



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



EFFETTO CLIMA SUL 2021: PRODUZIONE GLOBALE DI VINO AI MINIMI

CASO PROŠEK

Dopo il vertice a Venezia, Italia più ottimista. Le carte che convinceranno l'Ue a fermare la Croazia

EXPORT

❖ Quasi tutte le regioni in positivo nel primo semestre. I dati Istat certificano la ripresa

FOCUS

❖ La grappa italiana riprende fiato con un +8%. E Nomisma traccia l'identikit del consumatore

CANADA

❖ Doppio effetto Covid sui consumi: si beve di più, ma lo fanno meno i giovani. L'analisi Wine intelligence

DIGITALIZZAZIONE

❖ La transizione 4.0 del vino: così le macchine si interfacciano col sistema informatico





Duino Aurisina sarà nuova Città Italiana del Vino nel 2022

Duino Aurisina (Devin Nabrežina, in sloveno), comune enoturistico in provincia di Trieste, supera l'esame della commissione tecnica del consiglio nazionale dell'Associazione Città del Vino e sarà la nuova Città Italiana del vino 2022. Succede a Barolo (Cuneo), che l'aveva preceduta nel 2021. Duino Aurisina è riuscita a superare le altre candidature, come Menfi (Agrigento) e Ziano Piacentino (Piacenza), grazie a un dossier che la vede capofila di un ricco programma d'iniziative che coinvolge altre Città del Vino del Friuli Venezia Giulia, ma anche delle vicine Slovenia e Croazia, in un'ottica di collaborazione europea e transfrontaliera.

“Il riconoscimento a Duino Aurisina” come ha sottolineato il presidente di Città del Vino, Floriano Zambon “ha un alto valore anche in un'ottica di collaborazione europea tra Paesi vicini e confinanti. Il Carso è da sempre un territorio di influenze tra lingue e culture diverse e il titolo di Città Italiana del Vino 2022 è anche un omaggio a una condivisione di valori e di reciproca collaborazione tra territori e culture diverse”.

La nomina verrà ufficializzata durante la Convention delle Città del Vino, in programma dal 19 al 21 novembre prossimi, con il passaggio delle consegne tra Renata Bianco, sindaco di Barolo (Città del Vino Italiana 2021) e Daniela Pallotta, sindaco di Duino Aurisina. L'impegno del Comune giuliano non si fermerà e proseguirà in seguito. Tiziano Venturini, coordinatore FVG per le Città del vino, ha annunciato che Duino Aurisina intende candidarsi a ospitare l'edizione 2025 del concorso enologico internazionale delle Città del Vino, quando Gorizia e Nova Goriča saranno capitali europee della cultura.

*foto: Comune di Duino Aurisina
(vigneti a Prepotto-Prapot, frazione di Duino)*

CASO PROŠEK. "Il nome Prosecco già nelle carte del XIV secolo".

Ecco su cosa si baserà il ricorso italiano. Centinaio: "Siamo Ottimisti"

Nella vicenda Prošek, l'Italia ha in mano delle carte che dovrebbero consentire di convincere l'Ue a bloccare il riconoscimento avanzato dalla Croazia per la menzione geografica del vino passito della Dalmazia. Il tavolo tecnico, convocato dal Mipaaf a Venezia il 2 novembre, ha messo dei punti fermi sulla strategia italiana, che avrà dalla sua parte alcuni documenti attestanti l'originalità del Prosecco italiano (Dop dal 2009) rispetto al Prošek, che sarebbe, quindi, solo un sinonimo. *"Le motivazioni messe nero su bianco dai nostri tecnici ci fanno essere ottimisti"*, ha affermato Gian Marco Centinaio, sottosegretario Mipaaf con delega al vitivinicolo. L'Italia ha tempo fino al 21 novembre per opporsi.

LE CARTE ITALIANE. Secondo i documenti del tavolo tecnico, come riferito dal governatore del Veneto, Luca Zaia, le prime citazioni del termine Prosecco riferite al vino risalgono al XIV° secolo. In particolare, al 20 settembre 1382, quando *"la città di Trieste siglò un accordo tale per cui, entrando nei domini del sovrano austriaco, si impegnava a consegnare annualmente 100 orne del miglior vino di Prosecco al Duca d'Austria"*. La dicitura Prosecco ha, poi, continuato a essere estensivamente usata nei secoli per indicare lo specifico vino proveniente dai territori del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia. Un legame storico alla base

del riconoscimento europeo a Dop. Altro punto: esistono incisioni di rame risalenti al 1585 e 1590 in cui Prosecco è denominata Proseck, in ragione dell'assoggettamento al dominio asburgico, mentre un'altra carta geografica del 1770, stampata dal governo veneziano (nella foto concessa dalla Zonin1821) impiega la dicitura Prosecco. Questo confermerebbe l'omonimia/identità tra Prosecco e Proseck e il collegamento tra vino e territorio.

INTERROGAZIONE DE CASTRO.

A livello europeo, appena una settimana fa, un'interrogazione prioritaria al Commissario Ue all'agricoltura, Janusz Wojciechowski, è stata presentata dall'europarlamentare italiano Paolo De Castro (coordinatore del Gruppo S&D in Comagri al Parlamento Ue), che ha evidenziato il paradosso per cui un eventuale ok europeo a un nome di un luogo determinato che designa una Dop (il paese di Prosecco) rischi di essere utilizzato come menzione tradizionale per



un prodotto che nulla ha a che vedere con tale luogo. La stessa Ue, nella domanda italiana per la Dop del 2009, riconobbe come i primi documenti in cui se ne parla risalgono al 1600. *"Esistono cartografie ufficiali del XVI° secolo"* scrive De Castro *"dove il paese di Prosecco era chiamato Prošek nell'allora amministrazione dell'impero austro-ungarico, confermando come Prošek altro non sia che la traduzione di Prosecco"*.

LE ASSOCIAZIONI. Mentre il Prosecco fa +32% in 7 mesi, i sindacati (da Uiv a Coldiretti, da Federvini a Copagri e Alleanza Cooperative) evidenziano l'atteggiamento contraddittorio dell'Ue e chiedono che Bruxelles non indebolisca l'intero sistema di tutela delle Ig. – **G.A.**

AGROALIMENTARE. Amazon proteggerà meglio il food and wine italiano dalle frodi. Rinnovata e rafforzata collaborazione con l'Icqrif

Nel solo 2020, il gigante dell'e-commerce Amazon ha speso oltre 700 milioni di dollari e impiegando più di 10mila persone per proteggere il negozio da frodi e abusi. Molti di questi hanno riguardato anche Dop e Igp italiane. E, per combattere il fenomeno, la società statunitense (fondata da Jeff Bezos) che di miliardi ne vale ben 1.700, ha sottoscritto la prima intesa (memorandum of understanding) con un'istituzione governativa, quella italiana, con lo scopo di proteggere meglio le eccellenze dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli Dop e Igp made in Italy.

La firma del documento, a Roma, da parte del ministro per le Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, e di **Dharmesh**

Mehta, vicepresidente Customer trust and partner support di Amazon, rafforza la collaborazione col Mipaaf già in essere. L'intesa fa, però, un passo ulteriore e grazie a un **monitoraggio quotidiano dei marketplaces online** effettuato dall'Icqrif (l'Ispettorato repressione frodi), aumenta la tutela online dei prodotti italiani con la certificazione di Dop e Igp, consentendo ad Amazon di rimuovere tempestivamente i prodotti contraffatti e sui quali si evidenziano violazioni dei diritti di proprietà intellettuale o pratiche sleali sulla corretta informazione sugli alimenti venduti via internet.

"L'accordo" ha sottolineato Patuanelli *"porterà a un rinnovato sostegno e a una maggiore tutela dell'agricoltura italiana"*.

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

DAL 1950.

HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO 

zignagovetro.com

Comunicazione del vino e segmentazione del mercato



Le ricerche di mercato indicano che, tra gli italiani che bevono vino regolarmente (circa il 60% del totale della popolazione), coloro che si reputano buoni intenditori sono il 2%, mentre quelli che ritengono di possedere una accettabile competenza sono il 20%. Il vino ideale, inoltre, soprattutto su indicazione dei giovani e dei nuovi consumatori orientali, appare sempre più lontano dall'offerta corrente. In definitiva si evidenzia un progressivo distacco tra il vissuto e l'immaginario dei consumatori ed una incomprensibile rigidità di pensiero da parte dei produttori.

È, quindi, **necessaria una rivisitazione che appare iconoclasta, nei modi con i quali si comunica oggi il vino**. Anche se il vino affonda le sue radici nella cultura dei Paesi del Mediterraneo, è impensabile che nel giro di qualche decennio i suoi popoli si siano trasformati da contadini malnutriti in raffinati intenditori. Per secoli si il vino è stato una componente dietetico-nutrizionale fondamentale per i ceti più poveri. Con il distacco della società italiana dai suoi retaggi contadini, il consumo del vino ha subito l'effetto di altri prodotti elitari. Ma l'abitudine a bere bevande alcoliche non si acquisisce spontaneamente ma si realizza per imitazione dei comportamenti della famiglia e dei gruppi sociali di appartenenza. Oggi i giovani bevono raramente vino a casa e frequentano luoghi di aggregazione dove il vino ha spazio quasi nullo. Dove impareranno allora quel vocabolario di sensazioni gustative che è negli enunciati degli opinion leader? La cultura del vino è diventato un sapere libresco e mediatico che viene calata dall'alto. Sono i luoghi di produzione, i territori e le cantine accoglienti che riescono sempre più a dare la carica suggestiva del prodotto all'immaginario dell'enonauta, ma si tratta di una iniziazione elitaria riservata a pochi. È auspicabile che ci si muova verso una comunicazione più sobria, che crei il più possibile canali diretti di interfaccia tra produttori e consumatori, che evochi nel destinatario significati e non si limiti a trasmettere informazioni, che evidenzii la passione e la fatica del viticoltore, che si abbandoni al piacere del raccontare e narrare storie. Chi meglio di un enologo può assolvere questo ruolo? La formazione dell'enologo moderno dovrebbe garantire una buona preparazione professionale, senza dimenticare di colmare il crescente divario che si stabilisce nella produzione del vino tra tecnica e cultura/natura.

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

BEVERAGE. Intesa Mipaaf e Assobibe: ridurre sprechi e promuovere materie prime italiane

Promuovere e attuare politiche di valorizzazione della filiera agricola italiana nell'ambito della produzione e vendita delle bevande analcoliche. Con questo obiettivo Mipaaf e Assobibe hanno siglato un'intesa per promuovere le produzioni made in Italy e ridurre gli sprechi. La firma è stata posta dal Sottosegretario Mipaaf Francesco Battistoni e da Giangiacomo Pierini, presidente di Assobibe. **L'accordo punta, nel dettaglio, a facilitare le condizioni per rafforzare l'approvvigionamento di frutta e di agrumi italiani, incentivare l'innovazione dei prodotti e l'ampliamento anche di versioni "bio"**. Si lavorerà, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari e la valorizzazione degli scarti. Il Mipaaf ha annunciato un tavolo di confronto presso il Ministero, utile anche a



monitorare l'andamento del mercato delle bevande analcoliche in Italia.

