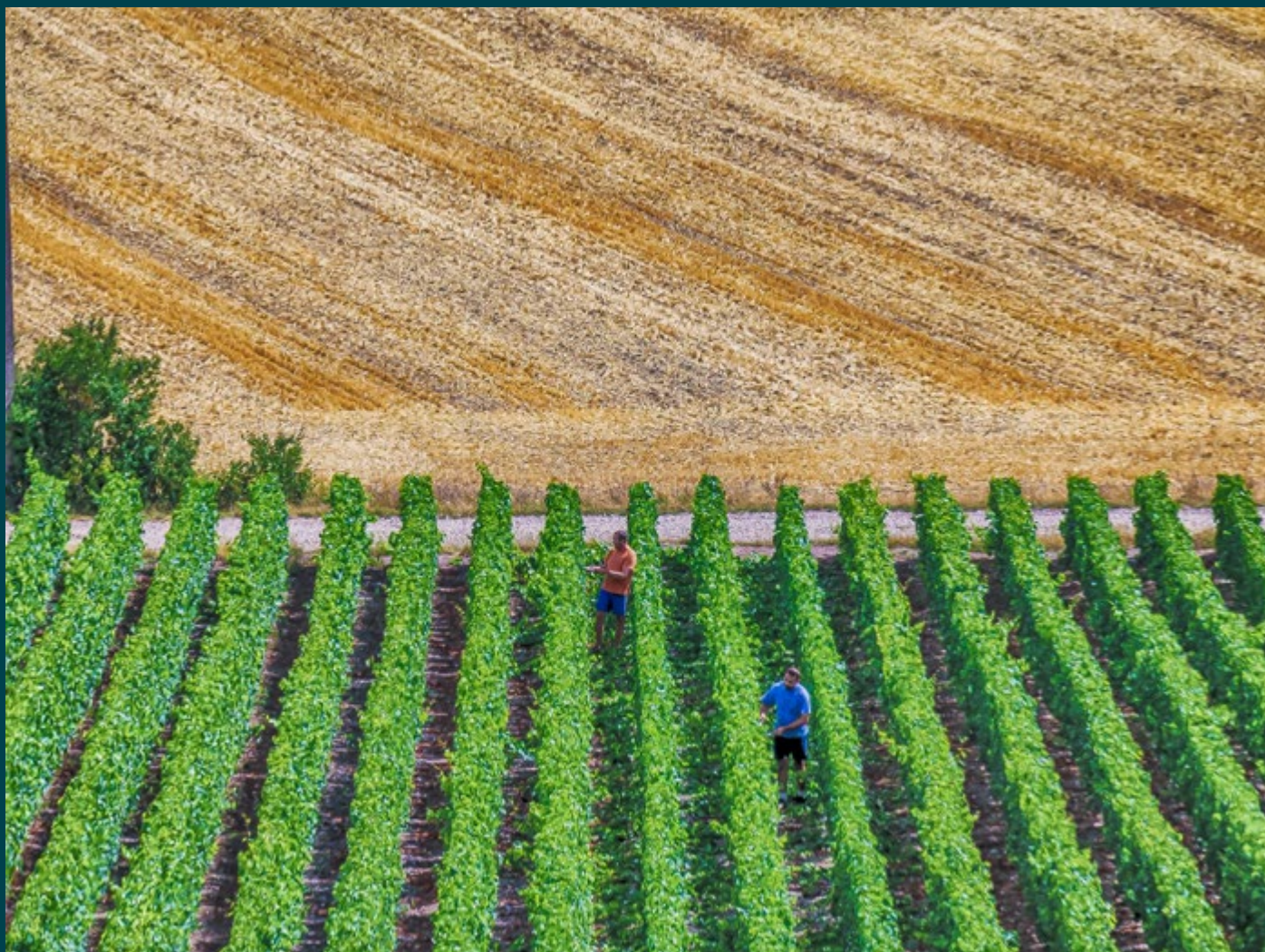




trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



LA FRANCIA SFIDA IL CLIMATE CHANGE. PRONTO IL PIANO NAZIONALE SUL VINO

PROŠEK

L'Italia presenta dossier a Bruxelles: due i punti principali. Centinaio: "Rischi per oltre 800 Do"

AWARD

Al Gambero Rosso il Premio Bandiera Verde Agripres-international di Cia. La cerimonia al Campidoglio

FOCUS

Per la Doc Vesuvio +25% sui mercati e futuro bio. Prossimo obiettivo, incrementare la produzione

ESTERI

Quali opportunità per i vini low e no alcol? Bene le bollicine. L'analisi di Wine Intelligence

MERCATI

Le pratiche sostenibili premiano i vini italiani in Scandinavia: export a +6%. Il report dal tour Gambero





L'associazione delle Vigne Urbane diventa mondiale

La Urban Vineyards Association oltrepassa i confini europei e approda oltreoceano, diventando a tutti gli effetti una rete mondiale. **È stato, infatti, annunciato l'ingresso di due nuove realtà: Rooftop Reds, situata in cima a un edificio di Brooklyn nel cuore della città simbolo degli Stati Uniti e la Etna Urban Winery, impiantata alle pendici dell'Etna** all'ingresso di Catania. Le due nwe entry vanno ad aggiungersi alle altre 9 già aderenti (Vigna della Regina all'interno di Villa della Regina a Torino; la vigna Clos Montmartre di Parigi; il Clos de Canuts a Lione; i vigneti ritrovati della Laguna di Venezia; la vigna di Castel di Pugna "Senarum Vinea" di Siena; la Vigna di Leonardo all'interno della casa degli Atellani a Milano; la Vigna del Gallo all'interno dell'orto botanico dell'Università di Palermo; i filari di San Francesco della Vigna a Venezia; il Clos all'interno del Palais des Papes di Avignone), portando ad 11 i soci, tutti accomunati dallo stesso spirito pionieristico di portare o reinnestare la vite in un contesto urbano là dove l'evoluzione dell'uomo l'ha cancellata durante i secoli o dove mai nessuno avrebbe pensato potesse nascere.

In particolare, **Rooftop Reds** (foto) è la prima vigna urbana produttiva situata sul tetto del Brooklyn Navy Yard, edificio nel cuore di New York. Per la sua realizzazione, frutto di un'idea di Devin Shoemaker e sviluppata in collaborazione con le aziende vinicole della regione di Finger Lake e con la Cornell University, è stato realizzato un sistema di piantumazione urbana personalizzato: le viti sono state disposte in 42 vasi tecnici che coprono il tetto dell'edificio su una superficie di circa 1.380 metri quadrati. Dopo sette anni, Rooftop Reds è arrivato a produrre tra le 200 e le 250 bottiglie di vino ottenute dalle principali varietà rosse della regione di Bordeaux.

La **Etna Urban Winery**, invece, nasce nel 2018 quando sette cugini decidono di riportare in vita l'azienda vitivinicola di famiglia, dismessa negli anni 60 del '900 dopo quasi 300 anni di attività. Reimpiantando le viti nei terreni di proprietà, ormai abbandonati, il team si ritrova in un contesto ormai urbano, dal momento che Catania si era ingrandita a tal punto negli ultimi 50 anni da arrivare alle pendici del vulcano. Tra i possibili prossimi nuovi soci dell'associazione anche Rooftop Reds Tokyo Project, vigna realizzata sul tetto di un grattacielo della capitale nipponica.

foto: Urban Vineyards Association

CASO PROŠEK. L'Italia presenta dossier a Bruxelles. Patuanelli: "Motivazioni solide". Centinaio: "Con ok a Croazia rischi per oltre 800 denominazioni Made in Italy"



a cura di Gianluca Atzeni

Quattordici pagine per dire no alla richiesta croata di registrare il vino Prošek come menzione geografica tradizionale dell'Ue. L'Italia ha inviato a Bruxelles, in data 9 novembre, il dossier che contiene le motivazioni tecniche, storiche e territoriali per evitare che la domanda della Croazia per riconoscere e tutelare lo storico vino passito della Dalmazia ottenga il placet dell'Ue.

Due i principali filoni della opposizione italiana. Il primo, come ha spiegato **Stefano Patuanelli**, ministro per le Politiche agricole in una conferenza stampa, è "l'omonimia tra la Dop Prosecco e la menzione Prošek", che l'Italia ha provato a dimostrare grazie ad alcuni antichi documenti e mappe risalenti fino al XIV secolo, dai quali si evince come la parola Prošek – secondo la tesi italiana – altro non sia che



Stefano Patuanelli, ministro per le Politiche agricole

la traduzione in lingua croata del termine Prosecco (vedi articolo della scorsa settimana "[Il nome Prosecco già nelle carte del XIV secolo](#)"). In questo senso, **la sentenza del 2005 sul caso del Tocai ungherese, risoltasi negativamente per l'Italia, potrebbe tornare stavolta a favore.**

Il secondo punto è legato al rischio che si crei un precedente pericoloso che indebolisca il meccanismo europeo di protezione delle Ig. "Se il percorso portasse per noi a un risultato negativo" ha detto Patuanelli "ci troveremmo di fronte a una istituzionalizzazione dell'italian sounding, che metterebbe a repentaglio l'intero sistema Paese andando a colpire i nostri prodotti d'eccellenza. Una cosa che non consentiremo". Il gigante Prosecco, di fatto, non teme sul mercato quelle poche migliaia di bottiglie di Prošek, ha rilevato il Ministro, ma non avrebbe garanzie, ad esempio, sul fatto che tutelare quella menzione tradizionale non porti in seguito a un cambio di disciplinare che faccia del Prošek un vino spumante.

Altri elementi del ricorso italiano attengono al tema dell'identità territoriale, riconosciuta anche dall'Unesco con l'inserimento delle Colline del Prosecco. "Abbiamo prodotto il miglior documento possibile da



presentare in opposizione" ha rilevato il sottosegretario Mipaaf con delega al vitivinicolo, **Gian Marco Centinaio**, ricordando

Il caso Tokaj

Sul caso del Tokaj ungherese, nel 2005, la Corte di giustizia Ue sancì per l'Italia il divieto di utilizzare la denominazione "Tocai" per determinati vini (prodotti in Veneto e Friuli) e stabilì che in caso omonimia tra un'indicazione geografica di un Paese terzo (l'Ungheria entrò nel 2004) e una denominazione che riprende il nome di un vitigno utilizzato per la designazione di vini comunitari, quest'ultimo non deve essere utilizzato. Comunità europea e Ungheria avevano firmato nel 1993 un accordo sulla tutela dei vini in ambito Wto.

che le colline del Prosecco "sono un patrimonio dell'umanità, oltre che agricolo anche culturale; quindi, non possiamo pensare che da parte dell'Europa ci sia poca considerazione". Per l'ex ministro, che ha parlato di vino italiano sotto attacco, un via libera alla Croazia metterebbe a rischio ben 837 denominazioni Made in Italy.

Rispetto all'opposizione italiana, la Croazia ha 60 giorni di tempo per le controdeduzioni, poi l'Italia, che è rappresentata dal Mipaaf, potrà controreplicare insieme a tutti coloro che hanno presentato già l'opposizione, tra cui i tre Consorzi di tutela (Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene e Colli Asolani) e le Regioni interessate.

Primi 3 produttori a -18%. I dati del Copa-Cogeca per la vendemmia 2021

I tre grandi Paesi europei perdono nel 2021 il 18% dei volumi di vino, a 117 milioni di ettolitri totali, a causa del clima: Italia (-9%), Spagna (-14%) e Francia (-27%). Il Copa-Cogeca conferma le stime di metà settembre e parla di "ottima qualità", durante l'evento Taking stock of market and consumer trends del 9 novembre. Il presidente Luca Rigotti ha definito il contesto di mercato "agrodolce": da un lato, crescono consumi ed export e, dall'altro, c'è l'aumento esponenziale dei costi di produzione e trasporto: "In alcuni casi a livelli non sostenibili che rischiano di erodere la marginalità e compromettere la competitività".

