



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



"IL NODO RINCARI NON PESI SULLA RIPARTENZA". L'APPELLO DELLE IMPRESE

IMBALLAGGI

Etichetta ambientale anche per il vino a partire da gennaio? Ecco di cosa si tratta

FINE WINE

Il Liv-ex torna ai massimi livelli: ❖ il 2021 l'anno dei record? Italia terza nella top 100 regioni

FOCUS

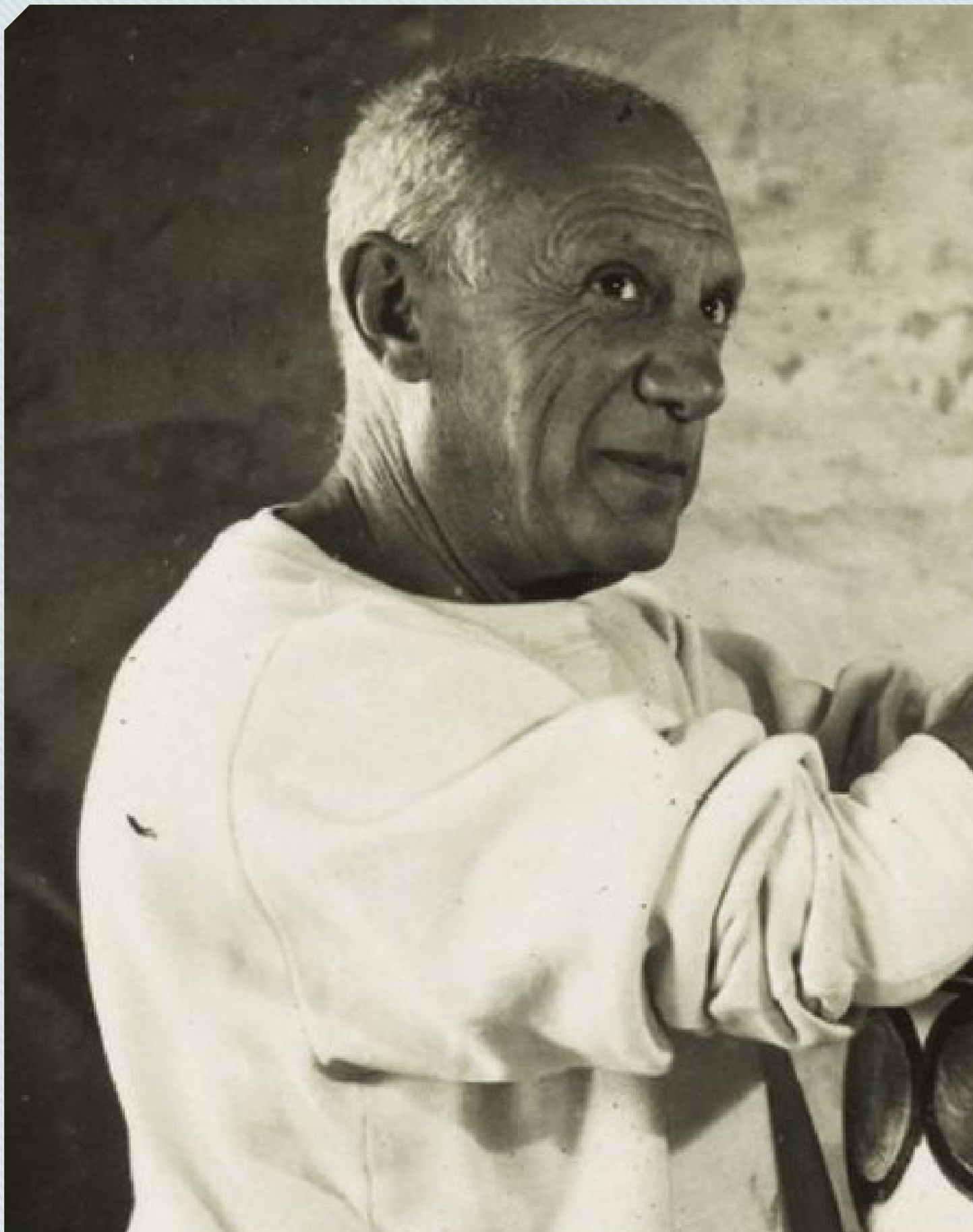
Il Friuli Colli Orientali scommette ❖ sulla tipologia Pinot grigio ramato. Al via i percorsi per enoturisti

GENDER GAP

"Portare avanti i valori dell'essere ❖ donna". Albiera Antinori per la rubrica Parità di genere

CANADA

Export italiano a +12%. Le degustazioni ❖ pubbliche dopo il lockdown ripartono dal Belpaese e dal Gambero





In mostra l'effervescente rapporto tra Picasso e il vino

Qual era il rapporto di Pablo Picasso con gli alcolici? E quanto spazio il vino ha trovato nella sua carriera d'artista? A esplorare questo tema la mostra che, **dal 15 aprile al 28 agosto 2022, sarà esposta alla Cité du Vin di Bordeaux**. Si chiama *Picasso, l'effervescence des formes* e, attraverso i dipinti, i disegni, le ceramiche e i film del grande artista spagnolo ripercorrerà l'ebbrezza delle forme che - dalle rappresentazioni di caffè e bevitori, alle variazioni su vetro e bottiglia dell'era cubista - ha sempre costituito un tutt'uno con l'ebbrezza della vita e dei sensi.

In totale, saranno più di ottanta le opere esposte, grazie in particolare all'adesione del Musée national Picasso-Paris e del Museu Picasso de Barcelona, per un percorso cronotematico in 5 sezioni. *"Grazie alla partecipazione di numerosi musei francesi e spagnoli e di collezionisti privati, proponiamo una mostra completamente nuova. Rivela la profusione di evocazioni simboliche o formali di vino e liquori nelle opere di Picasso e la straordinaria creatività del loro autore che non può essere ridotta a un unico stile o mezzo"* spiega Marion Eybert, responsabile dei progetti museali della Cité du Vin.

Per l'occasione, la Fondation pour la culture et les civilisations du vin ha invitato al suo fianco lo storico e critico d'arte Stéphane Guégan in qualità di curatore scientifico, al fine di immaginare una mostra per il grande pubblico, tanto originale quanto ambiziosa.

foto: Boris Lipnitski (1887-1971) - Studio Lipnitski

AGROALIMENTARE. Imprese in fiducia nel terzo trimestre. E i vini spingono l'export

Spinto dalle buone performance del vitivinicolo, l'export italiano dell'agri-food prosegue ad alimentare la fiducia degli operatori del settore. L'indice Ismea per il terzo trimestre 2021 si è, infatti, attestato a 18,6 punti migliorando rispetto a un anno fa di 22 punti, con un lieve arretramento rispetto al trimestre precedente (-4 punti). Rispetto a un anno fa, le opinioni degli industriali migliorano su tutti i fronti: ordini, attese di produzione e scorte, che sono diminuite proprio grazie alle vendite fuori confine. **Non solo gli indu-**

striali, nel terzo trimestre 2021 torna positivo

anche l'indice del clima di fiducia degli agricoltori, che dopo nove trimestri consecutivi su terreno negativo, si attesta a 3,1 punti. Gli intervistati sono molto ottimisti riguardo alle prospettive a 2-3 anni, meno sulla situazione corrente, sebbene anche su questo aspetto i pareri risultino in notevole miglioramento rispetto ai trimestri precedenti.

Il recupero della fiducia è evidente anche alla luce del calo del numero d'impresе che si dichiarano in difficoltà rispetto a un anno fa: 16% degli intervistati del settore primario e dell'8% di quelli dell'industria alimentare; le stesse percentuali erano 48% e 34% nel terzo trimestre 2020.

Terzo e quarto trimestre 2021 restano fortemente condizionati, scrive Ismea, dalla fiammata dei prezzi delle materie



prime. L'incremento dei listini agricoli nel terzo trimestre è del 14,7% rispetto a un anno prima, ed è la sintesi dell'aumento di quasi il 20% dei prodotti vegetali e del 10% dei zootecnici. Sul fronte dei mezzi correnti di produzione, Ismea rileva un aumento annuo del 7,2%, di riflesso ai rincari di prodotti energetici (+24,4%), mangimi (+8,4%) ristalli (+7,3%) e concimi (+10,8%).

Tornando all'export, da gennaio ad agosto, le spedizioni di tutte le principali produzioni Made in Italy sono in aumento. Tra i segmenti di maggior successo, sottolinea Ismea, si confermano i vini, formaggi stagionati, pasta, prodotti da forno e preparati a base di pomodoro. La dinamica non è tuttavia omogenea. In particolare, sono cresciuti i prodotti della panetteria e pasticceria (+18% valore e +16% volume sul 2020), **i vini (+15,5% valore, +8% volume)** e i formaggi e latticini (+11% e +9%). In calo la pasta (-9% e -14%) e i preparati e conserve di pomodoro (-2% e -10%) ma nel 2020 registrarono forti aumenti. Per quanto riguarda il vino, i 14 milioni di ettolitri spediti finora oltre confine, per quasi 5 miliardi di euro, fanno *"ben sperare"* scrive Ismea *"sulla riconferma anche a fine 2021 della leadership mondiale dell'export in volume e il superamento, per la prima volta, dei 7 miliardi di euro"*.

Indice dei prezzi dei mezzi correnti di produzione vino (2010=100)

	20/19	T3 2020	T4 2020	T1 2021	T2 2021	T3 2021
Vino	-2,8	-3,5	-2,8	-1,0	+2,7	+5,5

fonte: Ismea

CASO PROŠEK. Sistema Prosecco presenta formale opposizione alla Commissione Ue

I tre consorzi di tutela appartenenti al Sistema Prosecco hanno depositato presso la Commissione europea l'opposizione alla richiesta

croata di riconoscimento della menzione tradizionale Prošek, **come previsto dalla legge, che concede ai soggetti che hanno un legittimo interesse due mesi di tempo dopo la pubblicazione della domanda di riconoscimento in Gazzetta ufficiale europea**. Non tanto per una questione economica, dal momento che le poche decine di migliaia di bottiglie del vino fermo passito della



Dalmazia non possono certo scalfire la forza commerciale delle bollicine italiane, quanto per una questione di principio. Il messaggio congiunto di Asolo Prosecco Docg, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e Prosecco Doc è stato molto chiaro: *"Qualcuno sostiene che dietro la nostra battaglia ci siano solo degli interessi economici"*.

Niente di più sbagliato, la verità è che noi combattiamo per salvaguardare i principi che sono alla base del sistema delle Indicazioni Geografiche che sarebbero fortemente minati da un problema evocativo come questo". Proble-

ma che non riguarda solo il Prosecco: *"Se dovesse passare un certo tipo di messaggio, a essere sotto attacco non sarebbe solo il nostro prodotto ma l'intero mondo delle Denominazioni di origine"*.

A sottolineare anche la confusione e l'effetto domino che potrebbero crearsi a causa della convivenza sul mercato di due prodotti con nomi simili è Ugo Zamperoni, alla guida dell'Asolo Prosecco Docg: *"Una ricerca di mercato, commissionata proprio da Sistema Prosecco, che ha avuto come focus ben sei Paesi, dimostra che per la maggioranza dei consumatori, sia croati che degli altri cinque Paesi europei scelti all'interno dell'Unione, un vino etichettato con il termine Prošek non sia diverso da un Prosecco"*.

FOCUS PREZZI

Rialzo dei rossi a novembre



A novembre il mercato dei vini da tavola si è tinto di rosso. Dopo i primi mesi della campagna in cui il segmento del colore era apparso meno dinamico rispetto ai bianchi, nelle ultime settimane c'è stata sicuramente una maggior dinamicità della domanda e i listini si sono mossi di conseguenza. Il prezzo medio Ismea dei rossi comuni, infatti, si è attestato a 4,50 euro l'ettogrado contro i 4,36 euro di ottobre. Di contro, si è vista una certa stanchezza sul fronte dei bianchi che si sono fermati a 4,11 euro l'ettogrado dopo il 4,27 di ottobre. Aumenti generalizzati, invece, per il prodotto spagnolo: rossi a 3 euro/ettogrado e bianchi a 2,74 euro. Il bilancio del primo quadrimestre di campagna per i vini da tavola italiani comprende un incremento a due cifre per i bianchi sullo stesso periodo 2020, mentre per i rossi l'aumento è "fermo" al +8%.