"Il tavolo di confronto che sarà sempre attivo all'interno del Mipaaf" ha spiegato Battistoni *"alla luce delle decisioni sulla sugar tax contenute nella Legge di bilancio del 2022, aumenterà le possibilità di confronto costruttivo per pianificare le future strategie da adottare e per essere*

pronti ad intercettare i cambiamenti". Secondo Assobibe, il protocollo dimostra l'esigenza di rafforzare gli anelli della filiera e che gli ingredienti impiegati nelle bibite, tra cui zuccheri e succhi di frutta, *"non sono da demonizzare con misure punitive che soffocano il settore, tolgono liquidità alle imprese e allontanano investimenti"*.



SICILIANAMENTE

Vini Feudo Arancio Sicilia Doc:
assapora la vera sicilianità.

*Feudo
Arancio*

www.feudoarancio.it

 CANTINA
Valpantena

la nostra terra,
la nostra storia

dal 1958... Cantina Valpantena

VALPOLICELLA
DOC
SUPERIORE
2015

Il Brolo è un terreno prezioso,
protetto da muretti a secco e siepi.
Al suo interno alleviamo con cura
le nostre viti.

Dall'uva del Brolo dei Giusti
nascono vini che rispettano la più
antica tradizione Veronese.

CANTINE DI VERONA S.C.A.

Via Colonia Orfani di Guerra n° 5/B
37142 Quinto (Verona)

Tel. +39 045 550032

<https://www.cantinavalpantena.it>



EXPORT. Nel primo semestre domina il segno positivo in quasi tutte le Regioni

Dopo un primo trimestre 2021 col segno meno, rispetto a uno straordinario primo trimestre 2020, le regioni italiane tornano in positivo sul fronte dell'export di vini. Considerando il periodo gennaio-giugno 2021 (secondo i dati semestrali dell'Istat), le spedizioni complessive nazionali oltre confine sono passate da un valore di 2,88 miliardi di euro del 2020 agli attuali 3,33 miliardi di euro, con una variazione positiva del 15,6%.

Analizzando le singole performance regionali, **con la sola eccezione delle Marche** (-0,4%), tutte registrano un incremento (*vedi tabella*). In particolare, il Veneto (primo esportatore italiano) segna ampiamente valori superiori al miliardo di euro (+12%), il Piemonte incassa un +22,3% a 572 milioni di euro, seguito dalla Toscana a 535 mln/euro (+17,2%). Bene anche Trentino /Alto Adige (+11,4%), Emilia-Romagna (+21,2%), Lombardia (+11,7%) e Abruzzo, sopra i 100 milioni di euro di vini esportati, con un +18,3%. Nel Centro-Sud, crescite in doppia cifra per Lazio (+29,2%), Puglia (+18,8%), Calabria (+22,3%) e Sardegna (+25,9%) rispetto allo stesso semestre del 2020, condizionato in maniera determinante dall'effetto pandemia. – G.A.

Export vini I° semestre 2021 (migliaia/euro)

Regioni	quote % 2020	2021 gen - giu	var %
Piemonte	17,2	572.366	22,3
Valle d'Aosta	...	1.741	148,5
Lombardia	4	128.752	11,7
Trentino A.Adige	9,2	304.427	11,4
Veneto	35,5	1.141.853	12,0
Friuli V.G.	1,8	59.631	15,4
Liguria	0,3	13.692	48,9
Emilia Romagna	5,3	186.215	21,2
Toscana	15,5	535.954	17,2
Umbria	0,4	17.504	21,8
Marche	0,8	26.401	-0,4
Lazio	1,1	42.440	29,2
Abruzzo	3	102.667	18,3
Molise	...	2.321	96,1
Campania	0,8	28.229	5,3
Puglia	2,6	86.691	18,8
Basilicata	...	1.868	7,6
Calabria	0,1	2.714	22,3
Sicilia	1,9	66.810	9,8
Sardegna	0,3	11.539	25,9
Regioni diverse e non specificate	...	973	37,7
ITALIA	100%	3.334.790	15,6

fonte: Istat

ASSICURAZIONI. Il bio spinge il mercato delle polizze. Nel vino quasi il 40% del valore assicurato

L'agricoltura biologica spinge il mercato delle polizze contro gli eventi atmosferici, con un'adesione al sistema assicurativo agevolato che è cresciuta del 35% l'anno durante il triennio 2017/19, arrivando a sfiorare il mezzo miliardo di euro. Lo rende noto l'Ismea nel suo *Rapporto sulla gestione del rischio nell'agricoltura biologica 2021*, che sottolinea la netta differenza di ritmo rispetto alle aziende biologiche in generale.

Rispetto al totale delle aziende bio in Italia, quelle assicurate rappresentano oggi una quota dell'8% (era il 3,5% nel 2016); le superfici hanno raggiunto il 4,2% del totale, a fronte del 2,2% di 4 anni prima. Ci si avvicina, insomma, al 10%, quota delle imprese convenzionali. Un segno di vitalità in tutta Italia, dove non è evidente la marcata polarizzazione del mercato assicurativo nel suo complesso. Infatti, nel bio, il 67% del valore assicurato è al Nord, il 16,4% nel Centro e il 16,2% al Sud.

Guardando al solo segmento delle uve da vino biologiche, ammonta a 190 milioni di euro nel 2019 il valore assicurato: il 38,9% su un totale di 489 milioni di euro, a +23,8% sull'anno precedente. L'incidenza del valore assicurato delle uve da vino bio sull'intero comparto vino è al 9,7%.

In generale, conclude Ismea, i rischi catastrofici sono relativamente più assicurati nel biologico, più sensibile e attento alle implicazioni di gelo e brina, siccità e alluvione.



Da legge di bilancio 450 milioni per l'agricoltura

Rinvio di plastic tax e sugar tax, proroga del credito d'imposta per investimenti in beni strumentali, Transizione 4.0 e innovazione tecnologica 4.0, rifinanziamento della 'Nuova Sabatini' (900 milioni per il 2022-2026), conferma delle esenzioni Irpef sui redditi agrari, decontribuzione per gli under 40 neo insediati, rifinanziamento del fondo filiere (80 mln nel 2022 e 50 nel 2023) e finanziamento dei Distretti del cibo (110 mln). Sono tra i provvedimenti inseriti dal Governo nella Legge di bilancio da approvare entro fine anno. Per l'agricoltura vengono stanziati 450 mln complessivi, fa sapere la Coldiretti, il 58,5% in più della precedente.

FOCUS

GRAPPA. In 9 mesi vendite a +8%. E il futuro è anche nell'e-commerce

a cura di Gianluca Atzeni

Migliora la congiuntura di mercato per la grappa italiana. La due giorni organizzata da Assodistil, a Nogaredo (Trento), è servita a fare un punto sull'andamento economico del distillato made in Italy nell'era Covid e, grazie a Nomisma, a tracciare l'identikit del consumatore tipo.

IL MERCATO. Considerando che la pandemia ha pesato sulle vendite di bevande alcoliche e spirits, determinando una flessione dei soli spirits del 20% tra 2019 e 2020 sul mercato italiano, la successiva ripresa delle attività per bar e ristoranti ha determinato un rimbalzo e una crescita del 9% dei consumi. La grappa, in particolare, nei nove mesi da gennaio a settembre 2021 ha registrato un +8% degli acquisti nel cash&carry (canale all'ingrosso, riferimento per operatori Horeca) rispetto al 2020, dopo aver perso il 20% in 9 mesi tra 2020 e 2019.

L'E-COMMERCE. Un segnale di ripresa, accompagnato da una buona prestazione dell'online: **+30% nei 9 mesi 2021**, fa sapere Nomisma in base a dati Nielsen-Iq, con un rallentamento della corsa rispetto al periodo di lockdown quando la grappa sfiorò il +200%, toccando il valore di 2,3 milioni di euro. "Come per le altre bevande alcoliche" commenta **Emanuele Di Faustino**, project manager Nomisma "anche la grappa si ritaglia un proprio spazio. Il 9% dei consumatori ha acquistato grappa online, con valori superiori tra le generazioni più giovani e tra chi ha un'alta capacità di spesa". Profilo in linea con

la tipologia di grappa venduta online, che si caratterizza per prezzi medi superiori al doppio (24,5 euro/litro) rispetto a quelli degli scaffali dei negozi fisici (12,2 euro/litro).

IL CONSUMATORE. Nomisma ha sondato un campione di mille consumatori: **il 29% degli italiani ha consumato grappa negli ultimi 12 mesi in almeno un'occasione**, in casa o al ristorante/bar. La quota aumenta fra gli uomini (43% rispetto al 21% delle donne) e cresce con l'età. Il tasso di diffusione della grappa è minore tra generation Z (under 25) e millennial (26-40 anni) dove è rispettivamente al 19% e al 25%; mentre au-

menta al 30% nella fascia 41-55 (generation X) e al 32% tra gli over 55 (baby boomers). In sintesi, per Nomisma, **il consumatore di grappa è maschio, over 40, con capacità di spesa medio-alta** (reddito sopra 2.500 euro/mese), la beve in compagnia (90% del campione) e attento alla qualità. Infine, c'è una nicchia di appena il 3% che la vorrebbe sperimentare nella mixology, ma la curiosità è alta: il 35%, infatti, vorrebbe provare un cocktail a base grappa nei prossimi mesi. Non solo: un 15% del campione inizierà ad acquistare grappa su internet, mentre tre consumatori su 10 usano il web per informarsi sulla grappa.

Assodistil lancia la bottiglia green

Sostenibilità e innovazione spingono la ripresa del settore distillatorio italiano, con un indice Nomisma dei ricavi del 59 nel terzo trimestre 2021 (superiore di 14 punti rispetto ad altri settori). Un'impresa su due ha in programma investimenti sia in macchinari sia per la crescita e 7 su 10 ritengono fondamentale la sostenibilità. Seguendo il trend, Assodistil ha presentato Siria (foto), la bottiglia 100% green: dal vetro creato con fonti rinnovabili dal Gruppo Saida, al tappo di Labrenta (con sughero, polimeri plastici e legno, senza uso di colle) fino all'etichetta con materiali di riciclo della francese Bernadet.





TENUTA DI
LILLIANO

www.lilliano.it

O-I SOMMELIER

L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE

INNOVATIVO
DESIGN MINIMALISTA

ELEGANTE CONTINUITA'
TRA ANELLO E COLLO

PERFETTA LINEA DI TAGLIO
DELLA CAPSULA



Design minimalista, straordinaria semplicità, immagine premium: l'innovativa proposta O-I Sommelier non rappresenta solo l'evoluzione della finitura della bottiglia, ma un concetto completo che ne valorizza la silhouette e la qualità percepita.

