



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



IL "NEW NORMAL" DELLA GDO PREMIA I VINI DOP

GIACENZE

Un milione di ettolitri di prodotto in cantina. Scendono le Dop, aumentano gli stock di Igp e generici

VINITALY

Gli appuntamenti della Special Edition. Debutto per l'area mixology e per il nuovo Osservatorio Uiv

MONTALCINO

Nuovo record per le vendite di Brunello: +44% a settembre. Al via il gemellaggio con Napa

ESTERI

Così la pandemia ha cambiato le abitudini di consumo. Focus su Cina e Hong Kong

GUIDE

Il rosso dell'anno va in Toscana, il dolce sull'isola di Ustica. I premiati di Vini d'Italia 2022



Itinerari in treno storico per un turismo che guarda al futuro

Andare piano non è mai stato così bello. Se poi lo si fa a bordo di un treno storico, assaporando i piaceri artistici e anche gastronomici del Belpaese, allora l'esperienza diventa unica. Un viaggio nel tempo, che guarda soprattutto al futuro, perché per dirla con il ministro del Turismo **Massimo Garavaglia**: *"Il turismo lento adesso corre su rotaie"*, grazie al nuovo progetto promosso dal Ministero del Turismo in collaborazione con Fondazione FS Italiane e in partnership con il tour operator Albatravel e Gambero Rosso. Otto itinerari per 7 regioni che saranno attivi nei prossimi mesi, ma che intanto sono stati presentati, con dei fam trip, ad agenzie di viaggio, stakeholder, stampa di settore ed influencer che operano nell'ambito del turismo, con lo scopo di stabilizzare, in futuro, l'offerta on demand su questi itinerari.

Fischio d'inizio, lo scorso 9 ottobre, alla stazione di Milano Centrale, a bordo della restaurata vettura Press&Conference della Fondazione FS, con un primo "viaggiatore" d'eccezione: il ministro Garavaglia, che ha annunciato che *"Mit farà la propria parte per valorizzare i percorsi dei treni storici attraverso il co-finanziamento dei progetti che verranno presentati dalle Regioni"*. *"L'obiettivo della Fondazione FS"* ha spiegato il direttore generale della Fondazione FS **Luigi Cantamessa** *"è di incrementare ulteriormente l'offerta dei treni charter sul territorio italiano per promuovere un nuovo modo di fare turismo, colto e raffinato, e conseguentemente venire incontro alle esigenze dei viaggiatori del futuro"*.

Il Gambero Rosso ha seguito il progetto per la parte enogastronomica, con la proposta di tappe del gusto lungo le tratte ferroviarie. *"Con Treni Storici"* ha detto il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia** *"confermiamo il nostro impegno nella valorizzazione dei territori e della biodiversità italiana: promuovere questo immenso patrimonio del nostro Paese è indispensabile, soprattutto in questo momento storico."*

Si va - solo per citare alcune tappe - dalle Cattedrali Sotterranee Bosca di Canelli in Piemonte, alla Sicilia del Commissario Montalbano, con tappa obbligatoria ai Banchi di Ciccio Sultano e all'Antica Dolceria Bonajuto. Dalla Cantina Su Entu in Sardegna a I Tigli in Theoria di Como. E le sorprese sono ancora tante. - **L.S.**

foto: G. Sodi - Archivio Fondazione FS Italiane

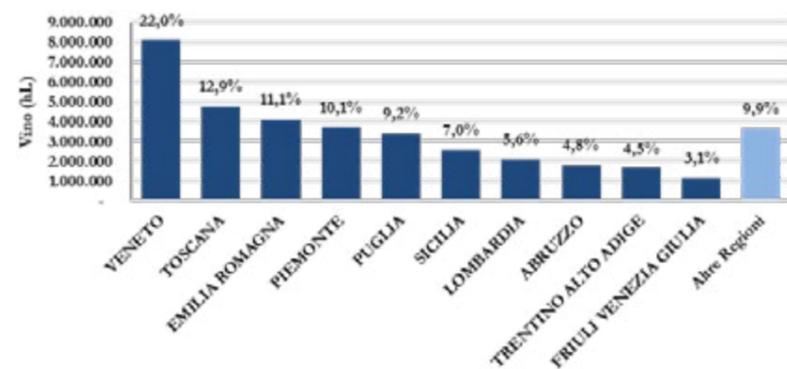
CANTINA ITALIA. Un milione di ettolitri di vino in più in giacenza a settembre

Ammonterà a 36,8 milioni di ettolitri (hl) il volume di vino in giacenza nelle cantine italiane al 30 settembre, in calo del 12,4% su luglio 2021 (-5,2 mln di hl) e in aumento del 3% rispetto al 30 settembre 2020 (+1 mln di hl), data rispetto alla quale si osserva un valore degli stock superiore anche per i mosti (+21,3% a 8,9 mln di hl) e per i Vnaif-Vini nuovi ancora in fermentazione (+22,1% a 3,4 mln di hl). Lo rende noto l'Icqrif nel consueto report di Cantina Italia. Come prevedibile, rispetto a luglio, risultano in forte aumento (oltre 20%) le giacenze di mosti e Vnaif.

Il 56,5% del vino è detenuto nelle regioni del Nord, prevalentemente in Veneto (soprattutto nelle province di Verona e Treviso). Il 51,5% del vino è a Dop, con prevalenza del rosso (59,8%), il 26,5% a Igp (di cui 61,7% rosso), mentre i varietali costituiscono appena l'1,5% del totale. Il 20,5% è rappresentato da altri vini.

Nel dettaglio, rispetto a settembre 2020, le giacenze dei vini Dop scendono dell'1,4% a quota 18,95 mln di hl, con un calo dei rossi (-1,5% a 11,3 mln hl), dei bianchi (-6,1% a 6,9 mln/hl) e il raddoppio delle quantità dei rosati (+101% a 695mila ettolitri); in aumento gli stock dei vini Igp (+7,3% a 9,77 mln/hl) e dei vini da tavola (+9,8% a 7,5 mln/hl). - **G.A.**

Distribuzione della giacenza vino per regione e per area geografica



fonte: Icqrif - Cantina Italia

Giacenze top 15 Dop e Igp in Italia al 30/09/21

	ettolitri	Quota %
Prosecco	1.722.860	6
Puglia Igt	1.397.025	4,9
Toscana o Toscano Igt	1.329.022	4,6
Montepulciano d'Abruzzo	1.113.240	3,9
Sicilia	1.099.130	3,8
Veneto Igt	983.709	3,4
Chianti	980.236	3,4
Terre Siciliane Igt	878.160	3,1
Salento Igt	826.199	2,9
Chianti Classico	736.247	2,6
Rubicone Igt	612.844	2,1
Franciacorta	538.151	1,9
Delle Venezie	536.796	1,9
Barolo	487.318	1,7
Provincia di Verona	477.694	1,7

fonte: Icqrif - Cantina Italia (in grassetto i vini Dop)

LAVORO. Un'agricoltura a prova di caporalato: al via il Rural Social Act di Cia

Più agricoltura sociale per arginare agromafie, promuovere inclusione e inserimento lavorativo, sviluppare filiere etiche. È questo l'obiettivo generale del Rural Social Act presentato da Cia-Agricoltori Italiani. Il progetto - che si inserisce nel Piano triennale di contrasto al caporalato, in attuazione della legge 199/2016 - vede Cia come capofila, insieme a 30 partner, tra Reti Nazionali, cooperative, consorzi, Ong e associazioni (qui la lista completa www.ruralsocialact.it/governance/). Tutti uniti per attivare politiche e azioni comuni contro il lavoro nero, **promuovendo la Rete del lavoro agricolo di qualità e valorizzando il ruolo dell'agricoltura sociale, come esempio di sviluppo territoriale che unisce sostenibilità economica e legalità**, inclusione, qualità, capace di contrastare il caporalato e arginare le agromafie, sviluppando filiere etiche e innovative



forme di distribuzione.

Al momento sono 12 le regioni coinvolte

(Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio) e 17 saranno le aree territoriali in cui verranno istituite le unità mobili, che agiranno insieme agli sportelli informativi di Cia, per favorire l'emersione e la presa in carico di persone in condizioni di sfruttamento lavorativo, offrendo supporto e consulenza alle vittime del caporalato, grazie a una équipe multidisciplinare (mediatore linguistico-culturale, agente di sviluppo territoriale, operatore sociale). Le aspettative concrete, nell'immediato, sono di 240 cittadini di Paesi Terzi coinvolti nel progetto direttamente e mille indirettamente, 150 imprese agricole impegnate sui territori e 100.000 persone raggiunte.

L'ESPERTO RISPONDE

Quando è possibile utilizzare le diciture "fermentazione" e "rifermentazione in bottiglia"?



Quando si parla di spumantizzazione, in genere, ci si riferisce ai due metodi più noti di produzione del vino spumante: il Metodo Classico o Méthode Champenoise e il Metodo Martinotti-Charmat. Tuttavia, sugli scaffali si trova anche un terzo prodotto, il vino frizzante "rifermentato in bottiglia". Secondo la normativa dell'Unione europea, l'espressione "fermentato in bottiglia" può essere usata solo per designare vini spumanti che recano una Dop o una Igp oppure vini spumanti di qualità a condizione che:

- Il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- La durata del processo di produzione, compreso l'affinamento nell'azienda di produzione, calcolata a decorrere dall'inizio del processo di fermentazione destinato a rendere spumante la partita, non sia inferiore a 9 mesi;
- La durata della fermentazione a rendere spumante la partita e la durata della presenza della partita sulle fecce siano di almeno 90 giorni;
- Il prodotto sia separato dalle fecce mediante filtraggio secondo il metodo del travaso o mediante sboccatura.

In Italia, la normativa nazionale prevede anch'ella dicitura "rifermentato in bottiglia", che può essere utilizzata solo sulle etichette dei vini frizzanti a Dop o Igp, per i quali tale pratica sia espressamente prevista nei relativi disciplinari, come ad esempio nel caso del Prosecco Doc. È importante ricordare che in Italia, con riferimento ai vini senza Dop/Igp, è anche possibile effettuare l'elaborazione dei vini frizzanti mediante la rifermentazione in bottiglia; tuttavia, non è possibile utilizzare nella designazione e nella presentazione di questi vini frizzanti l'indicazione "rifermentazione/rifermato in bottiglia".

Per ulteriori approfondimenti: **BANCHE DATI GIURIDICHE** Vite e Vino e Denominazioni di Origine di Unione Italiana Vini (<https://www.unioneitalianavini.it/prodotto-category/banche-dati/>)

- a cura del **Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini**

Per chiarimenti: serviziogiuridico@uiv.it

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

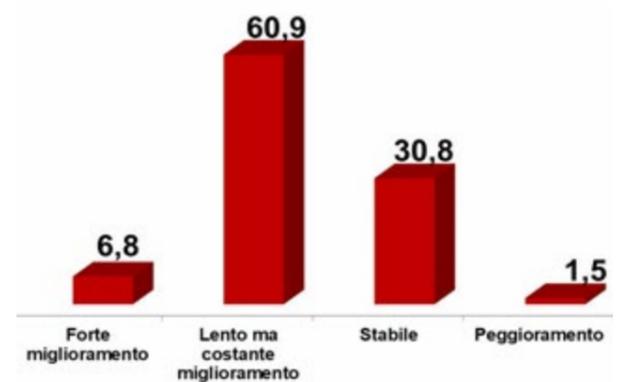


OUTLOOK. L'incertezza frena la fiducia delle famiglie, ma le imprese sono più ottimiste: crescono gli investimenti in innovazione e sostenibilità

Tasse e inflazione rappresentano i maggiori ostacoli alla ripresa economica dell'Italia, ancora condizionata da una generale incertezza che mina il clima di fiducia di imprese e famiglie. Il quadro emerge da un'indagine di Confcommercio (in collaborazione con Metrica ricerche) su un campione di 562 imprese e 1.503 famiglie. Guardando alle prospettive di chiusura d'anno, le prime sono più ottimiste (42,7%) rispetto alle famiglie (24,3%). Le aziende, infatti, prevedono un miglioramento della propria attività (61%) e un aumento degli investimenti (indicato da una impresa su tre), in particolare in innovazione e sostenibilità.