AWARD. Al Gambero Rosso il Premio Bandiera Verde Agripres-international di Cia

C'è anche il Gambero Rosso tra i premiati della 19esima edizione di "Bandiera Verde Agricoltura", l'iniziativa promossa dalla Cia-Agricoltori italiani, che premia aziende agricole, enti locali, associazioni, comuni, scuole e personalità che si sono particolarmente distinti in azioni e politiche a favore dell'agricoltura, dell'ambiente, dello sviluppo territoriale, nonché della didattica, del welfare e della comunicazione. Nello specifico, il Gambero Rosso, come si legge nella motivazione del riconoscimento, si è aggiudicato il Premio Bandiera Verde Agripres-international **per "l'opera di divulgazione costante del settore food e, in particolare, per aver istituito la sezione Gambero Rosso International divenuta punto di riferimento nei percorsi di valorizzazione del made in Italy agroalimentare nel mondo"**.

La premiazione, cui ha partecipato il presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia, si è appena svolta (nella mattinata dell'11 novembre) nella Sala Protomoteca al Campidoglio. Dieci le aziende agricole che si sono aggiudicate i premi per l'innovazione e la rigenerazione sostenibile grazie, ad



esempio, alla tracciabilità nei processi produttivi o al circuito chiuso negli allevamenti. Tra questi, a vincere Bandiera Verde Gold, il premio assegnato al "campione dei campioni" fra tutti i premiati di quest'edizione, l'Azienda Agricola "Magisa" che dal 2004 esalta le qualità organolettiche del riso coltivato nella Piana di Sibari, in provincia di Cosenza, lavorato con sistema del tutto artigianale e gestendo l'intero ciclo della filiera per un alimento unico e meritevole di brevetti esclusivi per la Calabria.

Per la viticoltura, riconoscimento speciale ai produttori del Sangiovese di Montelparo, nelle Marche, per aver saputo valorizzare i vigneti locali, ben ventilati e soggetti a una buona escursione termica, tra mare e montagna, tale da favorire la giusta maturazione ed esplosione di profumi e sapori in un vino bianco da bacca rossa.

Infine, il premio Agri-cinema va al regista Daniele De Michele, alias "Donpasta" per il film documentario "I Villani".

TESTO UNICO. Ok a decreto applicativo su iter riconoscimento Docg, Doc e Igp. Intesa raggiunta in Stato-Regioni. Centinaio: "Norme semplificate"

Il Testo unico del vino fa un passo avanti verso la semplificazione delle procedure a favore delle imprese vitivinicole. La Conferenza Stato-Regioni ha dato il via libera allo schema di decreto che disciplina la procedura per il riconoscimento dei vini Igt, Doc e Docg e per la modifica dei disciplinari di produzione. In un unico pacchetto, in sostanza, si dà esecuzione agli articoli 32, 34 e 36 del Testo unico del vino (legge 238 del 12 dicembre 2016) si abroga il decreto Mipaaf del 7 novembre 2012 che finora regolava la materia. Il testo, composto da sette capitoli, 22 articoli e sette allegati, rappresenta un vademecum organico a disposizione di produttori, consorzi ed enti di controllo e certificazione. Il provvedimento su cui è stata raggiunta l'intesa, come ha fatto sapere il Mipaaf,



coordina le norme nazionali con quelle dell'Unione europea, in particolare per quanto riguarda alcuni principi e tempistiche di presentazione e pubblicazione delle domande di protezione, la

loro successiva valutazione e l'eventuale procedura di opposizione contro nuove registrazioni o modifica di quelle esistenti. Il sottosegretario al Mipaaf con delega al vitivinicolo, Gian Marco Centinaio, ha sottolineato che il decreto consente di ritrovare in maniera organica, per tutte le fasi procedurali e le possibili casistiche, il quadro completo delle disposizioni nazionali ed europee, evitando rinvii ad altre norme: *"È stata resa più agevole la lettura e la comprensione delle disposizioni in materia"*.

TOSCANA. Conto alla rovescia per la 30esima edizione di Benvenuto Brunello. Per gli altri Consorzi l'appuntamento è dal 13 al 19 febbraio

a cura di **Andrea Gabbrielli**

La 30esima edizione di Benvenuto Brunello si svolgerà a Montalcino, nel complesso monumentale di Sant'Agostino, dal 19 al 29 novembre prossimo. Sarà la prima volta, dopo molti anni di Antepime Toscane in comune con le altre denominazioni, che **le nuove annate (Brunello 2017, Riserva 2016, Rosso 2020) saranno presentate anticipatamente e autonomamente** dal Consorzio di tutela del vino Brunello nella città ilcinese. Il presidente del Consorzio, **Fabrizio Bindocci**, aveva motivato la scelta di staccarsi dalla manifestazione collettiva dicendo che *"Da tempo avevamo manifestato la necessità di rendere l'evento di debutto delle annate più incisivo per il mercato, soprattutto quello internazionale...In*



una fase di grande cambiamento come quella attuale, occorre avere il coraggio di innovare". In sintesi, secondo

Bindocci, il modulo delle Antepime Toscane, ha bisogno di una profonda revisione.

Se questa arriverà o meno non è ancora chiaro, ma intanto, come apprende Tre

Bicchieri, ci sono già le date ufficiali degli eventi: le Antepime Toscane, sotto l'egida della Regione Toscana si

svolgeranno dal 13-19 febbraio 2022 con la partecipazione della stampa internazionale e nazionale.

Durante la settimana i Consorzi di Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Pisa, Valdarno di Sopra, Vino Toscana Igt, Chianti Lovers, Chianti Classico Collection, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulcia-

Benvenuto Brunello 2021: il programma

Dal 19-20 novembre prossimo sarà la stampa nazionale e internazionale invitata, ad aprire la manifestazione. Il 21 novembre e successivamente dal 25 al 29 novembre sarà la volta dei wine lovers, dei blogger, degli operatori e degli ospiti del Consorzio che potranno degustare i vini in due sessioni (09.00-13.00/14.00 - 18.00). Il ticket d'ingresso (euro 50,00) si potrà acquistare sul sito www.consorziobrunellodimontalcino.it

no, organizzeranno la presentazione delle nuove annate. Nonostante la dichiarata disponibilità a dialogare sinora non è stato aperto nessun tavolo né per discutere né per ricomporre la divisione nella promozione del vino toscano che vale un export di 1 miliardo di euro. Aspettando la Regione Toscana, ognuno gioca le sue carte.

DOC ORCIA. Vendemmia resiliente: produzione a -15% con ottima qualità



Arriva dal Consorzio della Doc Orcia un primo bilancio della vendemmia 2021, **terminata a metà ottobre** e definita "resiliente", in relazione alle avversità climatiche, che hanno provocato una flessione dei volumi raccolti pari al 15% rispetto allo scorso anno. Le gelate primaverili hanno colpito le imprese della zona più bassa, mentre il gelo non ha influito sulle vigne del versante nord del Monte Amiata. Il calibro degli acini e il peso dei grappoli sono risultati ridotti anche per la siccità estiva.

La denominazione senese, che riunisce 15 Comuni, può tuttavia vantare una qualità ottima, favorita dall'alternanza di notti fredde e giornate calde. La presidente **Donatella Cinelli Colombini** evidenzia come diversi produttori abbiano modificato, nel tempo, i metodi di raccolta per incrementare la qualità, passando da uve di un singolo vigneto al collage di uve di uguale varietà provenienti da appezzamenti diversi.

La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

Wine & Spirits Logistic Solution è il pacchetto logistico personalizzato per l'industria del settore "beverages", un mercato all'interno del quale Gori ha raggiunto elevati standard in termini di competenze, partnership, risorse, capacità organizzative e tecnologie. Procedure di trasporto modulari e sicure, contratti con i vettori più affidabili, tariffe e condizioni eccellenti, sistemi di magazzino ottimali, faciliteranno il percorso dei vostri prodotti dalla linea di imbottigliamento fino al consumo finale. Soluzioni informatiche web-based, arricchite da preziosi strumenti di controllo e previsione, vi forniranno informazioni in tempo reale sull'intero processo logistico.



L'ESPERTO RISPONDE

Cosa dice la normativa sull'etichettatura dei vini destinati al mercato colombiano?



Con circa 50 milioni di abitanti e a seguito di una significativa crescita economica degli ultimi anni, la Colombia risulta un'ottima destinazione per l'export di vino straniero. Anche se percepito come un Paese dedito maggiormente al consumo di birra e liquori, la cultura del vino recentemente ha registrato una crescita importante. L'aumento dei fornitori, dei canali di vendita e di reddito dei residenti segnano una previsione promettente per il Paese con la seconda più grande popolazione di lingua spagnola, soprannominato anche "la porta del Sud America". Il mercato del vino in Colombia è, infatti, cresciuto negli ultimi dieci anni oltre il 147% secondo i dati dell'Associazione colombiana degli importatori di vino e spiriti diffusi dall'ufficio UbiFrance di Bogotá. Per quanto riguarda l'etichettatura dei vini, il legislatore colombiano presta particolare attenzione alla tutela della salute dei consumatori. Difatti, **qualsiasi bevanda alcolica deve recare la dicitura: "El exceso da alcohol es perjudicial para la salud"**, (l'eccesso di alcol è dannoso per la salute). Tale indicazione deve essere stampata nell'estremità inferiore dell'etichetta e occupare almeno un decimo di essa. Al fine di garantire un consumo di alcol solo ad un pubblico maggiorenne, è obbligatoria l'indicazione "Prohibese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" (la vendita di bevande alcoliche ai minori è proibita).

Risulta obbligatorio riportare in etichetta anche il numero della registrazione sanitaria rilasciato dalla autorità sanitaria competente concessa da INVIMA e segnalare al consumatore gli allergeni presenti nel prodotto finito. Ad esempio, un vino che contiene più di 10 mg/kg deve indicare la quantità di solfiti, con una dicitura quale "Contiene solfiti".

– Per approfondimenti si rimanda alle **BANCHE DATI GIURIDICHE** Vite e Vino e Denominazioni di Origine di Unione Italiana Vini

a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini

per domande: serviziogiuridico@uiv.it



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut Crede '20 BISOL

In Veneto a Valdobbiadene nella terra del Prosecco Superiore troviamo Bisol, storica azienda che dal 1542 lavora vigne nel comprensorio della Marca. L'azienda oggi conta circa 55 ettari di vigneti. Con Marco Sabellico assaggiamo il Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut Crede '20. Dal colore paglierino scarico, brillante con riflessi verdolini, dal perlage fine ed elegante, al naso è ricco di fiori bianchi di glicine e acacia, con toni fruttati di mela matura e pera e leggere note di erbe aromatiche. Al palato è elegante, asciutto, persistente, fresco, carezzevole e ricco di frutta bianca. Ottimo come aperitivo e da portare a tavola con conchiglie, crostacei, pesce crudo, ma anche un risotto ai frutti di mare.

Visita il sito: www.bisol.it/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CWBbxHLN77n/

FOCUS

DOC VESUVIO. Il Consorzio cresce del 25% e scommette sul biologico

a cura di Gianluca Atzeni

V iaggiano a un ritmo di crescita del 25% i prodotti appartenenti al Consorzio tutela vini del Vesuvio. E il confronto non è sul 2020, anno che aveva quasi dimezzato le vendite, ma sul 2019, ovvero rispetto al periodo precisi. Per i 35 soci riuniti nell'ente campano *“non si può dire di certo che le cose vadano male”*, afferma il presidente **Ciro Giordano**, che descrive una situazione, a ottobre 2021, in cui la capacità produttiva del distretto vulcanico rispetto alle richieste è quasi al limite.