Contattate il nostro referente di zona per maggiori informazioni.

Scopri di più >



ENGINEERING **EMOTIONS**

BILANCI. Ricavi cantina Val d'Oca a oltre 56 mln di euro. Si punta ad ampliare l'e-commerce dal 2% al 5% in 3 anni

Buoni risultati economici per il gruppo Cantina produttori di Valdobbiadene e della società di capitali interamente controllata Val D'Oca. Nell'ultimo esercizio 2020/21, il fatturato è salito da 47 a oltre 56 milioni di euro e la produzione aumentata da 13 a 15,8 milioni di bottiglie. In



doppia cifra positiva anche l'export, soprattutto in Russia e Scandinavia. L'azienda, che conta mille ettari e 600 soci, importante produttore di Prosecco Docg, da luglio 2020, **ha attivato la seconda nuova linea di imbottigliamento con capacità di 6mila bottiglie l'ora**. L'altra nuova linea, operativa da maggio 2017, ha una capacità di 10mila bottiglie. Entrambe fanno parte di un più ampio investimento avviato nel 2012 per un nuovo polo logistico con un magazzino automatizzato da 7mila posti pallet, con temperatura e umidità controllate per conservare i vini, custoditi da una filodiffusione musicale di canti gregoriani a frequenze di 432 Hz.

Dopo il suo primo Bilancio di sostenibilità nel 2020, con la vendemmia 2021 appena conclusa tutti i mille ettari di vigneto di Val D'Oca hanno ottenuto la certificazione Sqnpi. Mentre nel 2020 è arrivata la certificazione Viva ed è in itinere quella di Equalitas. Previsto il rafforzamento dell'e-commerce, che al momento genera poco meno del 2% del fatturato, ma **il piano industriale vuole portarlo in 3 anni al 5%**. E punta a concentrarsi sui prodotti di eccellenza: la cantina gestisce il 37% dei 494 ha delle Rive del Conegliano Valdobbiadene e oltre il 10% del Cartizze.

NOBILE MONTEPULCIANO. Consorzio vince contenzioso su Abruzzo

Si chiude con un atto di transazione il contenzioso tra il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e la cantina abruzzese Ettore Galasso sarl. L'oggetto della contestazione, avviata nel 2019 dal Consorzio, era il vino "Nobile delle Rocche, Montepulciano d'Abruzzo" prodotto da Galasso, che poteva generare confusione tra una Dop e il nome del vitigno. Il produttore, fa sapere il Consorzio, non dovrà immettere sul mercato bottiglie con quell'etichetta e sostituire quelle già esistenti, eliminando anche la dicitura dal sito internet. Per distinguere meglio la Dop, il Consorzio ha chiesto e ottenuto dall'Ue l'obbligo di immettere la dicitura "Toscana" in etichetta dal luglio 2020.



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



Ingresso controllato dell'ossigeno



Prestazioni costanti



La plastica riciclata utilizzata nella composizione di queste chiusure è certificata ISCC+

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



Valpolicella Nanfrè '20 TENUTA SANT'ANTONIO

In Valpolicella sorge la Tenuta di Sant'Antonio fondata nel 1995 dai fratelli Castagnedi. Oggi l'azienda è composta da circa 100 ettari di vigneto che si estendono in gran parte nell'area della Valpolicella dei Monti Garbi. Con Marco Sabellico assaggiamo il Valpolicella Nanfrè '20. Dal colore rubino scarico e brillante, al naso è fresco, invitante, ricco di frutti rossi di ciliegia, lampone, ribes e con note speziate, vegetali e di erbe aromatiche. Al palato è croccante, fresco, pieno, sapido, delicatamente tannico, ricco di note di piccoli frutti rossi come la ciliegia e la marasca. Consigliamo di servirlo fresco in abbinamento a salumi, affettati, formaggi di media stagionatura, primi piatti della cucina regionale e primi piatti con salse saporite.

Visita il sito: www.tenutasantantonio.it/
e visita l'e-commerce:
shop.tenutasantantonio.it/valpolicella-doc-nanfre-in-acciaio.html

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

LE BREVI

DEAL. Pieve Vecchia a Santa Margherita Gruppo Vinicolo



Si consolida la presenza in provincia di Grosseto di Santa Margherita Gruppo Vinicolo, che potenzia la storica Tenuta Sassoregale (nel Gruppo dal 2000) acquisendo Pieve Vecchia, fondata da Vincenzo Monaci a Campagnatico. Un'operazione, il cui importo non è stato reso noto, che consente a Sassoregale di acquisire 42.4 ettari (28.8 vitati) in conduzione biologica, per raggiungere quasi 80 ettari (720 quelli vitati del Gruppo). Il complesso di Pieve Vecchia, disegnato dall'architetto Cini Boeri, è avveniristico: una vela in acciaio sormonta una struttura dalle grandi vetrate. Sangiovese e Vermentino i vini su cui punterà il business plan, che guarderà sempre alla sostenibilità.

"Tenuta Sassoregale" è il commento dell'amministratore delegato, Beniamino Garofalo "avrà la sua cantina in loco abbattendo così l'impronta carbonica, crescerà facendo leva sui vitigni autoctoni come Sangiovese e Vermentino, rispetterà l'ambiente crescendo nell'esperienza biologica, contribuirà allo sviluppo del territorio incentivando l'arrivo di winelover e turisti che potranno così scoprire un nuovo volto della Maremma".

SOLIDARIETÀ. Barolo en Primeur raccoglie ben 600mila euro

Con una media di 125 euro a bottiglia, la prima edizione di Barolo en Primeur ha raccolto 600.000 euro che andranno a sostegno di progetti solidali. L'asta si è svolta il 30 ottobre scorso al Castello di Grinzane Cavour. L'evento è promosso dalla Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo (in collaborazione con Fondazione Crc Donare e con il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani).

In collegamento in diretta con New York, gli offerenti si sono contesi 14 progetti solidali a cui erano abbinati 14 barrique di Barolo Gustava 2020. Record per il tonneau di Barolo (Barolo del Comune di Grinzane Cavour), raggiunto al termine dell'Asta dal vice presidente della Fondazione Crc, Ezio Raviola: equivalente a circa 600 bottiglie di vino è stato battuto per la cifra straordinaria di 140.000 euro.

Nanfrè 2020.
Vibrante, piacevole,
bilanciato



Nasce da un'evoluzione:
di natura e di carattere.
Associa al **piacere** del
bere **quotidiano** l'eleganza
e la dinamicità di un **nuovo**
modo di essere **Valpolicella**.



TOSCANA. Nasce il Consorzio Suvereto e Val di Cornia wine

Dalla rete di imprese all'ente consortile in poco tempo. Il 27 ottobre scorso è nato ufficialmente il Consorzio di tutela Dop Suvereto e Val di Cornia wine, con 27 soci. L'associazione di imprese, nata nel 2020 per promuovere il territorio livornese vicino a Bolgheri, ha raccolto i frutti di un anno di lavoro e potrà lavorare a sostegno del suo borgo medioevale attraverso il vino. **Tutelerà le seguenti Dop: Suvereto Docg, Rosso della Val di Cornia Docg e Val di Cornia Doc.**

Jessica Pasquini, sindaca di Suvereto e coordinatrice regionale delle Città del vino, ha sottolineato l'importanza che aziende, grandi e meno grandi, siano riuscite a stare insieme. Il passo è particolarmente importante per il distretto, che in passato aveva faticato e non poco a fare squadra. *"Si aprono scenari importanti"* ha commentato l'assessora all'Agroalimentare della Regione Toscana, **Stefania Saccardi** *"dalla modernizzazione dei disciplinari di produzione alla promozione sui mercati Ue ed extra-Ue, candidando progetti sui bandi Psr e Ocm"*. **Nico Rossi** (Gualdo del re) è il neoeletto presidente: *"Possiamo contare su una ricchezza inestimabile: un areale di 360 ettari vitati, il 75% dei quali riconducibili a Suvereto. Una delle nostre prime attività riguarderà il perfezionamento della zonazione, iniziata anni fa"*.



Buy wine, iscrizioni online fino al 15 novembre

La Regione Toscana ha confermato anche per il 2022 il BuyWine Toscana, dopo gli ottimi risultati del 2020 e 2021 (150 imprese, 138 buyer da 31 Paesi). **La vetrina internazionale dedicata ai vini Doc, Docg e Igt è giunta alla sua dodicesima edizione** ed è prevista per l'11 e 12 febbraio 2022 a Firenze, presso il Padiglione Spadolini all'interno della Fortezza da Basso.

Per le imprese che producono e commercializzano vini toscani, la domanda può essere effettuata esclusivamente online fino al 15 novembre 2021.

Info:
regionetoscana.crmcorporate.it

MONTECUCCO. L'85% della produzione è certificata bio

La vocazione bio del Monte Amiata è risaputa ma è sempre meglio lasciare parlare i numeri e fare, a un certo punto, la conta per capire e pianificare al meglio le strategie future. È il caso del Montecucco, che ha svolto un'indagine tra le aziende del comprensorio vitivinicolo composto da sette comuni della Dop (Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano), tutti in provincia di Grosseto. L'anima green dei produttori di quest'area viene da lontano e l'approccio sostenibile alla vitivinicoltura, a cui si affiancano rese per ettaro relativamente basse (70 quintali per ettaro), si traduce in un'alta percentuale di cantine biologiche.

L'indagine del Consorzio ha coinvolto un campione di 30 imprese, per ricavare sia la percentuale di produzione in conversione sia quella biocertificata. **I dati dicono che l'85% della produzione dei soci è certificato bio e il 2% è in conversione.** Le percentuali confermano i dati del 2020 registrati e condivisi da Artea (Agenzia regionale toscana erogazioni agricoltura), che posizionavano la denominazione amiatina sul podio delle Docg toscane con l'82% di Sangiovese Docg biocertificato sul totale della produzione (hl/vino).



"Il lavoro 'pulito' in vigna e in cantina è proprio nel Dna di questo territorio" dice **Giovan Battista Basile**, alla guida del Consorzio, che sottolinea come l'indagine riconosca sia l'ecosostenibilità del territorio ma sia anche un incentivo a fare meglio: *"L'obiettivo è avere il 100% di produzione bio"*, attraverso le buone pratiche agronomiche, come la lotta biologica e l'utilizzo di prodotti naturali per favorire una maggior resistenza della vite (tra cui un'alga della costa atlantica del Canada dalle proprietà benefiche), fino agli impianti fotovoltaici in cantina e alla bioedilizia.