Considerando il periodo settembre-dicembre 2021, la previsione degli imprenditori sull'andamento dell'attività, il 60,9% prevede un lento ma costante miglioramento, rispetto a un 30,8% che prevede una stabilità. Outlook sostanzialmente positivo anche alla voce investimenti delle imprese: un 60% prevede stabilità e 33,8% ha intenzione di aumentare le dotazioni soprattutto in tecnologia/innovazione e nell'ambito della sostenibilità/green. Atteggiamento, secondo Confcommercio, su cui potrebbe influire l'aspettativa di un sostegno alla spesa in conto capitale proveniente dai fondi europei del Next generation Eu. Sul fronte occupazionale, il

Imprese: previsione andamento attività ultimi 4 mesi 2021



fonte: Ufficio studi Confcommercio

75,4% delle imprese prevede di arrivare a fine anno in condizioni di stabilità, mentre il 18,9% prevede di incrementare la forza lavoro (soprattutto con stagisti e apprendisti) e solo il 5,7% indica una possibile riduzione degli occupati nella propria impresa.

Sul lato famiglie, il minore ottimismo rispetto alle imprese sulla ripresa risente dei giudizi sulla situazione personale: le previsioni dell'andamento di redditi e risparmi, da qui a fine anno, sono ritenute prevalentemente stabili o in calo (redditi per l'80% del campione; risparmi per il 68,5%).

I consumi, secondo Confcommercio, risentiranno di questi timori. Prevalde la stabilità nella spesa per beni e servizi, esclusi gli alimentari, per il 75,5% delle famiglie e c'è sostanziale parità tra chi prevede un aumento (12,3%) e chi un calo (12,2%). Le maggiori riduzioni riguarderanno il turismo (viaggi e vacanze), il tempo libero (spettacoli, concerti, partite allo stadio) e l'acquisto di auto e moto. Online e Gdo saranno preferiti dai consumatori, rispetto a grandi catene e centri commerciali.

L'appello della Confcommercio

"L'economia è in fase di recupero e c'è più fiducia delle imprese. Prevalde, invece, l'incertezza delle famiglie che temono più tasse, inflazione e perdita del lavoro. Incertezza che si traduce in meno consumi e dunque meno crescita. Ecco perché è vitale che la riforma fiscale punti su semplificazione e diminuzione delle tasse".

– Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio

AGRICOLTURA. CreAgritrend: "Secondo trimestre a +2,7% del Pil e +3,4% sui consumi"

Secondo trimestre positivo per l'agricoltura italiana, che ha visto un incremento del Pil sia sul precedente trimestre (+2,7%) sia rispetto a un anno fa (+17,3%). **La spinta è data dalla crescita generale della domanda interna: consumi finali nazionali (+3,4%), investimenti fissi lordi (+2,4%), importazioni ed esportazioni.** Lo rende noto il Crea nel suo bollettino CreAgritrend. Rispetto allo stesso periodo 2020, fra aprile e giugno 2021, si è registrato un aumento sia dell'indice della produzione sia di quello del fatturato. Per l'industria ali-

mentare rispettivamente +5,7% (con picco a giugno) e +8% complessivo (+14% all'estero); per l'industria delle bevande rispettivamente +27,6% (picco a maggio) e +31% nel complesso (+36% estero).

L'export agroalimentare ha superato i 12,6 miliardi di euro nel secondo semestre, con un +23% annuo, e Stati Uniti e Germania che si confermano clienti principali. In aumento anche le importazioni (+20%) soprattutto da Brasile e Grecia. **I vini sono stati i prodotti maggiormente esportati, assieme a carni preparate e**

prodotti lattiero caseari. Mentre semi di soia e derivati e olio di oliva sono tra quelli più importati.

Tra il 6 giugno e il 12 settembre, in base ai dati raccolti su Twitter, il bollettino CreAgritrend parla di "ampio clima di fiducia" nei confronti del settore primario e delle sue politiche "seppur si registra una diminuzione (-2%) rispetto al periodo precedente, con prevalenza" si legge nel rapporto "dei giudizi positivi e molto positivi (67%) rispetto ai negativi e molto negativi (31%), che aumentano del 2 per cento".



PINOT GRIGIO 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

FOCUS

OSLAVIA. "Obiettivo enoturismo"

La Ribolla rilancia e guarda al 2025

a cura di Alessio Turazza

Rilanciare l'impegno dell'Associazione produttori di Ribolla di Oslavia in vista del 2025, anno in cui **Gorizia-Nova Gorica sarà Capitale europea della cultura**, importante occasione di visibilità internazionale per il territorio e vetrina ideale per far conoscere i vini Oslavia a un pubblico sempre più vasto. Con questo obiettivo si è tenuta, dall'8 al 10 ottobre scorsi, la terza edizione di Ribolliamo, appuntamento annuale organizzato a Oslavia per promuovere i vini di questa piccola area del Collio goriziano al confine con la Slovenia. L'evento ha rappresentato l'occasione per fare il punto sul presente e sul futuro della Ribolla di Oslavia col presidente dell'Associazione, **Martin Figelj**. "Siamo nati nel 2010 per promuovere il vino di Oslavia e creare una **Docg Ribolla di Oslavia**. Infatti, se oggi si parla di vini macerati e di Ribolla in particolare, è soprattutto grazie a Oslavia. L'evento 'Ribolliamo' vuole valorizzare questa eccellenza e già dalla seconda edizione si è puntato soprattutto sulla promozione del terroir nel suo complesso. Non solo vino ma anche storia,

In cifre

40 ettari
100mila bottiglie
25/40 euro
 prezzi medi
40% Mercato interno
60% Export
 (soprattutto Giappone, Corea, Paesi del centro e nord Europa e Stati Uniti)

fonte: Associazione produttori Ribolla di Oslavia



cultura e ambiente naturale in chiave enoturistica".

EFFETTO COVID. Figelj spiega quale sia stato l'impatto economico della pandemia: "Nel periodo pre-Covid, Oslavia era arrivata a un punto in cui la domanda aveva di gran lunga superato l'offerta. La Ribolla di Oslavia è una produzione veramente di nicchia, che arriva complessivamente a circa 100mila bottiglie l'anno. Non abbiamo vissuto il periodo in modo traumatico, venivamo da un periodo in cui non riuscivamo a far fronte a tutte le richieste".

La crisi economica ha, tuttavia, fatto prendere coscienza dei punti da migliorare: "Abbiamo scoperto che non stavamo sfruttando abbastanza le risorse dell'enoturismo e questo ci ha spinto a lavorare di più sulle visite in cantina, sulla condivisione delle nostre esperienze per rafforzare quest'aspetto del nostro lavoro di promozione".

IL FUTURO. L'associazione guarda all'enoturismo per prepararsi a meglio all'appuntamento del 2025: "Oggi, le vendite in cantina pesano sui nostri fatturati per circa il 10%: una media decisamente bassa" rileva il presidente "rispetto ad altri territori. Quindi,

dobbiamo incrementare quest'aspetto, anche alla luce dell'appuntamento del 2025, quando Gorizia sarà Capitale europea della cultura, per arrivare pronti a far conoscere e valorizzare il nostro territorio e il nostro vino".

LA STORIA. Fondata nel 2010, l'Associazione produttori di Ribolla di Oslavia riunisce sette produttori, che hanno le loro cantine a poche centinaia di metri l'uno dall'altro: Dario Princic, La Castellada, Primosic, Fiegl, Gravner, Radikon e Il Carpino. L'Associazione è nata per tutelare e far conoscere un'eccellenza del territorio: la produzione di vini macerati realizzati con il vitigno ribolla gialla in purezza. Dal 2018, un disciplinare interno codifica in modo dettagliato il procedimento di produzione della Ribolla di Oslavia. Le norme definiscono l'area di produzione, le rese per ettaro, le pratiche di vinificazione, fissando un periodo minimo di macerazione sulle bucce di due settimane, un invecchiamento minimo di 12 mesi in contenitori di legno superiori ai cinque ettolitri e un affinamento successivo di sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Weine vom See
 Vini del lago
 Wines from the lake



KALTERN
 Kellerei . Cantina

ONLINE
 SHOP

www.cantinakaltern.it



VINITALY. Tutti gli appuntamenti della Special Edition dal 17 al 19 ottobre.

Debutto per l'area mixology

a cura di Loredana Sottile

Il mondo fieristico riparte da Verona, con Vinitaly Special Edition (17-19 ottobre 2021), l'iniziativa business & professional, messa in campo da Veronafiere nel percorso di avvicinamento alla 54esima edizione della manifestazione che tornerà dal 10 al 13 aprile 2022. **L'inaugurazione sarà affidata, domenica alle 10.30 al ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli** all'interno del convegno "Il vino nel nuovo rating delle filiere agroalimentari by Nomisma-Unicredit".

"Il ritorno al fare fiera rappresenta uno strumento fondamentale per l'internazionalizzazione delle Pmi italiane, che dalle manifestazioni business ricavano il 50% delle proprie esportazioni" ha sottolineato il presidente di Veronafiere, **Maurizio Danese** "Questa funzione sociale per l'economia reale data dal sistema fieristico si riflette perfettamente nel comparto vino, autentico campione di made in Italy con una bilancia commerciale attiva per 6,5 miliardi l'anno, il cui tessuto connettivo è rappresentato da piccole e micro-imprese"

I NUMERI. Sono più di 400 le aziende espositrici presenti all'evento (padiglioni 4-5-6), tra partecipazioni individuali con i principali brand del Paese, collettive regionali e consortili. Oltre agli operatori della domanda italiana, **attesi a Verona più di 200 buyer esteri selezionati direttamente da Veronafiere e Ice Agenzia provenienti da 35 nazioni**, tra area Ue ed extra Ue, che andranno ad aggiungersi a quelli accreditati dalle aziende o a partecipazione diretta. In contemporanea a Vinitaly Special Edition, si svolgeranno anche il salone Enolitech, dedicato alle tecnologie per la produzione di vino, olio e birra e Sol&Agrifood, con le aziende dell'agroalimentare di qualità.

Formazione e networking saranno invece al centro del programma di Wine2Wine business forum (18-19



ottobre): cento relatori internazionali, 17 aree tematiche, più di 1500 operatori e manager, 70 speed meeting (da 30 minuti) tra formazione, networking e focus di mercato.