Merito sia delle riaperture in **Horrea** (la Gdo è molto poco praticata), sia delle iniziative promozionali adottate per avvicinare i clienti sia italiani (per esempio, attraverso la campagna per la vendita diretta *“porta il Vesuvio a casa tua”*) sia stranieri, con una promozione mirata e incoming di operatori e stampa specializzata.

IL MERCATO. La quota export dei vini Dop è del 30% con, in testa, Usa, Francia e Giappone. *“Nell'ultimo periodo”* spiega **Giordano** *“rileviamo un incremento dei Paesi Bassi che sembrano più interessanti. Nel Regno Unito, nonostante le difficoltà a causa della Brexit, registriamo un piccolo aumento di richieste”*.

L'Italia vale il 70%, con Napoli e la Campania in primis, seguiti da Lazio e Lombardia: *“Mi piace sottolineare che il nostro capoluogo sta meglio apprezzando i vini del Vesuvio, cosa che non accadeva circa 5 anni fa”*.



LE STRATEGIE. La tipologia **Lacryma Christi** (bianco, rosso e rosato) è attualmente la più gettonata e *“negli ultimi due anni è aumentato l'interesse per le bollicine”*, aggiunge **Giordano** che, per ora, assieme al suo giovane cda in Consorzio ha sospeso i discorsi sul disciplinare, di cui però si riparerà nel 2022. *“Le regole produttive vanno adattate ai tempi e al mercato, senza però snaturare i prodotti”* avverte *“che nel nostro caso saranno basati sui vitigni come Piediroso e Caprettone”*.

IL BIOLOGICO. L'ecosistema del Parco nazionale del Vesuvio (istituito nel 1995) fa da cornice ai vigneti Doc. La metà dei 35 produttori che rivendicano la Dop pratica l'agricoltura biologica: *“Il Consorzio ha promosso attività di supporto per la conversione al bio e punta a raggiungere il 100% delle pratiche bio almeno in vigna”*, aggiunge **Giordano**. Il dialogo stretto con l'ente Parco sarà fondamentale per recuperare alla viticoltura – questo il piano – almeno cento ettari di terreni che fino a pochi decenni fa erano vitati.

Il consorzio in cifre

200 ettari

35 soci

93% rappresentatività

1,9 milioni bottiglie

30% export

50% quota biologico

fonte: Consorzio Vini Vesuvio

IL FUTURO. Al recupero di tali spazi si collega un altro obiettivo di mercato: l'incremento graduale della produzione nel giro di 5/10 anni. *“Oggi ammonta a circa 1,9 milioni di bottiglie, stiamo lavorando all'85% del nostro potenziale e intendiamo tornare”* dice **Giordano** *“a una capacità tra i 2,5 e i 3 milioni di bottiglie annue”*. Per questo territorio, il valore aggiunto, oltre che la qualità dei vini, è **il lavoro di squadra che si esprime nel marchio consortile, adottato di recente:** *“È in vigore dall'annata 2020 e un 20% delle imprese lo ha già inserito in etichetta. Stiamo autorizzando nuove cantine, perché siamo sempre più convinti”* conclude **Ciro Giordano** *“che occorra puntare tutti assieme sul nostro brand Vesuvio”*.

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>



EMILIA-ROMAGNA. In arrivo 1,8 milioni di fondi Ue per l'Enoteca regionale

Robusta ripartenza per l'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna che per la promozione dei vini incassa 1,8 milioni di euro di fondi Ue (Regolamento 1144/2014), pari all'80% del budget complessivo di 2,3 milioni di euro, destinato a un ampio progetto che prevede azioni di informazione e promozione dal 2022 a inizio 2025. Per le oltre 200 aziende (da Rimini a Piacenza) riunite nell'ente presieduto da Giordano Zinzani (foto), **le iniziative dovranno realizzarsi in Italia per il 41%, in Germania per il 39% e in Svezia per il 20%**. Enoteca Regionale aveva partecipato al bando dei programmi multipli assieme a due partner greci (Agronutritional cooperation of Region of Central Macedonia e United winemaking agricultural cooperative of Samos). Nel suo complesso, il progetto "Cibo e Vini sostenibili dei Paesi europei del Mediterraneo" conterà su oltre 4,1 milioni di euro.



L'Enoteca regionale ha avuto nella recente assemblea di ottobre la conferma del sostegno della Regione Emilia-Romagna, che ha anche dato il via all'istituzione di un tavolo permanente di coordinamento a cui parteciperanno

i direttori dei Consorzi. Nelle varie attività, all'orizzonte ci sono i grandi eventi fieristici: da Wine Paris & Vinexpo Paris (14-16 febbraio) a Pro-Wein a Düsseldorf (27-29 marzo) fino al Vinitaly, a Verona (10-13 aprile).

BILANCI 1. Crescono ricavi di Terre d'Oltrepò: da 31 a 35 milioni di euro

Via libera al bilancio 2020/2021 da parte dell'assemblea dei soci della cantina Terre d'Oltrepò, realtà lombarda che raggruppa 700 conferitori. Il presidente Andrea Giorgi ha annunciato una chiusura d'esercizio (al 30 giugno 2021) con ricavi superiori a 35 milioni di euro, contro i 31 del precedente esercizio. **Non sono passati in assemblea (presenti 200 conferitori) l'aumento di capitale, l'applicazione delle multe per i soci irregolari nel conferimento e il gettone di presenza a consiglieri e membri del comitato esecutivo.**

Chiusa positivamente la questione della genuinità dei prodotti finiti in un'inchiesta della scorsa primavera, Terre d'Oltrepò si muoverà sul mercato per valorizzare meglio i prodotti e incrementare il livello dei prezzi, oggi ritenuto non adeguato. "È in atto un processo di riposizionamento strategico di tutto il comparto di Terre d'Oltrepò che a breve" ha annunciato Giorgi "andremo a delineare ai soci, alla parte commerciale e ai dipendenti. È in previsione una nuova struttura organizzativa adeguata alle dimensioni dell'azienda e alle evoluzioni dei mercati e dei clienti". In particolare, come rende noto il Gruppo, la cantina La Versa produrrà esclusivamente spumanti metodo classico, la cantina di Casteggio opererà con vini per l'Horeca mentre per la cantina di Broni sarà ideato un nuovo brand con vini che guardano ai giovani consumatori.

BILANCI 2. Buono il terzo trimestre per Zignago Vetro. Ricavi salgono del 17,2%



Prosegue anche nel periodo gennaio-settembre 2021 la crescita dei ricavi del Gruppo Zignago Vetro (società quotata al segmento Star di Borsa Italiana). Il mercato, che appare in netta ripresa, ha beneficiato del ritorno alla socialità, con conseguenti aumenti nei consumi di bevande alimentari, in particolare nell'Horeca. Il

resoconto approvato dal cda al 30 settembre 2021 segna 354,1 milioni di euro di ricavi (+17,2%), di cui il 30,2% all'estero, rispetto ai 9 mesi 2020. **Cresce anche la marginalità.** L'Ebitda è pari a 95,5 mln di euro (+23,5%), l'Ebit consolidato è a 54,6 mln. Utile netto a +80% a 43,8 mln e sale dall'8,1% al 12,4% del fatturato. In calo di 13 mln, nel solo terzo trimestre 2021, l'indebitamento finanziario netto, che al 30 settembre 2021 è di 261 mln di euro, contro i 255,9 mln del settembre 2020. Le aziende del Gruppo Zignago Vetro producono contenitori di vetro per alimenti e bevande, per profumi e cosmetici, e bottiglie speciali in vetro per il mercato del vino e dei liquori.

GOVERNANCE 1. Confagri conferma il dg Postorino e annuncia Annamaria Barrile

Per la prima volta, l'avvicendamento alla direzione generale di Confagricoltura avviene con un affiancamento. Francesco Postorino, attuale dg del sindacato agricolo (in carica dal 2017), è stato confermato per i prossimi sette mesi e sarà affiancato, in questo periodo, da **Annamaria Barrile**, attuale direttore relazioni istituzionali che è stata nominata vicedirettore in attesa di salire alla direzione entro l'estate 2022. L'annuncio del presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, è stato fatto al Comitato direttivo, dopo il passaggio formale in giunta confederale. **Confagricoltura avrà, quindi, per la prima volta una donna alla direzione generale.** Barrile, siciliana, 46 anni, laureata in Scienze politiche e dottorato di ricerca in Diritto amministrativo, ha lavorato con Deloitte consulting, Finmeccanica ed è stata deputy Ceo Italia del Gruppo Easid (oggi Airbus group). Dall'ottobre 2019 è direttore area relazioni istituzionali di Confagricoltura.



GOVERNANCE 2. Matteo Tedeschi nuovo direttore del Consorzio Valpolicella

Matteo Tedeschi è il nuovo direttore del Consorzio Vini Valpolicella. Succede a Olga Bussinello che nel novembre 2020 annunciò le proprie dimissioni. Veronese, classe 1978, laureato in Scienze forestali ed ambientali, Tedeschi ha ricoperto incarichi pubblici di rilievo che, dal 2003, lo hanno visto attivo presso il Servizio forestale regionale di Verona e, dal 2005 fino all'incarico al Consorzio, in Avepa (Agenzia Veneta per i pagamenti). Intanto, i vini della Valpolicella si apprestano a chiudere un anno da incorniciare, se non fosse per l'aumento senza precedenti delle materie prime legate alla produzione e alla commercializzazione. Secondo il Consorzio, **gli imbottigliamenti complessivi per l'immissione del prodotto sul mercato sono cresciuti del 16%** nei primi 10 mesi di quest'anno rispetto al pari periodo 2020, con l'Amarone a fare la parte del leone (+30,2%, l'equivalente di 15 milioni di bottiglie nei primi 10 mesi dell'anno), il Valpolicella Ripasso a +14,7% e il Valpolicella a +7,1%. Un exploit che ha determinato un calo netto delle giacenze di quasi 100mila ettolitri (tradotto in bottiglie circa 13 milioni di pezzi) di cui la metà afferenti ad Amarone e Recioto. Un combinato disposto che, complice anche una vendemmia eccellente, ha fatto lievitare nell'ultimo anno il prezzo medio dello sfuso di Amarone di oltre il 20% e del 13% il Doc atto a Ripasso.



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



Amarone della Valpolicella Cl. Costasera Ris. '15 MASI

In Veneto più precisamente in Valpolicella sorge l'azienda agricola Masi della famiglia Boscaini, che acquistò alla fine del XVIII secolo i vigneti nella piccola valle denominata "Vaio dei Masi". Da qui prende il nome l'azienda, ancora ad oggi di proprietà della famiglia Boscaini. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Amarone della Valpolicella Cl. Costasera Ris. '15. Dal colore rubino cupo e fitto, al naso è intenso, ricco di frutti rossi maturi di marasca, prugna, frutti di bosco, con note speziate, note boisé, fumé e sentori di liquirizia e cioccolato. Al palato è croccante, fresco, sapido, sorretto da una bella acidità, con un finale lungo e persistente. Ottimo da abbinare a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Visita il sito: www.masi.it/it
e visita l'e-commerce:
www.wineplatform.it/masiagricola/products

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CV5tfqTt9-n/

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**

GUIDE. Tutto pronto per Ristoranti d'Italia 2022 del Gambero Rosso. Ecco chi sono i migliori wine bar

È cominciato il conto alla rovescia. **Il 22 novembre andrà in scena a Roma la presentazione** di Ristoranti d'Italia 2022 del Gambero Rosso. Torna live il grande evento che vede riuniti tutti i migliori esponenti dell'enogastronomia italiana: dai bistrot alle birrerie, dalle enoteche alle trattorie fino ai grandi ristoranti. Nonostante le dolenti note (i locali che non sono riusciti a superare il lungo stop e hanno chiuso i battenti) e le difficoltà della ripresa (brigade spesso ridotte e mancanza di personale qualificato), il settore è ripartito alla grande. C'era una gran voglia di tornare al ristorante e i migliori interpreti della cucina italiana contemporanea hanno trovato la chiave di volta per (ri)conquistare la fiducia dei clienti. Non solo. La ristorazione italiana sta dando prova di grande vitalità e

maturità: antispreco e sostenibilità sono ormai voci "fisse" dei menu, crescono le proposte vegane e salutari di alto profilo. Un anno di transizione come il 2021 ha registrato felicissimi debutti (basti pensare alle nuove avventure di Cracco, dei Cerea e di Canavacciolo). Per questo dopo l'anno zero della pandemia, la guida torna con voti e classifiche. **Aumentano anche i premi speciali con riconoscimenti importanti come quello per il miglior sommelier e la miglior proposta di bere miscelato**, a completare l'attenzione nei confronti del servizio, voce determinante per il successo di un locale. Per scoprire chi sarà al vertice della classifica e quali sono i locali che si sono aggiudicati i premi speciali, bisognerà aspettare il 22 novembre ma nel frattempo, per stuzzi-

care l'appetito, vi sveliamo quali sono i wine bar premiati con le Tre Bottiglie.