Anche risalendo la piramide qualitativa si registrano listini in ascesa ([vedi approfondimento a pag. 30](#)). Le Igt soprattutto negli ultimi due mesi hanno spinto sull'acceleratore. Ad esempio: da agosto a novembre l'Emilia è cresciuta del 13% in media nei bianchi e del 10 con l'indicazione Lambrusco. A due cifre la crescita del Rubicone, maggiore nel Trebbiano rispetto al Sangiovese. Per l'Igp Puglia, buona performance sui rossi, mentre l'Igp Terre di Sicilia mette a segno un aumento uniforme nei due segmenti.

Salgono anche le Dop cresciute del 6% da inizio della campagna. Il Prosecco ha aperto la campagna a 200 euro e già a novembre ha toccato i 215 euro l'ettolitro, mentre la Docg Conegliano Valdobbiadene si è attestata a 275 in crescendo anch'essa da inizio campagna. Non sono da meno gli spumanti metodo classico Franciacorta e Trento. Restando sempre a Nord-Est è buona la progressione del Delle Venezie, che nella tipologia Pinot grigio è passata da 85 euro/ettolitro di luglio agli attuali 110 euro.

Ora, **la grande incognita è legata a quanto tale aumento alla produzione si andrà a comporre coi rincari nelle fasi successive della filiera**. E quanto tutto questo sarà accettabile e comprensibile da parte del mercato, soprattutto estero.

– Tiziana Sarnari, Analista Ismea

Prezzi internazionali vini comuni (euro/ettogrado)



fonte: Ismea; Prezzi sfusi, Iva esclusa, franco partenza cantina

IMBALLAGGI. Etichetta ambientale a partire da gennaio?

Nuovi aggravati per il comparto delle bevande. A partire dal primo gennaio dovrebbe entrare in vigore la nuova legge sugli imballaggi che riguarderà anche le bottiglie di vino. Si tratta della cosiddetta etichetta ambientale che dovrebbe facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero e il riciclaggio. Il che, però, presuppone che le aziende si mettano in regola, prevedendo tutte le informazioni richieste sulla bottiglia (*vedi esempio sotto*). In particolare, "produttori hanno l'obbligo di indicare, ai fini della identificazione e classificazione

BOTTIGLIA	TAPPO	CAPSULA
GL71	FOR51	C/PVC90
Vetro	Sughero	Plastica
Raccolta Differenziata		
Verifica disposizioni del tuo Comune		

ne dell'imballaggio, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati, sulla base della decisione 97/129/CE della Commissione". **Per ogni componente serve apportare la codifica alfanumerica identificativa del materiale e le informazioni per supportare il consumatore finale alla corretta raccolta differenziata** dell'imballaggio (es. "Raccolta differenziata + Famiglia di materiale. Verifica le disposizioni del tuo Comune").

Il decreto italiano (Dl 3 Settembre 2020, n. 116) fa riferimento ad un vecchio regolamento Ue ed attualmente è in fase di parziale sospensione fino al 31 dicembre 2021. **Sospensione che potrebbe essere rinnovata attraverso il decreto Milleproroghe** atteso nelle prossime settimane. – L.S.

FINE WINE. Il Liv-ex ai massimi: nella top 10 tornano i grandi nomi. E l'Italia difende la terza posizione nella classifica a valore

Nella consueta classifica del Liv-ex Power 100 dedicata al mercato dei vini pregiati, l'Italia è meno rappresentata in questo 2021 ma non perde la sua quota a valore del 15% sul totale, in un contesto generale caratterizzato da un incremento della fiducia del mercato, da una maggiore disponibilità di denaro e di una certa frenesia che hanno fatto impennare quotazioni e compravendite alla borsa londinese del vino. Le riaperture nel post pandemia, la presidenza Biden e l'eliminazione dei dazi negli Usa, la ripresa dell'economia, i supporti dei governi per la crescita hanno riportato l'ottimismo. A settembre 2021, il mercato dei fine wine ha raggiunto i più alti livelli di sempre, e il 2021 si appresta a essere ricordato come il migliore anno per i vini pregiati. **Il Liv-ex 100 è a 364,69 (+3,85% su agosto e +17,4% sull'anno) mentre il Liv-ex 1000 è ai massimi, con 395,37 punti (+2,5% su agosto e +12,5% annuo).**

In questo 2021, gli acquirenti che nel 2019 premiarono la Borgogna e nel 2020 l'Italia, sembra si siano orientati nuovamente sui grandi classici, dopo un 2020 dominato dagli outsider. Gli analisti del Liv-ex, infatti, parlano di riequilibrio e riaffermazione dei grandi marchi appartenenti a Borgogna (in forte ripresa), Bordeaux (in calo), Champagne, Italia e Stati Uniti (*vedi tabella*). Nei numeri, nel 2021 si contano 11.839 vini scambiati (+35,6%), da 1.668 produttori (+17,5%) rispetto a un 2020 già molto positivo, in cui furono scambiati 8.734 vini, con 1.420 produttori.

Nella top 10, Domain Leroy è l'unica etichetta invariata – in prima posizione – rispetto al 2020. Ma anche Sassicaia, Dom Pérignon e Louis Roederer resistono in classifica. Tornano Chateau Lafite Rothschild, Armand Rousseau, Domaine de la Romanée-Conti (che resta anche il più caro, con 43.831 sterline per 12 bottiglie), Petrus (passato dal 69° al 7° posto in un anno). **È probabile che i collezionisti abbiano ripreso ad ac-**

La top 100 per regioni viticole

Regione	2019	2020	2021	Variaz.
Bordeaux	42	37	30	-7
Borgogna	34	24	33	9
Italia	8	17	14	-3
Champagne	7	7	8	1
Rodano	4	5	4	-1
Stati Uniti	3	5	6	1
Spagna	1	2	1	-1
Australia	1	2	2	0
Argentina	0	0	0	0
Cile	0	0	0	0
Germania	0	1	2	1

fonte: Liv-ex.com (dati a settembre 2021)

Liv-ex - top 10 - prezzi

Brand	Regione	Prezzo 12 bt. da 0,75 l.
Domaine de la Romanée Conti	Burgundy	43.831
Macallan	Scotland	37.719
Domaine d'Auvenay	Burgundy	35.537
Petrus	Bordeaux	29.107
Domaine du Comte Liger Belair	Burgundy	26.443
Le Pin	Bordeaux	25.075
Screaming Eagle	California	18.360
Rene Engel	Burgundy	15.472
Bizot	Burgundy	12.649
Armand Rousseau	Burgundy	10.902

fonte: Liv-ex (prezzi in sterline)

quistare i nomi più blasonati anche per via di un generale calo delle produzioni, scrivono gli analisti Liv-ex. In ogni modo, la richiesta del mercato per i vini italiani non si è fermata. Anzi, tra le prime 10 con maggiore crescita ci sono ben quattro piemontesi (La Spinetta, G.B. Burlotto, Giuseppe Mascarello e figlio, Giuseppe Rinaldi). Ma ci sono anche tre toscane che perdono decine di

posizioni (Ornellaia, Solaia, Biondi Santi) e altre che escono dalle prime cento posizioni, come accaduto a Luciano Sandrone, Poggio di Sotto e Quintarelli Giuseppe. Un fenomeno normale soprattutto considerando che l'anno precedente, il 2020, il numero di etichette italiane raddoppiò, passando da 8 a 17. Anche questo è un effetto del riequilibrarsi del mercato. – **G.A.**

Échézeaux 2006 del Domaine Bizot aggiudicato per 41.752 euro

Un jéroboam d'Échézeaux 2006 del Domaine Bizot (Borgogna) è stato aggiudicato per 41.752 euro sulla piattaforma francese iDealwine. **Messa all'asta con un prezzo di partenza di 7.500 euro**, la bottiglia ha innescato una battaglia di 44 offerte tra 7 diversi acquirenti, superando di gran lunga la stima iniziale. Il lotto è stato aggiudicato all'ultimo minuto a un collezionista francese.

"In più di 20 anni dalla creazione di iDealwine, non ho mai visto un mercato così dinamico" ha dichiarato in una nota Cyrille Jomand, ceo e co-fondatore di iDealwine "e nell'ultimo periodo, i prezzi sono saliti vertiginosamente per i vini pregiati, al punto di dover rivedere e aggiornare le stime ogni settimana".

Scopri i nostri
prodotti su
shop.italesse.com

L'emozione di 7 punti di perlage



—
Etoilé Sparkle
Design by Luca Bini

Italesse s.r.l.
Via dei Templari 6 loc. Noghere
34015 Muggia – Trieste – Italy

T +39 040 9235555 – F +39 040 9235251
italesse@italesse.it – www.italesse.com

italesse
Taste Like a Master

ROTARI
ALPEREGIS
LA QUALITÀ REGNA SOVRANA.



Bevi Rotari responsabilmente.

Il regno delle bollicine appartiene a loro: AlpeRegis Extra Brut, Rosé, Pas Dosé firmati Rotari. La linea di millesimati che esalta la raffinatezza, l'eleganza trentina e il carattere puro di un perlage unico.

   [rotari.it](https://www.rotari.it)

ROTARI
ALPEREGIS
TRENTO DOC

AGROALIMENTARE. Presentato l'Atlante Qualivita 2022: cultura dei territori e sostenibilità al centro del nuovo volume

Nuova edizione dell'Atlante Qualivita, punto di riferimento per la conoscenza dell'agroalimentare made in Italy, che focalizza l'attenzione sulla cultura dei territori rurali come base del nuovo riposizionamento verde dell'Italia. Presentato a Roma mercoledì 1 dicembre, edito da Treccani, l'Atlante del 2022 contiene oltre 870 schede prodotto e 16 nuove produzioni tutelate.

"Si può parlare di Dop cultura nei territori con forte identità legata alle indicazioni geografiche", ha spiegato Mauro Rosati, direttore di Qualivita. Conoscenza, promozione ed educazione alimentare sono oggi "azioni fondamentali per difendere la nostra dieta mediterranea dagli attacchi di coloro che promuovono l'omologazione nel tentativo di imporre un'unica dieta a livello globale", per il ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli. L'Atlante rappresenta una forma di tutela del made in Italy "tanto apprezzato nel mondo e purtroppo anche oggetto di imitazione e italian sounding. Motivo per cui" ha ribadito il sottosegretario Mipaaf, Gian Marco Centinaio "quanto prima renderemo operativa al ministero una task force ad hoc permanente per la sua difesa".

"Il momento è delicato e purtroppo assistiamo spesso a strumentali tentativi di indebolimento del sistema delle Ig", ha ricordato Cesare Mazzetti, presidente di Fondazione Qualivita.

ta. Con la nuova Pac, in vigore dal 2023, l'Ue e l'Italia potranno "regolamentare l'offerta di tutti i prodotti agroalimentari", ha ricordato **Paolo**

De Castro (presidente del Comitato scientifico Qualivita). Secondo **Cesare Baldrighi** (presidente di Origin Italia) sarà importante il ruolo dei consorzi di tutela nell'introdurre regole che possono facilitare il raggiungimento degli obiettivi del Green deal europeo.

"Il vino è sorgente di cultura e richiede cultura a tutti coloro che si avvicinano ad esso", ha ricordato Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi e membro del Comitato scientifico di Fondazione Qualivita, nella sua lectio magistralis. "La sostenibilità ambientale è il tema del futuro, e la cultura del cibo ha un ruolo importante da giocare in questa partita", ha concluso Massimo Montanari, docente di Storia e cultura dell'alimentazione dell'Università di Bologna.

Info: qualivita.it/atlante-qualivita-2022-treccani/

Atlante Qualivita '22 in cifre

1.056 pagine

876 schede prodotto

4 sezioni

16 nuovi prodotti

500 aggiornamenti

NOMINE. Triumvirato Francia-Italia-Spagna alla guida dell'Union des Œnologues

Sono state rinnovate le cariche dell'Union internationale des Œnologues. Si allarga la co-presidenza: **ai confermati Riccardo Cotarella (Italia) e Serge Dubois (Francia), si è aggiunto lo spagnolo Jordi Santiago.**

L'assemblea generale si è svolta il 25 novembre scorso a Milano. Accanto ai tre co-presidenti lavoreranno, come vicepresidenti, il francese Pierre Luis Teissedre e l'italiano Emilio Renato Defilippi. Il tedesco Edmund Diesler è stato eletto segretario generale, mentre la svizzera Simone De Montmollin tesoriere. Due i revisori contabili: Richard Bastien (Canada) e Reinhard Eder (Austria).