FOCUS. Dopo le mancate vendite nei fuori casa per 1,5/1,8 miliardi di euro registrate nel 2020 (dato Osservatorio Uiv), il vino italiano punta a rinsaldare il mercato interno, facendosi anche interprete dei nuovi trend di consumo. "Viviamo una fase di transizione in uscita dalla pandemia, forti della consapevolezza di un comparto che ha saputo reagire alla difficile congiuntura puntando sull'innovazione e sulla qualità" è il commento del direttore generale di Veronafiere **Giovanni Mantovani** "La congiuntura relativa agli scambi mondiali è tornata positiva, e le nostre ricognizioni ci segnalano un vino tricolore in forte ascesa nelle principali piazze mondiali. Per continuare a vincere la sfida sui mercati, ora è necessario cambiare la marcia in particolare sul posizionamento dei nostri vini". Sarà, quindi, l'export uno dei principali focus di questa

Nuovo Osservatorio Uiv in collaborazione con Vinitaly

Tre milioni di dati gestiti dalla piattaforma di Unione italiana vini, per un osservatorio privilegiato sul vino realizzato in collaborazione con Vinitaly e sviluppato a livello informatico da Maxidata-Gruppo Zucchetti. Tre i database per altrettanti macrotemi: commercio mondiale (import-export di tutti i Paesi, confezionato, BiB, sfuso e spumanti), potenziale (superfici e produzioni mondiali, imbottigliamenti di tutte le Do-Ig italiane, giacenze mensili) e prezzi del vino sfuso e uve (oltre 250 prodotti quotati settimanalmente e circa 500 nello storico dal 2010). La piattaforma (accessibile su abbonamento) sarà presentata alla Special edition di Veronafiere domenica 17 ottobre (ore 15), con un primo focus dal titolo "Export vino Italia: come vincere la sfida del valore".

Special edition. Ma non l'unico. Ci sarà spazio anche per analizzare lo stato di salute dell'Horeca e delle enoteche del Belpaese con un'agenda di incontri firmati da Fipe e Vinarius, oltre all'approfondimento sul mercato del vino nella distribuzione moderna ([vedi approfondimento a pag. 26](#)) tra nuovi equilibri e opportunità.

LA NOVITÀ. Debutto tra gli stand di Veronafiere per la mixology. Realizzata in partnership con Bartenders Group Italia, la nuova area tematica offre al pubblico di professionisti presenti a Verona non solo uno spazio per scoprire e testare i trend del momento, ma anche una finestra su un mercato sempre più dinamico e vivace che vede nell'Horeca un canale privilegiato e che non rinuncia alla cultura del "bere bene" trovando nel vino uno strategico alleato. In particolare, i bartender più talentuosi e di tendenza si cimenteranno in masterclass, approfondimenti e laboratori, alla ricerca di nuovi drink a base di vini, liquori e distillati.

MILANO. Dodicesima edizione per la vendemmia di MonteNapoleone

Vino e moda sono ancora una volta i protagonisti de "La Vendemmia di MonteNapoleone", edizione n. 12, che animerà il Quadrilatero milanese fino al 17 ottobre. L'evento, organizzato da MonteNapoleone District, coniuga le cantine più prestigiose italiane e internazionali e i global luxury brand d'alta moda e gioielleria. In programma anche menù dedicati nei ristoranti gourmet, visite guidate con degustazione in alcuni musei privati eccezionalmente aperti, Winery Tour dalla città alle cantine. Ma il momento clou è stata **l'asta benefica "Italian Masters", battuta lo scorso 12 ottobre da Christie's in favore di Dynamo Camp Onlus**, grazie ai vini e ai produttori del Comitato Grandi Cru d'Italia, guidato da Valentina Argiolas.

La partecipazione ai numerosi eventi in calendario avviene anche quest'anno attraverso il supporto dell'App MonteNapoleone District (MNDistrict), tramite la quale gli invitati possono prenotarsi in piena sicurezza e nel rispetto delle regole sanitarie.

Terminata le kermesse milanese, si continuerà nella Capitale, con la "La Vendemmia di Roma", di scena dal 18 al 24 ottobre.

MECENATISMO. Nasce il Vino del Duomo per il restauro della Cattedrale

Vino e mecenatismo, un connubio che affonda le sue radici nel passato e che è torna a rivivere nel progetto dalla Veneranda Fabbrica del Duomo e della cantina La Collina dei Ciliegi con il lancio del "Vino del Duomo", un rosso Igt Verona prodotto per l'occasione dall'azienda veronese.

La **bottiglia di Corvina in purezza, con etichetta firmata dal wine designer Mario di Paolo**, sarà in vendita negli store della Cattedrale milanese, presso La Rinascente Milano, negli e-shop [Duomoshop.com](#) e [LaCollinadeiCiliegi.it](#). I proventi contribuiranno a sostenere i restauri del Duomo di Milano.

Un'usanza del XIV secolo, quando cittadini e intere comunità consegnavano agli ufficiali della Veneranda Fabbrica brente di vino (75,55 litri) per coprire le spese di cantiere della Cattedrale simbolo di Milano. "C'è un fil rouge che congiunge la città di Milano a Verona" evidenzia Massimo Gianolli, ad della Collina dei Ciliegi "anche attraverso la storia del Duomo, costruito grazie al dialogo tra strutturisti veronesi e meneghini che, all'epoca della progettazione del Duomo di Milano, insieme risolsero i problemi tecnici circa la stabilità dei pilastri interni. Si tratta del medesimo legame che unisce la mia famiglia e le nostre aziende, a questi luoghi, dal 1925 in un eterno viaggio d'amore e d'intrapresa, tra Milano e Verona".



GAMBERO ROSSO

in collaborazione con
chef Davide del Duca - OSTERIA FERNANDA

propone



ARGIANO
CANTINA DAL 1580
in pairing



BRUNELLO. Vendite da record nel 2021: da gennaio a settembre la Docg cresce del 44%



Tre trimestri con l'acceleratore premuto per il Brunello di Montalcino. La Docg toscana, secondo i dati diffusi dal Consorzio di tutela, da gennaio a settembre 2021 ha registrato un incremento del 44% di vendite, rispetto allo stesso periodo del 2020. Il dato è ricavato dal numero di fascette distribuite dall'organismo di certificazione (Valoritalia). **L'effetto traino è dato soprattutto dalle annate 2015 e 2016.**

Si tratta di un dato record, superato solo nel 2012. E se si fa il confronto con l'ultimo triennio l'incremento delle vendite sale a +48%. In totale, dall'esordio della 2016, sono già 8 milioni le bottiglie immesse sul mercato. Sold out la 2015, con 10 milioni di fascette consegnate negli ultimi 20 mesi. *"Il Brunello vive una delle sue stagioni migliori"*, è il commento del presidente Fabrizio Bindocci: *"Ma si può fare ancora molto"* aggiunge *"sul fronte del posizionamento e del valore"*. La 30esima edizione di Benvenuto Brunello (a Montalcino, il 19-29 novembre) sarà l'occasione anche per un confronto con media e operatori del settore.

Gemellaggio tra Montalcino e Napa

Cerimonia in modalità on line per siglare il gemellaggio tra Montalcino e la città di Napa in California. L'evento è in programma venerdì 15 ottobre (alle 18, diretta Facebook sul sito del Comune di Montalcino) e sancirà formalmente l'accordo istituzionale tra il sindaco ilcinese, Silvio Franceschelli, e quello di Napa, Scott Sedgley. **Sarà un patto nel segno della cultura enologica, del paesaggio ma soprattutto della formazione e dell'opportunità di crescita per le nuove generazioni**, che legherà le due capitali mondiali del vino. Per il Comune senese si tratta del secondo gemellaggio dopo quello con Hautvillers (Champagne) del 2014.

UMBRIA. Bando da oltre 3 mln per l'Ocm vino

Superano i tre milioni di euro i fondi che la Giunta regionale dell'Umbria ha destinato agli interventi per gli investimenti da parte delle imprese vitivinicole, nell'ambito del Programma di sostegno del settore vino.

Per riuscire a garantire le coperture finanziarie per i pagamenti delle domande di aiuto biennali presentate nelle annualità precedenti e per ampliare la platea dei beneficiari, sono stati riservati 1,35 milioni di euro per gli impegni pregressi e 1,668 milioni di euro per il nuovo bando che sarà pubblicato a breve, relativo alla campagna 2021/22 (dal 16 ottobre 2021 al 15 ottobre 2022). **Tra i criteri di selezione delle domande di aiuto c'è quello di "nuovo beneficiario"**, in via di definizione da parte del Mipaaf, che attribuirà un punteggio aggiuntivo a chi non abbia beneficiato della stessa misura nella campagna precedente.

MARCHE. Un piano di promozione e investimento in cantina da 3 milioni di euro



Oltre tre milioni di euro per la promozione e gli investimenti in cantina. Sono i numeri messi a disposizione dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche attraverso l'approvazione dei bandi per la promozione Ocm vino nei Paesi terzi (1,8 milioni di euro) e Pns (Programma Nazionale di Sostegno del settore vino) relativo agli investimenti in cantina (2 milioni di euro). Un piano per la ripartenza affidato all'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e al Consorzio Vini Piceni.

Nel programma dei due progetti rientrano partecipazione a fiere e manifestazioni internazionali, campagne di informazione e formazione, azioni di marketing, allestimento nei punti vendita aziendali di sale dedicate ai tasting e per la creazione di siti internet finalizzati alla vendita delle etichette online. **I Paesi obiettivo per la promozione saranno Stati Uniti, Canada, Giappone, Cina e Australia.**

"Un'occasione importante" è il commento del direttore dell'Istituto marchigiano di tutela vini Alberto Mazzoni *"anche alla luce della morfologia delle aziende marchigiane, di piccole dimensioni ma fortemente orientate alla qualità che hanno sofferto a causa delle chiusure e delle restrizioni dell'ultimo anno. L'obiettivo è ora sfruttare al meglio i finanziamenti per rilanciare e per valorizzare il nostro territorio e le nostre produzioni vinicole"*.

10 ANNI DOPO

VENDEMMIA

2011

VINTAGE

10 YEARS AFTER



PANIZZI



CELLAR SELECTION

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2011

COLLIO. Ottima annata con punte di eccellenza: le stime del Consorzio

Il 2021 regalerà al Collio un'annata ottima, con punte di eccellenza, che si prospetta tra le migliori degli ultimi anni. La stima è del Consorzio tutela vini Collio, a un mese dall'evento in versione autunnale Enjoy collio experience (15-18 novembre).

Nei volumi, rispetto al 2020, si registra una produzione inferiore mentre i primi dati analitici fanno registrare una buona concentrazione zuccherina, con un leggero aumento della componente acida, fondamentale per l'equilibrio aromatico del futuro del vino. **La raccolta è iniziata a settembre ed è terminata ai primi di ottobre.** L'annata è stata caratterizzata da un ritardo delle fasi fenologiche di una settimana. Poche le piogge, concentrare nella seconda decade di settembre. Il clima ha garantito un'ottimale sanità delle uve e le escursioni termiche hanno favorito la complessità aromatica delle uve bianche. David Buzzinelli, presidente del Consorzio, parla di un 2021 che "darà grandi risultati".



MONTECUCCO. Volumi a -25%, ma si va verso vini da lungo invecchiamento



Si è conclusa nei giorni scorsi la vendemmia anche per il Montecucco, con la raccolta del sangiovese allevato nelle aree più alte della Denominazione. Poca l'uva portata in cantina - con una diminuzione media pari al 20/25% sul 2020 - ma il Sangiovese si presenta eccellente, nonostante le avverse condizioni climatiche. Prima la gelata dell'8-9 aprile, poi un maggio freddo che ha causato un germogliamento un po' irregolare, infine lo stress idrico estivo che ha contribuito ad abbassare ulteriormente i volumi di produzione. Una siccità a dir poco anomala che, dati alla mano, ha

fatto registrare **da gennaio 2021 al 30 settembre solo 204 mm di pioggia rispetto alla media ventennale di 450 mm, ovvero meno della metà.** Parlando di temperature, hanno accompagnato bene la fioritura prima e la maturazione dell'uva dopo, già a partire da giugno - quando si sono già registrati 30 gradi - fino alle decisive escursioni notturne di fine estate, che hanno aiutato notevolmente i tannini ad ammorbidirsi e hanno potenziato molto il profilo aromatico.