Le aziende del Montecucco, fa sapere il Consorzio, promuovono studi e progetti di ricerca per l'innovazione nell'ambito dell'ecosostenibilità ambientale, con istituti e centri universitari italiani, come il programma Organic wine (Università di Firenze) per il miglioramento delle pratiche colturali mediante agricoltura di precisione, oppure come Biopass (Biodiversità, paesaggio, ambiente, suolo, società, realizzato con il gruppo Agronomi Sata e in collaborazione col Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Università di Milano e la Fondazione Mach), di cui l'azienda biologica Tenuta L'Impostino si fa da qualche anno portavoce.

ESSERE NATURALI
ESSERE SE STESSI



  @MasiWines

masi.it

**FRESCO
DI MASI**

AUTENTICO
SINCERO
BIOLOGICO
FRIENDLY

SHOP ON RINASCENTE.IT



RINASCENTE WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON @ r f

SCOPRI LE NOSTRE ENOTECHE
NEGLI STORE RINASCENTE

ROMA | VIA DEL TRITONE TORINO | VIA LAGRANGE

TRENTINO. Pegno rotativo con Intesa Sanpaolo per i vini Doc



Accordo tra Consorzio tutela vini del Trentino e Intesa Sanpaolo per rafforzare l'accesso al credito delle imprese vitivinicole. Per gli associati è prevista l'attivazione del pegno rotativo sui vini Doc, che consente di valutare le scorte di vino da affinamento e convertirle in garanzie utili per ottenere nuove linee di credito. Le aziende possono così smobilizzare il patrimonio in cantina, che diventerà commercializzabile solo a distanza di anni. Il ruolo del Consorzio è decisivo nel fornire alla banca una stima sul prezzo all'origine del vino di una certa annata, oltre che sulla verifica qualitativa e quantitativa.

Previsti, nel protocollo firmato da Renzo Simonato (responsabile Direzione agribusiness Intesa Sanpaolo) e da Pietro Patton (presidente del Consorzio vini del Trentino) **finanziamenti a medio termine per invecchiamento del vino**, miglioramento aziendale per acquisto, costruzione e ristrutturazione di cantine, acquisto terreni e vigneti, immobili rurali e aziende, oltre che per investimenti strumentali in macchinari e attrezzature. Nel 2020, l'export di vini del Trentino è cresciuto del 4,3% e nel primo semestre la crescita tendenziale ha superato il 13%, con un +16,8% rispetto al primo semestre del 2019.

ALTO ADIGE. Raccolta uve tra -5% e -10%. Ottime prospettive per i bianchi

Arriva a pochi giorni alla chiusura delle fasi di raccolta, il bilancio della vendemmia del Consorzio vini Alto Adige. Se i quantitativi si sono rivelati inferiori rispetto allo scorso anno (tra -5% e -10%), l'annata è definita *"molto varia e assai promettente sul piano della qualità"*. Per tutti i vini bianchi (dal Pinot bianco al Veltliner), come rileva il presidente Andreas Kofler, sarà una *"buona annata senza alcuna eccezione, mentre per i rossi ci saranno differenze in base alla zona di produzione"*. A condizionare l'annata sono stati il forte gelo primaverile (14 giornate di gelate) e la siccità e il caldo di giugno e le piogge eccessive di luglio (+56% sulle medie). Il peso dei grappoli è risultato lievemente ridotto, ma a pesare sui quantitativi sono state anche le riduzioni delle rese per ettaro all'interno della Doc.



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



Amarone della Valpolicella Cl. Scarnocchio Tenuta Lena di Mezzo Ris. '15 MONTE DEL FRÀ

In Veneto sorge l'azienda agricola Monte del Frà della famiglia Bonomo, che oggi vanta oltre 202 ettari di terre coltivate. A Fumane c'è la Tenuta Lena di Mezzo dove si produce il cru dell'azienda lo Scarnocchio. Con Marco Sabellico assaggiamo Amarone della Valpolicella Cl. Scarnocchio Tenuta Lena di Mezzo Ris. '15. Dal colore rubino profondo e intenso, al naso è complesso ed elegante, ricco di toni fruttati di pesca gialla, frutti di bosco, ciliegia, prugna e note di liquirizia, tabacco e pepe. In bocca il vino è avvolgente, polposo, morbido, verticale, ricco di frutto, minerale, con un finale lungo che chiude su note speziate, di cioccolato e tabacco. Ottimo da abbinare a piatti speziati e saporiti, formaggi stagionati.

Visita il sito: www.montedelfra.it/
e visita i loro wine shop:
www.montedelfra.it/negozi/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CV0j0PJtL_b/

EVENTO. Si brinda alla nuova stagione del vino con Cantine Aperte a San Martino

È San Martino, è tempo di Cantine Aperte. E come di consueto, il Movimento Turismo del Vino per 9 giorni di seguito (dal 6 al 14 novembre) ha previsto centinaia di appuntamenti da Nord a Sud: assaggi dei vini dell'ultima vendemmia, passeggiate in vigna, degustazioni guidate, visite in cantina e ancora ascolto canti popolari, pranzi con i vignaioli, degustazione dei prodotti tipici e di stagione, aperitivi al tramonto tra i filari, corsi e attività per i più piccoli e mostre d'arte. Il tutto, garantendo agli enoturisti esperienze uniche e in sicurezza (necessaria la prenotazione e il green pass), approfittando dei giorni dell'Estate di San Martino e del ritorno a temperature miti.

"Cantine Aperte a San Martino coinvolge i wine-lover nel momento festoso del ciclo della vite" afferma il presidente del Movimento Turismo del Vino Nicola D'Auria "quando, finita la vendemmia, si traccia con soddisfazione la linea di partenza di un nuovo anno agricolo. Un momento di convivialità dal sapore autunnale, con il vino nuovo protagonista assoluto".

Sono 11 le regioni d'Italia che aderiscono a Cantine Aperte a San Martino 2021, con i programmi consultabili sul nuovo portale [Mtv-movimentoturismovinolive.it](http://Movimentoturismovinolive.it) e sul sito [movi-mentoturismodelvino.it](http://Movi-mentoturismodelvino.it).

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Ioannis Ioannidis/Pixabay (cover)

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

4 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Tenuta di Lilliano

Chianti Classico Ris. '17

sui canali social

del Gambero Rosso

5 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Masi

Amarone della Valpolicella Cl.

Costasera Ris. '15

sui canali social

del Gambero Rosso

6 NOVEMBRE

❖ CANTINE APERTE

A SAN MARTINO

in 11 regioni italiane

fino al 14 novembre

movimentoturismovinolive.it

5-9 NOVEMBRE

❖ MERANO

WINE FESTIVAL

Merano (Bolzano)

meranowinefestival.com

6 NOVEMBRE

❖ FESTA DEL VINO

BARDOLINO NOVELLO

Bardolino (Verona)

Piazza del Porto

e Lungolago Cornicello

fino al 7 novembre

8 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Bisol

Valdobbiadene

Prosecco Sup. Brut

Crede '20

sui canali social

del Gambero Rosso

10 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Tiare

Pinot Grigio Masseré

sui canali social

del Gambero Rosso

10 NOVEMBRE

❖ RIVE

Pordenone

Fiera di Pordenone

fino al 12 novembre

exporive.com

10 NOVEMBRE

❖ EXCELLENCE

Roma

Convention Center

La Nuvola

viale Asia

dalle 11 alle 18

fino al 13 novembre

excellence-eventi.it

11 NOVEMBRE

❖ GUSTO DI-VINO

Siena

presso "Siena experience

italian hub"

via Massetana Romana 58/B

fino all'11 dicembre

sieitalianhub.com

11 NOVEMBRE

❖ HONG KONG

INTERNATIONAL WINE

AND SPIRITS FAIR

Hong Kong convention

and exhibition centre

fino al 13 novembre

event.hktdc.com/fair/

hkwinefair-en/HKTDc-Hong-Kong-International-Wine-and-Spirits-Fair/

13 NOVEMBRE

❖ VAN -

VIGNAIOLI ARTIGIANALI

NATURALI

Roma

presso Città

dell'Altra economia

largo Dino Frisullo

fino al 15 novembre

vignaioliartigianinaturali.it

14 NOVEMBRE

❖ THE WINE REVOLUTION

Sestri Levante (Genova)

Ex convento Annunziata

Baia del Silenzio

fino al 15 novembre

thewinerevolution.it



PRESENTAZIONE GUIDA

VINI D'ITALIA 2022

RINASCENTE

TORINO

4 Novembre ore 18.30

via G. L. Lagrange, 15

Enoteca: piano -1

PER INFO E PRENOTAZIONI:

customercare.torino@rinascente.it

☎ 366 9227180

ROMA

8 Novembre ore 19.30

via del Tritone, 61

Piano -1 - Exhibition area

PER INFO E PRENOTAZIONI:

conciergeservice.roma@rinascente.it

☎ 0039 3456014931

GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD  WINE
ACADEMY

Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali
su gamberorosso.it/academy

ROMA

TORINO

NAPOLI

LECCE

PALERMO

PARTNER



SPONSOR



Le grandi cantine della Calabria



Via Tirone 118 | Cirò Marina (KR) | www.ippolito1845.it | 0962 31106

Le cantine Ippolito sorgono a Cirò Marina, cuore della viticoltura calabrese, dall'iniziativa di una famiglia che ha messo a frutto il patrimonio culturale accumulato in oltre 170 anni d'impegno nella produzione di vini di qualità: l'azienda, fondata nel 1845 è la più antica realtà vitivinicola regionale. Gli ettari di vigneto sono oltre un centinaio; coltivati con criteri biologici, ospitano prevalentemente le varietà autoctone: gaglioppo, calabrese, greco bianco e pecorello. I vini sono il risultato di una costante ricerca in vigna e cantina, tesa da un lato al recupero della tradizione e dall'altro alla sperimentazione ed all'innovazione, al fine di esaltare le qualità intrinseche di un territorio particolarmente vocato.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Pecorello '19

Il pecorello è un antico vitigno autoctono calabrese che ha trovato nuova vita proprio grazie a versioni interessanti come quella proposta da Ippolito. Vinificato esclusivamente in acciaio, ha un naso complesso ed elegante che ricorda gli agrumi, la pesca e sfumature salmastre. Al palato è fresco, iodato e molto saporito. Perfetto per la cucina di pesce mediterranea.

160 Anni Rosso '16

Con questa etichetta l'azienda vuole celebrare la sua lunga storia vitivinicola. Gaglioppo in purezza. Parte delle uve vengono fatte leggermente appassire prima di essere vinificate: il risultato è un rosso dai nitidi sentori balsamici e di piccoli frutti rossi e neri al naso, sapido e succoso al palato. Da provare su formaggi stagionati.