Intesa totale, in assemblea, sulla riforma dello Statuto per una maggiore rappresentatività e coinvolgimento delle associazioni non composte da enologi. Si è, inoltre, ritenuto opportuno avviare un processo che porti alla valorizzazione dei giovani con una commissione ad hoc. Attenzione è stata posta anche ai concorsi enologici mondiali, dove si ritiene utile avere un rappresentante dell'Uioe così da garantire il rispetto delle norme.

Tra le altre decisioni, il **rafforzamento della comunicazione, con la creazione di una commissione presieduta da Riccardo Cotarella**, col compito di promuovere l'attività dell'Union attraverso il restyling del sito internet, le piattaforme social e anche scambio di articoli tra le varie riviste nazionali. L'assemblea generale tornerà a riunirsi in Spagna, in occasione del concorso enologico in Galizia (27-30 aprile 2022).



Il 75esimo Congresso Assoenologi rinviato a marzo 2022

Dopo l'edizione a distanza del novembre 2020, salta a causa della pandemia il Congresso di Assoenologi del 2021. **L'appuntamento era previsto a Verona il 3, 4 e 5 dicembre**, per una tre giorni intensa di relazioni, tavole rotonde, degustazioni e una serata di gala con il concerto per i 130 anni dell'associazione. Gli organizzatori hanno rinviato il tutto a marzo 2022.

"La difficile decisione è stata all'unanimità assunta dal cda di Assoenologi" come si legge in una nota ufficiale "dettata dall'inasprirsi della situazione pandemica, che non permetterebbe di vivere in tranquillità un evento così particolare come la annuale assise degli enologi ed enotecnici italiani". Si lavora, quindi, sulle date del 4, 5 e 6 marzo, come ha annunciato il presidente Riccardo Cotarella. Il programma del 75esimo Congresso sarà quindi riproposto quasi fedelmente a marzo, sempre a Veronafiere, con la presenza dei ministri Patuanelli, Garavaglia e Brunetta.

assoenologi.it

FOCUS

COLLI ORIENTALI. Una Tasting Academy a prova di enoturisti

a cura di Gianluca Atzeni

150esimo anniversario dalla nascita del Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo è stato, purtroppo, festeggiato nell'anno della pandemia, il 2020, ma la pausa obbligatoria di riflessione ha prodotto risultati importanti in quest'area del Friuli-Venezia Giulia, sul fronte delle strategie di promozione. Se, infatti, è vero che dalle crisi derivano importanti cambiamenti, da queste parti sono state bruciate le tappe.

LA TASTING ACADEMY. Ad aprile 2021 ha, infatti, aperto le porte la Tasting Academy, luogo dedicato alla formazione di alto livello dei professionisti e alla promozione non solo dei vini ma di tutto l'agroalimentare regionale per gli enoturisti. "La nostra Academy" spiega a Tre Bicchieri il presidente **Paolo Valle** "offre un percorso gustativo-sensoriale, tecnico e culturale su tutta la denominazione". Dall'apertura sono state oltre 700 le visite registrate, di cui 80% da fuori regione e circa 50% di stranieri. **Oltre 30 dispenser, una postazione multimediale hi-tech per dialogare online e su un grande schermo col trade mondiale,** "uniti a tutto il patrimonio di dati raccolti dai nostri tecnici in oltre 15 anni di lavoro (inseriti nella relazione "Le stagioni e le uve"; ndr), ci consentono di presentare all'utente una mappa territoriale dettagliata, con solide basi scientifiche su microclima e fitosanitari, e un panorama delle nostre eccellenze". Insomma, oggi, spiegare e comprendere la varietà dei Colli Orientali è una sfida molto più alla portata rispetto al passato. E un valore aggiunto per la comunica-



zione di tutta la regione friulana che sta promuovendo un turismo di qualità.

L'ANNATA 2021. Nei 1.850 ettari rivendicati a Doc, a cui si aggiungono altri 100 ettari a Docg (Ramandolo, Rosazzo e Colli Orientali Friuli Picolit), si prevede un lieve calo rispetto ai 114mila quintali di uve del 2020 mentre la qualità dei vini è attesa a livelli molto alti: "Rispetto alla media, stiamo registrando lunghe fermentazioni. Significa" spiega Valle "che avremo un grado alcolico alto, ma un quadro acido ideale e ottimi profili aromatici".

IL MERCATO. Gli oltre 170 soci, dopo gli 8,62 milioni di bottiglie del 2019, hanno registrato un -19% nel 2020 mentre nel primo semestre 2021 la stima è di +15%, con l'auspicio di "tornare ai livelli 2019" dichiara Valle "se non ci saranno intoppi legati alla pandemia". Le aziende socie coltivano prevalentemente il vitigno friulano, ma i Colli Orientali sono anche culla di sauvignon, chardonnay e pinot grigio. Su quest'ultimo si

Il consorzio in cifre

170 soci**1.950** ettari rivendicati**114.000** quintali di uve**78.000** ettolitri rivendicati**7 milioni** di bottiglie**5%-10%** aziende bio

sono concentrate le recenti modifiche al disciplinare, che ha **istituzionalizzato la tipologia Pinot grigio ramato**: "Speriamo sia un'opportunità di mercato dal 2022, se l'iter arriverà rapidamente al Mipaaf".

BIOLOGICO. Una quindicina di imprese è bio: percentuale non alta. Ma il Consorzio farà più comunicazione e, intanto, ha adottato **un protocollo di lotta integrata "Natura vitis", regola l'uso dei fitofarmaci**: "Nel corso degli anni, le 20 imprese seguite dai tecnici consortili hanno ridotto del 20% la quantità di pesticidi in vigna. Vogliamo proseguire sulla strada della sostenibilità" conclude "offrendo ai produttori un supporto tecnico-burocratico ad hoc".

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

HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO 

zignagovetro.com

ROSATI 1. Una cattedra universitaria per i vini di Provenza

Una cattedra universitaria per la ricerca sui vini rosati di Provenza. **L'annuncio è della scuola di management Kedge, assieme al Consorzio vini di Provenza (Civp) e la Cassa di risparmio Costa Azzurra.**

La ricerca si concentrerà su tre elementi: uno studio sui consumatori di vino rosato, uno sulla colorimetria e uno sulla neuro-enologia. *“L'insieme di questi tre assi di studio dovrebbe accendere una nuova luce sulle strategie per i vini di Provenza”*, ha dichiarato Thierry Lorey, responsabile della cattedra e ricercatore sul marketing del vino (membro del centro di eccellenza Food, wine & hospitality di Kedge). Al lavoro parteciperanno anche il Rosé research and experimentation center di Vidauban e Valérie Bonnardel, docente del Dipartimento di Psicologia (Università di Winchester).



ROSATI 2. Il Chiaretto di Bardolino entra in Rosés de terroirs



Unici produttori italiani, i due brand Le Fraghe e Guerrieri Rizzardi sono stati invitati a far parte dell'associazione Rosés de terroirs, gruppo francese nato nel 2020 e attivo nel riconoscimento e nella valorizzazione dei rosati. Di fatto, il vino Chiaretto di Bardolino entra nella grande famiglia dei rosé di alta qualità. Le cantine guidate dai fratelli Agostino e Giuseppe Rizzardi e dalla vignaiola Matilde Poggi hanno partecipato il 30 novembre scorso alla prima assemblea generale dell'associazione, svoltasi a Tavel, cittadina nota per aver creato la prima Dop al mondo dedicata solo ai rosati nel 1936. *“Siamo orgogliosi che il vino rosa del lago di Garda veronese rappresenti il nostro Paese tra i più prestigiosi dei rosé francesi”* commenta il presidente del Consorzio, Franco Cristoforetti *“ed è un segno ulteriore del successo della nostra denominazione, leader di mercato in Italia”*.

L'associazione intende accelerare il riconoscimento dei rosé di terroir in Francia e nel mondo e sviluppare un segmento di mercato dedicato ai rosé con profonde radici storiche e fortissima identità territoriale. Tra i fondatori ci sono Château de Pibarnon, La Bastide Blanche, Domaine La Suffrène, Domaine de Terrebrune, Château de Roquefort. Per Le Fraghe e Guerrieri Rizzardi l'appuntamento per la prima uscita pubblica avverrà a Wine Paris & Vinexpo Paris, a Parigi dal 14 al 16 febbraio 2022.

ALSAZIA. Il Consorzio rende obbligatorio il residuo zuccherino in etichetta

Passi avanti verso il consumatore da parte del Consorzio vini d'Alsazia che dal 2021 indicheranno obbligatoriamente in etichetta la menzione del grado zuccherino su tutti i vini a denominazione (Aoc) Alsace o Vin d'Alsace. **La filiera punta a facilitare le scelte dei consumatori**, dando anche un contributo ai professionisti meno esperti nello scoprire l'offerta dei vini della regione e, infine, renderà più semplici gli abbinamenti con le proposte gastronomiche.

Ciascun produttore potrà scegliere se usare i termini dedicati (secco sotto i 4 grammi/litro; demi-sec sopra 4 e sotto i 12 g/l; morbido sopra i 12 e meno di 45 g/l; dolce sopra i 45 g/l) oppure una grafica che indichi il grado zuccherino tramite una freccia in corrispondenza dell'esatta grammatura (vedi immagine). La novità riguarda anche le pubblicità e i materiali di comunicazione, dai dépliant ai listini prezzi.





LIQUORE CON INFUSO DI FRUMENTI DI SICILIA ED ERBE

GRANAMARO: LO SPIRITO GENEROSO DEI GRANI SICILIANI.

Dalla sapiente infusione
di frumento ed erbe
aromatiche nasce
Granamaro, il liquore
digestivo che esprime tutta
la ricchezza della Sicilia.



RIGGI M. & A. FRATELLI S.R.L.

VIA BORREMANS, 116 • C.DA BUSITI
93100 CALTANISSETTA • SICILIA • ITALIA
T/F: 0934 555070 • E: info@moliniriggi.it

MOLINIRIGGI.IT | TERRAESALUTE.COM



ETNA DOC. Meno uve per il 2021 ma qualità eccellente

È tra le vendemmie più tardive dello Stivale, con vigneti che vanno dai 400 a oltre 1.000 metri. Anche per la Doc Etna la raccolta 2021 sui quattro versanti si è chiusa, consentendo al Consorzio di tutela di fare un primo bilancio. "Quest'anno" a parlare è il direttore **Maurizio Lunetta** (foto) "a fronte di un lieve calo produttivo presente un po' ovunque, registriamo una qualità e sanità delle uve sia a bacca bianca che rossa davvero entusiasmante".

Una vendemmia iniziata tra fine agosto e inizio settembre, lievemente in anticipo in buona parte degli areali di produzione, ma che si è protratta a lungo,

come di consueto, concludendosi a fine ottobre e, solo in pochi casi, a inizio novembre. La siccità, che ha caratterizzato i mesi precedenti la vendemmia, è un tratto comune in tutti i versanti e ha influito sulla quantità complessiva, riducendola lievemente sul 2020. L'arrivo delle piogge, anche se in modo non uniforme, ha poi prolungato la maturazione delle uve e la fase vendemmiale, consentendo un'ottima maturazione fenolica e un perfetto equilibrio complessivo.



Buone notizie sul fronte imbottigliamento dei primi 10 mesi 2021: **gli ettolitri di Etna Doc imbottigliati sono 31.675, poco più del 15% sui dieci mesi 2020.**

"Dati ancora incoraggianti, come quelli che avevamo registrato anche alla fine del primo semestre" continua Lunetta. Merito della riapertura dell'Horeca, principale canale di riferimento e degli "ottimi segnali provenienti dall'export, che continuano a sostenere i ritmi dell'imbottigliamento di un po' tutte le tipologie".

Filigrano nuovo presidente del Consorzio del Primitivo di Manduria

Solo due mesi di presidenza per Francesco Delle Grottaglie alla guida del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria. Al suo posto, che ha rinunciato all'incarico per motivi personali, ci sarà Francesco Filigrano **classe '67, coltivatore diretto e vicepresidente della cantina sociale Cantolio Manduria**. Un mandato nel segno della continuità, come ha detto lo stesso Filigrano: "Ringrazio l'operato dell'ex presidente Delle Grottaglie e porterò con impegno e dedizione le linee guida del consiglio di amministrazione". Ad affiancare il neopresidente, i vice Novella Pastorelli e Roberto Erariomente i consiglieri sono: Dalila Gianfreda, Francesco Delle Grottaglie, Benedetto Lorusso, Cosimo Pompigna, Giovanni Dinoi e Raffaele Sammarco.