"Andiamo sicuramente verso Sangiovesi da lungo invecchiamento" è il commento del presidente del Consorzio **Giovan Battista Basile** "e anche per il Vermentino è stata un'annata favolosa. Siamo più che soddisfatti dell'ottimo stato fitosanitario dell'uva portata in cantina, nessuna traccia di peronospora né di oidio, a parte qualche lievissimo accenno a inizio luglio ma subito rientrato grazie alle temperature estive molto calde. A favorire questi risultati è soprattutto il lavoro pulito in vigna che è proprio del Dna della nostra Denominazione - di cui l'85% delle aziende è certificato Bio - e che aiuta senz'altro a rendere le nostre viti particolarmente resistenti".

GUIDE. La Calabria come non l'avete mai degustata. Il progetto Gambero Rosso in collaborazione con MusicAMACalabria



È la Calabria la protagonista della seconda guida online del sud Italia (dopo la Puglia), firmata Gambero Rosso. "Calabria 2022 - I migliori indirizzi enogastronomici della Regione" - realizzata nell'ambito del 43esima MusicAMA Calabria - **comprende oltre 160 indirizzi a portata di tablet e smartphone** per orientarsi tra i profumi e i sapori inconfondibili che la "punta dello Stivale" offre ai visitatori che arrivano da ogni angolo del mondo: dalle focacchiere ai ristoranti fine dining, dai bar alle gastronomie, dai frantoi alle cantine, dai caseifici all'imperdibile street food.

Una panoramica sfaccettata e poliedrica di realtà enogastronomiche esplorate in lungo e in largo da Gambero Rosso. Il risultato è una mappa virtuale che spazia dalla provincia di Cosenza fino ad arrivare a quella di Reggio Calabria, abbracciando tutta la punta dello Stivale alla scoperta dei sapori più autentici di questa Regione.

"La Calabria è un territorio unico, ricco di paesaggi mozzafiato e di una biodiversità che fornisce un'offerta vitivinicola e gastronomica incomparabile" è il commento del presidente di Gambero Rosso **Paolo Cuccia**. Nelle parole di **Francescantonio Pollice**, direttore artistico AMA Calabria, tutta la soddisfazione per un progetto innovativo e di facile divulgazione: "L'obiettivo del 43esima MusicAMA Calabria, con la presenza a Lamezia Terme dal 7 al 16 ottobre di artisti iconici di statura mondiale, è quello di promuovere e divulgare il territorio nella sua interezza".

[Per scoprire tutte le cantine della Regione clicca qui](#)

La guida in pillole

45 tra ristoranti, trattorie, street food, pausa gourmet, pizzerie, wine bar, birrerie

53 fra caffè bar, gastronomie, enoteche, botteghe, pasticcerie

42 aziende vinicole

22 aziende olearie



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Vernaccia di S. Gimignano Ris. '11 PANIZZI

A San Gimignano troviamo la Panizzi, azienda fondata nel 1979 da Giovanni Panizzi che acquistò il podere Santa Margherita appena fuori le antiche mura di San Gimignano. Nel 2005 venne ceduta alla famiglia Nicolai e ad oggi troviamo alla sua guida Simone Nicolai. Con Marco Sabellico assaggiamo la Vernaccia di S. Gimignano Ris. '11. Dal colore giallo paglierino carico e dorato con sfumature verdoline, al naso è intenso, ampio, armonico, ricco di frutta matura, frutta tropicale, agrumi, cioccolato bianco ed erbe della macchia mediterranea. Al palato è denso, polposo, ampio, fresco, ricco di frutto ed è sostenuto da una vena acida che dona freschezza all'assaggio. Ottimo da abbinare ai picci con ragù di cortile, carni bianche al forno, piatti tipici della cucina toscana, ma anche formaggi molli, erborinati e di media stagionatura.

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

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CU-YUr_I0lz/



La soluzione
logistica avanzata
per il mercato
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.

GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

SICILIA. Il Consorzio della Doc promuove progetto per valorizzare i vitigni



Produrre viti siciliane con certificazione che ne attesti l'identità varietale e l'integrità sanitaria, dare valore e sostegno alla qualità dei vini siciliani. Sono gli obiettivi del progetto "Valorizzazione del germoplasma viticolo" promosso dal Consorzio vini Doc Sicilia, in collaborazione col Dipartimento regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana, l'Università di Palermo e il Centro regionale per la conservazione della biodiversità viticola e agraria F.Paulsen.

"Il progetto a sostegno del Vigneto Sicilia" afferma il presidente Antonio Rallo "diventa per noi centrale per lo sviluppo dell'enologia siciliana e siamo orgogliosi di poterlo sostenere a fianco delle altre istituzioni coinvolte". **Con quasi 98 mila ettari, il vigneto siciliano è il più grande d'Italia.** La Sicilia è prima regione italiana in Italia per superficie vitata in conduzione biologica. Nel 2020, sono state oltre 90 milioni le bottiglie di Doc Sicilia prodotte, mentre sono 64 milioni nei primi 8 mesi del 2021.

MANDURIA. Il Consorzio del Primitivo sceglie Francesco Delle Grottaglie come presidente

Francesco Delle Grottaglie è il nuovo presidente del Consorzio del Primitivo di Manduria. Il nuovo Consiglio di amministrazione ha scelto all'unanimità il 57enne di Erchie (Brindisi), presidente della cantina sociale Cantolio. "Il mio obiettivo è dare più identità al Primitivo di Manduria sia a livello nazionale che internazionale", ha detto Delle Grottaglie ricordando la fresca nomina delle quote rose appena nominate, Novella Pastorelli e Dalida Gianfreda.



Ad affiancare il presidente saranno i vice presidenti Novella Pastorelli (Cantine Due Palme, stabilimenti di Cellino San Marco e di Lizzano) **e Roberto Erario** (Cantine Erario), mentre i consiglieri sono: Dalida Gianfreda (Antica Masseria Jorche), Benedetto Lorusso (Giordano Vini di Torricella), Cosimo Pompigna (Cantina Cooperativa La Popolare di Sava), Giovanni Dinoi (Cantine Pliniana), Francesco Filograno (Cantolio) e Raffaele Sammarco (Consorzio Produttori Vini).



CHIANTI CLASSICO.

Intesa su pegno rotativo con Crédit Agricole Italia

Accordo di collaborazione tra Consorzio Chianti Classico e Crédit Agricole Italia consentirà alle imprese vitivinicole di attivare il pegno rotativo. La firma è stata apposta da Giovanni Manetti (presidente del Consorzio) e da Massimo Cerbai, responsabile Direzione regionale Toscana di Crédit Agricole Italia.

La banca, che nei mesi scorsi ha attivato accordi simili con altri enti consortili, potrà concedere un credito alle cantine in base ai valori di mercato del vino in giacenza, previa certificazione di sussistenza. In dettaglio, **la facilitazione consiste in un'apertura di credito, utilizzabile in una o più soluzioni**, a fronte della contestuale costituzione in pegno di vino Chianti Classico Docg. Scopo dell'intesa è favorire lo sviluppo economico del territorio, in una logica di rafforzamento del tessuto produttivo locale e di collaborazione tra aziende, enti territoriali e sistema bancario. "Pur avendo dimostrato una buona tenuta nel 2020, e andando verso la fine del 2021 in maniera più che positiva" ha spiegato Manetti "la nostra denominazione e il settore vinicolo in generale possono beneficiare dallo studio di strumenti finanziari ad hoc".



Talent never tasted better

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

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

PASQUA
A FAMILY PASSION



EVENTO. GrandiLanghe a Torino inaugura le fiere 2022

GrandiLanghe, manifestazione dedicata a buyer, distributori, enotecari e ristoratori italiani e stranieri, arriverà a Torino il 31 gennaio e 1 febbraio 2022, dopo un anno di stop forzato dovuto alla pandemia di Covid-19. Saranno oltre 200 le cantine di Langhe e Roero che presenteranno le proprie etichette negli spazi di Ogr (Officine grandi riparazioni) Torino, hub di innovazione, enogastronomia e cultura contemporanea. **La scelta del capoluogo piemontese è legata alla volontà di far crescere sempre maggiormente l'evento**, promosso dal Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, insieme al Consorzio tutela Roero. Nel 2020, sono state oltre duemila le presenze, da 34 Paesi. La due giorni sarà la prima occasione dell'anno per assaggiare le nuove annate di Barolo Docg, Barbaresco Docg, Roero Docg e delle altre denominazioni del territorio.

Come spiega **Matteo Ascheri**, presidente del Consorzio Barolo Barbaresco, il cambio di location servirà innanzitutto a consentire il rispetto della normativa sul distanziamento e, in secondo luogo, per *"dare un segnale importante che rifletta la crescita che l'evento ha avuto nelle ultime edizioni, e quella delle nostre denominazioni che a inizio ottobre hanno registrato un +15% rispetto ai primi nove mesi del 2020"*. Il presidente del Consorzio Roero, **Francesco Monchiero**, ricorda come negli anni l'afflusso di operatori a GrandiLanghe sia aumentato costantemente: *"L'Ogr Torino risponde alla volontà di accogliere più persone interessate a conoscere meglio i nostri vini"*.

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Nino Aiello, Gianluca Atzeni, Gianni Fabrizio,

Massimiliano Lanza, Lorenzo Ruggeri,

Marco Sabellico, Servizio Giuridico Uiv,

Alessio Turazza, Paolo Zaccaria

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 30 OTTOBRE

❖ "SUG_HERO - METAFORME"

Conegliano (Treviso)
presso Palazzo Sarcinelli
suberdesign.it/mostra-sug_hero-metaforme/

FINO AL 17 OTTOBRE

❖ LA VENDEMMIA DI MONTENAPOLEONE

Milano
via Montenapoleone
montenapoleonedistrict.it

15 OTTOBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Tenute Recchi Franceschini
Offida Pecorino Petraiae '18
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

15 OTTOBRE

❖ REBORO. TERRITORIO E PASSIONE

Valle dei Laghi (Trentino)
fino al 16 ottobre
vinosantotrentino.it/
reboro2021/

16 OTTOBRE

❖ GRANDE DEGUSTAZIONE TRE BICCHIERI 2022

premiati dalla
guida Vini d'Italia 2022
Roma
Rome Marriott Park Hotel
via Colonnello
Tommaso Masala, 54
fino al 17 ottobre

17 OTTOBRE

❖ GIRO DEL NIZZA EDIZIONE SPECIALE

Nizza Monferrato (Asti)
Palazzo Crova
via Crova, 2
in 30 cantine
girodelnizza.home.blog

17 OTTOBRE

❖ VINITALY SPECIAL EDITION

VeronaFiere
Verona
viale Del Lavoro
fino al 19 ottobre
vitaly.com

18 OTTOBRE

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Pasqua
Picaie '13
sui canali social
del Gambero Rosso

18 OTTOBRE

❖ AUTOCHTONA

Bolzano
Fiera Bolzano
fino al 19 ottobre
fierabolzano.it/
autochtona/home

18 OTTOBRE

❖ BUY FOOD TOSCANA

Siena
fino al 20 ottobre
buyfoodtoscana.it

19 OTTOBRE

❖ LA VENDEMMIA DI ROMA

in hotel, ristoranti
e cantine di Roma
fino al 24 ottobre
lavendemmiaroma.it

20 OTTOBRE

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Cantina Kaltern
A.A. Lago di Caldaro Cl. Sup.
Quintessenz '20
sui canali social
del Gambero Rosso

23 OTTOBRE

❖ GUSTUS

Vicenza
Conservatorio di Musica
Arrigo Pedrollo
Contra' San Domenico, 33
fino al 24 ottobre
gustus.stradavinicoliberici.it

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**

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.