I Wine Bar Tre Bottiglie 2022

Al Donizetti - Bergamo
Barnaba - Roma
Del Gatto - Anzio (RM)
Enoteca Bruni - Firenze
Enoteca Marcucci - Pietrasanta (LU)
Enoteca Quattro Ruote - Montalto di Castro (VT)
La Baita - Faenza (RA)
Le Case della Saracca - Monforte d'Alba (CN)
Roscioli - Roma
Trattoria Da Nando - Mortegliano (UD)
Trimani Il Wine Bar - Roma

ARTE. Fino al 15 gennaio a Casa Scarpa si può visitare la mostra Convivium

Architettura e convivialità al centro della mostra Convivium, che sarà inaugurata sabato 13 novembre all'Antica Casa Vinicola Scarpa di Nizza Monferrato (Asti). Le opere sono dell'artista Francesco Campese che, dopo il lungo periodo di assenza di socialità obbligata, ha ripensato e tradotto in arte il concetto di vuoto e il tema degli spazi di aggregazione esenti dalla figura umana. Manifesto della mostra di Casa Scarpa è l'opera Dopo l'ultima cena, realizzata in occasione di Expo Milano 2015, che spoglia il celebre affresco di Leonardo di uomini e vivande, lasciando il tavolo vuoto e l'architettura attorno e ponendo l'attenzione sul tema della convivialità e del tavolo come simbolo di socialità e condivisione. *"Dopo Calici e tessuti, allestimento estivo che ha inaugurato la fine dei lavori di restauro della cantina"* spiega **Riikka Sukula**, general manager Scarpa *"rinnoviamo il nostro percorso di ricerca e commistione di arte/vino. Per il 2022 abbiamo in programma altre tre mostre d'arte: il nostro ampio salone, appena restaurato, si apre e si trasforma in una galleria artistica per dare spazio e supportare giovani artisti italiani e internazionali"*. L'esposizione Convivium sarà aperta, su prenotazione (www.scarpawine.com), fino al 15 gennaio 2022.



CONSUMI. Fipe lancia il progetto Bevi Responsabilmente. Al via da Milano

Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi lancia da Milano un progetto dedicato alla cultura del divertimento responsabile. Associazioni, istituzioni e imprese promuoveranno la consapevolezza e le buone pratiche sul territorio, rivolgendosi ai clienti (in particolare ai più giovani), ai gestori dei locali e ai futuri dipendenti delle attività di somministrazione attraverso attività di formazione e informazione. I dati dell'ultimo rapporto dell'Osservatorio su giovani e alcol a Milano dicono che i ragazzi tra 20 e 29 anni sono la fascia principale degli avventori nei locali notturni, con una capacità di spesa media tra i 10 e 20 euro a serata per cocktail o super alcolici. **Il 30% del campione ritiene inutili e aggirabili le ordinanze proibizioniste, con solo il 30% che le ritiene giuste ed efficaci.** Sottoscritta dall'Associazione nazionale magistrati, l'iniziativa "Bevi Responsabilmente" è stata presentata lunedì 8 novembre a Palazzo Bovara da Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio, insieme ai sostituti procuratori della Repubblica di Lodi e Bergamo, Sara Zinone ed Emma Vittorio, alla presenza del prefetto Renato Saccone, del questore Giuseppe Petronzi, di Marco Granelli, assessore alla Sicurezza del Comune di Milano e di Micaela Pallini, presidente di Federvini. *"La Guida al servizio per un consumo consapevole di bevande alcoliche"* commenta la presidente Pallini *"rappresenta un esempio virtuoso di proficua collaborazione tra Federvini e Fipe. Gli operatori del mondo del fuori casa possono così contare su uno strumento pratico, chiaro ed efficace per contribuire a creare una cultura del bere di qualità"*.

EVENTO. A Roma la Fiera dei Vignaioli artigianali naturali

Il mondo dei vini artigianali e naturali torna a confrontarsi e lo farà in questo mese di novembre a Roma, presso la Città dell'altra economia, in via Dino Frisullo. L'edizione 2021 di V.a.n. (vignaioli artigianali naturali) è stata pianificata su una tre giorni: sabato 13 e domenica 14 novembre (dalle 10 alle 20), per il grande pubblico, e lunedì 15 (dalle 12 alle 19), giornata riservata agli operatori del settore e alla stampa specializzata.

I vignaioli, come fanno sapere gli organizzatori, porteranno tutto il loro bagaglio di esperienza storia e lavoro *"dopo oltre un anno difficile per tutti, quando tutto sembrava fermo"*, mentre la vite ha continuato il suo ciclo. *"Non berrete e degusterete solo vino"* scrivono *"ma ne berrete la storia e i perché, potrete conoscere davvero chi il vino lo fa e potrete anche acquistarlo"*.

Tema e filo conduttore della manifestazione romana, che consentirà ai visitatori di fare un viaggio tra gli areali vinicoli italiani più e meno conosciuti, sarà la sostenibilità, aspetto centrale nella filosofia di questi produttori, che **aderiscono al manifesto Van e ai suoi principi**, tra cui: uve da agricoltura biologica o biodinamica, vini da fermentazioni spontanee, senza additivi o coadiuvanti enologici, livelli massimi di solforosa di 40 milligrammi per litro.

Info: www.vignaioliartigianinaturali.it/

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Servizio giuridico Uiv

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Christelle Prieur/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

FINO AL 12 NOVEMBRE

❖ RIVE

Pordenone
Fiera di Pordenone
exporive.com

FINO AL 13 NOVEMBRE

❖ EXCELLENCE

Roma
Convention Center
La Nuvola
viale Asia
dalle 11 alle 18
excellence-eventi.it

FINO AL 13 NOVEMBRE

❖ HONG KONG

INTERNATIONAL WINE

AND SPIRITS FAIR

Hong Kong convention
and exhibition centre
event.hktdc.com/fair/hkwinefair-en/HKTDC-Hong-Kong-International-Wine-and-Spirits-Fair/

FINO AL 14 NOVEMBRE

❖ CANTINE APERTE

A SAN MARTINO

in 11 regioni italiane
movimentoturismovino.it

FINO ALL'11 DICEMBRE

❖ GUSTO DI-VINO

Siena
presso "Siena experience
italian hub"
via Massetana Romana 58/B
sieitalianhub.com

12 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Broccardo
Barolo Ravera '17
sui canali social
del Gambero Rosso

13 NOVEMBRE

❖ VAN - VIGNAIOLI

ARTIGIANALI NATURALI

Roma
presso Città dell'Altra
economia
Largo Dino Frisullo
fino al 15 novembre
vignaioliartigianinaturali.it

13 NOVEMBRE

❖ WINE DESTINATIONS

ITALIA

Livorno
presso Terminal Crociere e
Silos Magazzini del Tirreno
fino al 14 novembre
winedestinations.it

14 NOVEMBRE

❖ THE WINE REVOLUTION

Sestri Levante (Genova)
Ex convento Annunziata
Baia del Silenzio
fino al 15 novembre
thewinerevolution.it/it/

14 NOVEMBRE

❖ GRANACCIA

& ROSSI DI LIGURIA

Quiliano (Savona)
Chiostro dei Cedri
Parco di San Pietro
in Carpignano
viteinriviera.it

15 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Cavit
Trentino Pinot Nero Sup.
Brusafer '18
sui canali social
del Gambero Rosso

16 NOVEMBRE

❖ WEB SHOW

BARBERA D'ASTI

degustazione interattiva
annate 2020 e 2019
con il curatore della guida
Vini d'Italia Gianni Fabrizio
e il presidente del Consorzio
Filippo Mobrìci
ore 16:30
[facebook.com/
ilgamberorosso/
events/?ref=page_internal](https://facebook.com/ilgamberorosso/events/?ref=page_internal)

16 NOVEMBRE

❖ AGRIETOUR

Arezzo Fiere e Congressi
fino al 17 novembre
agrietur.it

FLAVIO

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



Bevi Rotari Responsabilmente

www.rotari.it



GAMBERO ROSSO

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

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


ROTARI
TRENTODOC

Le grandi cantine della Sicilia



DUCA DI SALAPARUTA

VIA NAZIONALE, S.S. 113 | CATELDACCIA (PA) | WWW.DUCA.IT | 091 945201

Acquisiti dalla famiglia Reina e riuniti in un'unica realtà, i tre celebri marchi storici, Corvo, Duca di Salaparuta e Florio raccontano una Sicilia di successo in cui si sono fusi nel tempo eleganza aristocratica, capacità imprenditoriali, bellezza e innovativa visione del mondo. La nuova proprietà si è impegnata sin da subito a valorizzare e sviluppare le personalità e le caratteristiche dei vini e dei terroir sottesi alle tre differenti realtà, nel segno della modernità che si lega alla più autentica tradizione, quella di una storia lunga quasi duecento anni, iniziata nel 1824. Dai vigneti e dalle moderne strutture si percepisce una storia di intensa passione, cura maniacale e amore per il territorio, che si riverbera anche su un segmento ritenuto molto importante dall'azienda, quello legato all'enoturismo.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Passo delle Mule '18

Il Passo delle Mule è un Nero d'Avola che matura parte in tini di legno di quercia, parte in cemento vetrificato. Frutti neri e rossi, come lamponi e mirtili si uniscono a delicate note di spezie dolci e vaniglia; al palato è vellutato e morbido, di buona persistenza. L'abbinamento migliore è quello con preparazioni a base di carni rosse.

Kados '19

Il Kados, grillo in purezza, è il frutto dell'assemblaggio di due masse, una delle quali fermenta in piccoli fusti di rovere per circa 40 giorni. Il risultato è un bianco molto profumato in cui un lieve sentore di bacca di vaniglia si sposa a fresche note di fiori bianchi e agrumi. La bocca è ampia e strutturata: l'ideale per una padellata di pollo alle erbe aromatiche.



Sentiero del Vento '19

Vermentino fresco e agile le cui uve crescono sui vigneti che insistono su suoli calcareo-silicei a oltre 300 metri di altitudine. E' questa la carta d'identità del Sentiero del Vento '19: frutta bianca, scorza di limone, un refole di macchia mediterranea si uniscono a disegnare il profilo di un vino succoso e dal sorso vellutato. Da assaggiare con crostacei e preparazioni di pesce in genere.

