni anti-Covid, oltre alla richiesta del Green Pass, si seguirà la formula già utilizzata lo scorso anno, che vede la divisione dei vini su due giorni, secondo il seguente ordine regionale:

### sabato 16 ottobre

Piemonte, Sicilia, Alto Adige, Campania, Marche, Emilia-Romagna, Lombardia, Calabria, Lazio, Liguria, Valle d'Aosta, Basilicata

### domenica 17 ottobre

Puglia, Toscana, Friuli, Abruzzo, Molise, Sardegna, Veneto, Trentino, Umbria, Canton Ticino

I biglietti sono acquistabili solo ed esclusivamente online [sul sito del Gambero Rosso](https://www.gamberorosso.it)

Per informazioni contattare:

[eventi.istituzionali@gamberorosso.it](mailto:eventi.istituzionali@gamberorosso.it)

## » CANTINA DELL'ANNO.

**GUIDO BERLUCCHI & C.**

“E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?” Con questa domanda il giovane enologo Franco Ziliani alla fine degli anni Cinquanta si rivolse a Guido Berlucchi che lo aveva convocato per una consulenza sul suo vino bianco non troppo stabile, prodotto dalle vigne di pinot bianco e chardonnay delle terre di famiglia a Borgonato di Cortefranca. A Guido Berlucchi l'idea piacque. Le prime bottiglie, dopo qualche esperimento, furono tirate nel 1961, erano appena tremila. “Le berremo per i prossimi vent'anni!”, notò seccato il maggiordomo di casa cui era stato affidato l'incarico di metterle in catasta in cantina. Fortunatamente si sbagliava. E di grosso.

Berlucchi è la storia dello spumante classico italiano e della Franciacorta. **Da quelle prime 3000 bottiglie del 1961 siamo arrivati oggi ad oltre 4 milioni di Franciacorta** ottenuti dai 100 ettari di proprietà e dai 550 ettari dei conferitori che vengono seguiti dalla maison con estrema attenzione durante tutto l'anno. Più di 12 milioni di bottiglie riposano in cantina in attesa della sboccatura. “Ogni sette secondi si stappa una bottiglia di Franciacorta Berlucchi nel mondo” ci racconta **Paolo Ziliani** che con i fratelli Arturo - enologo e amministratore delegato - e Cristina è al timone dell'azienda.

## » CANTINA EMERGENTE.

**BENTU LUNA**

Valorizzare i vecchi vigneti ad alberello, ridar vita a una terra da sempre dedita alla viticoltura, sviluppare economicamente e socialmente il territorio e tutte le sue peculiarità attraverso il vino di qualità. C'è questo e tanto altro alla base del progetto Bentu Luna, azienda vinicola di **Gabriele Moratti** (la famiglia Moratti è già proprietaria della cantina Castello di Cigogno nella nell'Oltrepò Pavese) e gestita a dovere dall'ad **Gian Matteo Baldi**, che crede e ha creduto da tempo nelle potenzialità e nello sviluppo della viticoltura dell'entroterra sardo.

Ci troviamo a Neoneli, un piccolo borgo del cuore della Sardegna, in provincia di Oristano. Non siamo distanti dal Mandrolisai, una zona di viticoltura di alta collina e montagna, incontaminata, dove (per fortuna) la presenza di vecchi filari è ancora alta. Vigneti però che rischiano di essere abbandonati se non supportati da progetti seri e lungimiranti come questo, capaci di rendere il giusto valore (economico e sociale) alla terra stessa. È su questi presupposti che Bentu Luna mette in bottiglia diverse etichette di altissimo livello perché capaci di rappresentare al meglio questi areali. “Il risultato è al di fuori degli schemi conosciuti per la Sarde-

gna” spiega Baldi “Siamo di fronte a vini molto eleganti, con grande piacevolezza di beva, poca rilevanza dell'alcol al gusto, agili ma con una grandissima profondità e persistenza”.