Cirò Rosso Cl. Sup. Ripe del Falco Ris. '11

Da una selezione delle migliori uve gaglioppo provenienti da un vigneto di oltre 40 anni di età, il Ripe del Falco è un vino profondo e complesso. Rosa appassita, cuoio, sottobosco, spezie orientali: un bouquet sfaccettato che prelude a una bocca caratterizzata da tannini fini e scia sapida. È il compagno ideale per preparazioni a base di selvaggina.

Le grandi cantine della Calabria

LIBRANDI

S. S. JONICA, 106 | CIRÒ MARINA (KR) | WWW.LIBRANDI.IT | 0962 31518

Le tenute di proprietà della famiglia Librandi contano complessivamente circa 350 ettari, dei quali 232 vitati, 80 a uliveto e i restanti boschivi. Legati alle tradizioni ma allo stesso tempo innovatori, i Librandi da sempre si sono posti come pionieri della ricerca in ambito vitivinicolo, ricoprendo un ruolo da protagonisti nella riscoperta di vitigni autoctoni ormai dimenticati o perduti; lunghi studi che hanno portato a selezioni clonali che oggi hanno dato i frutti sperati, sempre più riscontrabili nella qualità dei vini e con un'attenta, quasi maniacale, gestione del lavoro agronomico. Il risultato è uno stile aziendale improntato alla piacevolezza, all'eleganza e alla territorialità.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Cirò Rosso Cl. Sup. Duca Sanfelice Ris. '17

Elegante e complesso il Duca San Felice '17 sfoggia aromi di piccoli frutti rossi e balsamici; leggiadro e sapido nel sorso in bell'equilibrio tra polpa di frutto, tannini setosi ed acidità. Da provare sul brasato di vitello.

Efeso '19

L'Efeso è un Mantonico in purezza le cui uve crescono sui terreni argilloso-calcarei nella Tenuta Rosaneti. Fermenta e matura in barrique per circa otto mesi: alla fine si ha un vino che profuma di frutta a polpa bianca e prato, mentre in bocca è ricco e avvolgente. Sposa alla perfezione gli arrostiti di pesce.



Gravello '17

Gaglioppo (60%) e cabernet sauvignon si uniscono nel Gravello '17. Complesso e articolato già negli aromi di viola, fave di cacao, pepe e mora matura, sfoggia una bocca ricca di queste sensazioni su un palato morbido e dal tannino fitto. Ottimo sulla cacciagione, per esempio sul fagiano in umido.

Le grandi cantine della Sicilia



VIA S. LIPARI, 18 | MARSALA (TP) | WWW.DONNAFUGATA.IT | 0923 724200

Donnafugata nasce in Sicilia nel 1983 dall'iniziativa di Giacomo Rallo e della moglie Gabriella. Oggi sono i figli José e Antonio a guidare l'azienda, portando avanti la passione di famiglia. Oltre alla cantina storica di 285 ettari a Contessa Entellina l'azienda dispone di quattro tenute: una di 68 ettari a Pantelleria dove lo Zibibbo viene coltivato ad alberello pantesco (Patrimonio dell'UNESCO), una cantina con 21 ettari di vigneto sull'Etna, 36 ettari vitati nel territorio di Vittoria, ad Acate, e infine le cantine storiche di famiglia a Marsala. Esempio di realtà produttiva in continuo aggiornamento, l'azienda è in prima linea dal punto di vista della sostenibilità e da più di 20 anni porta avanti pratiche come la biodiversità, la valorizzazione di varietà autoctone, il risparmio energetico e l'utilizzo di energia pulita.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Etna Rosso Contrada Montelaguardia Fragore '16

Proveniente dai vigneti etnei aziendali a 730 metri sul livello del mare, il Fragore esprime tutta l'eleganza dei vini provenienti dal vulcano siciliano. Il profilo aromatico è contraddistinto da note di frutti rossi e neri cesellate da sensazioni di grafite; mineralità che torna in bocca sottoforma di scia salina perfettamente integrata col tannino. Lo consigliamo su carni rosse alla griglia.

Sicilia Rosso Mille e una Notte '16

Frutto di un'annata equilibrata, il Mille e una Notte è un blend di nero d'Avola, petit verdot e syrah che profuma di more di gelso con sfumature balsamiche di liquirizia e spezie. Al palato sorprende la fittezza e la finezza della trama tannica. Ideale su carni rosse arrostate.



Passito di Pantelleria Ben Ryé '17

Suntuoso e sensuale, al naso evoca pere e albicocche candite, scorzette di arancia, fichi secchi e lavanda: in bocca l'opulenza del frutto si armonizza perfettamente con la contrastante formidabile freschezza. Perfetto sulla pasticceria secca, si esalta sui formaggi erborinati stagionati e sul foie gras.

CANADA. Effetto Covid: fasce più giovani "in fuga" dal vino



Al netto dei problemi sanitari, non è andata male al Canada l'esperienza della crisi da pandemia se si concentra l'attenzione sul comparto vitivinicolo.

EFFETTI POSITIVI. Nel 2020, si è registrata una crescita dei consumi di fermo del 5% e degli spumanti del 4% (dati Iwsr). L'economia del Paese nordamericano ha dato segni di tenuta, coi redditi delle famiglie cresciuti di quasi il 10% nel periodo Covid, grazie ai numerosi pacchetti di aiuto del Governo. I canadesi, insomma, hanno avuto a disposizione denaro ma con minori occasioni di spesa. Tra i vini, quelli locali, seppure più costosi degli importati, hanno beneficiato dei lockdown e sono stati veicolati dai monopoli in negozi specializzati, soprattutto in British Columbia e Alberta, oppure venduti a domicilio. Un 14% di consumatori ha acquistato online negli ultimi 6 mesi, secondo dati Wine intelligence che, però, rileva un'inversione di tendenza un po' preoccupante. Ovvero, che le limitazioni agli spostamenti hanno indotto parte dei consumatori occasionali ad allontanarsi dal vino, pre-

ferendo birra, liquori e hard seltzer. Le analisi Wine Intelligence sul Canada evidenziano che l'aumento dei consumi nell'off-trade durante la pandemia è attribuibile al quasi raddoppio della fascia di consumo definita "engaged explorers" ed "enthusiastic treaters", che vale il 18% in quantità ma spende tanto: ben 4 dollari su 10 per il vino nel Paese. Si tratta di segmenti che, col cambiare di abitudini, hanno spostato – anticipandola – l'ora in cui si inizia a bere vino, dalla cena al tardo pomeriggio, e hanno incrementato le occasioni di consumo con momenti di socializzazione via internet. Il risultato, fa sapere Wine intelligence, è stato **un incremento del prezzo delle bottiglie vendute nell'off-premise**, segno di un travaso della spesa prima effettuata in Horeca. Se si guarda, poi, ai cosiddetti "mainstream suburbans", ovvero allo zoccolo duro dei consumatori di vino in Canada, questi hanno incrementato le occasioni di consumo, ma senza spendere di più.

EFFETTI NEGATIVI. L'effetto negativo, invece, si è notato tra i giovani (i "social newbies"). Questo segmento,

che dovrebbe rappresentare la platea del futuro, si è ridotto da quasi 25% del totale nel 2018 al 20% nel 2021. È vero che c'è un problema di invecchiamento della popolazione ma è anche vero che tale fascia è migrata, scrivono gli analisti di Wine intelligence, verso bevande (come birra, hard seltzer, spirits) in formato monodose, più economiche, più legate a consumi domestici e meno alla socializzazione all'aperto. Allo stesso tempo, si è registrato un incremento per i "kitchen casuals", categoria meno pesante sul mercato canadese, fatta da cittadini più anziani e a basso reddito, che consuma raramente fuori casa e che nel 2021 ha raggiunto il 29% di quote dal 21% del 2018. Segmento destinato a ridursi.

In conclusione, se già prima della pandemia il consumatore canadese era difficile da avvicinare, ora tale tendenza ha subito un'accelerazione. Per rallentarla, secondo Wine intelligence, l'industria del vino dovrà concentrare gli sforzi su sostenibilità, prodotti bio e salutari, a basso contenuto alcolico e packaging monodose.



**LE PROSSIME
CENE DEGUSTAZIONE**

**MERCOLEDÌ
17 NOVEMBRE 2021**

Da Chicco

STEFANO CANOSCI

Colle di Val d'Elsa (SI)

Via Garibaldi, 37

☎ 0577921776

**GIOVEDÌ
18 NOVEMBRE 2021**

Lievito Madre al Duomo

GINO SORBILLO

Milano

Largo Corsia dei Servi 11,
angolo C.so Vittorio Emanuele

☎ 02 45375930

**La Falanghina
del Sannio
in abbinamento
alla pizza d'autore**

Per partecipare è necessario contattare
direttamente le pizzerie ai numeri indicati

**Scopri i menu
su www.gamberorosso.it**



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

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational



DECEMBER

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

2022

JANUARY

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

FEBRUARY

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

MARCH

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

DATES TO SHOW UP

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

IL MIO EXPORT

Francesco Niccolai – Fattoria Santa Vittoria

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

Le nostre esportazioni occupano circa il 30% dei nostri volumi. I principali mercati di destinazione sono Stati Uniti, Gran Bretagna, Finlandia.

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

Constatiamo che sono riprese le esportazioni.

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

Credo nella fidelizzazione e, possibilmente, nella amicizia con gli importatori ed anche con i clienti diretti.

4 Come va con la burocrazia?

Fattoria Santa Vittoria vende franco cantina. Ogni cliente invia il proprio trasportatore. Quindi, non rileviamo eccessivi problemi.

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

Negli Stati Uniti ci appoggiamo a importatori che desiderano vini non usuali e diversi come alcuni dei nostri, fatti con uve poco conosciute o con procedimenti enologici innovativi. E questi vini hanno una clientela di nicchia.

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

Un ristorante stellato di cucina francese, ove ad ogni portata viene servito un vino diverso, nella comunicazione ai clienti dei suoi menù autunnali ha proposto il nostro Vin Santo coi suoi dolci. Il nostro importatore di New York mi ha riferito che in precedenza quel ristorante consigliava il Sauternes.



NUOVO CALO PER LA PRODUZIONE MONDIALE. L'OIV STIMA 250,3 MLN/HL DI VINO

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Prime proiezioni ufficiali per il 2021 da parte dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino. Livelli scarsi e vicini al 2017, l'annata peggiore degli ultimi 20 anni. Il clima difficile ha condizionato soprattutto Italia, Francia e Spagna. A livelli record, invece, il raccolto nell'emisfero sud



Terzo anno consecutivo sotto la media per la produzione mondiale di vino. L'organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv), nel suo consueto punto annuale (World wine production outlook), presentato a Parigi in modalità online, ha stimato i volumi complessivi di vino del 2021 a 250,3 milioni di ettolitri (esclusi mosti e succhi d'uva), frutto di una proiezione che va da un minimo di 247.1 mln/hl a un massimo di 253.5 mln/hl. *"I livelli produttivi sono estremamente bassi, appena sopra la storica e scarsa annata del 2017"*, ha commentato il direttore generale dell'Oiv, Pau Roca. In sostanza, rispetto al 2020, il 2021 perde il 4% e si attesta a -7% in confronto alla media degli ultimi 20 anni.