VINI DI ROMAGNA. Segno meno ma per il Sangiovese l'annata è tra le migliori dell'ultimo ventennio

"La qualità dell'annata 2021 è sicuramente buona, ma dal punto di vista quantitativo dobbiamo mettere un segno meno rispetto allo scorso anno". Sono le parole di **Ruenza Santandrea**, presidente del Consorzio Vini di Romagna, che traccia un bilancio della vendemmia 2021 per il distretto vitivinicolo romagnolo: "Questo andamento ha interessato diversamente collina e pianura. Infatti, **in collina possiamo registrare cali produttivi che oscillano tra 20% e 30%, mentre la pianura è stata più generosa, scontando comunque un calo produttivo mediamente del 5%**".

I tecnici del Consorzio hanno sottolineato come l'effetto siccità del 2021 sia stato mitigato da una riserva idrica importante dovuta a un dicembre 2020 tra i più piovosi dal 1961. Il gelo di primavera ha danneggiato areali non ampi coinvolgendo le uve precoci (Longanesi, Chardonnay, Trebbiano e qualche Sangiovese). Le basse temperature di maggio hanno rallentato le fasi fenologiche, mentre un'estate calda e asciutta ha accelerato la maturazione. I grappoli si sono presentati più piccoli e spargoli con positive ripercussioni sullo stato fitosanitario: poca peronospora e meno mal dell'esca, mentre l'oidio è stato presente. Quindi, la riserva idrica e l'irrigazione di soccorso hanno consentito una inaiatura tra fine luglio e primi di agosto.

Nel dettaglio, per Pignoletto e Albana si registra un calo di volumi ma una qualità sanitaria e sensoriale ineccepibili. Il Consorzio ipotizza che la 2021 sia una delle migliori annate del decennio per i vini di Albana. Oltre a un Trebbiano romagnolo con tenori zuccherini e ph ideali per le basi spumante, è il Sangiovese a sorprendere: "I risultati sono degni di nota per colore, struttura e profilo olfattivo. Troveremo vini di Sangiovese ricchi di estratto, dal buon tenore alcolico, maturi e con una buona propensione all'invecchiamento. Si ipotizza una delle migliori annate dell'ultimo ventennio". Archiviata la vendemmia 2021, il Consorzio è già al lavoro per il prossimo anno e per Vini ad Arte 2022, che si terrà dal 22 al 24 maggio a Faenza.

Il consorzio in cifre

114 aziende
7 cantine cooperative
5 imbottiglieri
102 produttori vinificatori
Dop tutelate:
1 Docg, **5** Doc, **4** Igt

ANTEPRIME. Grandi Langhe torna in presenza. Appuntamento a Torino il 31 gennaio e il primo febbraio



Con il 2022 tornano le anteprime in presenza. Ad aprire il giro, il 31 gennaio e il primo febbraio a Torino, sarà Grandi Langhe 2022, organizzata dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dal Consorzio Tutela Roero.

Oltre 200 cantine del territorio presenteranno le proprie etichette negli spazi di OGR – Officine Grandi Riparazioni nel capoluogo piemontese, luogo strategicamente scelto sia per riflettere la crescita della manifestazione che per garantire il rispetto delle normative sul distanziamento.

La manifestazione, giunta alla sesta edizione dopo lo stop del 2021, accoglierà inoltre 50 buyer selezionati provenienti da Usa, Canada,

Uk e Scandinavia. Enotecari, buyer, ristoratori e importatori italiani e internazionali potranno iscriversi alla più grande degustazione dedicata alle denominazioni di Langhe e Roero a partire da lunedì 6 dicembre sul sito grandilanghe.com.

Con una novità importante: **per la prima volta anche agli appassionati potranno accedere all'evento**, durante una sessione a loro interamente dedicata, lunedì 31 gennaio dalle 18.30 alle 21.30, in collaborazione con Ais Piemonte. I partecipanti dovranno necessariamente iscriversi in anticipo sul sito web, stampare e presentare il proprio biglietto d'ingresso, unitamente al green pass.

Con l'apertura ai privati il Consorzio prosegue la sua strategia promozionale volta a stabilire sempre di più un filo diretto con i consumatori finali, che per la prima volta dalla nascita della manifestazione potranno degustare le oltre 1500 etichette presenti.

L'elenco delle cantine partecipanti è disponibile sul sito grandilanghe.com.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2022



Valdobbiadene Rive di Guia
Extra Brut Otreval '20
LA TORDERA

In provincia di Treviso più precisamente tra Conegliano e Valdobbiadene nel territorio del Prosecco Superiore sorge l'azienda La Tordera della famiglia Vettoretti. L'azienda si estende su 70 ettari di vigneto e produce vini all'insegna della sostenibilità e del legame con il territorio. Con Marco Sabellico assaggiamo il Valdobbiadene Rive di Guia Extra Brut Otreval '20. Dal colore paglierino verdolini dai riflessi brillante e dal perlage fine con una schiuma cremosa. Al naso è elegante e fresco con note di frutta bianca e gialla, agrumi e note floreali. Al palato è asciutto, intenso, fresco, ricco di frutto, sorretto da una bella vena acida. Ottimo da abbinare a pesce crudo, crostacei, ma anche le frittiture come per esempio le moeche.

Visita il sito: www.latordera.it/it/
e conosci la referenza: www.latordera.it/it/products/otreal-rive-di-guia-extra-brut/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CWvyFQ3tqzN/



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

IL CONSORZIO SI RACCONTA/Primitivo di Manduria

IL TERRITORIO

Il Primitivo di Manduria nasce in un territorio tra terra e mare, scandito dai muretti a secco, costruiti e mantenuti con pazienza certosina, che limitano migliaia di appezzamenti curati con passione e pazienza centenaria: distese di vigneti, in gran parte ad alberello, sia nelle forme più moderne, ma anche nelle forme più antiche; vigne che arrivano sul mare e che si alternano con gli ulivi, le masserie, i palazzi e le chiese. **L'areale del Primitivo di Manduria ha il suo culmine a Manduria, ma sono 18 Comuni nelle province di Taranto e Brindisi che producono la grande Doc.** Come per tutti i grandi vini, la nobiltà del Primitivo di Manduria è il risultato dell'interazione tra il peculiare ambiente pedo-climatico della zona d'origine, la varietà di uva e le tecniche vitivinicole dei vignaioli.

IL CONSORZIO

Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, nato nel 1998, lega, sostiene e valorizza la grande Dop, e raduna una squadra composta da 62 cantine e oltre 1.800 soci viticoltori. Oggi la Doc pugliese rientra nella Top five dei vini più esportati con un volume d'affari che si aggira intorno ai 182 milioni di euro

"Il Primitivo di Manduria vive una delicata fase di crescita. Per tanti anni, i viticoltori e le cantine della nostra Dop si sono dedicati alla produzione, alla vendita e alla distribuzione, compiendo passi da gigante" dichiara il presidente Francesco Filograno "Ora è giunto il momento di lavorare tutti insieme: come singolo produttore si possono fare alcune cose, come Consorzio molte altre. Il nostro Primitivo di Manduria è molto amato all'estero per il suo straordinario appeal e proprio per questo è il prodotto sul quale maggiormente si possono concentrare fenomeni di imitazione. Per questo, le nostre misure di intervento saranno intensificate non solo per difendere i produttori ma anche i consumatori".



L'ENOTURISMO

A livello enoturistico la zona attrae sempre di più gli appassionati grazie alla commistione di antiche pratiche contadine e moderne tecniche di vinificazione, da vivere durante i tour nei vigneti proposti dalle varie aziende, oltre alle svariate degustazioni abbinate ai prodotti gastronomici locali. È un legame molto stretto quello tra vino e territorio, che dà a questi luoghi un fascino particolare, che racconta una storia antica e appassionante.

In cifre

62 aziende
1.800 viticoltori
5.000 ettari vitati
18 comuni tra Taranto e Brindisi
28 milioni di bottiglie
182 milioni di fatturato
70% quota export

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE



Nonostante il grande successo dei suoi "fratelli secchi" (Primitivo di Manduria Doc e Primitivo di Manduria Riserva Doc), il Primitivo Dolce Naturale vanta un posto speciale tra i vini italiani. Raggiunge il clou proprio con il cioccolato fondente, in particolare con quello ad alte percentuali di cacao perché l'equilibrio tra l'amaro e il sapore dolce e distintivo di questo voluttuoso rosso, formano una coppia inseparabile, senza che né uno né l'altro cedano. **Ottimo alleato anche per gustare al meglio i dolci di pasticceria secca, è anche un suadente vino da meditazione** grazie alle elevate gradazioni alcoliche sempre supportate da struttura e sapore. Per produrlo si parte dal 100% di uve primitivo coltivate esclusivamente nelle province di Taranto e Brindisi; la vinificazione segue all'appassimento su pianta o su graticci. Il risultato è un vino di grande fascino e stoffa, dalla dolcezza intrigante.

❖ Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria - Manduria (TA)
 Uggiano Montefusco - c.da Piscine - 099 9796696 - consorziotutelaprimativo.com

BILANCI. Gdo e nuove abitudini spingono i ricavi di Cavit a 271 mln

Anno fuori dall'ordinario per Cavit che nei giorni scorsi ha dato il via libera al bilancio consolidato 2020/21, chiuso a maggio 2021. L'emergenza Covid e il mutare delle abitudini di consumo hanno spinto le vendite della cooperativa trentina, che **ha confermato alla presidenza Lorenzo Libera**. Il fatturato consolidato è cresciuto del 29% passando, da 209,7 milioni di euro a 271 mln di euro, determinato dalla crescita organica e per effetto del consolidamento a 12 mesi delle società di recente acquisizione. Oggi il Gruppo è formato dal Consorzio Cavit, a cui fanno capo le società Cesarini Sforza, Casa Girelli, Glv (all'80%) acquisite nel dicembre 2019, oltre che la Kessler Sekt controllata al 50,1%. La posizione finanziaria netta si è rafforzata, fa sapere il Gruppo, che con 38,3 milioni di euro torna ai livelli pre-acquisizione.

Sia in Italia sia all'estero, Cavit ha incrementato le vendite in Gdo, principale driver per i ricavi 2020/21, periodo caratterizzato da lockdown e smart working diffuso. Il



Gruppo segnala ottimi risultati per Müller Thurgau. Mentre nel canale Horeca, nonostante la riduzione dei consumi fuori casa nei mesi a cavallo dei due anni, il trend è decisamente positivo per la spumantistica premium con un +27% per Altemasi TrentoDoc. All'estero (che vale il 75% del fatturato), il Gruppo Cavit segnala le crescite in Usa e Canada (primo sbocco) con +25%, e buone performance in Belgio, Olanda, Svezia, Danimarca, Germania, Repubblica Ceca, Svizzera, Austria e Russia. Criticità segnalate in Cina e Regno Unito (effetto Brexit).

Il direttore generale di Cavit, **Enrico Zanoni** (foto), parla di situazione di forte incertezza: *"Stiamo assistendo a un progressivo ritorno dei consumi al periodo pre-Covid con un potenziale calo delle vendite in Gdo che potrebbe avere ripercussioni sul prossimo esercizio, ma grazie alla diversificazione e alla massa critica raggiunte, siamo convinti che continueremo a generare valore per i nostri associati in modo sostenibile in un'ottica di lungo periodo"*. – G.A.

VALPOLICELLA. Taglio del nastro per la nuova cantina di Fumane di Gerardo Cesari

Nuova cantina nel cuore della Valpolicella Classica per la Gerardo Cesari, la storia azienda veronese che, fondata nel 1936, dal 2014 è proprietà del gruppo Caviro. La nuova struttura, che si trova a Fumane, sarà dedicata all'appassimento, alla pigiatura e alla fermentazione dell'Amarone e del Ripasso.

I lavori di costruzione sono cominciati quattro anni fa, per un investimento totale di 20 milioni di euro.