Vini assolutamente contemporanei, aggiungiamo noi, capaci di cogliere i migliori aspetti della viticoltura del passato, ma di arrivare in bottiglia ricchi di fascino e autenticità. Figli, inoltre, di una produzione in cantina rispettosa e garbata che tenga riguardo dei decenni di vita delle piante e del tempo della natura. “La valorizzazione delle uve ottenute da queste vecchie vigne passa attraverso l'infusione goccia a goccia del loro succo” continua Baldi “Il vino che otteniamo non viene poi accomodato con prodotti enologici, filtrato o modificato, e le materie scelte per accoglierlo sono calde: cemento, terracotta, legno. Il ruolo di quest'ultimo, in particolare, è funzionale alla crescita naturale dei vini, non dev'essere invasivo o prevaricante”. **Le fermentazioni sono spontanee, niente acciaio dunque ma vasche di cemento, poi legni usati e bottiglia.**

Quattro i vini recensiti in Guida 2022: Unda, un Vermentino di Sardegna '20, il Mandrolisai Mari '19, Susu '19 e Sobi '19. Quest'ultimo, mettendo d'accordo tutti, sale sul gradino più alto del podio, conquistando i Tre Bicchieri proprio nell'anno di esordio della cantina.

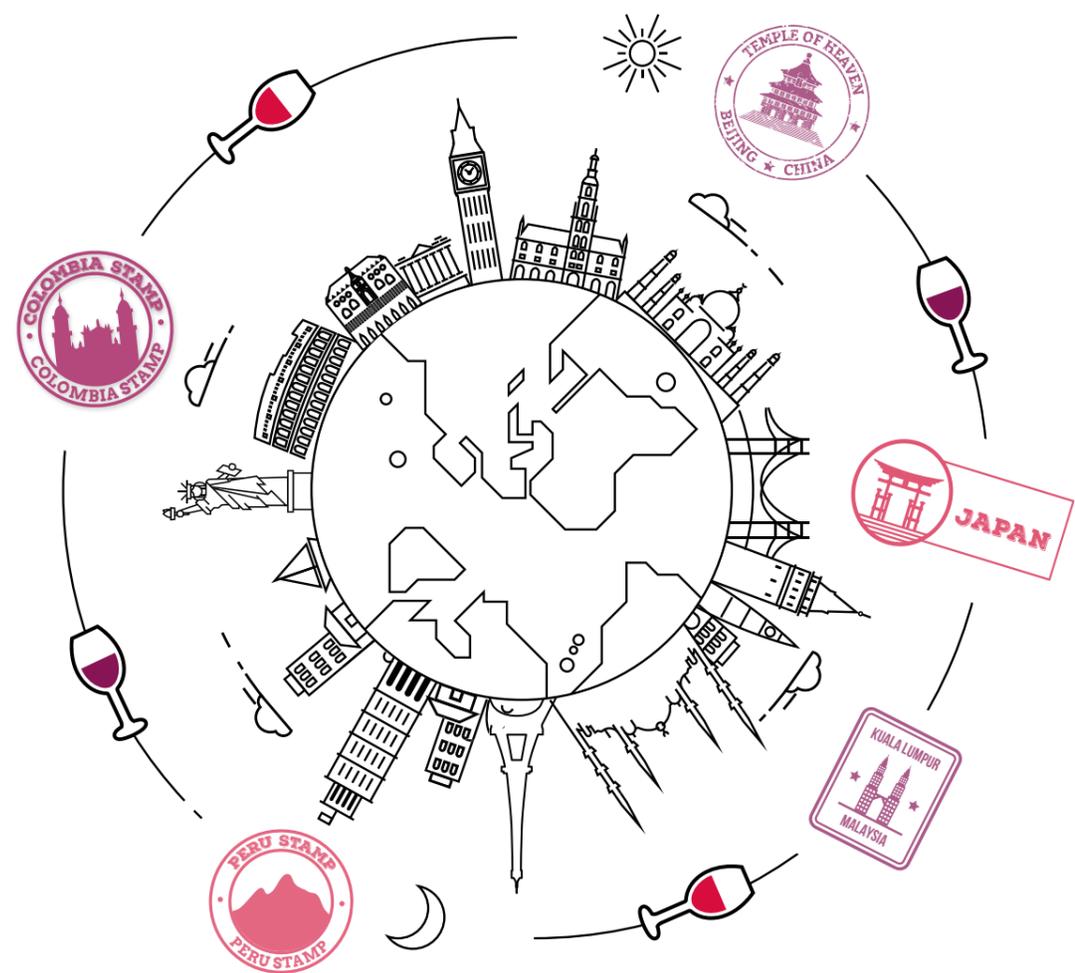
**PREMIO PER LA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE. BRIGALDARA**