Le grandi cantine della Sicilia

Feudo Arancio

C.DA PORTELLA MISILBESI 92017 | SAMBUCA DI SICILIA (AG)

WWW.FEUDOARANCIO.IT | 0925 - 579000

Feudo Arancio è il marchio che identifica la produzione di vini siciliani del Gruppo Mezzacorona. L'azienda può contare su due splendide tenute: Solsicano di 280 ettari a Sambuca di Sicilia (Agrigento) e Villa Albius di 620 ettari ad Acate (Ragusa) per un totale complessivo di 900 ettari di cui quasi 700 vitati. Un progetto imponente avviato nel 2001 e realizzato per valorizzare a livello mondiale, insieme ai vini tradizionali del Nord Italia e in particolare del Trentino Alto Adige (territorio storico del Gruppo Mezzacorona), anche i vini del Sud maturati in climi più caldi e secchi. Il progetto isolano del Gruppo Mezzacorona è fortemente inserito nel territorio locale e impostato con la massima attenzione alla sostenibilità, alla qualità e al rispetto dell'ambiente con l'adozione di tutte le tecniche agronomiche più avanzate.



I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Sicilia Grillo '19

Vitigno bianco autoctono siciliano, il grillo è la varietà a bacca bianca più conosciuta sull'isola e storicamente utilizzata per la produzione del marsala. Equilibrio e armonia ricordano frutti esotici e fiori, in un vino fresco e divertente. Ideale con frutti di mare, primi piatti di pasta con verdure, carni bianche e pesce al forno.

Sicilia Cantodoro '17

Nero d'Avola e cabernet sauvignon si uniscono per dare vita ad un vino che esprime le due anime della Sicilia. Profumi freschi e vinosi di more selvatiche e fragoline di bosco in un palato bilanciato da struttura ed eleganza. Supporta ed accompagna egregiamente primi piatti ricchi e complessi a base di ragù, carni rosse e selvaggina.



Terre Siciliane Hekate Passito '15

Blend di diverse uve bianche, aromatiche e non, l'Hekate è un vino dolce che esprime tutto il calore della Sicilia. Un tripudio di note floreali e di frutti gialli maturi, su tutti l'albicocca, apre la strada a una bocca equilibrata ed armonica nella componente zuccherina, che va a braccetto con pasticceria secca o dolci alla crema.

CONSUMI. Quali opportunità per i vini low e no alcol?



a cura di Loredana Sottile

Continua l'ascesa del trend salutistico anche in fatto di bevande alcoliche. Come sottolinea il ceo di Wine Intelligence, **Lulie Halstead**: *"il desiderio di moderazione è più marcato, in tutti i Paesi, nella fascia di età compresa tra l'età consentita per bere alcolici e i 35 anni, mentre riguarda meno gli ultra cinquantacinquenni"*. Tuttavia, a quanto pare, l'equazione tra i vini meno alcolici (o quelli alcol free) e l'esigenza di benessere non è così immediata. Per quale motivo? **Secondo Wine Intelligence, il vino non sta ancora abbracciando completamente la tendenza generale verso la salute e la moderazione.** Inoltre, sia i vini analcolici che quelli a bassa gradazione sono in ritardo rispetto ad altre tipologie, quali vini biologici e sostenibili. Tant'è che la maggior parte dei consumatori ha dichiarato di non aver mai cercato attivamente di ac-

quistare questi prodotti, preferendo, piuttosto, emigrare verso altre bevande. Il motivo? Fondamentalmente scarsa conoscenza e scarsa disponibilità. *"La principale barriera all'acquisto di vino a basso contenuto alcolico, a livello globale, è che non contiene abbastanza alcol per sentire un effetto"* afferma Halstead *"Inoltre, è più probabile che i consumatori europei non acquistino vini low o no alcol perché ufficialmente non sono prodotti considerati vino"*. Sebbene con la nuova Pac 2023-2027, vini parzialmente dealcolati e totalmente dealcolati (ad esclusione, in questo ultimo caso, di Dop e Igp) sono rientrati a tutti gli effetti nel pacchetto vino. Fin qua, tuttavia, la mancanza di entusiasmo per la categoria ha creato, secondo Wine Intelligence, un circolo di feedback in cui i rivenditori si rifiutano di immagazzinare prodotti che mostrano uno scarso tasso di vendita, il che a sua volta limita la disponibilità per coloro che cercano

questi prodotti da acquistare. Ma c'è un vincitore naturale di questa partita. Ed è lo spumante. Si tratta, infatti, di un prodotto naturalmente a basso contenuto di alcol e quindi percepito come "puro", rispetto al vino che necessita di un processo di manipolazione in cantina per arrivare ad ottenere un contenuto alcolico inferiore. Non è, infatti, un caso che nel Regno Unito ad incrementare il consumo di bollicine sia proprio la fascia 18-34 anni. Ovvero la stessa fascia che è più attenta al concetto di moderazione.

Ma in che modo i vini a basso contenuto alcolico possono incrementare la loro circolazione? *"Le maggiori opportunità per questi vini"* conclude Halstead *"risiedono nei marchi in grado di attingere alle motivazioni dello stile di vita e capaci di educare i consumatori sulle offerte di categoria. Dimostrando che si può coniugare qualità con meno alcol e meno calorie, ci sono buone opportunità di spalancare le porte del mercato"*.

GAMBERO ROSSO®



FALANGHINA DEL SANNIO DOP



**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

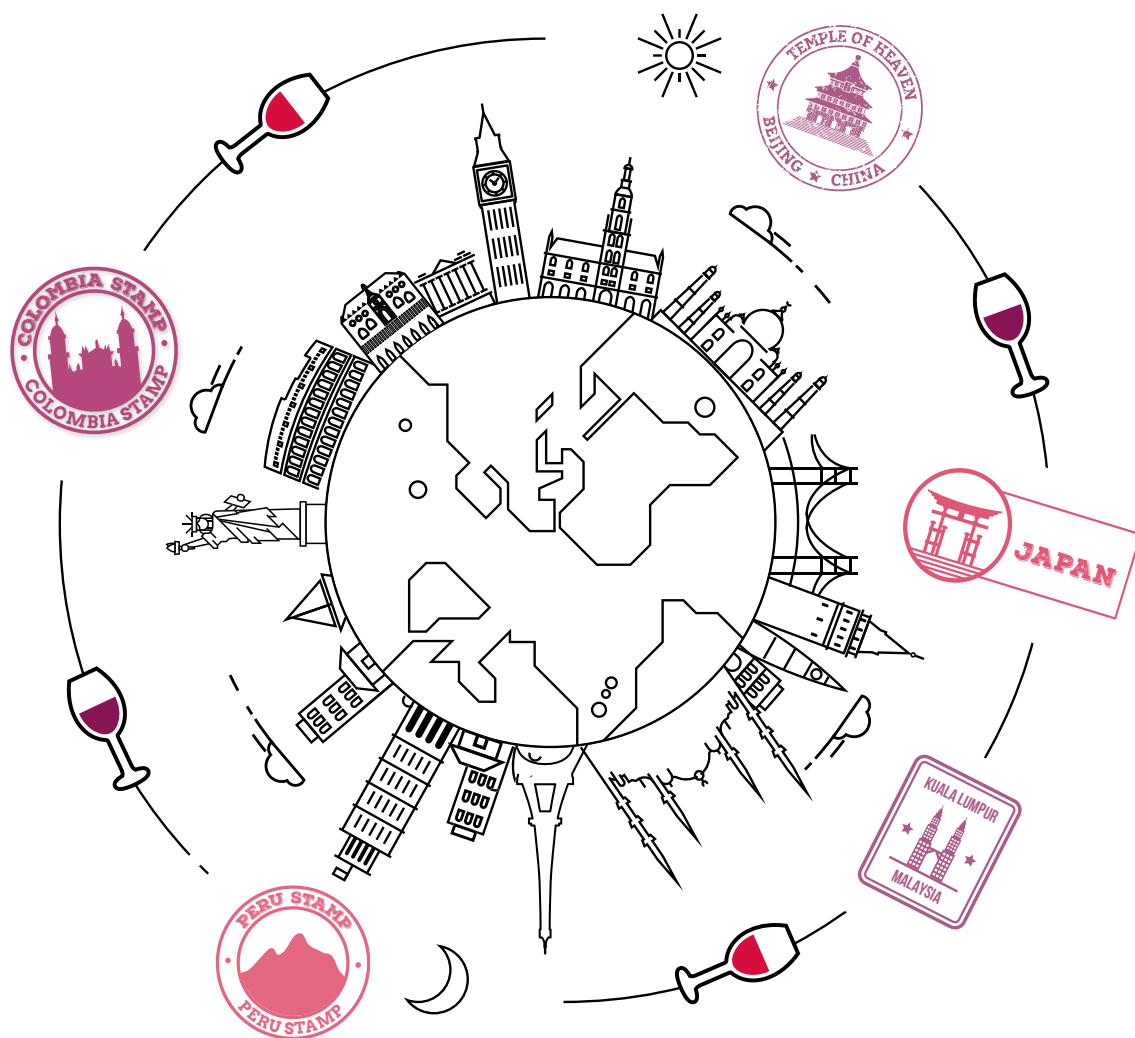
**La Falanghina
del Sannio
in abbinamento
alla pizza d'autore**

Per partecipare è necessario contattare
direttamente le pizzerie ai numeri indicati

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



GAMBERO ROSSO®



GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

6 cene imperdibili in 6 ristoranti etnici

LA PROSSIMA TAPPA:

17 NOVEMBRE 2021 | ORE 20.30 | MU FISH – ORIENTAL TASTE

Via G. Galilei, 5 - Nova Milanese (MI)

☎ 334 8041109

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

IL MIO EXPORT

Andrea Felluga – Livio Felluga

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

Per nostra tradizione l'export si attesta attorno al 35-40% del totale delle vendite. Sebbene i nostri vini siano presenti in più di 80 Paesi, i mercati esteri principali sono ad oggi Usa, Germania, Russia, Austria, Spagna e Uk.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Notiamo una buona performance a livello globale. Godiamo di una presenza pluridecennale sul mercato americano ma ritengo ci siano sempre margini di miglioramento... per esempio nei mercati di monopolio, come gli Scandinavi ed il Canada.

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

Siamo stati testimoni di una forte ripresa a partire dall'inizio dell'anno avvenuta in preparazione alle varie riaperture: i trend sono stabili e ci fanno auspicare un'ottima performance. Speriamo che i momenti di rallentamento delle vendite, permettano di mostrare il potenziale di invecchiamento di tutti i nostri vini.

4 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

Lavoriamo affinché la nostra etichetta possa essere sempre un riferimento per gli amanti dei vini bianchi in tutto il mondo. Ripartiamo coltivando una presenza su più canali, alcuni dei quali durante la pandemia sono definitivamente esplosi e che oggi possono offrire un gran bel servizio, si pensi al canale online.

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

Sono grato di notare come il vino italiano sia sempre ben voluto. La mia sensazione è che si siano intensificati i consumi di vino italiano nel mondo in parte anche per l'impossibilità di viaggiare nel nostro Paese.

6 Avete un export manager – o più di uno – dedicato? Come lo avete selezionato?

Per molti anni io e mio fratello Maurizio ci siamo occupati direttamente dell'export. Ora la responsabilità è di Nicolò Calza, che conosco da lunga data, in funzione di export director. La sua attività è coadiuvata da mia figlia Laura che vive alcuni mercati ed alcuni scenari in prima persona.