"Un impegno significativo" ha spiegato il presidente del gruppo Caviro **Carlo Dalmonte** *"per realizzare un progetto all'avanguardia perfettamente integrato nel cuore della Valpolicella che ponesse al centro la qualità dei prodotti firmati Cesari nel pieno rispetto delle risorse e dell'ambiente. Sostenibilità e valorizzazione di ciò che proviene dalla terra, ecco i grandi pilastri su cui si regge la nostra struttura"*. L'obiettivo è raggiungere un volume produttivo di 4 milioni di bottiglie all'anno. Nella prima fase è stato realizzato un fruttai all'avanguardia, tra i più grandi della Valpolicella, dotato di avanzate tecnologie di controllo dell'umidità che incanalano l'aria naturale della valle per massimizzare la qualità dell'appassimento delle uve. Al fruttai sono state poi affiancate una cantina di vinificazione all'avanguardia, per poter vinificare direttamente in loco e una cantina di stoccaggio interrata in grado di ospitare fino a cinque annate di Amarone. **Completano la struttura un magazzino di imbottigliamento, due sale degustazione e un elegante negozio**, progettato e arredato con gli elementi distintivi che richiamano il territorio, come gli eleganti espositori semicircolari in legno e ferro, che ricordano la splendida Arena di Verona.

"La nuova cantina di Fumane unisce insieme la tradizione e l'innovazione. Un esempio di come si possa coniugare la sostenibilità ambientale con quella economica, con un'attenzione anche al paesaggio dal punto di vista estetico e architettonico" ha commentato il sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, presente al taglio del nastro.



Terre Cevico entra nel capitale di Orion Wines

Si consolida in maniera ufficiale il decennale sodalizio tra Consorzio cooperativo Terre Cevico e la Orion wines. I due brand (che da alcuni anni collaborano sui vini di Puglia e Sicilia) hanno definito un accordo di partnership **per valorizzare, nel solco della sostenibilità, i vini che le due realtà producono e commercializzano sui mercati mondiali**. Terre Cevico (con ricavi di quasi 160 milioni di euro) ha acquisito una quota parte del capitale di Orion Wines (fatturato da 30 mln), non resa nota ma al di sotto del 50%. La nuova realtà integrerà marketing, competenze commerciali ed enologiche. Per Marco Nannetti (presidente di Terre Cevico) si tratta di una "mossa naturale" e di "collaborazioni che hanno portato a legare maggiormente le due aziende". Alessandro Michelin (Orion wines) evidenzia come l'accordo permetterà di "affrontare in maniera più forte e strutturata le richieste dei mercati".



SIRCH®

SIRCH sarl
Cividale del Friuli - Udine - Italia
Via Fornalis 277/1
info@sirchwine.com

Il “Rinascimento” dello Schioppettino di Prepotto

Lo Schioppettino moderno dell'area storica di Prepotto nasce con la vendemmia 1977 quando Walter Filipputti portò delle innovazioni che, per l'epoca, furono considerate rivoluzionarie e per alcuni blasfeme: sia nella vinificazione – sul modello della Borgogna – sia per il suo affinamento in barrique. Il vino di questa storica **varietà autoctona** fu il **primo** ad essere affinato in barrique del **Friuli Venezia Giulia**. Lo Schioppettino si meritava l'onore di essere il capostipite di un nuovo stile che guardava all'eleganza, alla valorizzazione dei suoi aromi speziati, alla capacità di invecchiare e soprattutto proporsi alla ristorazione di alta gamma.

Dal 2011 gli venne dedicata la sottozona Schioppettino di Prepotto, all'interno della più ampia DOC Friuli Colli Orientali.

www.sirchwine.com



EVENTO. Cantine Aperte a Natale per tutto dicembre

Si chiude con Cantine Aperte a Natale il calendario degli appuntamenti 2021 per il Movimento turismo del vino (Mtv). Per tutto dicembre, decine di aziende in tutta Italia (dal Trentino-Alto Adige alla Sardegna, dal Piemonte alla Puglia) si preparano ad accogliere gli enoturisti per celebrare e brindare insieme alle festività e all'inizio di un nuovo anno. Previste degustazioni, visite guidate, cene tipiche a lume di candela, mercatini, musica, iniziative culturali, ma anche laboratori sensoriali dedicati ai bambini, dolci tradizionali, showcooking di ricette tipiche del Natale e confezioni regalo limited edition.

Nicola D'Auria, presidente di Mtv Italia, nota come la complessa e limitante situazione legata alla pandemia non abbia impedito lo svolgimento degli eventi Mtv: *"Qualità dei visitatori e alto livello della proposta offerta dalle Cantine associate hanno consentito una ripresa importante del movimento enoturistico che ci ha trovato pronti"*. Per partecipare alle attività di Cantine Aperte a Natale è necessaria la prenotazione e l'accesso sarà consentito solo con green pass.

I programmi sono costantemente aggiornati sui portali: movimentoturismovino.it e movimentoturismovinolive.it



supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Lorenzo Ruggeri,

Tiziana Sarnari

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

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 ALL'11 DICEMBRE

❖ GUSTO DI-VINO

Siena
presso "Siena experience
italian hub"
via Massetana Romana, 58b
sieitalianhub.com

FINO AL 19 DICEMBRE

❖ HAPPY TRENTODOC

Trentino (varie sedi)
tastetrentino.it

3 DICEMBRE

❖ LAKE COMO WINE FESTIVAL

centro storico
in ristoranti, bar e negozi
fino al 5 dicembre
lakecomowinefestival.it

4 DICEMBRE

❖ LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Santa Massenza (Trento)
centro storico
fino all'8 dicembre
[tastetrentino.it/
nottealambicchi](http://tastetrentino.it/nottealambicchi)

4 DICEMBRE

❖ CALICI SOTTO L'ALBERO

Firenze
Hotel Albani
via Fiume, 12
dalle 10.30 alle 18.30

6 DICEMBRE

❖ IL VINO FA BENE

seminario degustativo
Roma
Hotel Imperatori
via Guido Gonella, 15
dalle ore 18.00

7 DICEMBRE

❖ SANNIO TOP WINES 2021

Torrecuso (Benevento)
presso Cantine Iannella
via Tora
sanniodop.it

11 DICEMBRE

❖ TORINO WINE WEEK

Torino
Museo del Risorgimento
e ristoranti e locali
del centro storico
fino al 19 dicembre
torinowineweek.it

13 DICEMBRE

❖ TOP ITALIAN FOOD

ore 18.30 Tavola rotonda
"La promozione della
qualità italiana nel mondo"
ore 20.30 cena
"Vi cuciniamo per le feste"
coi talent
di Gambero Rosso Channel
Roma
Marriot Park Hotel
via Colonnello
Tommaso Masala, 54

15 GENNAIO

❖ NEBBILO NEL CUORE

Centro Congressi Barcelò
Aran Mantegna
Roma
via Andrea Mantegna 130
fino al 16 gennaio
nebbioloneluore.com

23 GENNAIO

❖ EVOLUZIONE NATURALE

Grottaglie (Taranto)
Antico convento
dei Cappuccini
fino al 24 gennaio
evoluzionenaturale.org

31 GENNAIO

❖ GRANDI LANGHE

Torino
fino al 1 febbraio 2022
grandilanghe.com

14 FEBBRAIO

❖ WINE PARIS - VINEXPO PARIS

Parigi
Paris Expo -
Porte de Versailles
fino al 16 febbraio
vinexposium.com/
wineparis-vinexpo/



Which character are you?



*"Sono fatte della stessa sostanza di cui son fatti i sogni!
Nello spazio d'un sorso è racchiuso il loro intenso aroma „
E' così che le avrebbe descritte il nostro amato William!*

Sul palcoscenico delle birre italiane, entrano in scena le nuove Zerocinquanta.

zerocinquanta.beer  

ZEROCINQUANTA

Birra prodotta in Italia non filtrata

Le grandi cantine della Valle d'Aosta



50, STRADA REGIONALE 20 | 11010 AYMAVILLES (AO) | WWW.LESCRETES.IT | 0165 902274

Les Crêtes nasce ad Aymavilles, con la famiglia Charrère, che dal 1700, lavora i propri vigneti in Valle d'Aosta, producendo vini di qualità. Il terroir, che si sviluppa ai piedi del Monte Bianco, presenta un clima alpino, condizionato da forti dislivelli, basse temperature e notevoli escursioni termiche, che arricchiscono il profilo aromatico delle uve. I vigneti, coltivati ad altitudini elevate (600-900 m. slm) con varietà autoctone e internazionali, sono distribuiti in 9 comuni lungo la Dora Baltea, dalla bassa all'alta Valle. I vini di Les Crêtes, sono figli di una viticoltura eroica, artigianale, fatta di condizioni estreme e difficili. Creati con passione e sapienza, sono dedicati ad amatori ed esperti. Sapidi, freschi, eleganti, raccontano della montagna e della famiglia che li produce. Sono figli di piccole vigne coltivate a mano e curate nei dettagli, per ottenere uve sane, con basse rese, seguendo sia in campo che in cantina, le pratiche tradizionali ed ecosostenibili a tutela dell'ambiente.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois '19

Giallo, con riflessi dorati. Al naso intenso e complesso, con profumi di frutta bianca, nocciola, vaniglia, banana e cedro candito e nuances minerali e speziate. Al palato fitto e ricco, con finale elegante ed armonioso. Si sposa con foie gras, tagliolini al tartufo, filetto in crosta di nocciole e fonduta valdostana.

Valle d'Aosta Fumin '19

Rubino intenso con riflessi violacei. Al naso fruttato, con sentori di cuoio e spezie. Di grande carattere, al palato è succoso e fragrante con tannini morbidi e note di vaniglia, ginepro e tabacco. Persistente, con liquirizia sul finale. Compagno ideale della carbonada con polenta, mocetta di cervo, brasati di selvaggina.



Valle d'Aosta Petite Arvine Fleur '20

Brillante, giallo paglierino con note verdoline. Al naso floreale e agrumato, ricorda i fiori bianchi, la ginestra e zagara. Al gusto, pieno e sapido, con finale persistente. Sorprende con tataki di salmone, ravioli al vapore, tommino di capra fresco, risotto ai funghi.

Cantina Toblino: il cuore della viticoltura in Valle dei Laghi (Trentino)

Grande attenzione all'ambiente, alle persone e alla cura del vigneto consentono di produrre uve e vini di qualità per esprimere al meglio l'**identità** della Valle dei Laghi e il savoir-faire di **Cantina Toblino**: il **biologico** come espressione di **qualità** e **salvaguardia territoriale**.



Chef **Sebastian Sartorelli** propone in chiave gourmet i piatti tradizionali, creando un equilibrio tra materie prime selezionate e creatività per far vivere un'**esperienza enogastronomica indimenticabile** ad **Hosteria Toblino**.



Cantina Toblino

Via Longa, 1 – Sarche, Madruzzo (TN)

Tel. 0461 564168

info@toblino.it www.toblino.it

Hosteria Toblino

Via Garda, 3 – Sarche, Madruzzo (TN)

Tel. 0461 561113

hosteria@toblino.it www.toblino.it



AZIENDA AGRICOLA
SAN SALVATORE
1988



CILENTO DOVE IL TEMPO RALLENTA



San Salvatore 1988 è un laboratorio a cielo aperto che dà valore ad una produzione agricola consapevole ed ecosostenibile. È un viaggio che inizia dal mare di Paestum, continua sulle colline di Giungano, fino alle montagne di Stio. È il racconto di una terra che prende vita.

www.sansalvatore1988.it

Azienda Agricola San Salvatore via Dioniso, Giungano 84050 Salerno

@SanSalvatore1988





PARITÀ DI GENERE

Albiera Antinori – Marchesi Antinori

1 Nella sua esperienza lavorativa quali sono stati gli ostacoli che lei ha dovuto affrontare in quanto donna?

Ho iniziato a lavorare in azienda nel 1986, a 19 anni, e a quell'epoca erano effettivamente poche le donne coinvolte in questo settore. Dal mio punto di vista, non ho avvertito particolari ostacoli o discriminazioni circa il fatto di essere donna, le difficoltà venivano più dalla inesperienza e dalla giovane età. È anche vero che la nostra è una azienda familiare, dove la nostra generazione è solo al femminile, quindi il tema di concorrenza interna non si è mai posto...

2 Nel suo attuale ruolo quali leve gestionali sta utilizzando per facilitare il mondo femminile?

Dobbiamo innanzitutto partire dal fatto che le donne sanno fare esattamente le stesse cose che fanno gli uomini, forse le fanno con più attenzione ai dettagli e, in generale, con più equilibrio in quanto orientate a ottenere armonia in tutte le cose. La nostra azienda nello specifico è composta da una quota femminile molto importante e non perché avessimo quote rosa da dover rispettare, ma perché ritenute una risorsa valida a prescindere dal genere.