Sintetizzare il senso del premio alla viticoltura sostenibile come un premio all'azienda biologica o che utilizza pochi solfiti francamente è un po' semplicistico. La sostenibilità non può più essere misurata solo nel rapporto fra produttore e ambiente agricolo circostante, bisogna alzare l'asticella e mettere in discussione la complessità del lavoro del viticoltore anche nei confronti di aspetti che saltano meno all'occhio, come il consumo delle fonti non riciclabili, l'impatto ambientale che ha la produzione e il trasporto del vetro, il legame che sussiste con i collaboratori che non può essere unicamente gestito tramite il contratto di lavoro. **Brigaldara con la certificazione Equalitas vuole rimarcare questo impegno a 360°, dove la presenza dei pannelli solari sul tetto della cantina è solo la punta dell'iceberg.** La parte sommersa di questo iceberg è costituita proprio dalla drastica riduzione del peso delle bottiglie utilizzate, dal monitoraggio del consumo energetico e di acqua, dall'impegno della proprietà a sviluppare un rapporto con i dipendenti che vada oltre la semplice prestazione d'opera.

“Al di là della correttezza dei rapporti con i dipendenti, il nostro impegno è volto alla valorizzazione delle loro competenze e dei loro comportamenti virtuosi che si ripercuotono nel lavoro di tutti e fungono da stimolo e »



**GAMBERO ROSSO**



# GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

6 cene imperdibili in 6 ristoranti etnici

## LA PRIMA TAPPA:

14 OTTOBRE 2021 | ORE 20.30 | IL VIZIO

Via Bruno Buozzi 1, Perugia

☎ 075 5171722

Scopri di più su: [www.gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco](http://www.gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco)

# ECCELLENZE EUROPEE DEL GUSTO



VINI DI LOMBARDIA E GRANA PADANO



in collaborazione con **GAMBERO ROSSO**

vi invitano alle **MASTERCLASS** condotte da **Marco Sabellico**  
in programma a **Vinitaly Lunedì 18 e Martedì 19 Ottobre**  
presso **Area Collettiva di Regione Lombardia, Padiglione 6, Stand B2-B3.**



Per prenotazioni  
scrivere a:  
segreteria@ascovilo.it

**NATI  
PER STARE  
INSIEME**

**LUNEDÌ 18 OTTOBRE 2021**

ore 11.30

**TASTE AND DISCOVER  
OLTREPÒ PAVESE**

ore 16.30

**TASTE AND DISCOVER  
GARDA**

**MARTEDÌ 19 OTTOBRE 2021**

ore 14.30

**TASTE AND DISCOVER  
VALTELLINA**

» argomento di riflessione tanto per i colleghi quanto per noi”. Così **Stefano Cesari**, patron di Brigaldara, sottolinea proprio come sia questo uno dei punti più importanti da sviluppare, la partecipazione al progetto aziendale da parte dei collaboratori e l’impegno della proprietà a costruire assieme a loro un percorso di crescita che non riguardi solo l’aspetto lavorativo ma che esplori e sostenga anche quello familiare, intervenendo a fianco dei dipendenti stessi nei momenti di difficoltà.

## PREMIO PROGETTO SOLIDALE.

### SAN SALVATORE 1988

Sostenibilità e solidarietà vanno di pari passo alla San Salvatore 1988, il marchio che racchiude solo una parte dei numerosi progetti sviluppati dal vulcanico e appassionato imprenditore **Giuseppe Pagano**. Dislocata nel Parco Nazionale del Cilento tra i comuni di Capaccio Paestum, Stio e Giungano e Cicerale è l’azienda agricola che accoglie vigneti, oliveti, frutteti, ma anche gli allevamenti di bufale e altri prodotti che impreziosiscono ristoranti di proprietà (Tre Olivi e La Dispensa di San Salvatore). Sul piano enologico, parliamo di una filiera virtuosa che si è rapidamente ritagliata attenzione, a partire dalla variopinta gamma a base fiano, greco, falanghina e aglianico. Proprio da questa ultima varietà prende il via un progetto lodevole.