CLIMATE CHANGE. IL PIANO DELLA FRANCIA IN 7 MOSSE

▲ a cura di Gianluca Atzeni



foto Pixabay

Completato il lavoro avviato nel 2017 da France Agrimer, dal Consorzio nazionale vini Dop e Igp dell'Inao e dall'Istituto francese della vigna e del vino. Ne è nata una strategia nazionale per fronteggiare il cambiamento climatico. La tabella di marcia si basa su azioni concrete con interventi previsti anche sui fondi Ocm vino. E l'Italia?



a Francia si mobilita contro i cambiamenti climatici. E lo fa partendo da una realtà contingente da cui agricoltura e vitivinicoltura non possono ormai prescindere: entro il 2050, l'effetto serra avrà modificato le condizioni di produzione, le caratteristiche organolettiche e i mercati di destinazione dei vini. Discorso che vale a tutte le latitudini ma che i francesi hanno scelto di affrontare con largo anticipo, raccogliendo i frutti prima di altri Paesi. Il Consiglio specializzato sui vini di France Agrimer, il Comitato nazionale dei vini Dop e Igp dell'Inao e l'Istituto francese della vigna e del vino (Ifv) hanno, infatti, completato il lavoro collettivo, avviato nel 2017, per mettere in piedi una strategia nazionale contro il climate change. **Il documento è stato presentato ufficialmente a fine agosto, al Ministro francese dell'Agricoltura, Julien Denormandie**, ed è basato, a sua volta, sul programma "Laccave", avviato nel 2012 su iniziativa dell'Inrae (Istituto nazionale per la ricerca agronomica e ambientale) che aveva coinvolto oltre 600 operatori di tutte le aree viticole francesi, tra 2017 e 2019. L'intera filiera transalpina fa, quindi, tesoro di quanto ha imparato in questi ultimi anni, tra vendemmie anticipate, cambiamento nelle caratteristiche dei vini, modifica delle rese in vigneto, per guardare al futuro provando a limitare i danni, nel breve e nel lungo termine. Ne è nata una tabella di marcia, composta complessivamente da 40 azioni (scelte e concertate su un totale di 800 proposte), distribuite in 7 macro ambiti, che vanno da interventi sui metodi di produzione al potenziamento della ricerca, da azioni sulle pratiche enologiche all'uso di materiali vegetali resistenti e adatti alle nuove condizioni ambientali.

GLI EFFETTI SULLA VITICOLTURA FRANCESE

Lo scenario generale sui cambiamenti climatici è noto. Secondo le previsioni del Gruppo di esperti intergovernativo dell'Onu sull'evoluzione del clima, entro fine XXI secolo assisteremo a un aumento di temperatura tra 2 e 5 gradi Celsius, con conseguente diverso regime di precipitazioni, diverso fabbisogno d'acqua da parte delle colture e incremento degli eventi estremi (ondate di calore e piogge intense). Negli ultimi decenni, gli effetti sulla viticoltura francese sono stati molto chiari: anticipo delle fasi fenologiche (15 giorni nel giro di 26 anni a St. Emilion e Côtes du Rhône; 26 giorni in Alsazia), gradi alcolici più alti, bassa acidità delle uve, modifica dei profili aromatici e polifenolici. E nel lungo elenco di annus horribilis sono finiti il 2003 e il 2006 per il caldo record, la primavera calda e secca del 2011, il gelo del 2012, l'estate piovosa del 2013, l'inverno estremamente (troppo) mite del 2015/16, la siccità del 2019 e le gelate del 2021. La strategia francese, di fronte a uno scenario critico come quello descritto dall'Iea (*vedi box "Iea: Impegni Cop26 sufficienti per contenere soglia a 1,8 gradi"*), e di cui si sta oc- >>

Iea: "Impegni Cop26 sufficienti per contenere soglia a 1,8 gradi"

A seguito della Cop26 di Glasgow (la conferenza sul clima delle Nazioni unite) è migliorato il giudizio dell'Iea (l'Agenzia internazionale per l'energia) sulla capacità degli Stati di tutto il mondo di contenere l'innalzamento delle temperature. Prima del vertice di Glasgow, le azioni messe in atto rispetto all'Accordo di Parigi del 2015 erano state definite insufficienti e capaci di apportare al 2030 un contributo di appena il 20%, rispetto alla riduzione necessaria per il target zero al 2050.

Il direttore esecutivo della Iea, **Fatih Birol**, ha aggiornato la valutazione espressa nel recente rapporto annuale World energy outlook, in cui aveva esaminato tre scenari di de-carbonizzazione. Il primo (zero emissioni al 2050) in cui indica cosa bisogna fare per rimanere al 2100 entro la soglia di 1,5 gradi di riscaldamento dal periodo pre-industriale; il secondo (impegni dell'Accordo di Parigi 2015) che stima uno sfioramento del target minimo di 2 gradi, per arrivare a 2,6 gradi al 2100; il terzo scenario (impegni annunciati per aggiornare Parigi) rileva che anche coi miglioramenti promessi il riscaldamento globale al 2100 sfiorerebbe i 2 gradi, toccando quota 2,1.

Ebbene, i recentissimi nuovi obiettivi annunciati per il Cop26 da importanti Paesi tra cui l'India (zero emissioni entro il 2070), in aggiunta a quelli precedenti, portano l'Iea a dire che stavolta, se realizzati a pieno e in tempo, basterebbero a contenere l'aumento delle temperature globali a 1,8 °C entro fine secolo. "Un momento fondamentale" secondo Fatih Birol "perché è la prima volta che i governi si sbilanciano con obiettivi ambiziosi per mantenere il riscaldamento globale sotto i 2 gradi".

» cupando la Cop26, la conferenza sul clima delle Nazioni unite in corso a Glasgow, punta a favorire un approccio innovativo che tuteli i vitigni e che eviti lo spostamento dei vigneti in altura o, peggio, una deregulation su metodi e sulle aree di coltivazione della vite.

MIGLIORE CONOSCENZA DELLE AREE VITICOLE

Lavorare alla definizione dei parametri di resistenza e resilienza dei differenti suoli francesi, mediante l'individuazione di specifici indicatori, può essere una soluzione nel segno dell'adattamento della viticoltura alle nuove condizioni. Lo sviluppo della cartografia pedoclimatica (da condividere con le politiche urbanistiche dei Comuni), un più facile accesso al mercato della terra, l'affermazione di una nuova ingegneria del clima sono strumenti concreti

che la Francia intende mettere in campo per raggiungere tale obiettivo. La raccolta e la condivisione delle informazioni sarà fondamentale. Pertanto, si parla di mettere in piedi un insieme di stazioni meteo per condividere dati (pioggia, temperatura, umidità) e creare atlanti climatici nazionali e locali che consentano di sviluppare modelli previsionali per le gelate, le ondate di calore, in relazione al loro impatto sul vigneto e sulla maturazione delle uve. Attualmente, **uno dei modelli più avanzati è VitiData, piattaforma di informazioni (mista pubblico-privata) condivisa dai viticoltori in Aquitania** in funzione di una viticoltura di precisione che accompagni i produttori ad anticipare le strategie di sviluppo e difesa.

AZIONI SULLE CONDIZIONI DI PRODUZIONE

Posto che, nell'ipotesi peggiore, la temperatura in Francia sia destinata entro il 2100 a salire tra 3,4 e 5,3 gradi in media, sarà necessario intervenire su una migliore gestione delle risorse idriche a partire da scelte colturali che limitino la carenza idrica, bypassando l'irrigazione, come la gestione della chioma e l'ombreggiamento (stratégies sèches). Parallelamente, il piano francese prevede la creazione di punti di stoccaggio dell'acqua, con microsbarramenti nelle zone collinari. C'è, nel piano inviato al Ministero, l'importante apertura alla modifica e alla semplificazione delle regole sull'irrigazione, oggi vietata dal 15 agosto fino alla raccolta per le uve da vino e dal primo maggio alla vendemmia (salvo deroghe) per le uve a Dop. Inoltre, anche l'attività di ricerca e sviluppo dovrà essere orientata a definire gli effetti dei cambiamenti climatici sulle pratiche colturali, sulle caratteristiche analitiche e sensoriali, per consentire alle imprese di fare scelte adeguate rispetto al tipo di coltivazione. Va da sé che i disciplinari dei vini di qualità dovranno adeguarsi.

PROMUOVERE MATERIALI VEGETALI ADEGUATI

Alla base della coltivazione della vite c'è la scelta del materiale vegetale. Operazione considerata fondamentale nel piano francese sui cambiamenti climatici in viticoltura, che contempla **aiuti economici tramite le misure innovazione e investimenti dell'Ocm vino alle imprese che intendono sperimentare nuovi vitigni** o che devono estirpare quelli testati con esito negativo; allo stesso tempo, anche le fasi di ristrutturazione dei vigneti dovranno favorire colture più adatte ai cambiamenti climatici. Alla base, ci sarà da mettere mano alle regole, alle procedure e ai tempi per l'ingresso di determinate varietà nel Catalogo nazionale delle viti, detenuto presso il Ministero dell'Agricoltura. Si guarda, in particolare, alle cosiddette Vifa (varietà d'interesse per l'adattamento) che, prima di essere approvate, oggi vengono testate per un minimo di dieci anni, limitate a 10 varietà per Dop e coltivate dalle imprese per un massimo del 5% della superficie totale. »



LA FORZA DEL TERRITORIO

10 Cene imperdibili in 10 ristoranti e trattorie d'Italia

EDIZIONE 2021

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

LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

MARTEDÌ 16 NOVEMBRE 2021 | OSTERIA BONELLI

Viale dell'Acquedotto Alessandrino, 172/174 | Roma

☎ 329 863 3077

MERCOLEDÌ 24 NOVEMBRE 2021 | TRATTORIA ALDINA

Via Luigi Albinelli, 40 | Modena

☎ 059 236106


ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1938

GAMBERO ROSSO



MASCHIO dei CAVALIERI

» LE PRATICHE ENOLOGICHE PER CONTENERE IL TITOLO ALCOLOMETRICO

Mosti più ricchi di zucchero e vini con maggiore titolo alcolometrico. L'effetto del climate change in cantina è evidente, ma le pratiche enologiche (basate sul regolamento Ue 934/2019) possono limitare i danni. Senza stravolgere la definizione di vino, e tenendo valide le regole definite dal Codice Oiv delle pratiche enologiche, la Francia mette sul tavolo la **possibilità di dealcolare i prodotti vitivinicoli al di là di quanto previsto dalle leggi attuali, che prevedono un limite del 20% alla riduzione del tenore alcolico del prodotto.** Il nodo è proprio questa percentuale, che la filiera transalpina – come si può leggere nel piano presentato alle istituzioni – vorrebbe superare, considerato il forte incremento del tenore alcolico dovuto ai cambiamenti climatici, che ovviamente determina un disequilibrio nei vini.

Altro nodo è l'acidificazione dei mosti, che rimedia all'insufficienza di acidità naturale provocata dall'eccesso di calore in vigneto e a una non corretta maturazione delle uve. La Francia, nel suo piano, considera necessario applicare più flessibilità alle regole europee in materia.

EVOLUZIONE DEI MERCATI E INTELLIGENZA ARTIFICIALE

È indubbio che tra le conseguenze del climate change ci sia un aumento della variabilità della quantità di vino prodotto, così come della qualità. Pertanto, la filiera francese considera indispensabile che le imprese adottino strategie difensive. La prima è una nuova organizzazione del lavoro, che eviti l'esposizione degli operai al sole nelle ore calde, che preveda equipaggiamenti di protezione individuale, il lavoro notturno, l'introduzione della robotica nei vigneti e l'intelligenza artificiale.

Altra operazione importante è **vincolare gli aiuti Ocm alla stipula di contratti d'assicurazione multirischio contro il clima**, ma anche favorire la mutua assistenza tra i viticoltori in caso di calamità naturali, modificando i regolamenti per far sì che il viticoltore non danneggiato possa aumentare le rese e fornire uve al vicino che le ha perse. Infine, si prevede un sostegno finanziario per l'installazione di dispositivi anti-gelo, anti-grandine o per ridurre l'impatto della siccità.