3 Quali proposte o modifiche proporrebbe alle autorità di Governo per accelerare il raggiungimento della parità?

La carriera lavorativa di una donna ha un momento molto importante di interruzione quando si occupa dei figli (un lavoro vero e proprio, spesso più complicato e in ogni caso importantissimo per la società). Tutto quello che può essere fatto per sostenere aiutare e stimolare questa fase sarà fondamentale in un'ottica di lungo periodo. Asili e scuole, servizi per il tempo libero rivolti ai ragazzi, trasporti dedicati, normative per stage per minorenni, corsi di formazione per personale di assistenza domiciliare, part time, possono essere delle piccole cose pratiche che sostengono le donne che lavorano senza dover interrompere la carriera.



4 Quali modalità e quali formule suggerisce per sensibilizzare e rendere consapevole il mondo maschile di questo gap?

Credo che, in generale, l'unica via per sensibilizzare e portare alla consapevolezza sia quella di informare, istruire e formare, fin dalla giovanissima età, alla parità dei compiti. Un percorso che deve quindi partire dai genitori, passare dalla scuola e arrivare nelle aziende.

5 Quale messaggio o consiglio si sente di dare alle donne che hanno capacità e desiderio di emergere, in particolare a quelle che stanno ancora lottando e alle giovani generazioni?

Di non scordarsi mai di portare avanti quei valori peculiari che ci derivano dal fatto di essere donne, piuttosto che cercare di nasconderli.

6 Ci racconti un aneddoto (positivo o negativo) di una delle sue esperienze sul tema.

Quando abbiamo costruito la nostra cantina nel Chianti Classico inaugurata nel 2012, poiché i nostri collaboratori, abituati per anni a lavorare in centro città, avrebbero dovuto cambiare abitudini dovendo spostarsi in campagna, avevamo progettato un bellissimo piccolo asilo all'interno della struttura, per dar modo alle giovani madri di avere vicino i figli ed evitare troppi spostamenti. Quando poi si chiese quanti avrebbero usufruito del servizio, praticamente non ci furono adesioni. Forse passati 9 anni oggi le risposte sarebbero state diverse.

GERMANIA. Nella Regione dell'Ahr rischio chiusura per diverse cantine



Si è conclusa, seppure a fatica, la vendemmia nei 562 ettari vitati della piccola regione dell'Ahr, in Germania occidentale, colpita a luglio scorso, nel pre-vendemmia, da una violenta alluvione, le cui foto avevano fatto il giro del mondo, suscitando un moto di solidarietà condiviso anche dall'Italia. La gran parte delle imprese vitivinicole locali, su circa 50 totali, era in una situazione disperata: terreni allagati e frane, mezzi agricoli spazzati via dall'acqua, bottiglie distrutte e strade interrotte. Nel complesso, secondo la ricostruzione fornita dall'associazione agricoltori e viticoltori della Renania-Nassau, resa nota dal Deutsches Weininstitut, **ammonta a 110 milioni di euro il danno complessivo. Mediamente, per ogni cantina, si va da 50mila a 5 milioni di euro**, con

la gran parte delle aziende che ha subito oltre 500mila euro di danni. A preoccupare il distretto vitivinicolo, è la futura e annunciata riduzione dei terreni coltivabili nella zona. Attualmente il 10% dei vigneti (circa 40 ettari) è distrutto o gravemente danneggiato. Nelle aree di forte pendenza, per circa 17 ettari, si registra l'impossibilità di produrre uve per i prossimi anni.

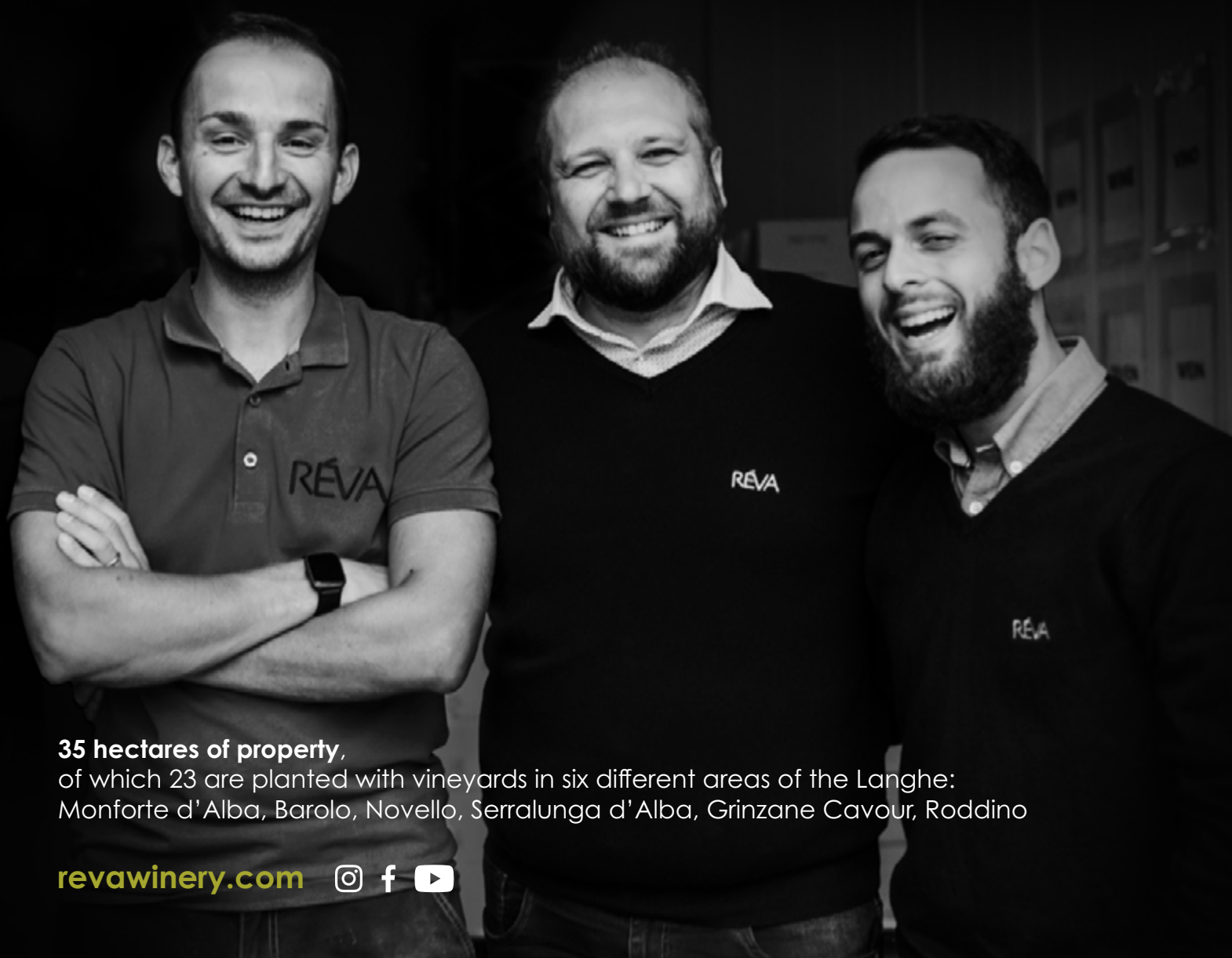
IL FUTURO. Oggi, quindi, le incognite sono legate soprattutto al percorso di riclassificazione delle pianure alluvionali che eliminerà certamente parte delle attuali superfici vitate, costringendo a impiantare viti solo in precise zone. Inoltre, le eventuali aree individuate come sostitutive e adatte alla viticoltura potrebbero andare in concorrenza con quelle per la costruzione di alloggi abitativi. Prima di ripristinare

le attività agricole, occorreranno interventi strutturali e di consolidamento dei terreni. Considerando, poi, che per alcuni Comuni si parla di piccoli appezzamenti e che ci sono circa 15 imprese che sono conferitori di uve, alcune di queste potrebbero chiudere definitivamente la propria attività, determinando un cambiamento strutturale dell'economia vitivinicola dell'Ahr, quarta regione vitivinicola più piccola dell'ovest della Germania.

L'ANNATA 2021. Tornando all'annata, anche grazie ad aiuti d'emergenza erogati da fondazioni e dai fondi mutualistici agricoli, la raccolta è stata portata a termine, con una produzione di 35mila ettolitri. C'è soddisfazione per la qualità delle uve, che preludono – fanno sapere dal Deutsches Weininstitut – a vini strutturati e fruttati. – **G.A.**

RÉVA

The new wave of the Langhe



35 hectares of property,
of which 23 are planted with vineyards in six different areas of the Langhe:
Monforte d'Alba, Barolo, Novello, Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour, Roddino

revawinery.com   



CALENDAR 2021/2022

2021

NOVEMBER

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

DECEMBER

02 SAN DIEGO - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
14 TOKYO - Japan	trebicchieri 2021

2022

JANUARY

31 BASEL - Switzerland	Vini d'Italia Experience
------------------------	--------------------------

FEBRUARY

01 ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia Experience
03 MUNICH - Germany	trebicchieri 2022
15 PARIS - France	trebicchieri Experience - Vinexpo
16 LOS ANGELES - USA	trebicchieri 2022
18 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri 2022
23 CHICAGO - USA	trebicchieri 2022
25 NEW YORK - USA	trebicchieri 2022
28 BOSTON - USA	Vini d'Italia Experience - ITA

MARCH

14 SALZBURG - Austria	trebicchieri 2022
16 PRAGUE - Czech Republic	Vini d'Italia Experience
18 WARSAW - Poland	Vini d'Italia Experience
26 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2022
30 HOUSTON - USA	Top Italian Wines Roadshow 14

APRIL

01 MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow 14
10-13 VERONA - Vinitaly	trebicchieri 2022

MAY

04 AUCKLAND - New Zealand	Top Italian Wines Roadshow 14
09 MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
11 SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
16 SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow 14
19 HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow 14
25 HONG KONG - China	trebicchieri Experience - Vinexpo
30 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri SUMMER EDITION

JUNE

01 OSLO - Norway	trebicchieri SUMMER EDITION
03 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri SUMMER EDITION
07 ST. PETERSBURG - RUSSIA	trebicchieri SUMMER EDITION
09 MOSCOW - RUSSIA	trebicchieri SUMMER EDITION

DATES TO SHOW UP

ROME - Italy	trebicchieri 2023 premiere
SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow 14
TOKYO - Japan	trebicchieri
BEIJING - China	trebicchieri
SHANGHAI - China	trebicchieri
SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 14

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

IL MIO EXPORT

Angelo Corso – Vite Colte

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

Circa il 50% del nostro fatturato è sviluppato all'estero. Usa, Uk, Germania, Svizzera e Giappone sono i 5 mercati più rilevanti e valgono circa il 70% del nostro export.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Indubbiamente il Paese dove si vende “meglio” sono gli Usa. Per quanto ci riguarda, è la nazione che acquista più vini di alto valore, Barolo e Barbaresco in primis, ed è quella dove vi sono più opportunità di collocamento dei vini premium; non va neanche trascurato il fatto che questo è anche il Paese più grande tra quelli che hanno maggiore capacità di spesa. Tra quelli più complicati, c'è la Cina. Le grandi differenze culturali, le diverse modalità di distribuzione, le diverse dinamiche di consumo del vino e la percezione del consumatore cinese rendono molto difficile lo sviluppo del business in maniera stabile e costante. Al contrario, capita sovente di cogliere opportunità estemporanee che, però, hanno la controindicazione di non avere i crismi di una pianificazione definita.

**3 Cosa è cambiato e come stanno andando le esportazioni dopo i vari lockdown?**

Le nostre esportazioni non hanno risentito particolarmente gli effetti di due anni di chiusure a singhiozzo. Abbiamo chiuso il 2020 registrando un leggero incremento dei volumi (+2%) e un fatturato appena sotto l'anno precedente (-2%); questo leggero gap è figlio di un diverso mix di vendita che ha privilegiato i vini un po' meno cari a scapito di quelli a più alto valore. Partendo da questa base, il 2021 si prospetta molto positivo, con crescite consistenti; il dato ad oggi ci dice che siamo già ben oltre il 2019. Sintetizzando: la nostra cantina ha fatto un giro di riscaldamento l'anno scorso per poi lanciarsi nel giro veloce quest'anno.