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali
su gamberorosso.it/academy

ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO

PARTNER



SPONSOR



GRANDI CANTINE ITALIANE. Campania/2

Le grandi cantine della Campania



VIA G. B. LAMA, 16/18 | FURORE (SA) | WWW.MARISACUOMO.COM | 089 830348

Furore è un piccolo gioiello nel cuore della Costiera Amalfitana, uno dei borghi più impervi per la coltivazione della vite, ma che possiede un potenziale enologico che pochi posti possono vantare. È qui che nel 1980 nasce la cantina Marisa Cuomo, quando Andrea Ferraioli regala come dono di nozze alla moglie le vigne ereditate dal padre. Da quel momento la cantina si è consacrata come una delle migliori nel panorama vinicolo italiano ottenendo una salda fama grazie al Fiorduva, vino simbolo della Costa d'Amalfi. Sui terrazzamenti sostenuti dai muretti a secco dimorano ripoli, fenile, ginestra per i vini bianchi, piediroso e sciascinoso per i rossi.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva '18

Ripoli, fenile e ginestra, tre autoctoni sapientemente dosati che insieme danno vita a uno dei bianchi più iconici del Meridione in grado di racchiudere l'essenza del mare e di sprigionare nuance di susina, macchia mediterranea, toni dolci e speziati. Opulento e saporito, ha un'adeguata acidità che dona armonia e forza a un finale lunghissimo. Provatelo con l'orata alla brace.

Costa d'Amalfi Furore Rosso Ris. '16

Aglianico e piediroso, 50 e 50, struttura e tannino dal primo, speziatura e fragranza dal secondo: è la ricetta di questa Riserva imbottigliata dopo circa un anno di maturazione in barrique di rovere francese. Il repertorio delle bacche nere e rosse apre la strada a un sorso efficace e solido nella struttura: l'ideale per l'agnello al forno.

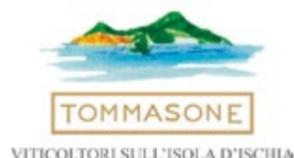


Costa d'Amalfi Ravello Rosso Ris. '16



Con questa Riserva ci spostiamo nella sottozona Ravello; a concorrere alla creazione di questo rosso, troviamo sempre piediroso e aglianico, 70% il primo con il saldo rimanente affidato al secondo. Amarene, visciole e spezie fanno strada a un palato disinvolto, con la componente tannica a fare da impalcatura al sorso brioso e piacevole. Da accompagnare con tagliata di manzo al pepe rosa.

Le grandi cantine della Campania



S.DA PROV.LE FANGO, 98 | LACCO AMENO (NA) | WWW.TOMMASONEVINI.IT | 081 3330330

Antonio Monti e la figlia Lucia, enologa della cantina di Lacco Ameno, sul versante nord d'Ischia, sono tra i custodi della viticoltura dell'isola, che può vantare una tradizione secolare e un bagaglio unico di varietà autoctone e paesaggi dal fascino magnetico. I loro vigneti compongono un mosaico di tanti piccoli appezzamenti sparsi, frutto di un lavoro costante di salvaguardia del territorio: infatti nell'arco degli anni sono stati recuperati molti terreni abbandonati e oggi la superficie vitata si aggira sui 17 ettari, suddivisi in 14 piccole tenute. La maggior parte delle vigne si trova in zone collinari su terrazzamenti dove i lavori si svolgono manualmente; si punta soprattutto sulle varietà autoctone, con biancolella, forastera e piediroso che insieme compongono l'80% del vigneto.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Ischia Biancolella '19

Biancolella in purezza, vinificato e affinato esclusivamente in acciaio, è un bianco che profuma di lime, pesca bianca e fiori gialli e che in bocca è fresco, saporito, intenso e sapido, l'ideale per accompagnare linguine al ragù di pesce azzurro.

Ischia Biancolella Tenuta dei Preti '19

La Biancolella Tenuta dei Preti è il frutto della vinificazione delle uve di un "cru" della Tenuta Spadara. Matura per circa sei mesi in tonneaux di acacia e, dopo altri tre mesi di bottiglia, si presenta con un profilo aromatico che ricorda la ginestra, l'albicocca e il cedro. La bocca è opulenta e intensa, venata da fresca acidità. Da provare sulla spigola al limone.



Pignanera '16

Pugna matura, cioccolato, pepe nero e corteccia compongono il bouquet di questo rosso, blend di aglianico (50%), montepulciano (30%) e guarnaccia. La bocca è intensa e allo stesso tempo scattante, solida grazie a una componente tannica decisa ma levigata; caratteristiche che lo rendono adatto alla cacciagione, come per esempio un arrosto di cinghiale al tartufo nero.

Le grandi cantine della Campania



VIA DIONISIO | GIUGANO (SA) | WWW.SANSALVATORE1988.IT | 0828 1990900

San Salvatore 1988 non è soltanto un'azienda: è un laboratorio a cielo aperto, un progetto di sviluppo agricolo fondato da Giuseppe Pagano che dà valore a una produzione consapevole ed ecosostenibile. Ma più di tutto è un'idea positiva in grado di costruire una nuova visione del futuro. Un sentiero nuovo dove coesistono cura per il terroir, rispetto per la memoria agricola collettiva, innovazione ed etica. In aree mai toccate da coltura intensiva, qui non si coltiva semplicemente la terra: piuttosto ci si prende cura di essa, assecondando le sue vocazioni, le sue tradizioni, la sua storia, rispettando i suoi ritmi. Un viaggio che inizia dal mare di Paestum, continua sulle colline di Giungano, fino alle montagne di Stio. Ma che parla di tutto il Cilento.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Jungano '18

Aglianico proveniente dalla località Cannito di Paestum, lo Jungano è un blend di diverse masse che maturano in barrique, in botte grande e in acciaio. Dopo l'assemblaggio e un ulteriore affinamento in bottiglia abbiamo un vino che al naso ricorda le ciliegie, le more e la cannella e che in bocca è polposo e ben definito nella trama tannica. Da non sottovalutare sulle tagliatelle ai porcini.

Pian di Stio '19

Il Pian di Stio '19 è un fiano in purezza, di grande eleganza in virtù di una scia marina nitida; i profumi ricordano il fieno e la scorza del limone mentre in bocca sfoggia un profilo affilato, dall'acidità sferzante, prima di un finale che richiama le erbe mediterranee. Tutte caratteristiche che lo rendono perfetto per la frittura di paranza.



Vetere Rosato '19

Il Vetere è un rosato da uve aglianico vinificato in acciaio che coniuga l'anima intensa del vitigno con un afflato salmastro e iodato di impronta mediterranea. Ribes e ciliegia, insieme a frutti di bosco rossi e petali di rosa anticipano una bocca fresca, sapida e vibrante; l'ideale per una zuppa di pesce.

CONSUMI. Hong Kong e Cina, così la pandemia ha cambiato le abitudini



Difficile assimilare i consumatori di vino a Hong Kong, regione speciale della Cina, e quelli di una città continentale della Repubblica cinese come, ad esempio, Shanghai. La pandemia da Covid-19, addirittura, ha amplificato le differenze nelle abitudini rispetto al vino tra queste importanti realtà. Una recente indagine Wine Intelligence evidenzia alcuni aspetti che risultano utili nell'analisi di tali mercati. Innanzitutto, se per entrambi la pandemia ha determinato un calo di vendite, **a Hong Kong i consumatori hanno incrementato la loro spesa e soprattutto hanno dimostrato di essere disposti a pagare di più per una bottiglia di vino nell'off-trade.**

CINA. La Repubblica cinese, in particolare, ha registrato durante il 2020 un forte calo dei consumi Horeca, assieme a una diminuzione delle occasioni d'acquisto per la regalistica, trend in corso ormai da parecchi anni. Tuttavia, con l'allentamento dei

lockdown, i cinesi sono tornati in bar e ristoranti e attualmente, fa sapere Wine Intelligence, stanno spendendo di più per il vino rispetto a prima, soprattutto in quei locali meno affollati. Da un lato, il vino ha accompagnato di più i pasti informali, dall'altro è stato consumato di meno nelle grandi occasioni di incontro, divenute più rare per motivi sanitari. Il risultato è che, **nel complesso, i consumi non sono ancora tornati ai livelli pre-crisi.** Secondo Wine Intelligence, la Cina continentale vede, da un lato, un consumatore di vino abituale, educato, con comportamenti rimasti stabili e, dall'altro, un acquirente occasionale che principalmente cerca vino da regalare. Gli abituali sono costanti sia nell'on-trade sia nell'off-trade, abitano le città, sono istruiti, benestanti e hanno una dimensione internazionale. Nei numeri, è un gruppo che vale il 6,5% della popolazione urbana tra 18 e 54 anni: uno zoccolo duro da 28 milioni di cinesi, che attualmente beve più prodotti locali. *"Il calo degli eventi e dei corsi sul vino"* spiega il responsabile ricerche di Wine Intelligence,

Richard Halstead *"ha determinato in loro un atteggiamento più conservatore e meno aperto a sperimentazioni"*.

HONG KONG. Nella Regione Speciale **si assiste al fenomeno premiumisation**, con Millennial e ceti benestanti che hanno guidato l'incremento dei consumi in casa durante il Covid-19, nonostante un calo del 6% del Pil tra 2019 e 2020. Dal 2015, la spesa per il vino nell'off-trade è salita, considerando che la fascia più ricca è passata dal 21% al 28% del 2021. E, nell'ultimo anno, i dati parlano di un aumento del consumo di vini biologici e destinati ai regali, a fronte di un calo di spesa per le occasioni formali in casa e di una stabilità per i pasti informali sempre in casa. *"Tra coloro che consumano vino una volta in sei mesi"* si sottolinea *"c'è un 68% disposto a spendere di più per vini di maggiore qualità"*. Compresi i vini italiani che (assieme a Francia, Cile, Spagna e Australia) risultano in crescita nel grado di fiducia tra gli abitanti di Hong Kong, particolarmente attratti da Chardonnay e Sauvignon blanc.

GAMBERO ROSSO®



RIDOLFI

MONTALCINO

Wine & Dinner Experience

14 OTTOBRE 2021

Divinity Terrace

via di Santa Chiara 4/A ROMA

☎ 06-8780 7060

D

REPUBLICA



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

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

Andrea Lonardi – Bertani Domains

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

I ricavi 2021 di Bertani Domains provengono per il 55-56% dall'estero. I primi cinque mercati sono Usa, Svizzera, Germania, Uk e Giappone.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

I mercati maturi hanno strutture distributive consolidate anche se molto diverse tra loro. Negli Stati Uniti si può creare molto valore aggiunto nel segmento dei Fine Wines, Germania e Uk sono price sensitive ma sono in grado di generare volumi importanti. Il Nord Europa è un mercato legato ai monopoli che spesso chiedono progetti custom. I mercati più difficili, soprattutto per sensibilità culturali, sono la Cina che, per esempio rappresenta un grande potenziale per i vini rossi strutturati (Amarone della Valpolicella, Brunello di Montalcino, Barolo) ma non per il mondo degli sparkling, e l'India che è sicuramente da conoscere più da vicino.

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

Il lockdown ha segnato dei grandi cambiamenti nel nostro settore: i canali off-trade e online sono cresciuti vertiginosamente, e il trend della premiumization è sicuramente un segnale forte. Credo anche che sia aumentata ulteriormente la brand equity di quei brand che già erano forti, soprattutto nel canale on-trade. Per noi che produciamo un Amarone della Valpolicella Classico iconico sono tutti ottimi trend.