IN SINTESI

Sono 40 le azioni urgenti in 7 ambiti

- 1 migliorare la conoscenza delle zone viticole
- 2 intervenire sui metodi di produzione
- 3 favorire materiale vegetale resistente
- 4 agire sulle pratiche enologiche
- 5 monitorare i mercati e proteggere le produzioni
- 6 rafforzare ricerca, sviluppo e formazione
- 7 ridurre le emissioni inquinanti

RICERCA, SVILUPPO, FORMAZIONE: UNA ROAD MAP

Il mondo della ricerca scientifica dovrà viaggiare con in tasca una road map che le consenta di sostenere il settore vitivinicolo in questa sfida. La Francia, in particolare, pensa a progetti di ricerca partecipativi che coinvolgano imprese, consumatori, enti pubblici e territoriali. Gli sforzi per il comparto ricerca e sviluppo dovrebbero portare creare **un Piano climatico per la filiera del vino** sul modello del Piano nazionale sull'impoverimento del vigneto. Nel concreto, la filiera vino chiede che il cambiamento climatico sia inserito come primo criterio prioritario nei bandi per progetti a valere sui fondi Casdar sull'innovazione e lo sviluppo rurale, finanziati dalle stesse imprese in percentuale sui ricavi annui, tramite le Camere dell'agricoltura. Le istituzioni già

si muovono. Inrae e Ifv hanno rinnovato la partnership decennale che ha come scopo l'adattamento dei vigneti al climate change, basandosi sulla rete Inrae (programma »

Sostenibilità. Dagli Usa 146 mln di dollari in progetti di ricerca

Il Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti ha annunciato un investimento di oltre 146 milioni di dollari per progetti di ricerca in agricoltura sostenibile, con l'obiettivo di migliorare il settore agricolo e alimentare rendendolo più forte, resistente e rispettoso del clima. I fondi fanno parte del programma di agricoltura sostenibile che fa capo al Nifa (istituto nazionale per l'alimentazione e l'agricoltura), e che mira a trovare nuove soluzioni per ridurre l'impatto delle filiere produttive sull'ambiente e sul clima. Le comunità rurali, secondo il ministro Tom Vilsack, sono chiamate a rispondere alle sfide del futuro come l'insicurezza alimentare, la resistenza alla siccità, la prevenzione delle malattie animali e le crisi di mercato. L'investimento fa parte della terza tranche di fondi messi a disposizione nell'ambito del progetto "Afri", che coinvolge il mondo della ricerca, e vede coinvolte università (dalla Florida alle Hawaii), college ed enti di ricerca.



PINOT NERO BRUSAFER.
QUALITÀ DA INCORNICIARE.

Sapore elegante, colore rosso rubino, bouquet complesso e ricercato. Alle note di ciliegia matura si aggiungono profumi speziati e note di incenso, con retrogusto fruttato e setoso. Un vino che lascia il segno. Pinot nero dalla forte personalità, frutto di un'attenta selezione delle uve, effettuata manualmente. Il nome è ispirato alle batterie di cannoni delle antiche fortificazioni trentine.


CAVIT
TRENTO

» Laccave 2.21) e anche la rete delle Camere agricoltura e degli Istituti agrari è attiva, tramite un contratto obiettivo, assieme al Ministero dell'Agricoltura per migliorare la capacità di adattamento dei sistemi agricoli.

ATTENUARE L'IMPATTO AMBIENTALE RIDUCENDO LA CO2

La riduzione dei gas a effetto serra è tra i compiti della filiera vino francese che, nel suo piano nazionale, pone tra gli obiettivi il cosiddetto sequestro del carbonio nel sottosuolo, in funzione di un minor impatto ambientale. Per raggiungere questi obiettivi, lo sviluppo di indicatori di impronta carbonica è fondamentale. **L'identificazione delle pratiche maggiormente impattanti sul clima (a livello di filiera, regione viticola, singola impresa) va accompagnata a obiettivi di riduzione della Co2 nel breve termine, ovvero cinque anni.**

Il calcolo dell'uso dell'acqua (impronta idrica) è tra le azioni complementari. Questo attiverebbe una serie di agevolazioni e incentivi, previsti nel **marchio "low carbon"**, previsti dal Ministero per la Transizione ecologica. Si tratta non tanto un'etichetta di prodotto quanto di progetto che consentirebbe, ad esempio, a un gruppo di viticoltori impegnati in pratiche di riduzione dei gas serra, di ottenere il marchio dello Stato e, pertanto, di accedere a crediti e agevolazioni sul cosiddetto mercato del carbonio, che premia i progetti virtuosi per clima e ambiente, offrendo una sorta di certificazione verde per attirare potenziali finanziatori.

L'Inrae, attraverso l'iniziativa "4 per 1000", sta già promuovendo le pratiche sostenibili che favoriscono la cattura del carbonio nel sottosuolo: dal contributo della materia organica all'uso del sovescio, dall'inerbimento dei filari alla cura dei perimetri dei vigneti, a partire da siepi e fosse. Tra le proposte, c'è quella di valutare quella di evitare l'aratura dei suoli. Sul fronte tecnologico, anche le macchine agricole dovranno ridurre il consumo di carburanti fossili. Lo si potrà fare, secondo il piano della filiera vino francese, favorendo i motori elettrici e la robotica, come sta avvenendo ora con la rete di imprese sperimentali appartenenti al marchio Digifermes. Allo stesso tempo, facendo formazione e sensibilizzazione tra i viticoltori e misurando l'impronta carbonica dei diserbi meccanici.

RISPARMIO ENERGETICO E FONDI OCM

Da un punto di vista strutturale, l'esigenza più sentita è favorire gli investimenti per **il rinnovo o la costruzione di edifici coibentati, a basso consumo energetico e idrico, alimentati col solare**. Un supporto agli uffici di architettura e di progettazione potrebbe arrivare anche dall'istituzione di corsi di formazione specifici in bioedilizia. Imprese e istituzioni francesi stanno

La Dop Pomerol bandisce al 100% i diserbi chimici

La Dop Pomerol (Aop Pomerol), denominazione della riva destra nell'area di Bordeaux, sarà la prima denominazione francese a bandire del tutto i diserbi chimici. Il 20 ottobre scorso è stato pubblicato il nuovo disciplinare che prevede il solo uso di mezzi fisici e meccanici per il controllo delle piante infestanti. Soddisfazione è stata espressa da Jean-Marie Garde, presidente del Consorzio di tutela: "Siamo consapevoli che questo divieto avrà un costo, ma che potrà essere assorbito da una Dop prestigiosa come la nostra". Secondo un recente studio delle Camere dell'Agricoltura francesi, infatti, passare a una coltivazione a zero erbicidi costerebbe alla singola impresa dai 10mila ai 20mila euro l'anno. Un progetto simile, come ricorda l'Inao, è in corso nella Aop Patrimonio (Alta Corsica) e nella Aop Baux de Provence (Provenza). C'è anche la Aop Pouilly Fuissé (Borgogna) ma solo per i cru. I controlli si baseranno su verifiche in vigna e sui registri di cantina. Previsto anche l'uso di pacciamme biodegradabile (juta e fibra di canapa) per testare gli effetti idrici e termici in vigna.

riflettendo se intervenire sull'Ocm vino: "*La misura investimenti*" si legge nel piano "*dovrebbe essere utilizzata per finanziare solamente edifici eco-sostenibili*". Le cantine, infine, dovranno modificare le pratiche quotidiane: dall'installazione di pannelli fotovoltaici e contatori ad hoc, all'uso di bottiglie più leggere, materiali ecologici, tappi naturali e cartone fino alla progettazione di sistemi di confezionamento a basso impatto carbonico. Ad esempio, la distribuzione di vini al bicchiere in contenitori ecologici adatti al circuito Horeca, l'uso di fusti (come quelli prodotti dalla francese Ecofass) fino ai bag in box.

LA FRANCIA DEL FUTURO

Quaranta azioni concrete contro il cambiamento climatico, quindi, destinate a modificare l'approccio della Francia che – ancora una volta, come spesso accade – vuole anticipare i tempi d'azione, confermandosi all'avanguardia precorrendo le tendenze, a cominciare dal settore vitivinicolo. L'Italia, dal canto suo, sta per definire, attraverso il Mipaaf, il proprio protocollo di sostenibilità nazionale in viticoltura, mediante decreti applicativi ([vedi articolo "Il Mipaaf approva lo standard di sostenibilità vitivinicolo: Italia prima in Europa"](#)). Anche qui, l'eterna partita tra i due grandi leader mondiali si annuncia particolarmente agguerrita. ❖



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

50 anni
di passione per il
territorio racchiusi
nel nostro
prosecco superiore
DOCG



CASTÈ

Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Extra Dry

merotto.it

LA SCANDINAVIA HA FAME DELL'ITALIA PIÙ GREEN

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri



Da Stoccolma a Copenaghen, il Gambero Rosso è tornato nelle capitali del Nord, dove l'import dall'Italia sta crescendo di oltre il 6% nel 2021. Vini biologici, sostenibili e premiati dalla guida Vini d'Italia tra i criteri per essere scelti dal monopolio svedese, mentre in Danimarca crescono i piccoli importatori e la richiesta di prodotti naturali



estero è ripartito con una forza dirompente. Le conferme arrivano prima di tutto dai numeri dell'export: nei primi sette mesi del 2021 le esportazioni di vino italiano sono cresciute del 14,5% in valore sullo stesso periodo del 2020: 3,98 miliardi di euro, record assoluto, anche superiore ai dati del 2019. Di pari passo, da tanti anni non si respirava così tanto entusiasmo nel settore, iniziano a essere tante le cantine che hanno totalmente finito gli stock, soprattutto grazie al vento che soffia dall'estero. E durante le tappe internazionali del nostro tour mondiale stiamo raccogliendo dosi generose di ottimismo, un entusiasmo che va molto oltre una semplice ripartenza.

Il tour dei Tre Bicchieri in Scandinavia ha fatto registrare un numero di presenze decisamente superiore alle medie pre-covid, con circa 50 cantine protagoniste e un folto pubblico, diviso in fasce tra operatori e winelovers.

STOCCOLMA CHIEDE SOSTENIBILITÀ

Il 27 ottobre il Gambero Rosso ha proposto la classica tappa nella 'minimalista' ballroom del Grand Hotel Stockholm, forte delle ottime performance del vino italiano in questo Paese. La Svezia, infatti, ha importato vini dal Belpaese per 120 milioni di euro nei primi sette mesi del 2021, con un aumento rispetto ai 112,9 milioni del 2020 pari al 6,3%. Considerando le quantità, sempre secondo i dati Istat, ammonta a 37,4 milioni di litri il volume di vini spediti dall'Italia in Svezia, in crescita rispetto ai 36,8 milioni di litri del corrispondente periodo 2020.

Il Systembolaget, il monopolio degli alcolici in Svezia, opera sempre più a stretto contatto con le cantine italiane, favorendo chi lavora secondo criteri sostenibili, con grande attenzione anche al peso del packaging e uno sguardo alle valutazioni della guida Vini d'Italia, spesso utilizzato come criterio di accesso. **Sofia Ander,** giornalisti dai DinVinguide: *"Ho molto >>*

Mancini a Stoccolma: l'istituzione

Si conferma Mancini, il miglior ristorante italiano in Svezia, l'unico premiato con le Tre Forchette della Top Italian Restaurants a Stoccolma; a seguire La Cucina Italiana di Pietro Fioriniello a Gotheborg, con due forchette. Tra le new entry, segnaliamo Macelleria a Stoccolma, con un gambero, Kol & Kox e Il Garage del Gusto, premiato con una bottiglia. Sorprende O' Pizzicato, il locale conquista due bottiglie e il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List per una selezione brillante, varia e una miscita ricca e curiosa. Come pizzeria, conquista due spicchi 450 gradi, l'ottimo locale dell'ex calciatore Jesper Blomqvist.