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

Le principali manifestazioni fieristiche e le più rilevanti attività organizzate da testate e giornalisti autorevoli (Gambero Rosso in primis) sono il nostro pane quotidiano per far conoscere i nostri vini all'estero. In questi due anni, vista l'impossibilità a viaggiare, abbiamo sfruttato al massimo, soprattutto nel 2020, tutti gli strumenti che la tecnologia ci ha messo a disposizione, ma oggi ritengo sia importante tornare a viaggiare per stare nuovamente a contatto con i nostri partner e per verificare di persona cosa è cambiato in questi due anni.

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

Ricordo l'ultimo viaggio fatto negli Stati Uniti a marzo 2020; in Italia si parlava sempre più insistentemente del nascente problema del Covid 19 ma il tour dei “tre Bicchieri” del Gambero Rosso era già stato pianificato mesi prima e in America non si aveva ancora la percezione chiara del problema. Sta di fatto che ho deciso di partire comunque, ho partecipato all'evento di New York in un clima di festa, con quella sana incoscienza di chi non sapeva cosa sarebbe successo da lì a poco. Dopo una giornata passata a degustare vini e pianificare attività sul territorio con alcuni partecipanti alla giornata, ho dovuto fare i conti con un rientro frettoloso quanto complicato in Italia nel primo giorno di lockdown del nostro Paese; è stato surreale rientrare in un paese chiuso.

“MITIGARE L'EFFETTO RINCARI”. LE IMPRESE SI APPELLANO AL GOVERNO

▲ a cura di Loredana Sottile



foto: marcofedermann/pixabay

Bolletta da un miliardo di euro e rialzi fino al 30% per le aziende vitivinicole, costrette a ricontrattare i listini. Mentre arrancano le forniture di carta e vetro e persistono le difficoltà nel reperire container. L'analisi di Unione Italiana Vini che, in vista della Legge di Bilancio, chiede misure di alleviamento dei costi fissi



Se i consumi e le esportazioni di vino sono ripartiti e crescono a doppia cifra (il record dei 7 miliardi sembra sempre più vicino), c'è un'altra questione con cui il vino italiano dovrà fare i conti da qui ai prossimi mesi: il boom di rincari, anch'essi in doppia cifra che, secondo l'analisi di Unione Italiana Vini, influiscono nell'ordine del 30% sul prodotto finito. I costi alle stelle riguardano tutto, dalle materie prime secche al prodotto, quindi dal vetro alle etichette, dai cartoni alle chiusure delle bottiglie, dai trasporti (**con le tariffe per i container che sono lievitate del 400%**) all'energia elettrica. Il tutto mentre sale anche il prezzo medio del vino (fino a +40%) a causa di una vendemmia caratterizzata dai bassi volumi e, quindi, da prezzi al listino più alti. Una tempesta perfetta per dirla con il segretario generale Uiv **Paolo Castelletti**, che stima *“una ‘bolletta’ supplementare per il settore sopra il miliardo di euro. Al momento il sistema complessivamente sta tenendo”* aggiunge a Tre Bicchieri *“ma le difficoltà ci sono, anche perché al problema rincari, si aggiunge quello dello shortage e della reperibilità dei container. È del tutto evidente”* prosegue il segretario dell'associazione *“che le imprese saranno costrette entro breve a rivedere i listini precedentemente accordati con distributori e importatori”*.

La domanda, quindi, è: chi pagherà le conseguenze? Le aziende? I consumatori? *“Come avviene in questi casi”* spiega Castelletti *“è tutta la filiera che dovrà farsi carico della situazione. Il rischio è di stritolare le aziende più deboli con il pericolo di generare una pericolosa spirale al ribasso”*. Da qui, la richiesta dell'associazione al Governo, in vista dei prossimi provvedimenti di legge di Bilancio e delega fiscale: *“Assicurare misure di alleviamento dei costi fissi (tassazione sul lavoro ed energia) che possano sostenere il mondo produttivo e non mortificarne la competitività, in linea con l'ambizioso programma annunciato dal Governo Draghi”*.

PREZZI DELLO SFUSO SU, CON INCREMENTI FINO AL 50%

Secondo l'analisi dell'Osservatorio Uiv, i rincari stanno interessando le principali Dop, senza distinzioni tra Nord e Sud: in un range che va dal +13 al +50% (vedi tabella). Il prezzo medio dello sfuso segna già 3 euro al litro per Primitivo di Manduria e Lugana, con il Prosecco Superiore poco giù (2,75 euro) e quello Doc a 2,15 euro. Un quadro che trova conferma anche nelle parole degli stessi produttori. Per **Daniele Simoni**, amministratore delegato di Schenk (50 milioni di bottiglie l'anno): *“Saremo costretti a ricontrattare i listini già a partire dall'inizio del prossimo anno: alcune Doc, come il Primitivo di Manduria, si sono apprezzate fino al 50%, il Prosecco del 30%, ma anche in Toscana o in Piemonte i valori sono lievitati”*. >>

» Il gruppo franciacortino Terra Moretti proverà a non far ricadere gli aumenti sul resto della catena: «Solo con i fornitori di vetro l'aumento è segnalato in doppia cifra, ma tutte le componenti sono in rialzo. È chiaro» dice l'amministratore delegato **Massimo Tuzzi** «che da gennaio saremo costretti ad aumentare i prezzi, ma il nostro obiettivo è assorbire, per quanto possibile, parte dei surplus: di fronte alle difficoltà del periodo riteniamo giusto che ognuno faccia la propria parte, sia in ambito produttivo che commerciale».

A Valdobbiadene, l'azienda Mionetto (quasi 40 milioni di bottiglie) non nasconde le preoccupazioni: «Non possiamo pensare di assorbire tutti questi aumenti con le nostre forze» ha detto il consigliere delegato, **Alessio del Savio** «cartone, vetro, capsule ed etichette presentano un conto superiore del 20% ma oltre alla spesa si sta manifestando un problema non secondario di approvvigionamento».

SHORTAGE E RALLENTAMENTO DEI TRASPORTI

E qui si apre un altro tema che va avanti da mesi: le difficoltà di reperire le materie utilizzate dalla filiera del vino. Si parla, quindi, di vetro, legno, carta, capsule. Il motivo? In estrema sintesi, i **lockdown hanno portato ad un rallentamento della produzione, "spinto anche" evidenzia Uiv "da un fattore psicologico che ha portato alla cautela nel riavvio delle macchine"**: impossibile, quindi, con la successiva accelerazione delle riaperture, riuscire a riprendere il ritmo. Senza con-

tare che il vino, al contrario degli altri settori non si è mai fermato, con rimbalzi importanti nell'ultimo anno. Da qui l'aumento dei prezzi e il rallentamento dei trasporti, in un combinato difficile da gestire.

Ma c'è di più: come rivelato in un'inchiesta del Corriere Vinicolo, le questioni legate a materie e trasporti sono problemi di vecchia data, destinati prima o poi ad esplodere, a cui il Covid ha solo dato l'accelerata finale. Da una parte un'offerta che non riesce a soddisfare la domanda, dall'altra i limiti del commercio marittimo: un sistema, quest'ultimo, a cui basta poco (un incidente – vedi Canale di Suez – o delle tensioni geopolitiche, o ancora dei blocchi dovuti al Covid) per incepparsi. La soluzione? Guardare anche a nuove soluzioni, come ad esempio il trasporto su rotaia, considerato che sulle navi cargo viaggia più dell'80% del volume delle merci trasportate in tutto il mondo.

Si capisce bene, quindi, come a pagare le conseguenze siano un po' tutti i settori e i Paesi. Tant'è che la settimana scorsa Unione Italiana Vini ha lanciato l'allarme sullo Champagne, evidenziando che, proprio a causa di problemi a reperire capsule, tappi e vetro, quest'anno sono a rischio i brindisi con le bollicine francesi. Nel Belpaese, invece, la situazione è meno grave: «Le consegne in Italia sono abbastanza regolari» rassicura Uiv «con qualche difficoltà per le merci destinate all'estero, soprattutto ai mercati terzi». Un vero paradosso in un mondo globalizzato, ma il Covid ci ha abituato anche a questo. ♦

Vino sfuso. Prezzo medio al litro

PRODOTTO	26/11/2020	25/11/2021	var. %
Friuli Pinot grigio DOP (FRIULI VENEZIA GIULIA)	0,96	1,20	25%
Friuli Verduzzo DOP (FRIULI VENEZIA GIULIA)	0,80	0,95	19%
Lugana DOP (VENETO - Verona)	2,05	3,08	50%
Piemonte Cortese DOP (PIEMONTE - Alessandria)	0,75	0,93	24%
Pinot grigio delle Venezie DOP (VENETO - Treviso)	0,88	1,15	31%
Primitivo di Manduria DOP (PUGLIA - Lecce, Brindisi, Taranto)	2,05	3,00	46%
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg DOP (VENETO - Treviso)	2,00	2,75	38%
Prosecco Doc DOP (VENETO - Treviso)	1,57	2,15	37%
Romagna Trebbiano DOP (ROMAGNA)	0,49	0,65	33%
Sicilia Grillo DOP (SICILIA)	0,63	0,70	11%
Valpolicella DOP (VENETO - Verona)	1,30	1,85	42%
Venezia Pinot grigio DOP (VENETO - Treviso)	0,85	1,15	35%
Verdicchio Castelli Jesi Classico DOP (MARCHE)	0,88	1,30	48%
Friuli Ribolla DOP (FRIULI VENEZIA GIULIA)	0,85	1,00	18%
Cannonau di Sardegna DOP (SARDEGNA)	1,90	2,15	13%

fonte: Osservatorio Uiv

SHOP ON RINASCENTE.IT



RINASCENTE WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON @ @ @ f

SCOPRI LE NOSTRE ENOTECHE
E PARTECIPA ALL'OPEN DAY IN STORE
CON GLI ESPERTI DI **GAMBERO ROSSO**

ROMA | VIA DEL TRITONE
11 DICEMBRE DALLE 11 ALLE 20

MILANO | PIAZZA DUOMO
11 DICEMBRE DALLE 11 ALLE 20

CANADA: LE PRIME DEGUSTAZIONI PUBBLICHE DI VINO RIPARTONO DALL'ITALIA

 a cura di Lorenzo Ruggeri



Nonostante un lockdown prolungato fino a settembre, i canadesi hanno incrementato del 12% il consumo di vino italiano. Se l'Alberta si conferma lo Stato con la tassazione più bassa sugli alcolici, ci sono importanti novità anche in Ontario. Il report dal Worldtour del Gambero Rosso



Il Canada ha vissuto uno dei lockdown più lunghi a livello mondiale, con una ristorazione che nel 2021 è ripartita solo a settembre. Motivo per cui, a Toronto c'era tanta attesa, ma anche qualche dubbio per l'evento Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Dubbi spazzati via dopo pochi minuti della degustazione. Il primo grande evento pubblico in città sul vino è stato un vero omaggio alla ricchezza del vigneto italiano, con 60 cantine partecipanti e ben cinque seminari condotti dal sottoscritto assieme a Marco Sabellico.

NOVITÀ PER RISTORAZIONE E MONOPOLI

Il 22 novembre al Liberty Grand Complex abbiamo raccolto un'energia e voglia di ripartire fuori dal comune. *“La preoccupazione è durata pochi secondi, poi ho visto un entusiasmo straordinario, avevamo bisogno di riprendere a fare eventi del genere. Con la suddivisione in fasce, come stiamo sperimentando al monopolio, si possono tranquillamente realizzare eventi del genere. La curiosità sul vino italiano è sempre più forte”*, commenta **Stacee Roth**, neodirettrice dell'LCBO, il monopolio sugli alcolici in Ontario. E proprio su questo fronte arrivano delle novità importanti, **nel 2021 infatti i ristoranti in città hanno potuto anche vendere direttamente il vino, trasformandosi in vere e proprie enoteche**, rafforzando il fronte e-commerce e ampliando la varietà di etichette disponibili sul mercato.

Tutto questo in un contesto che continua ad essere molto positivo per le esportazioni tricolori che da gennaio ad agosto 2021, secondo dati Istat, sono passati da 215,3 milioni di euro a 241,8 milioni di euro con un incremento superiore al 12%. Considerando i volumi, la crescita complessiva registrata nel periodo è del 5,7%, da 49 a 51,8 milioni di litri.