4 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

È necessario implementare una D2C (Direct to Consumer) strategy guardando anche ad altri settori per capire come si stanno muovendo. L'Italia deve sostenere fortemente la ripresa della ristorazione e promuovere a livello internazionale il patrimonio varietale italiano (Verdicchio – Vermentino – Grillo – Sangiovese – Nebbiolo).

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

Non viaggiamo ormai da quasi due anni, come tutti abbiamo le agende piene di meeting online e degustazioni da remoto. Sicuramente abbiamo imparato a razionalizzare al meglio il nostro tempo, ma credo fortemente che il vino in particolare, ma un po' tutti noi, abbiamo bisogno di contatti, empatia e calore.

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

Posso citare una frase che mi è capitato di sentire in giro per il mondo e che penso la dica lunga su quanto possiamo migliorare come sistema Paese e quanto dobbiamo lavorare sul far conoscere i nostri territori e le nostre denominazioni "I prefer Tuscan wines rather than Vino Nobile di Montepulciano".



❖ Bertani Domains - Grezzana - Verona - bertanidomains.com

NEL PROSSIMO NUMERO
TENUTA SETTE PONTI

GDO ITALIA. QUASI 10% IN PIÙ DI SPESA PER IL VINO IN 9 MESI

▲ a cura di Gianluca Atzeni

Nella top list per tipologie, la ricerca Iri per Vinitaly vede Lambrusco, Chianti e Montepulciano d'Abruzzo in cima alle preferenze. Balzo in avanti del Vermentino. Bollicine a +27%. E c'è l'effetto chiusure sulle Dop coi maggiori incrementi: Barolo e Brunello nei primi cinque posti. Virgilio Romano: "Scenario in progressiva normalizzazione"



foto: Kelsey Knight/Unsplash

Con la riapertura della ristorazione e il graduale incremento dei consumi nel fuori casa, una frenata nel canale della distribuzione moderna era ampiamente attesa e prevedibile. Tuttavia, i numeri che emergono dalle anticipazioni della ricerca di Iri per Vinitaly indicano che, dopo il balzo in avanti registrato in tutto il 2020, gli italiani hanno continuato ad acquistare vino al supermercato. Lo hanno fatto prima e lo stanno facendo ora, determinando un andamento nei dati analitici che gli esperti definiscono di "assestamento".

Il mercato del vino in Gdo, in altre parole, è decisamente attivo e rimane in territorio positivo sia per quanto riguarda i valori sia nei volumi, anche se non corre come accaduto un anno fa. La maggiore presenza nelle sedi di lavoro, la diffusione dei vaccini (che ha superato una copertura dell'80%, secondo dati del Ministero della Salute), l'assenza di lockdown da fine maggio 2021, la possibilità di consumare pasti e bevande nei locali pubblici e il conseguente calo di spesa per i consumi casalinghi stanno determinando una condizione di nuova normalità. Il risultato è che tra gennaio e settembre, le vendite dei vini nella Gdo italiana sono cresciute del 2% a volume a fronte di un +9,7% nel valore della spesa.

PREZZO MEDIO VERSO I 4 EURO

Per quanto riguarda l'andamento dei prezzi dei vini, gli analisti di Iri sottolineano che anche nel 2021 prosegue la tendenza, registrata negli ultimi anni, alla progressiva "rivalutazione del valore del vino nella distribuzione moderna". In particolare, è di 3,9 euro a bottiglia il prezzo medio complessivo del vino nei nove mesi da gennaio a settembre, con le bollicine che totalizzano una media di 5,6 euro a bottiglia.

"La dinamica dei prezzi e delle promozioni" rileva **Virgilio Romano**, business insight director Iri "assume »

La tavola rotonda al Vinitaly Special Edition

La ricerca completa di Iri sarà presentata lunedì 18 ottobre a Vinitaly Special Edition, dalle 10 alle 12, nella Sala Rossini. A discuterne saranno chiamati Virgilio Romano, business insight director Iri; Alessandra Corsi, direttrice marketing prodotto e marca del distributore Conad; Francesco Scarcelli, responsabile beverage Coop Italia; Giuseppe Cantone, direttore commerciale MD SpA; Marcello Ancarani, Federvini (direttore vendita Italia del Gruppo Santa Margherita); Enrico Gobino, Unione Italiana Vini (direttore marketing Mondodelvino).

» una valenza importante in uno scenario di progressiva normalizzazione. Bisognerà capire quali vantaggi e quali opportunità potrà cogliere la distribuzione moderna, anche nei rapporti con le cantine dedicate all'Horeca».

CRESCONO BOLLICINE E VINI DOC

Guardando ai vini a denominazione d'origine, nel formato in bottiglia da 0,75 litri, lo studio di Iri per Vinitaly evidenzia un andamento delle vendite molto positivo nei tre trimestri considerati, secondo un trend consolidato.

In particolare, i vini Doc segnano un aumento del 10,8% a valore e del 4,8% a volume, i vini Igp totalizzano un +8,1% nei valori e un +3,6% nelle quantità. Exploit delle bollicine rispetto ai vini fermi, con un lusinghiero +27,1%. Allo stesso tempo – ed è questa una conferma del rientro dei consumi in una dimensione più tradizionale rispetto allo scorso anno – segnano il passo gli altri formati: dai bottiglioni per il vino comune ai brik, fino al bag in box, che aveva sovraperformato in periodo di lockdown. Luci e ombre, invece, per le bottiglie a marca del distributore (mdd): se, infatti, si registra un incremento del 3 per cento nel solo formato da 0,75 litri, il dato complessivo, considerando tutti i formati, segna una flessione del 2,9%.

I PIÙ VENDUTI: GUIDANO LAMBRUSCO E CHIANTI

Come di consueto, Lambrusco e Chianti si contendono i primi due posti nella speciale classifica delle tipolo-

gie più vendute. Con 15 milioni di litri, il Lambrusco (Emilia-Romagna e Lombardia) è il vino più venduto in quantità, nonostante la flessione tra gennaio e settembre sia a volume (-6,7%) sia a valore (-6,3% a 48,1 milioni di euro), mentre il Chianti (accorparendo Chianti Docg e Chianti Classico) è secondo a volume (+7,1% a 10,9 milioni di litri) e primo nei valori (+8,7% a 59,3 milioni di euro), anche grazie a una forte pressione promozionale, superiore al 62%.

Terzo posto per il Montepulciano d'Abruzzo che perde l'1% in quantità (a 9 milioni di litri) ma guadagna il 3,2% a valore toccando i 32 milioni di euro. Nella classifica delle prime 15 tipologie più acquistate dagli italiani (vedi tabella qui sotto), si segnalano i decisi cali a volume della Barbera (oltre il 10%, a cui si affianca un -6% a valore) e della Bonarda (-4,9% a volume e -5,3% a valore). Note molto positive per il Vermentino (Sardegna, Toscana, Liguria) che guadagna il 25,7 in quantità e, con 6,6 milioni di litri venduti, raggiunge il settimo posto in classifica, ma soprattutto, con oltre 30 punti percentuali in più a valore, supera i 46 milioni di euro e si colloca al terzo posto tra i più venduti per giro d'affari al 30 settembre 2021. Percentuali di crescita molto alte anche per i vini Valpolicella (incluso il Ripasso), al 14esimo posto ma in crescita del 23,9% in quantità (2,5 milioni di litri) e del 24,2 a valore, con quasi 20 milioni di euro. Incremento a due cifre anche per il Primitivo (Puglia) che guadagna il 10,2% in quantità (11esimo posto) e il 16,9% a valore, sopra i 21 milioni di euro. »

Le 15 tipologie più vendute in Gdo (totale formati)

	litri	var %	euro (mln)	prezzo medio lt	% vol promo
Lambrusco	15.093930	-6,7	48,1	3,19	37
Chianti	10.917.822	7,1	59,3	5,44	62
Montepulciano d'Abruzzo	9.025.268	-1	32,0	3,55	49,6
Sangiovese	8.191.362	-5,9	23,8	2,91	35,5
Barbera	7.509.721	-10,6	31,81	4,24	47
Chardonnay	6.806.003	2,6	31,87	4,68	43,1
Vermentino	6.606.445	25,7	46,0	6,97	50,8
Bonarda	6.236.028	-4,9	21,9	3,52	54,2
Nero d'Avola	4.692.049	-1	20,81	4,44	51
Muller Thurgau	3.712.803	4,5	20,80	5,60	53,5
Primitivo	3.520.361	10,2	21,2	6,04	45,4
Prosecco frizzante	2.840.299	1,1	19,4	6,86	47,9
Traminer	2.530.219	7,8	25,0	9,91	30
Valpolicella	2.524.121	23,9	19,9	7,91	51,9
Morellino Scansano	2.339.104	1	16,4	7,02	50

fonte: IRI infoscan census – gen-sett 2021 – iper, super, libero servizio piccolo

GAMBERO ROSSO



VILLA SALETTA

Experience

WINE PAIRING DINNER

21 OTTOBRE 2021

Osteria
La Fontanina
Verona

Verona



Gambero Rosso UNIVERSITY

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



Top 15 performer in Gdo a volume (formato 0,75 l.)

	var % vol.	var % val.	% vol. promo	prezzo bott./€
Lugana	46,5	48,7	33,0	7,5
Sagrantino di Montefalco	43,7	41,7	52,1	9,6
Barolo	42,8	43,1	22,7	17,4
Brunello Montalcino	41,5	47,0	30,1	22,0
Nebbiolo	33,7	30,8	44,0	6,7
Valpolicella ripasso	31,6	30,5	45,3	7,4
Ribolla	29,7	30,4	44,7	5,7
Valpolicella R.	26,2	31,4	51,2	5,3
Passerina	20,2	20,2	53,5	3,9
Valpolicella	17,4	16,0	57,2	4,7
Grillo	17,3	19,6	46,2	3,4
Lagrein	15,0	19,0	38,5	7,1
Chianti Classico	14,8	18,0	53,9	6,7
Greco di Tufo	14,4	14,7	40,5	6,8
Pinot Grigio	14,3	15,4	42,6	4,7

fonte: IRI infoscan census - gen-sett 2021 - iper, super, libero servizio piccolo



» ECCO CHI È CRESCIUTO DI PIÙ

Le chiusure delle attività e le limitazioni agli spostamenti nel corso della primavera del 2020 avevano penalizzato in misura maggiore i vini di alta gamma. Nella seconda parte dell'anno, a seguito delle chiusure d'autunno e di quelle dell'inverno 2021, i consumatori sono stati maggiormente portati a cercare in Gdo quei vini di qualità che abitualmente trovano nel circuito Horeca. Allo stesso tempo, le insegne della distribuzione hanno ampliato la gamma dei prodotti Dop, venendo incontro alle esigenze della clientela. Il risultato è che **tra gennaio e settembre 2021, la distribuzione moderna segna un incremento delle tipologie di vino più blasonate** (vedi tabella qui sopra).