» apprezzato il carattere nitido e gastronomico dei vini in degustazione, il monopolio sta ampliando il portafoglio di vini italiani anche con zone meno conosciute”.

Due i seminari condotti da chi scrive: due viaggi, insieme ai produttori, dall'Alto Adige alla Sicilia. **Lorenzo Marotti Campi**, premiato con la Lacrima di Morro d'Alba, aggiunge: “C'è tanta voglia d'Italia, mai visto un flusso così, con tantissimi operatori nella prima fascia, non abbiamo avuto un attimo di tregua”.

COPENAGHEN, CAPITALE DEL VINO NATURALE

Circa 650 chilometri dividono Stoccolma e Copenaghen. Il 29 ottobre l'evento Tre Bicchieri è andato in scena all'Odd Fellow Palaet nella capitale danese, in un clima insolitamente mite. Anche qui i numeri dell'export sorridono. Da gennaio a luglio l'Italia, secondo i dati Istat, ha esportato vini e mosti verso la Danimarca per un valore di 88 milioni di euro, in aumento rispetto agli 82,6 milioni di euro dello stesso periodo del 2020. L'incremento è pari al 6,5%. Positivo anche il dato sui volumi: si registra, infatti, il passaggio



Sapori italiani a Copenaghen

Difficile trovare un'altra città nel mondo con un tale livello di ristorazione italiana. Il miglior ristorante in città? È Terra seconda la Top Italian Restaurants, l'unico premiato con le Tre Forchette, grazie alla creatività di Valerio Serino e il lavoro di Lucia de Luca in sala. A due forchette il talentuoso chef Nicola Fanetti, con Brace, insieme ad Achille Melis e il suo storico San Giorgio, aperto in città nel 1985. Tra i bistrot spiccano Che Fe, Barabba e Rufino, con due Gamberi.

Tra le pizzerie, Surt prende per la prima due spicchi, stesso punteggio per Da Gallo e Mamemi, rispettivamente impasto napoletano e romano per la seconda. Infine, il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award valorizza la ricerca di Nebbiolo Wine Bar, capace di portare piccoli produttori virtuosi, una mescita a ricarichi onesti e un'offerta perfettamente tarata sull'ambiente caldo e informale.



Prosecco'clock a Oslo

Una festa del Prosecco Doc nel cuore di Oslo. È quanto successo il 25 ottobre al ristorante Campo' de Fiori diretto dal vulcanico Fabio Pezzoli. Una cena all'insegna dei sapori del Nord Italia, abbinati a 8 Prosecco Doc, tra i quali 4 Rosé, prima assoluta sul mercato norvegese. In Norvegia siamo passati dalle 584mila bottiglie esportate nel 2011 ai 4.3 milioni del 2020.

“È un mercato importante dove il consumo avviene soprattutto a casa. Dobbiamo lavorare per creare valore, anche sul rosé che si è posizionato su prezzi bassi”, commenta il direttore **Luca Givi**, presente alla serata. “Il Prosecco come aperitivo sta diventando un rito anche qui in Norvegia, ha molto a che fare con la volontà di sposare uno stile di vita italiano. Ci è mancato tantissimo non poter visitare il vostro Paese”, aggiunge **Celine Engelstad**, sales manager per Toast Group.

dai 22,98 milioni di litri ai 25,13 milioni di litri dei primi sette mesi 2021.

Il mercato denota un carattere opposto a quello svedese: infinito il numero di piccoli importatori, per un mercato estremamente segmentato e vario, che ben rifletta un'offerta gastronomica eccezionale, che ha retto bene anche alla crisi pandemica. “Qui i vini naturali hanno preso il totale sopravvento, con eccessi che stiamo cercando di arginare con una lista ragionata”, ci dicono Leon e Antonio, del premiato Nebbiolo Wine bar. “Come ufficio del turismo stiamo puntando molto sul tema di Copenaghen come capitale del vino naturale, non solo in Europa, ma nel mondo, basta vedere la varietà di etichette da tutto il mondo, con italiani che spesso non si trovano nemmeno nei nostri confini”, aggiunge Giuseppe Liverino, International Press Manager di VisitCopenhagen.

Tra i corner presenti, la Valtènesi, l'Abruzzo e una postazione ad hoc dedicata all'associazione Made in Vicenza, che promuove le peculiarità, non solo enologiche della provincia veneta, dall'olio al caffè. Durante l'evento sono andati in onda ben tre seminari condotti dal sottoscritto e dal curatore della guida Vini d'Italia Gianni Fabrizio. Il primo dedicato al Valtènesi, un rosato sempre più definito e identitario: »



The World of Barbera d'Asti DOCG

WEB SHOW IN STREAMING

»»» BARBERA D'ASTI DOCG 2020 E 2019 (GIOVANE)

martedì 16 novembre 2021 ore 16:30



»»» BARBERA D'ASTI DOCG 2018 E 2017 (AFFINATA)

martedì 30 novembre 2021 ore 16:30





BROCCARDO

MONFORTE D'ALBA

Agricola Fratelli Broccardo SSA
Località Manzoni n. 22, Monforte d'Alba
www.broccardo.it

Abruzzo Wine Dates



Fare business divertendosi. È l'idea alla base dei wine dates formulati dal Gambero Rosso. Il 28 ottobre è stata la volta del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo che ha portato a Copenaghen 15 produttori, che hanno incontrato 15 importatori danesi. Cinque minuti a testa per conoscersi e presentare un solo vino, per poi passare all'incontro successivo. Seduti uno di fronte all'altro proprio come in occasione di uno speed date, alla ricerca di quel click per far nascere una relazione, in questo caso di tipo commerciale.

"Un modo veloce ed efficace per conoscere un bel numero di operatori in poco tempo, senza perdere tempo ed energie, commenta **Federico de Cerchio**, proprietario di Torre Zambra. Il 29, l'intera compagine abruzzese è stata protagonista di un largo bando di assaggi all'interno dell'evento Tre Bicchieri.

» un modello per chi cerca un rosé giocato sull'eleganza e sul dettaglio, con colori tenui e profili aromatici nitidi e complessi. Ben 10 i produttori del Consorzio, arrivati in città per l'evento, capitanati da Juri Pagani e Paolo Pasini. *"Servirà del tempo per far capire il livello qualitativo di questi vini in Danimarca, ma la degustazione di oggi è stata a dir poco sorprendente, anche perché molti vini sono ancora giovanissimi e daranno il meglio tra qualche anno"*, commenta il giornalista **Peter Hartig**. La seconda masterclass è stata dedicata alla Barbera d'Asti in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, alla presenza del Presidente **Filippo Mobrìci**: ben 10 Barbera d'Asti in assaggio, in un viaggio dal 2019 al 2015 per raccontare i diversi stili e il potenziale d'invecchiamento della varietà principe del Monferrato. *"Dedichiamo alla barbera i terreni e le esposizioni migliori, è il vino che ci rappresenta: oltre il 50% delle esportazioni vanno all'estero e la Danimarca è un paese fondamentale per noi"*, aggiunge Mobrìci. L'ultimo seminario è stato invece un viaggio su e giù per la penisola, Italy in a nutshell, culminato con il Rosso dell'Anno nella guida Vini d'Italia: il Brunello di Montalcino Vigna del Suolo 2016 di Argiano. ❖



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



Pinot Grigio Masseré '20 TIARE

In Friuli più precisamente nella zona del Collio troviamo l'azienda Tiare di proprietà di Roberto Snidarcig. L'azienda nasce nel 1985 con un solo ettaro di vigneto e ad oggi vanta circa 12 ettari vitati e abbraccia due delle zone più interessanti della regione: il Collio e l'Isonzo. Con Marco Sabellico assaggiamo il Pinot Grigio Masseré. Dal colore rosa pallido con riflessi ramati, al naso è ricco ed invitante, con toni di piccoli frutti rossi di ribes, lampone, fragolina selvatica, ciliegia matura e delicate note vanigliate. In bocca il vino è sapido, intenso, ricco di frutti rossi maturi, con una bella vena acida che dona dinamicità all'assaggio e un finale con note vanigliate e una leggera vena tannica. Ottimo da abbinare a una zuppa di pesce, formaggi stagionati, piatti sapori come una pasta cacio e pepe.

Visita il sito: www.tiaredoc.com/ e visita l'e-commerce: www.tiaredoc.com/negozio/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CWGIZ4loWHf/

PHOTOGALLERY COPENHAGEN





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

PHOTOGALLERY STOCCOLMA



GAMBERO ROSSO®



CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP e DOCG

Milano
incontra il
**Primitivo
di Manduria**

ORE 20:00-23:00

Wine Tasting dedicato alle diverse espressioni
del Primitivo di Manduria

6 DICEMBRE 2021

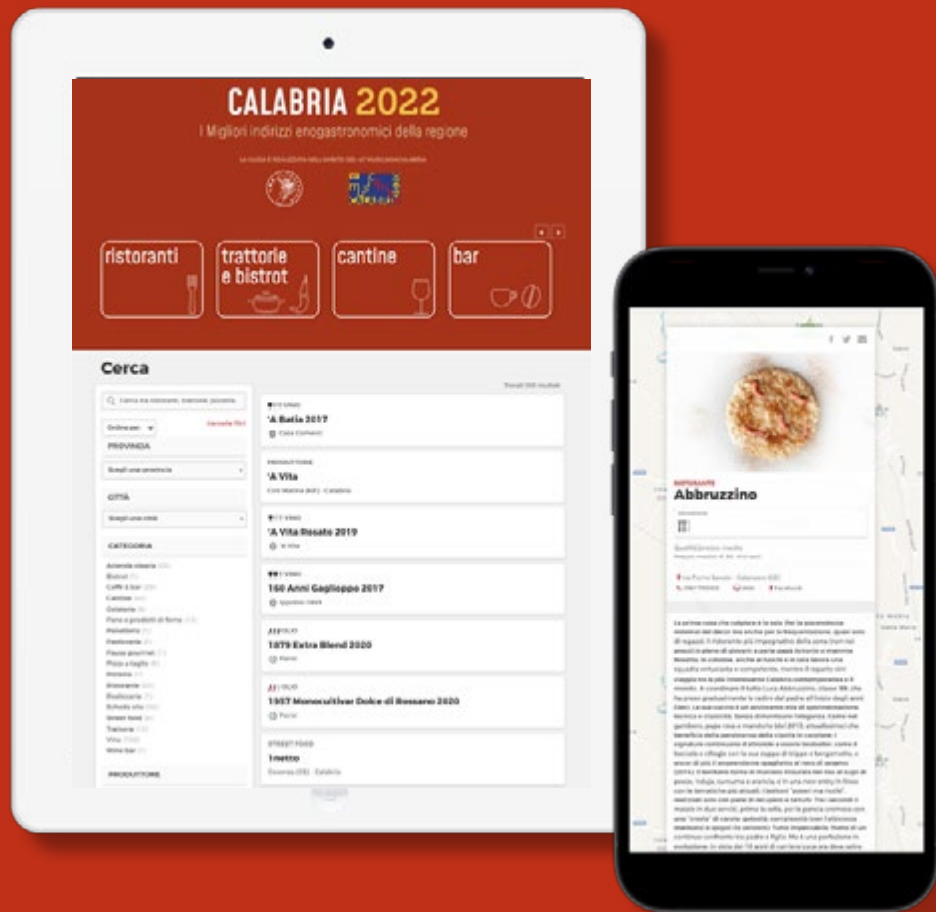
Osteria del Treno | MILANO

SCOPRI LA GUIDA **ONLINE**

CALABRIA 2022

I Migliori indirizzi enogastronomici della regione

www.gamberorosso.it/calabria



OLTRE 160 INDIRIZZI
a portata di tablet e smartphone

in collaborazione con