CLIMA DETERMINANTE

La principale causa è da attribuire alle condizioni climatiche non favorevoli che hanno duramente impattato sull'Europa nel corso del 2021. Al contrario, l'emisfero sud del Mondo (con raccolti record in diversi Paesi) e gli Stati Uniti rappresentano delle eccezioni in uno scenario complessivamente negativo e, fortunatamente, sono riusciti a compensare la flessione generale. Secondo l'Oiv, l'impatto di questa diminuzione nei quantitativi per il settore vitivinicolo mondiale deve ancora essere attentamente valutato e inserito in un contesto economico condizionato dalla pandemia da Covid-19, che ancora oggi sta determinando condizioni di alta volatilità e forte incertezza nei mercati.

EUROPA A -13%

Innanzitutto, va evidenziato che l'Europa, a causa della scarsità dei raccolti in Italia, Francia e Spagna, perde 22 milioni di ettolitri. La stima dell'Oiv è di 145 milioni di ettolitri di vino, in calo del 13% rispetto al 2020 e molto vicina ai 141 mln/hl del 2017. Da quell'anno a »

La rilevazione Oiv

L'Oiv basa le proprie stime sulla produzione mondiale di vino su informazioni raccolte in 28 Paesi produttori, che hanno rappresentato l'85% della produzione globale nel corso del 2020. L'organizzazione intergovernativa di natura tecnico scientifica, presieduta dall'italiano Luigi Moio, ha sede a Parigi ed è composta da 47 Stati membri. Da settembre 2022 avrà una nuova sede, a Digione, capitale della Borgogna. La decisione è stata presa dall'Assemblea generale nelle scorse settimane. Saranno i locali dell'Hotel Bouchu d'Esterno a ospitare gli uffici, la direzione e la presidenza.

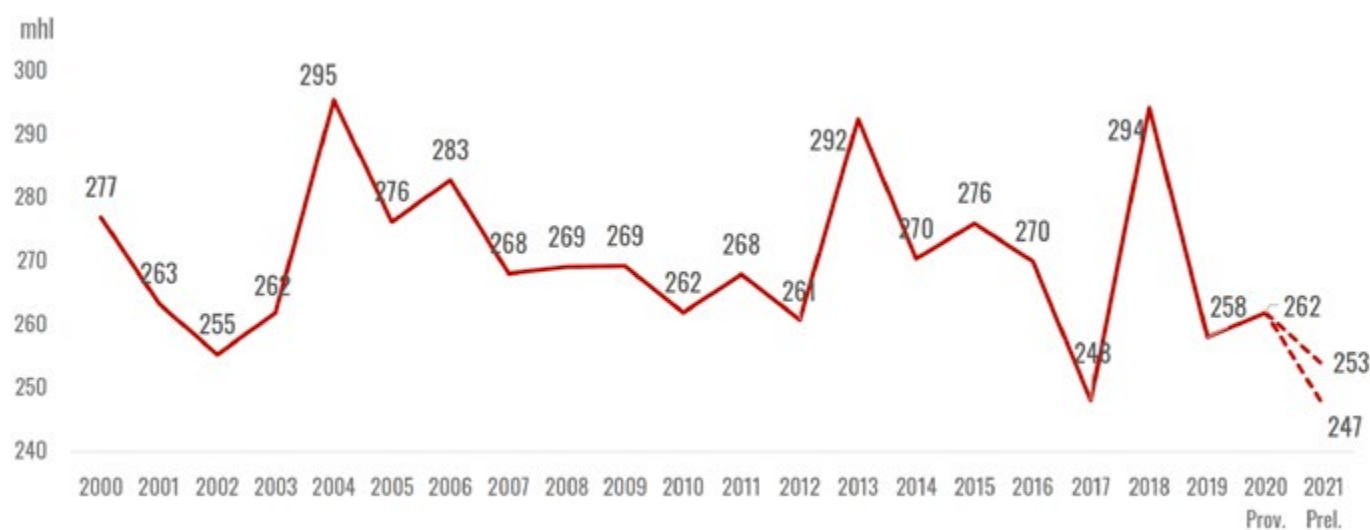
» oggi, il Vecchio Continente ha osservato un'altalena di risultati con uno dei massimi storici raggiunto nel 2018 (183 mln/hl) e uno dei minimi come il 2019, a 153 mln/hl; poi la lieve ripresa nel 2020 (166 mln/hl) e il nuovo tonfo a 145 mln/hl del 2021.

ITALIA, SPAGNA E FRANCIA

I tre maggiori produttori mondiali, che rappresentano il 45% dei volumi (il 79% in Europa), hanno subito i pesanti effetti del clima, in particolare delle gelate tardive del mese di aprile. L'Italia mantiene la leadership

mondiale con 44,5 mln/hl stimati e un -9% sul 2020 così come sulla media dell'ultimo quinquennio. Seconda piazza per la Spagna, intorno ai 35 mln/hl, a -14% rispetto all'anno precedente e a -9% sui cinque anni. Per la Francia non ci sono mezze misure: il 2021 è stato uno dei peggiori anni per la raccolta delle uve. Un raccolto difficile, che l'Oiv non esita a definire disastroso a causa di elementi concomitanti: dal gelo di aprile alle piogge, dalla grandine agli attacchi delle muffe sulle piante di vite, che hanno provocato un crollo produttivo del 27%.

Produzione mondiale di vino - volumi 2020-2021



fonte: Oiv (esclusi succhi e mosti)

OK GERMANIA, PORTOGALLO E ROMANIA

Nel resto d'Europa, nel 2021 non è andata meglio ad Austria (-4%), Grecia (-26%), Croazia (-13%), Slovenia (-26%) e Slovacchia (-2%) mentre è da registrare l'incremento produttivo di altri storici produttori di vino: la Germania resta saldamente al quarto posto in Europa, a 8,8 mln/hl (+4%); il Portogallo tocca i 6,5

mln/hl (+1%); c'è il record della Romania che, grazie a un incremento del 37%, raggiunge i 5,3 mln/hl di vino prodotti, circa il 30% in più della media quinquennale. E sono positive le proiezioni dell'Oiv anche per Bulgaria (+7%), Ungheria (+6% a 3,1 mln/hl) e Repubblica Ceca (+2%).

L'EMISFERO NORD EXTRA UE

Il quadro offerto dall'Oiv sul resto dell'emisfero settentrionale, ad esclusione dell'Europa, vede gli Stati Uniti incrementare rispetto al 2020 la produzione di vino del 6%, a quota 24,1 milioni di ettolitri. Ma va anche ricordato che fu un anno condizionato da un basso livello dei volumi per via dei devastanti incendi in California e dell'effetto fumo sulle uve che costrinse molti viticoltori a non raccogliere le uve di intere parcelle. Nonostante la risalita, in ogni caso, la produzione Usa resta del 3% inferiore alla media quinquennale. Per quanto riguarda la Cina, pur non essendo ancora noti i dati 2021 (il 2020 si è chiuso a 6,6 mln/hl), l'Oiv ricorda che il trend generale iniziato nel 2016 è quello di una riduzione del potenziale viticolo, dopo la revisione dei dati nell'ultimo censimento agricolo nazionale.

»

Dal Cop26 intesa su deforestazione

L'impegno dei Paesi di tutto il mondo contro la deforestazione (dall'Amazzonia al Congo) si è concretizzato con un accordo siglato durante il Cop26 di Glasgow. Per l'obiettivo sono stanziati quasi 20 miliardi di dollari, di cui uno dall'Ue. L'obiettivo è contribuire a ridurre le emissioni di Co2 in atmosfera in base agli accordi di Parigi sul clima. Mentre oltre 100 Paesi si sono impegnati a un taglio del 30% delle emissioni di metano entro il 2030, restano le distanze sul tema delle emissioni zero: i giganti Cina e India hanno parlato di tempi più lunghi: 2070 e non 2050.



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

MERCOLEDÌ 10 NOVEMBRE | TRATTORIA STANO

Via Santa Cesarea, 67/69 | Matera

☎ 0835 344101

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

**OSTERIA
BONELLI**
Roma
19/11

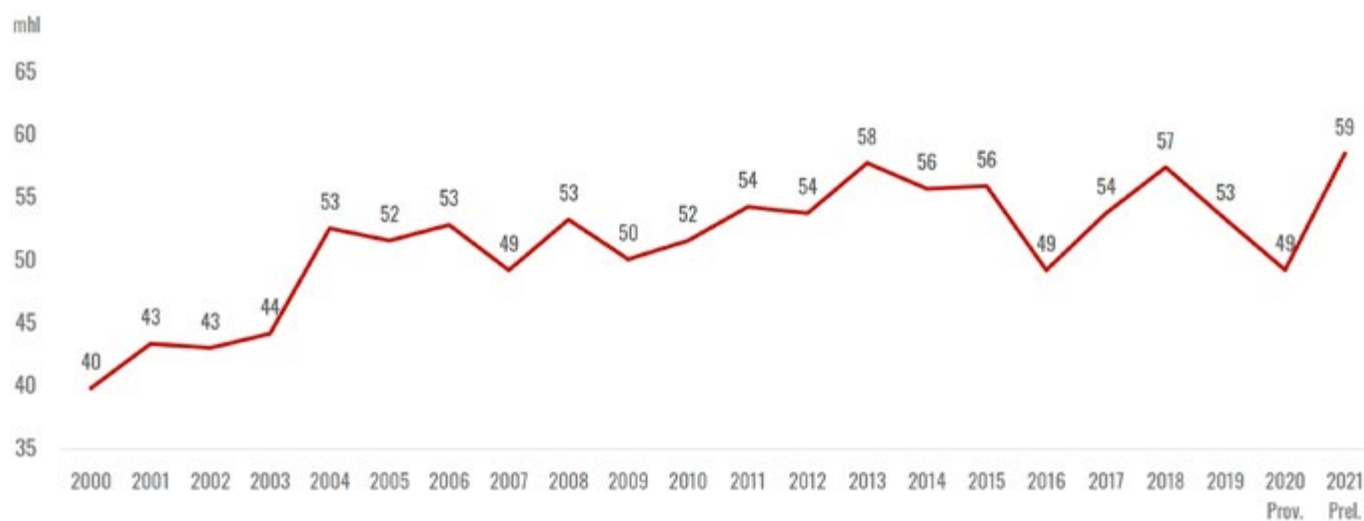
**TRATTORIA
ALDINA**
Modena
24/11

L'Est Europa è in terreno positivo, a cominciare dalla Russia, per la quale i 4,5 mln/hl significano un incremento del 2%. Georgia a livelli record con 2,2 mln/hl e un +22%; Moldavia che sale del 20% su una scarsa annata del 2020, causa siccità. E Svizzera (Paese extra Ue) che prosegue inesorabilmente il suo declino produttivo, a causa delle sfavorevoli condizioni climatiche, a partire dal gelo primaverile. Appena 0,8 milioni di ettolitri di vino rappresentano il più basso livello del ventennio per gli elvetici con un calo del 10% sul 2020 e soprattutto del 22% sulla media quinquennale.