Nella speciale classifica dei prodotti in bottiglia da 0,75 litri con le migliori variazioni a volume, infatti, la terza, quarta e quinta posizione sono occupate rispettivamente da Barolo (+42,8%), Brunello di Montalcino (+41,5%) e Nebbiolo (+33,7%). Vini richiesti, ricercati e acquistati anche per la capacità del canale distributivo di offrirli a prezzi accessibili: 22 euro medi a bottiglia per un Brunello; 17,4 euro per un Barolo; 6,7 euro per il Nebbiolo del Piemonte. La classifica, in prima posizione, vede la Doc Lugana (+46,4%) e il Sagrantino di Montefalco Docg (+43,7%). Crescono sensibilmente anche i vini Valpolicella, Ribolla, Passerina, Grillo, Lagrein e Chianti Classico. Secondo Iri, si tratta della conferma dell'ampia gamma di vini di qualità presente negli scaffali della distribuzione moderna. ❖

VINI D'ITALIA 2022. ECCO A CHI VANNO I PREMI SPECIALI Vol. 2

▲ a cura di Nino Aiello, Gianni Fabrizio, Massimiliano Lanza,
Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico, Paolo Zaccaria

Il migliore rosso dell'anno è in Toscana, il bianco in Friuli, il rosato in Calabria, mentre il dolce è una piccola chicca dell'isola di Ustica. Pronti a scoprire le menzioni speciali dell'ultima edizione della guida del Gambero Rosso? E nel fine settimana appuntamento con la degustazione Tre Bicchieri



Il grande momento si avvicina. Il 16 e 17 ottobre verrà presentata a Roma la guida Vini d'Italia 2022, giunta alla sua 35esima edizione, seguita dalla degustazione dedicata ai Tre Bicchieri (*vedi box*). Da lì il volo, grazie al Worldtour del Gambero Rosso, in tutto il mondo: dal Nord Europa agli Stati Uniti fino al Sud Est Asiatico. Nella due giorni di Roma ci sarà spazio anche per l'approfondimento con due incontri dedicati a consumi e sostenibilità (*vedi box a pagina 40*). Intanto, però, dopo aver scoperto [i primi cinque Premi Speciali](#), ecco gli altre sei. Sul prossimo numero vi sveliamo il viticoltore dell'anno.

ROSSO DELL'ANNO.

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL SUOLO '16 - ARGIANO

Quest'anno il premio speciale Rosso dell'Anno va al Vigna del Suolo '16, Brunello di Montalcino figlio d'una vendemmia eccellente. Siamo nel versante sudovest di Montalcino, su uno sperone di roccia che domina la Val d'Orcia. Argiano è una delle tenute più antiche del comprensorio, e risale al 1580.

Da quando vi è stata piantata la vigna i suoi vini hanno goduto di grandissimo prestigio (li amava anche il poeta Carducci); da qualche anno a questa parte, dopo l'acquisizione della tenuta nel 2012 da parte di André Santos Esteves, imprenditore brasiliano, abbiamo assistito a un vero e proprio rinascimento dell'azienda, che pure già negli anni Ottanta grazie all'im- >>

Il tasting Tre Bicchieri si sdoppia

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](#)

Per informazioni contattare:

eventi.istituzionali@gamberorosso.it

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 Cantina Albinea Canali e Maschio dei Cavalieri

LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

GIOVEDÌ 21 OTTOBRE | AL CONTADINO
via Pozzuolo, 204 | Udine
☎ 0432 237493

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

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

» pegno di Noemi Marone Cinzano e Giacomo Tachis era tra le più blasonate. **Oggi è diretta con passione e competenza da Bernardino Sani, enologo e amministratore, accanto al quale troviamo Francesco Monari, agronomo.** Proprio con la ristrutturazione dei vigneti e con la microzonazione di ogni parcella sono state poste le basi di questo rinnovato successo. Per anni le uve della vigna del Suolo, che ora ha 55 anni, confluivano nel Brunello, ma con l'annata '15 è nata la nuova etichetta della selezione. "Sono le vigne più vecchie della Tenuta" ci racconta Bernardino Sani "Con il nostro arrivo nel '14 ci siamo subito resi conto che meritavano una vinificazione separata: sono a 320 metri di quota, su un suolo di marne argillo-calcaree, un terreno ricco di scheletro, di fossili che ci riportano a quando questo era un fondale marino. Il terreno ideale per esprimere a pieno il carattere dei nostri antichi cloni di sangiovese grosso, grazie al profilo acido e sapido che riesce ad imprimere ai vini".

Dopo l'ottima vendemmia 2015, ecco uno sfolgorante 2016, allora, che ci ha letteralmente fatto innamorare di questo cru, per ricchezza, eleganza e profondità espressiva. La bocca è ampia profonda, nitida, sorretta da una ricca impalcatura acida che sostiene un frutto integro e polposo e tannini di spettacolare finezza. Solo alcune delle parcelle della vigna confluiscono in questa etichetta. Lunghe maturazioni in botti da 15 ettolitri di rovere di Allier (con il '16 compaiono anche botti ovoidali) e una sosta in bottiglia lo completano e lo preparano ad affrontare il mercato e la sfida del tempo.

BIANCO DELL'ANNO.

ROSAZZO TERRE ALTE '18 - LIVIO FELLUGA

In quarant'anni di storia il Terre Alte ha saputo ergersi a vera e propria icona del vino bianco italiano, fino addirittura a diventare un simbolo del Made in Italy all'estero. Ci troviamo davanti a una delle rare etichette che ha fatto cambiare idea a molti winelovers stranieri - a lungo convinti che il nostro Paese fosse adatto alla sola produzione di grande rossi - sull'indubbio potenziale qualitativo dei nostri vini bianchi. Nulla di più giusto che alla base di questo processo ci sia stata una regione, il Friuli, che dalla metà degli anni '70 del ventesimo secolo, ha tracciato la strada per il rinnovamento stilistico dei bianchi italiani, al fine di adeguarli al gusto dei tempi. Basta a vini eccessivamente leggeri e, soprattutto, basta a bianchi ossidati e rustici. Nulla di più "ovvio", quindi, anche che questo cambiamento epocale sia partito dalla cantina Livio Felluga. Arrivato dall'Istria nella seconda metà degli anni '30 per continuare il lavoro dei suoi avi, Livio Felluga, considerato oggi il patriarca della viticoltura friulana, fondò l'azienda che porta il suo nome nel 1956 a Brazzano di Cormons. Nel 2016, alla sua morte Livio lascia in eredità ai quattro figli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo quasi 180 ettari di vigneti collinari a Rosazzo e dintorni e la famosa carta geografica delle sue etichette che rappresenta il legame di ogni suo vino con queste colline. Terre Alte, tra l'altro, festeggia i 40 anni dalla sua nascita. "Sul finire degli anni '70" racconta **Andrea Felluga** "sentivo spesso

Vini d'Italia 2022 in cifre

47mila vini degustati

2.634 aziende recensite

25.417 vini valutati

2.458 vini degustati alle finali

476 Tre Bicchieri 🍷🍷🍷

1.982 Due Bicchieri Rossi 🍷🍷

12 Premi Speciali



Vini d'Italia 2022 del Gambero Rosso
pp. 1.056
prezzo 30 €
in edicola, libreria
e sul sito
gamberorosso.it

parlare mio fratello Maurizio con il nostro enologo della voglia di produrre una sorta di Superfriulan, un bianco di grande corpo in grado di affinarsi a lungo in bottiglia". Nacque così, nel 1981, la prima annata di Terre Alte. "Ma ricordo anche" continua Andrea "che mio padre, inizialmente scettico su questa idea di vino ma convintosi dopo i primi assaggi, pretese da uomo innamorato delle sue colline e della sua terra che questo nuovo vino rientrasse nella Doc e portasse l'etichetta con la carta geografica". All'inizio sono poche bottiglie di un blend con il Friulano (allora Tocai) a fare la parte del leone con più del 50 per cento del taglio, con l'aggiunta di circa un quarto di Sauvignon e quasi un quarto di Pinot Bianco, che in realtà, era spesso confuso a quei tempi dai vivaisti italiani con lo Chardonnay. **Oggi - divenuto Ro-** »

» **sazzo Docg - ne escono circa 40mila bottiglie l'anno.**

Un vino che si presenta con una magnifica tonalità paglierina e che al naso è un tripudio di aromi di frutta con forti richiami di salvia ed erbe officinali, arricchiti da lontani ricordi di cannella (una parte del blend fa legno). Al palato è ricco e generoso e dopo un ingresso ancora giovane, si ingentilisce progressivamente soffermandosi su una piacevole sensazione grassa a testimonianza degli oltre nove mesi sulle fecce. Il finale è particolarmente persistente e lascia presagire un futuro radioso.

BOLLICINE DELL'ANNO.**CARTIZZE BRUT LA RIVETTA '20 - VILLA SANDI**

Il premio Bollicine dell'Anno marca ancor di più le differenze e le complessità all'interno della galassia Prosecco. Siamo nel cuore del comune di Valdobbiadene, in una micro-aera vitata che tratteggia un anfiteatro di vigne a dir poco scenico, con pendenze da capogiro. Parliamo della collina del Cartizze, 107 ettari vitati per una produzione di 1,2 milioni di bottiglie. Il riconoscimento va alla cantina Villa Sandi, di proprietà della famiglia Moretti Pologato, che negli ultimi anni ha impresso un deciso cambio di passo all'azienda di famiglia, ampliando notevolmente la piattaforma viticola, che oggi si estende nel cuore delle bollicine trevigiane, tra il comprensorio di Valdobbiadene, l'Asolano e il Montello, ma esplorando anche l'alta pianura friulana nei pressi di Spilimbergo con l'acquisizione della cantina friulana Borgo Conventi.

Ma torniamo a parlare del vino premiato, frutto di una vigna, La Rivetta, di un ettaro e mezzo tra le frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza. **Qui nasce un Cartizze, tirato in circa 15mila bottiglie annue, che si è aggiudicato i Tre bicchieri per la dodicesima volta.** Ma la versione 2020 ha una marcia in più. "È stata una delle vendemmie tra le più regolari degli ultimi anni, buonissime escursioni termiche giorno-notte, con un settembre bellissimo e delle uve di partenza spettacolari e sanissime. Sicuramente il potenziale aromatico è stato superiore

Vini d'Italia 2022: alla Rinascente gli appuntamenti con Gambero Rosso

Al via gli eventi dedicati al vino e realizzati in collaborazione con Gambero nelle Enotecche Rinascente dove, il **4 e 8 novembre**, rispettivamente nelle città di Torino e Roma, i curatori della Guida Vini d'Italia presenteranno la nuova edizione e racconteranno ad appassionati e professionisti il mondo che si cela dietro la realizzazione di questa guida. L'**11 dicembre**, invece, doppio appuntamento con gli Open Day negli store di Roma e Milano dove, dalle 11 alle 20, saranno presenti i degustatori del Gambero Rosso per consigliare e guidare i clienti nella scelta delle etichette più adatte alle loro esigenze.

per intensità e profondità", commenta **Stefano Gava**, enologo e direttore tecnico della cantina, che si avvale della consulenza di Riccardo Cotarella. "Partiamo dalla presa di spuma del mosto che conserviamo fino a novembre, per poi passare in autoclave dove sosta per tre mesi. Il residuo zuccherino è sui 10 grammi, nel 2020 abbiamo sicuramente una componente primaria ancora più fragrante", aggiunge Stefano: il suo motto produttivo è "as fresh as possible". Ma non c'è solo l'aspetto del frutto in questo vino, quanto una modulazione fine e ricamata di aromi propria di un territorio che sembra riportarci un altro profilo della glera, rendendo giustizia a una piramide produttiva che negli ultimi anni si sente sempre più nettamente nel bicchiere.