“Tutto è nato da una collaborazione con Gerardo Antelmo, sindaco di Cicerale, e dalla voglia di fare qualcosa in più di una semplice donazione. Volevo creare un sistema, un circolo virtuoso per aiutare il Pairi (Pomegranat Autism International Research Institute) con sede a Cicerale. Così abbiamo selezionato una vigna di aglianico con la collaborazione enologica di Riccardo Cotarella, da una parte, e il supporto tecnico di Antinori, soprattutto per la rete vendita”, ci racconta Pagano, che aggiunge: “Dietro c’è un grande lavoro di selezione, rese bassissime, per un vino che sogna in grande. In questo modo produrremmo 1.000 magnum l’anno che saranno vendute sui mercati internazionali a un costo di circa 100 euro”.

Il vigneto di aglianico prescelto è il Fuscillo di Paestum, su suoli particolarmente ricchi di tufo, mentre **il vino si chiamerà Quattro Cuori, Four Hearths come recita l’etichetta disegnata da Orsola, una bimba disegnatrice prodigio di 9 anni.** La prima annata è la 2019, un millesimo particolarmente vocato in zona. Nella retro-etichetta delle annate successive saranno indicati come sono stati spesi gli introiti dell’anno precedente, con la specifica dei progetti portati avanti con i fondi. “È un passaggio importante” sottolinea il sindaco di Cicerale **Gerardo Antelmo**

VINI D’ITALIA 2022

“anche perché il Pairi è già all’avanguardia negli studi sull’autismo, in particolare è stato brevettato un metodo innovativo inventato dallo psicologo Paolo Maietta, direttore dell’istituto che con l’ausilio di uno speciale occhiale, l’eye tracker, consentirà da un lato una diagnosi precoce dei bambini autistici e in prospettiva un ulteriore approccio terapeutico”.

## MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO.

### BRINDISI ROSSO OLTREMÈ 2019 SUSUMANIELLO - TENUTE RUBINO

Il vino dal miglior rapporto qualità-prezzo della nostra Guida ci porta in Puglia, nello specifico in provincia di Brindisi. E ci fa incontrare una varietà autoctona ancora poco conosciuta ma di sicuro valore: il susumaniello. Tra i primi a credere pienamente nel potenziale di questo vitigno troviamo Tenute Rubino, gestita da **Luigi Rubino** e sua moglie **Romina**, che può contare su un ampio parco vigneti, suddiviso in quattro tenute che si distendono tra la dorsale adriatica e l’entroterra della provincia di Brindisi: 200 gli ettari vitati per una produzione annua che si aggira sul milione di bottiglie.

“Il lavoro sul susumaniello è iniziato nel 1999” ci spiegano “Chiacchierando con un vecchio fattore, fu indicato un appezzamento nella nostra tenuta di Torre Testa con pochi filari coltivati con una varietà sconosciuta da prendere in considerazione”. Iniziano così le sperimentazioni con il team di enologi e le prime vinificazioni. “La prima vendemmia, la 1999, fu complicata perché non sapevamo quando raccogliere e la sua evoluzione, nel 2001 arrivammo a proporre la prima annata sul mercato. Scoprimmo che si trattava di una varietà tardiva, spostammo il periodo vendemmiale e continuammo a fare ricerche”, continua Romina. Il primo vino è stato il Torre Testa, un rosso ricco e strutturato, maturato in barrique, nel 2011 prende luce il Susumaniello Oltremè. “E la sintesi del nostro percorso professionale e personale, un vino che abbiamo deciso di dedicarci, che non va bevuto da soli. Nasce dalla richiesta del mercato che ci chiedeva un vino più fresco e fruttato, in questo caso esclusivamente vinificato in acciaio”. La versione 2019 è sicuramente una delle migliori proposte. Si propone su toni di piccoli frutti rossi e neri, rilanciati da una sottile sfumatura speziata, di pepe e liquirizia. L’attacco sul palato è morbido e succoso, di vivace vena sapida e di una scorrevolezza gustativa a dir poco piacevole, fragrante nel frutto e dal finale vitale e finemente agrumato. Il prezzo? **In enoteca si porta via con poco più di dieci euro.** Tra i prossimi progetti dei Rubino, una nuova cantina interamente dedicata al Susumaniello: sarà completata nel 2023. ❖

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



natiperstareinsieme.eu



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



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