VOLUMI RECORD NELL'EMISFERO SUD

A queste latitudini, dall'Argentina alla Nuova Zelanda, la vendemmia si conclude entro il mese di marzo e l'Oiv può disporre di dati consolidati e più precisi. Il 2020, come ha ricordato il direttore generale Pau Roca durante la conferenza stampa da Parigi, fu un anno difficile e di forte diminuzione per il vino ma il 2021 ha segnato un rimbalzo tale da portare a livelli record la produzione: 59 milioni di ettolitri e +19% sull'anno precedente, con oltre 9 milioni di ettolitri di vino in più da immettere sui mercati. (vedi grafico in basso) »

Produzione di vino nell'emisfero sud - 2000-2021



fonte: Oiv (esclusi succhi e mosti)

Produzione di vino nell'emisfero sud - 2000-2021

	2016	2017	2018	2019	prov. 2020	prel. 2021	Var % 21/20
Italia	50,9	42,5	54,8	47,5	49,1	44,5	-9
Spagna	39,7	32,5	44,9	33,7	40,7	35,0	-14
Francia	45,4	36,4	49,2	42,2	46,7	34,2	-27
Stati Uniti	24,9	24,5	26,1	25,6	22,8	24,1	6
Australia	13,1	13,7	12,7	12,0	10,9	14,2	30
Cile	10,1	9,5	12,9	11,9	10,3	13,4	30
Argentina	9,4	11,8	14,5	13,0	10,8	12,5	16
Sud Africa	10,5	10,8	9,5	9,7	10,4	10,6	2
Germania	9,0	7,5	10,3	8,2	8,4	8,8	4
Cina*	13,2	11,6	9,3	7,8	6,6	n.d.	n.d.
Portogallo	6,0	6,7	6,1	6,5	6,4	6,5	1
Romania	3,3	4,3	5,1	3,8	3,8	5,3	37
Russia	5,2	4,5	4,3	4,6	4,4	4,5	2
Brasile	1,3	3,6	3,1	2,2	2,3	3,6	60
Ungheria	2,8	2,9	3,6	2,7	2,9	3,1	6
Nuova Zelanda	3,1	2,9	3,0	3,0	3,3	2,7	-19

fonte: Oiv, elaborazione Tre Bicchieri, dati in milioni di ettolitri - * Cina: non disponibile il dato 2021

Nonostante il calo produttivo, il settore ha reagito e dà segnali positivi. Nel 1° semestre 2021, il +9% in volume e il +21% in valore sul 2020 e i rispettivi +4% e +6% sul 2019 dicono che si va meglio del pre-pandemia. Positivi i primi trend sui consumi, intorno al +2%. C'è ottimismo. Ma contro il climate change bisogna trasformare i dati disponibili in informazioni strategiche per le imprese, per fare prevenzione.

— **Pau Roca**, direttore generale Oiv



» Nella particolare classifica, guida il Cile, con 13,4 mln/hl di vino, cifra che rappresenta il record ventennale per il Paese sudamericano, grazie a un balzo del 30%. L'Argentina non è da meno e segna una progressione del 16% a 12,5 mln/hl, dopo un 2020 molto complicato. Raccolto eccezionale anche per il Brasile: 3,6 mln/hl significano il miglior risultato dal 2008, con un +60% sul 2020 e +46% sulle medie quinquennali.

Il Sud Africa, altro punto di riferimento mondiale soprattutto per gli sfusi, ha prodotto 10,6 mln/hl nel 2021 e cresce per il terzo anno consecutivo, lasciandosi alle spalle un lungo periodo di siccità. Altro record in Australia che sale del 30% sul 2020 a quota 14,2 milioni di ettolitri di vino, ovvero il maggiore quantitativo dal 2006. In questo caso il clima mite e la scarsa pressione delle fitopatie hanno creato condizioni per un ottimo raccolto delle uve, rispetto ai due anni precedenti caratterizzati da siccità e incendi. In controtendenza la Nuova Zelanda, con 2,7 mln/hl di vino prodotti nel 2021 (-19% su anno e -13% sul quinquennio), ma va precisato che lo scorso anno il Paese raggiunse livelli altissimi di produzione (3,3 mln/hl). Il calo, come spiega l'Oiv, è stato determinato dalle difficili condizioni meteo che durante la primavera, con alcune forti gelate, hanno distrutto parte del raccolto. ❖



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



Annamaria Clementi '10 CA' DEL BOSCO

In Lombardia più precisamente in Franciacorta troviamo Ca' del Bosco. La cantina fondata negli anni '70 da Maurizio Zanella raccoglie oggi una serie di opere di artisti contemporanei come il "Cancello del Sole" di Arnaldo Pomodoro. Con Marco Sabellico assaggiamo l' Annamaria Clementi '10. Dal colore paglierino intenso con riflessi dorati e verdolini, al naso è armonico, fine e complesso, ricco di frutta bianca di prugna bianca, albicocca, mela, agrumi, spezie, note vegetali ed erbe aromatiche. Al palato è elegante, ricco, pieno, avvolgente, verticale, ricco di frutto, spezie, erbe aromatiche, sorretto da una bella acidità e mineralità, con un finale lungo e persistente. Ottimo da abbinare ad ostriche, pesce crudo, formaggi stagionati e carni bianche.

Visita il sito: www.cadelbosco.com/it/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CVvaNG3LSTf/

TRANSIZIONE 4.0 ECCO PERCHÉ IL VINO ITALIANO È TRA I SETTORI PIÙ VIRTUOSI

▲ a cura di Loredana Sottile



Dalla digitalizzazione normativa all'accelerazione aziendale, così il vitivinicolo ha fatto da apripista per gli altri comparti. Ma si può fare di più: sarà la sostenibilità a dare la spinta che manca? Massimo Marietta di Sistemi S.p.A: "Solo chi valorizza i propri dati, riesce a portare valore aggiunto"



Non si può migliorare ciò che non si conosce. È un po' questo il principio da cui parte quella che è definita transizione 4.0 e che sempre più riguarda il mondo vitivinicolo.

L'espressione essere "data-driven", infatti, significa proprio farsi guidare dai dati nelle scelte ed è quello che fanno i manager di successo per compiere scelte performanti, in tempi rapidi e con margini di errore sempre più contenuti. Un percorso che in Italia vede il vino tra i settori più all'avanguardia, dopo la digitalizzazione normativa, che dall'adozione del registro telematico vitivinicolo, ha aperto la strada. Qualche piccola battuta d'arresto – ad onor del vero – negli ultimi anni c'è stata: prima il Covid che ha cambiato l'agenda delle priorità del Governo, poi il cambio del fornitore tecnologico del Sian (Sistema informativo agricolo nazionale), che ha necessitato di tempo per il trasferimento e per l'acquisizione delle nuove competenze. Aspetti che hanno fatto slittare in avanti l'adozione della dichiarazione telematica di vendemmia e produzione e del documento telematico di accompagnamento Mvv, al momento non ancora utilizzato dalla totalità degli operatori: i due grandi temi in sospeso della digitalizzazione vitivinicola. Ma c'è tempo per recuperare.

Intanto, superata la fase normativa, il secondo step è quello della scelta aziendale. Una scelta che non è più rimandabile per un settore che si pregia di essere tra i più virtuosi di tutto il comparto agroalimentare. Ne abbiamo parlato con **Massimo Marietta**, Responsabile Sviluppo ENOLOGIA della software house **Sistemi S.p.A.** e coordinatore interno per AssoSoftware nel gruppo di lavoro con il Mipaaf.

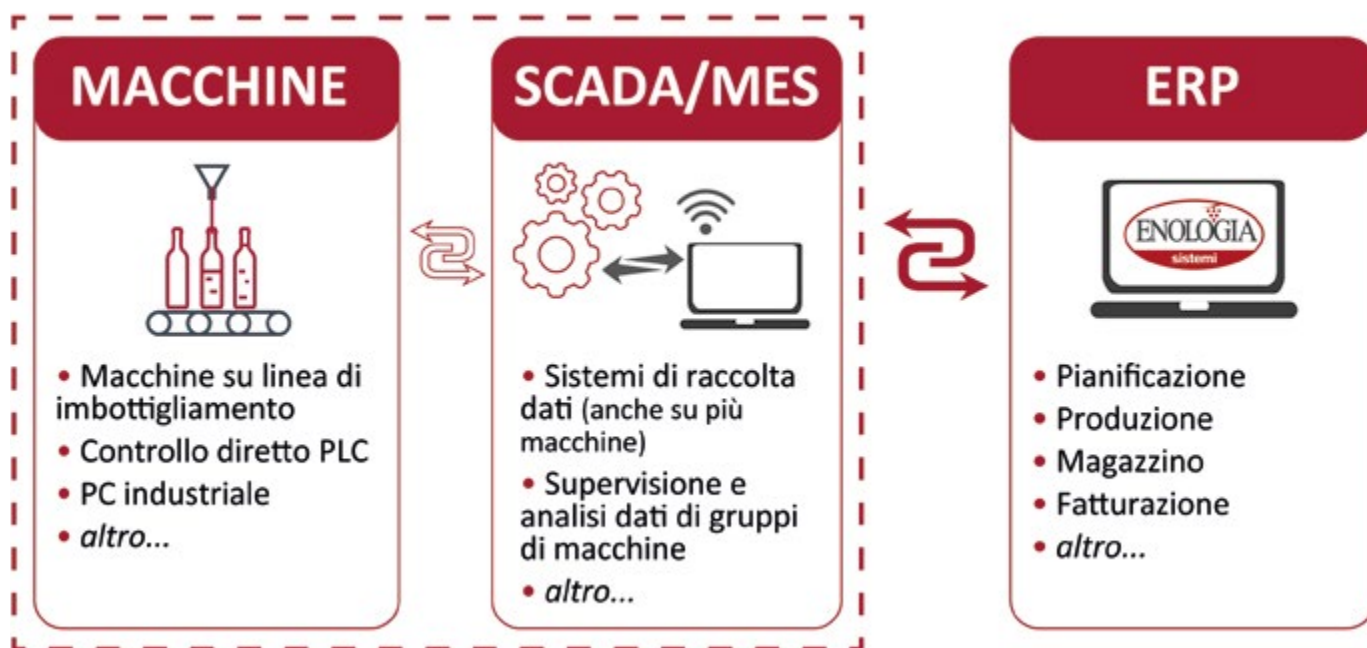
Iniziamo da una definizione. Cosa si intende per transizione 4.0 nel caso di un'azienda vitivinicola?