ROSATO DELL'ANNO.**ZERO GAGLIOPPO ROSATO 2020 - BRIGANTE**

Il vino rosato in Calabria ha una tradizione così radicata da non aver mai conosciuto momenti di crisi, neanche quando nel resto d'Italia il suo consumo era sceso a livelli così bassi da essere quasi scomparso. Paradossalmente, prima della rinascita enologica segnata dall'ultimo decennio, il rosato invece è stato l'unico vino su cui i produttori calabresi hanno più sperimentato: dallo sposare uve autoctone ed internazionali, all'uso di uve surmature e financo ad improbabili maturazioni in barrique. Persino nella tradizionalista Cirò, ancor oggi sono poche le cantine che insieme ad un Cirò non propongono un rosato innovativo. "Producevamo già un rosato tradizionale" ci dicono all'unisono **Stefania Carè** e il marito **Enzo Sestito** "nel pensare quello che sarebbe diventato il nostro rosato alternativo, immaginavamo si un vino diverso, ma senza discostarci troppo dalla tradizione e dal territorio. Facile quindi la scelta del gaglioppo, varietà che si presta benissimo, abbiamo quindi scelto un packaging e un formato da un litro certamente controcorrente, ma da produttori, sapevano benissimo che da sola l'immagine non basta. È nato così il progetto Zero, dove per zero si intende senza solfiti, lieviti e filtrazioni". La linea Zero comprende un rosso e un rosato elaborati come cru, partendo da una singola vigna, la più alta dell'azienda. Per lo Zero Rosato, **utilizzando l'antico metodo "pista e mutta", quello usato dai loro nonni, si riducono al minimo le pratiche di cantina**, limitate alla pigiatura soffice e una breve macerazione sulle bucce, tanto quanto basta a raggiungere il colore voluto. Ottenuto solo dal mosto fiore, dopo la fermentazione spontanea, la svinatura, il vino affina un paio di mesi in acciaio e viene imbottigliato senza filtrazioni e solfiti aggiunti.

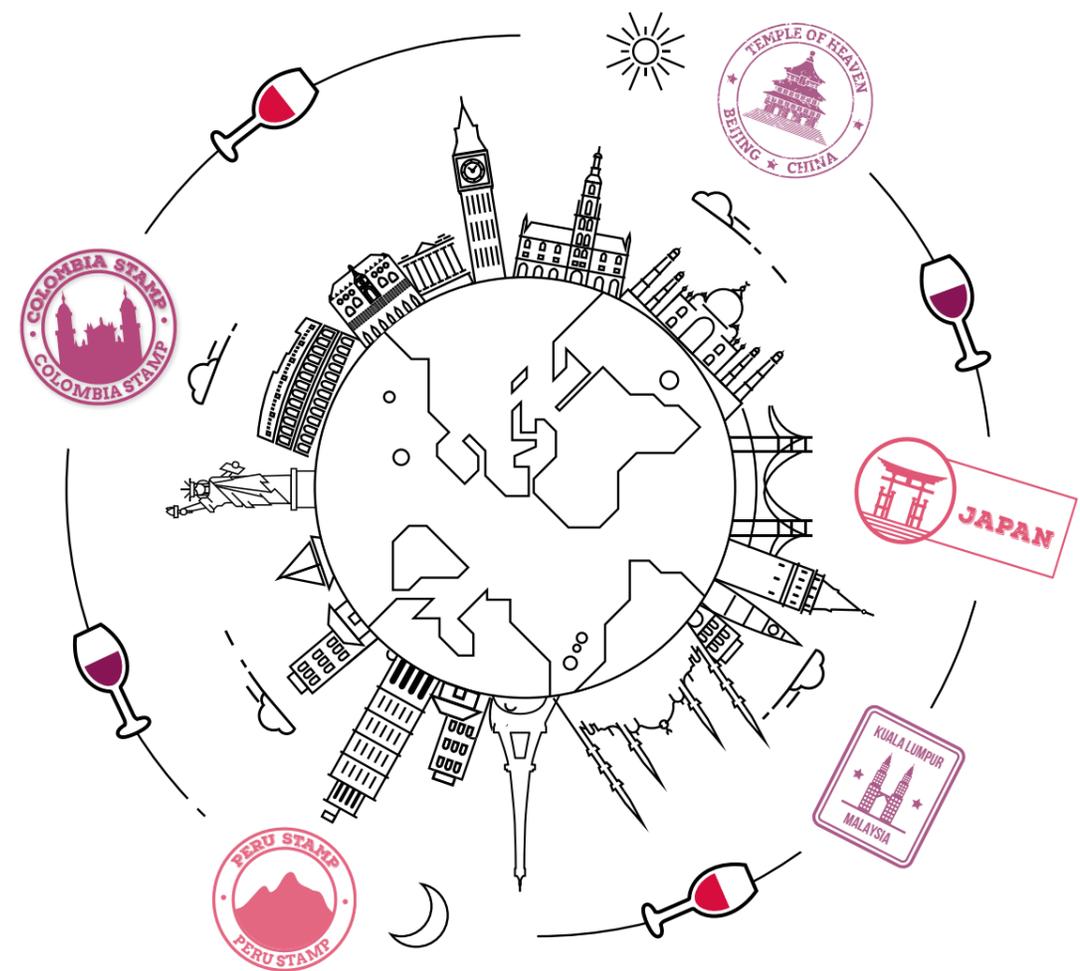
Di un bel rosa antico brillante lo Zero rosato '20 è nitido ed elegante al naso profumato di frutta e bacche rosse, fragoline, agrumi, violetta selvatica, mentuccia e pepe bianco. Appena tannico il sorso, sapido e fruttato, perfettamente in equilibrio con l'acidità, lunghissime persistenza aromatica e chiusura.

IL DOLCE DELL'ANNO.**ZHABIB PASSITO '20 - HIBISCUS**

A poco più di 36 miglia marine da Palermo, laddove il mar »



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

» Tirreno è già molto profondo e intimorisce con le sue acque blu cobalto, c'è uno sbuffo di lava nera battuto da impetuosi venti salmastri. Qui, nell'isola di Ustica, **Margherita Longo e Vito Barbera**, agronomi, conducono con grande passione e solida competenza – sulla scia di una tradizione familiare che risale agli anni Settanta – un piccolo agriturismo dove vengono prodotti, in rigoroso regime biologico, le celebri lenticchie di Ustica e una piccola quantità di vini, molto ricercati dagli intenditori per bontà, precisione tecnica e forte caratterizzazione territoriale.

La notizia dei Tre Bicchieri allo Zhabib '20, vino passito, ha trovato Margherita e Vito piuttosto sorpresi: *“Non pensavamo potesse accadere, si avvera un sogno. Siamo soltanto due agricoltori, fuori dalle dinamiche del mercato del vino, e restiamo gli unici viticoltori di Ustica. Il nostro vino ha un taglio familiare, meglio sartoriale, non pratichiamo il marketing, la nostra forza è solo nella grande qualità delle etichette”*. **Le vendite avvengono per lo più tramite il passaparola** e, solo negli ultimi tempi, le richieste, oltre che dai turisti che soggiornano sull'isola, arrivano anche da piccoli operatori del centro-nord. *“Forse tutto questo apprezzamento”* continuano i due agronomi *“dal fatto che questi vini così particolari sono, oltre che considerati molto buoni, anche una sorta di “cartolina liquida”: evocano i nostri terreni delle contrade Spalmatore e Tramontana, gli effluvi profumati della macchia mediterranea, gli intricati fichidindia che segnano e delimitano l'affascinante paesaggio unitamente agli innumerevoli terrazzamenti e ai bellissimi muretti a secco”*.

Lo Zhabib Passito '20, frutto prezioso di uve zibibbo (moscato d'Alessandria) allevate su suolo vulcanico, colpisce sin dal colore dorato carico e brillante, preludio di intensi e nitidi profumi che evocano lavanda, mirto, elicriso, albicocca candita e datteri su un intrigante sfondo minerale; in bocca è raffinato ed elegante, di incredibile fascino, dolce e vivace, vibrante, di superba armonia.

MIGLIORE CANTINA COOPERATIVA.

CANTINE SAN MARZANO

San Marzano nasce nel 1962, quando 19 vignaioli di San Marzano di San Giuseppe, cittadina situata nel cuore del comprensorio vitivinicolo del Primitivo di Manduria e ancora oggi sede della cantina, si unirono per valorizzare il loro lavoro. Nel 1982 viene nominato presidente **Francesco Cavallo**, inaugurando quarant'anni di guida ininterrotta e cambiando definitivamente la prospettiva produttiva aziendale. Il passaggio dallo sfuso all'imbottigliamento arriva nel 1996, e quattro anni dopo nasce l'etichetta simbolo di questa cantina, il Primitivo di Manduria Sessantanni, frutto di vigne ad alberello con oltre sessant'anni d'età.

Abbiamo chiesto proprio a Cavallo di raccontarci il ruolo odierno della cantina e i suoi progetti futuri: *“Oggi San Marzano è diventata una realtà che conta circa 1.200 viticoltori per oltre 1.500 ettari di vigneto. Una crescita che non ha snaturato filosofia*

e processo produttivo, che si svolge sempre nel rispetto della tradizione. Abbiamo una straordinaria coscienza collettiva e un forte radicamento al territorio e al tessuto culturale della zona, oltre a possedere una ricchezza di umanità tra i nostri soci ed esperienze di conoscenza non standardizzate”. D'altronde le imprese cooperative sono organizzazioni importanti proprio nella misura in cui contribuiscono allo sviluppo economico e sociale di un intero territorio. *“Il modello cooperativistico però”* continua il presidente *“è vincente solo se incoraggia lo sviluppo di una mentalità collettiva orientata a una ricerca etica del migliore prodotto possibile, creando così un circolo virtuoso sull'identificazione dei suoi contadini viticoltori con il lavoro della cantina. Noi siamo riusciti a creare una grande disponibilità dei nostri soci a seguire le nostre indicazioni, grazie anche al successo che abbiamo avuto e ai risultati che riportiamo. Il futuro per noi è costituito dalla sostenibilità della produzione, che è qualcosa cui stiamo lavorando da tempo, grazie alle opportunità fornite dalla ricerca e dalla tecnologia, che aprono nuove frontiere nel campo dell'agricoltura biologica: produrre meglio, tutelare il territorio, consumare sempre meno.”* ❖

Consumi e sostenibilità al centro dei due dibattiti del Gambero Rosso

In occasione della premiazione dei Tre Bicchieri 2022, ci sarà spazio anche per l'approfondimento, con due tavole rotonde organizzate dal Gambero Rosso.

Sabato 16 ottobre ore 10.00

“Quali sono le prospettive dei consumi di vino nel mondo?”

interverranno **Veronika Crescelius**, giornalista del Der Feinschmecker; **Masakatsu Ikeda**, giornalista di Saporita; **Francesco Ferreri**, Membro Giunta Nazionale Coldiretti; **Massimiliano Giansanti**, Presidente Confagricoltura; **Paolo Cuccia**, Presidente Gambero Rosso; **Luigi Salerno**, Amministratore Delegato Gambero Rosso

Domenica 17 ottobre 2021 ore 10.00

“La sostenibilità può creare un valore aggiunto per il mondo del vino?”

interverranno: **Riccardo Ricci Curbastro**, Presidente di Equalitas; **Angelo Riccaboni**, Presidente Fondazione PRIMA e Santa Chiara Lab dell'Università di Siena; **Massimo Tomolillo**, Direzione Agribusiness di Banca Intesa Sanpaolo; **Mario Marazziti**, Comunità di Sant'Egidio; **Mauro Del Barba**, presidente Assobenefit; **Paolo Cuccia**, Presidente Gambero Rosso; **Luigi Salerno**, Amministratore Delegato Gambero Rosso

Sala Tiziano Rome Marriott Park Hotel
via Colonnello Tommaso Masala, 54
Roma

GAMBERO ROSSO®

GRANDE DEGUSTAZIONE

trebicchieri

 **2022**

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

16 e 17 OTTOBRE 2021

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