I MIGLIORI RISTORANTI DI TORONTO

Nonostante le lunghe chiusure la ristorazione, anche grazie agli aiuti statali, ha retto e sta rilanciando con forza. Non mancano tante aperture italiane a Toronto, alcune di queste sono state premiate proprio durante l'evento. **Osteria Giulia**, del duo Rob Rossi e David Minicucci, già autori del ristorante Giulietta, si è aggiudicata due gamberi e il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List grazie a una carta autoriale, ricca di artigiani e scelte brillanti, insieme a una delle cucine più solide in città, dove la media della ristorazione italiana non brilla di certo. Spicca anche il lavoro di Roberto Marotta, che dopo Ardo ha aperto **Dova**, ristorante ispirato alla tradizione culinaria siciliana, premiato con un gambero.

ALBERTA, LO STATO DA TENERE D'OCCHIO

La prima assoluta in Alberta è arrivata da Calgary, il 24 novembre il tour Top Italian Wines Roadshow ha »



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



**Roero S. Francesco Ris. '14
LORENZO NEGRO**

In Piemonte nel cuore del Roero troviamo l'azienda di Lorenzo Negro, una famiglia che da sempre coltiva la vite e questi territori e che nel 2006 decide di dar vita alla propria azienda. Oggi l'azienda si estende su otto ettari di vigneto nei quali si coltivano le varietà tipiche del territorio: Nebbiolo, Barbera, Albarossa ed Arneis. Con Marco Sabellico assaggiamo il Roero S. Francesco Ris. '14. Dal colore rubino con riflessi leggermente granati, al naso è intenso, fresco, ricco di frutti rossi, con note di erbe aromatiche, leggere note balsamiche, fumé, tostate e di cioccolato. Al palato è strutturato, profondo, verticale, fresco, con tannini levigati ed eleganti e con una bella freschezza. Ottimo da abbinare a carni rosse, cacciagione, selvaggina, piatti speziati ma anche formaggi stagionati.

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

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CW3ginQN6KW/

LE STORIE

» raggiunto i circa 1000 metri di quota della cosiddetta Cowtown, la città delle mucche (e del petrolio). “Nel 1993 è cessato il regime del monopolio, l'Alberta è un mercato prezioso perché la tassazione sugli alcolici è bassissima, possiamo importare direttamente anche piccoli quantitativi e le persone sono abituate a spendere tanto per la qualità”, racconta **Fabio Centini**, che circa 20 anni fa ha aperto il ristorante italiano **Centini**, un pioniere della cucina italiana a Calgary, premiato con una forchetta durante l'evento degustazione che è andato in scena al The Hudson. “La tassazione è di \$3.7 a bottiglia, praticamente nulla se pensiamo a quanto impongono i monopoli dei singoli Stati in Canada. Questo fa sì che ci sia una grande ricchezza e varietà di stili, anche sul vino italiano. Avevamo bisogno di un evento così, solitamente i grandi gruppi pensano solamente a Toronto e Vancouver, non rendendosi conto di quante possibilità ci siano in uno stato ricco e dinamico come l'Alberta”, aggiunge **Dan Assaly**, direttore di Executive Wine & Spirits, durante uno dei tre seminari condotti, suddivisi tra nord, centro e sud Italia.

Il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List in città è andato al bistro **Cardinale**, grazie alla carta redatta dal manager Graham Teare. “Sono molto » contento di questo riconoscimento, all'inizio mi dicevano che ero un pazzo ad aver costruito una carta con vini di territori italiani mai sentiti da queste parti, mi dicevano che non avrei venduto, ma sta andando proprio diversamente. Le persone sono curiose, vogliono uscire da Toscana e Piemonte, è un momento stimolante da vivere”. ❖



Focus sul Cerasuolo d'Abruzzo

Tra gli approfondimenti durante l'evento di Toronto, anche un seminario dedicato interamente al Cerasuolo d'Abruzzo in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, per valorizzare il potenziale gastronomico di uno dei vini in rosa italiani maggiormente esportato all'estero, uscendo dalle stagioni e dai cliché legati alla tipologia.

Cresce il consumatore bio in Canada

I recentissimi dati Nomisma per Ita.Bio (Ice agenzia e Federbio) rilevano una profonda diffusione del bio in Canada: quasi 8 famiglie su 10 (76%) hanno consumato un prodotto alimentare o una bevanda a marchio bio negli ultimi 12 mesi. Sebbene sia l'Ontario il mercato più importante per il bio in Canada, sono British Columbia e Québec ad avere la quota di mercato relativa più alta: i prodotti bio raggiungono l'83% e l'82% dei consumatori. Altro target è quello dei giovani (tra 18-29 anni il bio è consumato dall'85%) e quello dei nuclei familiari in cui sono presenti bambini in età prescolare, qui il tasso di penetrazione è addirittura al 90%.

Sicurezza alimentare (48% degli organic user), fiducia nella qualità del prodotto (47%) e attenzione per l'ambiente (41%) sono le principali motivazioni dei consumatori che scelgono prodotti bio. **In questo periodo di crisi sanitaria, durante il 2021, il 37% dei consumatori ha incrementato la spesa destinata ai prodotti bio.** Non solo: il consumatore richiede coerenza e sostenibilità a 360°: il 15% degli user bio ritiene importante che la confezione sia eco-friendly o che il prodotto sia stato fatto rispettando l'ambiente (minori emissioni di CO2, zero sprechi, uso di rinnovabili).

Nel confronto internazionale, nel percepito dei consumatori, l'Italia è seconda dopo gli Stati Uniti, tra i Paesi che producono i prodotti di maggiore qualità, sia relativamente ai prodotti alimentari in generale (22% indica "Italia" quando pensa a produttore di eccellenze del food & beverage) sia per quelli a marchio bio (18%). **La qualità del bio tricolore è ritenuta superiore rispetto ad altri Paesi dal 50% dei canadesi**, tanto che 7 su 10 sono disposti a pagare un prezzo più alto per avere la garanzia del Made in Italy nel bio. Tra i prodotti italiani più promettenti ci sono, in primis, olio extra vergine d'oliva, formaggi, passate/conserve vegetali. Per vino e pasta sono molto forti interesse e apprezzamento nei confronti dell'origine italiana, anche se per queste categorie, al momento, il bio non sempre è la prima scelta. – G.A.



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



Soave Cl. Monte Carbonare '19 SUAVIA

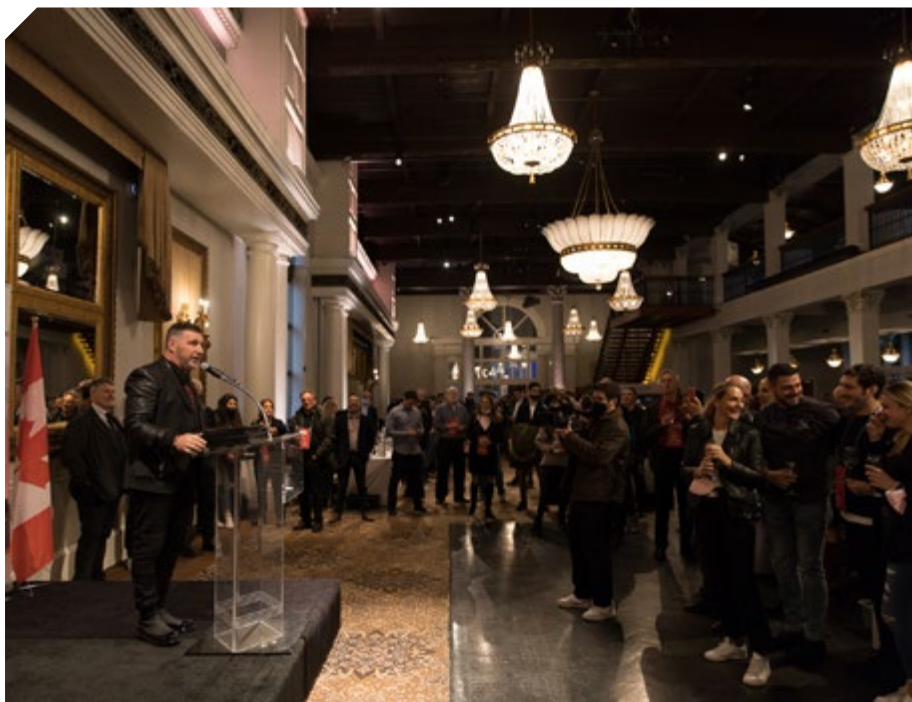
In Veneto nel comprensorio del Soave troviamo l'azienda Suavia. Da diverse generazioni fin dal 1887 la famiglia Tessari è dedita alla viticoltura, oggi l'azienda si estende per 18 ettari di vigneto che comprendono esclusivamente uve autoctone a bacca bianca. Con Marco Sabellico assaggiamo il Soave Cl. Monte Carbonare '19. Dal colore paglierino scarico con riflessi verdolini, al naso è intenso e ricco di frutta gialla matura di mela, pera e pesca con sfumature di frutti tropicali, note di salvia ed erbe aromatiche. In bocca è ricco di frutto, asciutto, con una bella vena acida che dona freschezza all'assaggio, chiude lungo ed elegante su note di erbe aromatiche. Ottimo da abbinare a piatti di pesce, crostacei, formaggi a pasta filata, a crosta fiorita oppure perché no anche una mozzarella di bufala.

Visita il sito: www.suavia.it/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CWtNTKMNxsy/

PHOTOGALLERY TORONTO





Gianferrari

I SALUMI DI CANOSSA®

*...un marchio, una storia
dalle terre Matildiche i sapori di un tempo...*

Salumi dal 1951



CANOSSELLO

(Culatta di Canossa)



carne origine: Italia

Salumificio Gianferrari F.lli di Gianferrari Mirco e V. Snc
Via Val d'Enza Nord, 145
42026 Ciano d'Enza di Canossa - Reggio Emilia
Tel : +39.0522.878185 - Fax: +39.0522.253641
www.gianferrari.it - info@gianferrari.it

PHOTOGALLERY CALGARY



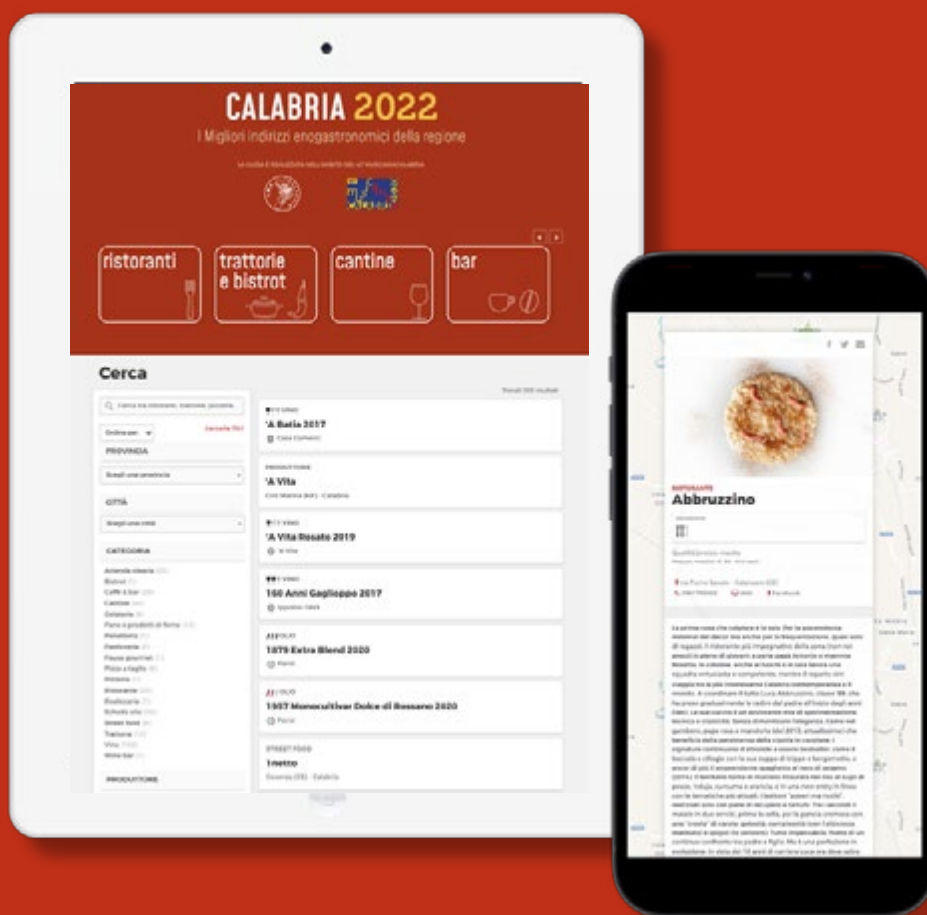
SCOPRI LA GUIDA

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