È l'interconnessione tra i macchinari dell'azienda (sempre più digitalizzati) e il sistema informatico, ovvero il cosiddetto ERP (Enterprise Resource Planning), che si scambiano informazioni in modo continuo e bidirezionale. Sostanzialmente la digitalizzazione riguarda quattro fasi del processo produttivo: campagna, cantina, imbottigliamento e amministrazione. Di que- »

Sistemi S.p.A.

Sistemi S.p.A. è un'impresa italiana con sede a Collegno (Torino), che da 45 anni crea soluzioni software e servizi per studi professionali, imprese e associazioni di categoria. Con oltre 300 dipendenti e un fatturato di 109 milioni di euro nel 2020, oggi l'azienda conta più di 32 mila clienti su tutto il territorio nazionale.

Flusso bidirezionale macchine-ERP



fonte: Sistemi S.p.A.

ENOLOGIA

È la soluzione software ERP (Enterprise Resource Planning) di Sistemi S.p.A. pensata per gestire in modo completo e integrato tutte le attività amministrative, produttive e distributive della cantina. Attualmente sono circa 800 le aziende vitivinicole che utilizzano ENOLOGIA per seguire le attività in vigneto, controllare il processo di trasformazione dall'uva al vino fino all'imbottigliamento, gestire in maniera integrata i registri telematici Mipaaf e Agenzia Dogane, effettuare il controllo di gestione e trasformare i dati in informazioni strategiche grazie alla Business Intelligence.

» sti quello più all'avanguardia è senz'altro l'ultimo, grazie anche alla spinta governativa che, iniziata alcuni anni fa, ha portato in questo arco di tempo alla dematerializzazione di diversi adempimenti normativi.

Dov'è, invece, che c'è da lavorare di più?

Direi sulla digitalizzazione in campagna e in cantina: il primo è un comparto su cui si potrebbe fare molto di più, ma sono convinto che in questo ambito saranno proprio la tracciabilità biologica e la sostenibilità a dare la spinta che manca; il secondo, perché il reparto della cantina può sicuramente crescere in termini di tecnologia digitale e software a disposizione degli enologi.

A proposito di sostenibilità. In che modo quest'ultima si interfaccia alla digitalizzazione?

Digitalizzare significa raccogliere dati, analizzare e prevenire. Premesso ciò, pensiamo solo alla riduzione dei trattamenti fitosanitari in campagna che ne deriverebbe se si avessero tutti i dati e le analisi pregresse e si potesse intervenire in vigna in modo specifico, anche su singole porzioni di filari. Un'occasione da non perdere se davvero ci muoviamo verso una viticoltura che vede nella sostenibilità il proprio futuro.

Dalla campagna alla cantina il passo è breve... qual è oggi il settore con maggiori potenzialità al suo interno?

Probabilmente quello dell'imbottigliamento che, in questi anni, si è via via sempre più digitalizzato. Portare il gestionale a interfacciarsi con le macchine di imbottigliamento e confezionamento è molto utile, »

» perché permette di risparmiare tempo e risorse. Il gestionale, infatti, manda gli ordini che la macchina riceve ed esegue in tempo reale. Così come avviene con la gestione degli scarti: bottiglie rotte o fascette non integre. In questo modo, lo scambio dati tra l'ERP e la linea di imbottigliamento permette di memorizzare nel big data aziendale tutte le informazioni di processo, utili alla tracciabilità delle bottiglie e relativi componenti (sfuso, tappo, etichetta, vetro, fascetta) ad essa collegati. Azioni che in passato potevano richiedere settimane se non mesi, mentre adesso basta poco tempo per memorizzare automaticamente tutti i dati aggiornati. E lo stesso vale per il controllo di produzione in cantina. In questo modo, va da sé, a migliorare sono prima di tutto le performance aziendali.

Insomma, una vera e propria quarta rivoluzione industriale. Ma non c'è il pericolo che le macchine - e in questo caso il gestionale - vadano a sostituire le risorse umane?

È solo un modo diverso di gestire il lavoro e ottimizzare le risorse. Oltretutto parliamo di dati di cui, altrimenti, per lo più non si avrebbe contezza. Una perdita di informazioni che, in questo preciso momento storico, non potremmo permetterci. Solo chi, in questi anni, ha valorizzato i propri dati, facendone il principale tesoro aziendale, è riuscito a portare valore aggiunto. Pensiamo ai big della tecnologia, da Amazon a Facebook.

Purtroppo, il mondo agricolo, però, non è la Silicon Valley ed esistono ancora dei gap digitali da colmare...

Questo è un po' il problema dell'Italia, specie nelle aree rurali. Pensiamo che in certe realtà manca ancora la connessione wifi in cantina. Capiamo come in questo modo realizzare la transizione 4.0 diventi complicato.

Proviamo a chiudere questo cerchio digitale, uscendo dalla cantina e arrivando al consumatore finale. In che modo il gestionale può aiutare la cantina che lo utilizza a comunicare con il cliente ed eventualmente a tracciarne anche il profilo?

Qui entriamo nel campo della tracciabilità avanzata o, come è più comunemente conosciuta, nel campo della blockchain. In questo caso si segue il percorso del prodotto, tramite qrcode o "etichetta parlante" (es. sistemi RFID o NFC). Tecnicamente, con un'app sullo smartphone che legge l'etichetta parlante, ci si collega con il gestionale dell'azienda che ha già raccolto il percorso della singola bottiglia, dalla vigna alla cantina. Parliamo, quindi, di uno step successivo: la raccolta dati già effettuata consente alla cantina di comunicare quegli stessi dati all'esterno, ma anche di utilizzare gli stessi per ulteriori obiettivi: marketing e CRM, comunicazione diretta con i clienti finali e fidelizzazione degli stessi, valorizzazione del brand aziendale.

Si torna, quindi, all'assunto di questa intervista: non si può migliorare ciò che non si conosce. Vale per tutti?

Vale per tutti, ma per il mondo del vino un po' di più. Ed è proprio questo mondo, che ormai viaggia alla velocità di quasi 7 miliardi di export l'anno, che può fare da modello per tutto il resto dell'agroalimentare. ❖

Controllo di gestione



INTERCONNESSIONE MACCHINE - GESTIONALE

Dalle macchine, SCADA/MES arrivano automaticamente le informazioni di produzione

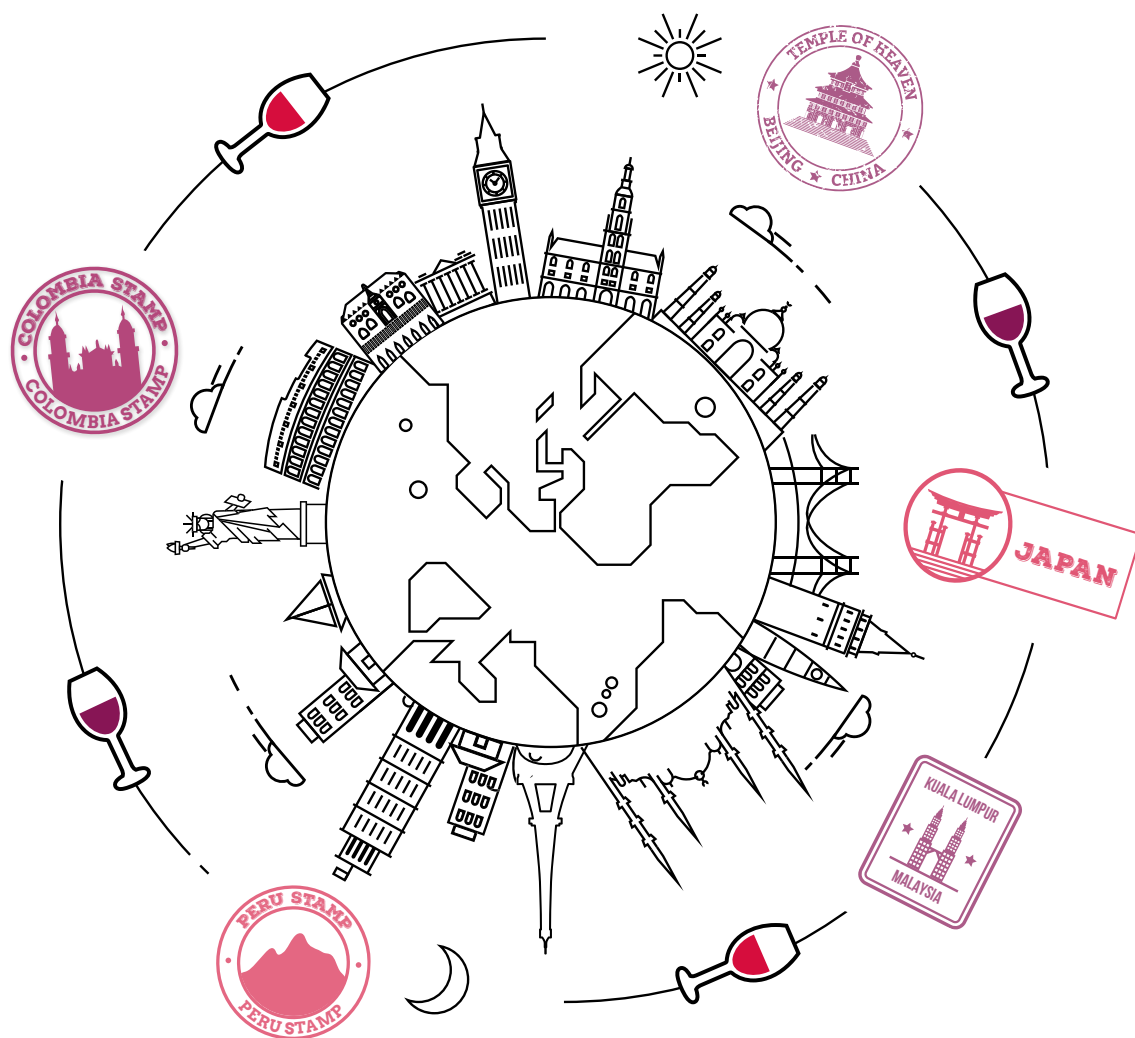
Il Gestionale raccoglie i dati e li trasforma in informazioni.

Il sistema del controllo di gestione deriva tali informazioni a "costo zero" dalle attività di gestione dell'impresa.

fonte: Sistemi S.p.A.



GAMBERO ROSSO®



GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

6 cene imperdibili in 6 ristoranti etnici

LA PROSSIMA TAPPA:

9 NOVEMBRE 2021 | ORE 20.30 | CARNAL – MORSO SABROSO

Via dei Gracchi, 19 - Roma

☎ 06 4291 7690

.....
Scopri di più su: www.gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco