



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## BACK IN THE USA I TREND CHE GUIDANO LA RIPARTENZA

### UE

Cancer Plan votato dal Parlamento: tra alert in etichetta e nuove tasse, a rischio il futuro del vino

### CONSUMI

Feste all'insegna dei brindisi italiani.

- ❖ Nella sola notte di Capodanno salteranno 42 milioni di tappi

### FOCUS

Nasce il Comitato Historical

- ❖ Super Tuscans: 16 grandi cantine per promuovere i vini icona

### GENDER GAP

"In agricoltura poche donne ai vertici". Così Micaela Pallini per la rubrica sulla Parità di Genere

### L'INTERVISTA

"Pnrr: no a finanziamenti a pioggia". Parla il presidente Ismea Angelo Frascarelli





## Il vino tra i regali più gettonati delle feste

L'agroalimentare sarà tra i protagonisti sotto l'albero di queste festività, che probabilmente segneranno il record per l'export di vino a valore, regalando all'Italia uno dei suoi tanti primati nel vitivinicolo. E, a proposito di regali, i vini saranno tra i più gettonati di queste settimane, come conferma una recente indagine dell'istituto Swg per Deliveroo. Secondo la ricerca, **quasi il 60% degli italiani afferma di regalare del cibo in occasioni come il Natale.**

Percentuale decisamente più alta se si analizza la tipologia di regali che compaiono tra i desiderata: il 78% dichiara di gradire come dono prodotti alimentari. In particolare, per le fasce d'età centrali (35-54 anni) regalare cibo è un'opzione che prescinde dal Natale e che riguarda anche i momenti di sorpresa o occasioni particolari.

Quali sono, allora, i regali più apprezzati? Quasi il 60% del campione intervistato da Swg sceglie un buono per una cena o un pranzo da consumare presso la propria abitazione, con punte di oltre 64% tra i 25-34enni e al Sud. In testa alle preferenze ci sono i prodotti alimentari (78%), davanti a un dolce o dessert (66%) e una bottiglia di vino o altri alcolici (67%). Infine, per il 17% del campione, un anno di delivery è considerato uno dei migliori regali culinari che si possono ricevere. A conferma di quanto abbia influito la pandemia nelle (nuove) abitudini dei consumatori italiani.

## CANCER PLAN. Il Parlamento Ue vota il dossier. Dagli alert in etichetta al divieto di pubblicità, ecco tutte le azioni per limitare i consumi di vino dal 2022

a cura di Loredana Sottile

Etichette con alert sanitari; divieto di pubblicità; divieto di sponsorizzazione di eventi sportivi; aumento della tassazione; revisione della politica di promozione. Sono alcune delle azioni previste nel Cancer Plan che riguardano il vino e su cui la Commissione Beca (Beating cancer) del Parlamento Ue si è appena pronunciato. Da qui **il report passerà, nei primi mesi del prossimo anno, al vaglio in sessione plenaria dello stesso Parlamento**; successivamente l'orientamento politico sarà trasferito alla Commissione europea che provvederà a istituire un piano con diverse iniziative legislative a partire dal 2022. Iniziative che non avranno una valenza normativa, ma che saranno documenti politici con degli orientamenti che i Paesi membri non potranno ignorare. Senza contare che a partire da questi si prenderanno le future decisioni sui budget e promozione europea. Un vero sgambetto alla produzione vitivinicola che mette a rischio il futuro del vino, come Tre Bicchieri aveva più volte denunciato a partire [dallo scorso febbraio](#).

Il testo finale è già frutto di una revisione, soprattutto in seguito alle richieste delle associazioni e degli euro-parlamentari italiani, ma l'obiettivo resta quello di ridurre l'incidenza del cancro sulla popolazione anche attraverso la riduzione dei consumi di alcol. Si legge, infatti, nel documento che "non esiste un livello sicuro di consumo di alcol quando si parla di prevenzione del cancro". Un'affermazione su cui non è per niente d'accordo il **Ceev** che, infatti, rilancia: "L'assunto che non ci sia un livello sicuro è fuorviante e semplicistico



"Affermare che non esiste un livello sicuro di consumo, oltre che un approccio semplicistico e fuorviante, si tradurrebbe in un ingente danno per il nostro Made in Italy".

— **Gian Marco Centinaio**,  
sottosegretario  
alle Politiche agricole  
alimentari e forestali

in quanto non tiene conto dei modelli di consumo e di altri fattori dello stile di vita. Evidenze scientifiche indicano che bere vino con moderazione, a pasto, come parte di una dieta in stile mediterraneo, può contribuire a una maggiore aspettativa di vita e a una minore incidenza di malattie importanti come malattie cardiovascolari, diabete e cancro".

Dal canto suo, **Unione Italiana Vini** non nasconde i suoi timori sul voto del Parlamento: "Il voto emerso" ha detto il segretario generale Paolo Castelletti "conferma i timori della vigilia e pone in serio pericolo un'economia, una cultura e uno stile di vita fondamentali per l'Italia. Se il documento dovesse essere confermato anche nella sessione plenaria prevista tra un paio di mesi, l'indirizzo politico dato dal Parlamento si rivelerebbe disastroso per la competitività del vino europeo, con forti tagli in materia di promozione e marke-

ting, oltre a un aumento della tassazione. Inutile ribadire ulteriormente l'iniquità di un documento che accomuna un prodotto simbolo della Dieta mediterranea con il binge drinking. Basterebbe verificare l'ultimo rapporto Eurostat per capire come i Paesi europei con il maggior consumo pro-capite di vino siano contemporaneamente in coda alle classifiche del bere compulsivo. **Serve ora che le nostre istituzioni facciano quadrato in ogni sede assieme a quelle dei principali Paesi produttori del Vecchio Continente**".

Dello stesso avviso il presidente dell'associazione europea **Wine in Moderation** e vicepresidente Uiv, Sandro Sartor: "Porre come target una diminuzione generale della popolazione che beve alcol, composta per la maggioranza dei casi da consumatori moderati, non aiuterà a raggiungere gli obiettivi della strategia. Ricordo in tal senso come solo in Italia negli ultimi 35 anni il consumo pro-capite di vino si sia ridotto di quasi il 50% e come non vi siano evidenze scientifiche che il consumo moderato nell'ambito della Dieta mediterranea sia dannoso". Molto duro il commento di Vittorio Cino, direttore generale di **Federvini**: "Il voto rischia di legittimare una posizione tesa a demonizzare quasi tre millenni di storia, cultura e tradizione della civiltà del bere italiana. Cultura che per noi vuol dire convivialità, socialità, nell'ambito della Dieta mediterranea".

Rimane il paradosso di come da un lato l'Unione europea sostenga il settore del vino con gli strumenti della Politica agricola comune, dall'altro manifesti l'intenzione di reprimerne lo sviluppo e la competitività su scala globale mettendo in discussione l'impianto degli aiuti legati alla promozione.

### Anche l'Oms punta il dito contro il vino

Non solo Cancer Plan. Le associazioni vitivinicole sono preoccupate anche per il Rapporto di implementazione della strategia alcol dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, **il cui obiettivo dichiarato è ridurre del 20% il consumo di alcol entro il 2030** (vedi articolo ["Il vino adesso teme le politiche per la riduzione dei consumi"](#)). Anche su questo si stanno confrontando gli Stati membri dell'Oms, per arrivare alla sua adozione entro fine anno.



# Migliorare il cibo, nutrire la vita



## GAS, TECNOLOGIA E CONSULENZA PERSONALIZZATA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

L'attenzione rivolta alle tematiche relative all'industria agroalimentare ha portato alla formazione di un Food Team composto da esperti biologi, tecnologi alimentari e tecnologi della ristorazione in grado di coniugare la loro preparazione professionale specifica con l'esperienza, e quindi la cultura, che l'azienda ha avuto modo di ampliare in decenni di attività.

Proponiamo soluzioni innovative e personalizzate per accompagnare le aziende del settore in tutte le fasi di lavorazione, dalla vigna alla bottiglia.

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

## BOLLICINE. Saranno delle feste all'insegna dei brindisi italiani. Le stime dell'Ovse

Quest'anno si brinderà soprattutto con bollicine italiane. È quanto stima l'Ovse-Osservatorio Economico Vini e Spumanti, secondo cui **nella sola notte dal 2021 al 2022 salteranno 39-42 milioni di bottiglie tappi**. E di questi solo 2 milioni di Champagne. Anche perché, in un periodo di massima attenzione alla spesa, le bollicine tricolori hanno più margine di manovra.

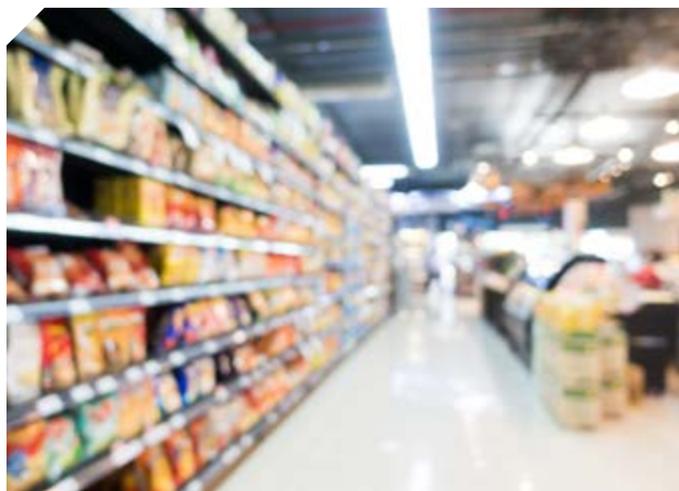
Complessivamente, per tutto il periodo delle feste, gli acquisti di spumanti italiani arriveranno a 67-68 milioni di bottiglie, con una spesa di 610-620 milioni di euro: +14-17% rispetto al 2020, ma con 6 milioni di bottiglie in meno rispetto al 2019. Meglio consumi e casa e regali (crescono i pacchi dono di vino e le mono-magnum di marchi italiani noti), rispetto ai consumi fuori casa che non superano un incremento del

10% rispetto allo scorso anno. C'è, infatti, una grande incertezza: e le prenotazioni, in forte rilancio fino a fine novembre, sono a rischio disdetta, con conferme solo all'ultimo momento. *"I consumi sono sempre più legati a condizioni e sensazioni di vita quotidiana"* argomento il presidente Ovse Giampietro Comolli *"C'è voglia di uscire, ma anche di ritornare in casa. Finiti gli ordini del 2021, già entro l'anno, le case vinicole sono pronte ad alzare i listini di vini e spumanti, causa costi materie prime, in-*



*flazione. Un tema nevralgico per il 2022". Intanto **all'estero vola il consumo di fine anno di vini e bollicine tricolori**: +11/13% sul 2020. Per il primo anno dopo decenni, volumi e valori crescono di pari passo.*

## CONSUMI. Confcommercio: "Inflazione e caro bollette pesano sui regali di Natale"



Dicembre si conferma il mese più importante dell'anno per i consumi. Nel 2021, secondo l'analisi dell'Ufficio studi di Confcommercio, ammonterà a circa 110 miliardi di euro la spesa complessiva, 10 in meno rispetto al 2019. Per le sole spese commercializzabili (beni e servizi) cioè alimentari, bar e ristoranti, alberghi, abbiglia-

mento, mobili, elettrodomestici, computer, cellulari e comunicazioni, libri, ricreazione, spettacoli e cultura, giocattoli e cura del sé la stima è di 76 miliardi di euro (nel 2020 scese a 66 mld). Le stime non considerano improvvisi deterioramenti del quadro pandemico.

Secondo la Confcommercio, considerando il clima di fiducia delle famiglie in calo anche a novembre, la forte ripresa dell'inflazione e i rincari delle bollette, si rischia di ridurre la quota di tredicesima tradizionalmente destinata alla spesa per i regali di Natale, che quest'anno si confermerà intorno ai 160 euro pro capite, sostanzialmente in linea con lo scorso anno (164 euro) e a -8% sul 2019. **Per i regali si spenderanno 6,9 mld di euro, rispetto ai 7,4 mld del 2020.** *"La crescita dei consumi a Natale rischia di essere frenata dai timori per la pandemia, dall'inflazione e dai costi dei consumi obbligati. Per rilanciare la fiducia, occorre accelerare il previsto taglio delle tasse, a cominciare da Irpef e oneri contributivi a carico delle imprese"*, è il commento del presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli.

### 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.



## WINE MONITOR

## Vino, un bilancio di (quasi) fine anno



Ci eravamo illusi che dopo la terza ondata non ne sarebbe arrivata una quarta, ma la fiammata dei contagi in Europa è lì a dirci che con questo coronavirus dovremo convivere ancora a lungo. E più passa il tempo, più i comportamenti inizialmente emergenziali diventano abitudini e si sedimentano nel vissuto. Anche dei consumatori di vino.

Eppure, in questa fine 2021, i dati su consumi interni ed export evidenziano non solo un forte recupero sul 2020, ma una crescita che va ben oltre il pre-pandemia, quasi a evidenziare una sorta di "revenge spending" da parte di chi ha dovuto fare troppe rinunce e troppo a lungo. Basti guardare all'export di vino italiano che toccherà il record storico dei 7 miliardi di euro o alle vendite in Gdo che, pur riallineandosi ai tassi pre-pandemici, evidenziano un ritorno alla "premiumisation". Una qualificazione delle vendite spinta soprattutto dagli spumanti (+28% nei 9 mesi 2021) che, oltre a volare nei mercati esteri, hanno ripreso a correre anche nei consumi degli italiani, trovando un'ulteriore leva di accelerazione nella "mixology", che coinvolge sempre più connazionali: secondo l'Osservatorio Spirits di Nomisma, 8 consumatori su 10 di superalcolici hanno imparato a prepararsi in casa aperitivi e cocktail (e questa è tra le eredità della pandemia). E, parlando di lasciti derivanti dal periodo più acuto dell'emergenza da Covid-19, come non citare l'e-commerce che, dopo aver fatto raddoppiare i fatturati dei pure player (Tannico & Co), sta continuando a portare guadagni anche ai siti generalisti (Amazon e catene retail), sostenendo le vendite di vino in modo integrato con l'off-line: +48% la variazione tendenziale nei 9 mesi 2021.

Solo la ristorazione, pur a fronte del "siamo al completo" che ci siamo sentiti ripetere per tutta l'estate prenotando un tavolo, dovrebbe chiudere l'anno ancora sotto i livelli pre-Covid: in questo caso, il minor afflusso di stranieri (quelli che poi comprano le bottiglie più costose) in particolare nelle grandi città, si è fatto sentire. Tutta questa euforia nella domanda ha innescato fiammate nei costi di materie prime e trasporti che, causa anche colli di bottiglia nella logistica, non hanno retto all'urto della ripresa. E questo è il rovescio della medaglia di fine anno, col quale i produttori italiani stanno facendo i conti – nel vero senso della parola – coi propri clienti, Gdo e importatori in primis.

– Denis Pantini – [denis.pantini@winemonitor.it](mailto:denis.pantini@winemonitor.it)

## CLIMA. Agricoltura responsabile del 9% delle emissioni.

## Per la Conferenza I4C necessaria legge con target vincolanti

L'Italia rallenta su decarbonizzazione, aumentano i consumi di energia e diminuisce l'utilizzo di fonti rinnovabili. È, in sintesi, quanto emerso durante la Conferenza nazionale Italy for climate (I4C), che si è svolta a Roma il 2 dicembre. Promossa da Italy for climate col patrocinio del Ministero della Transizione ecologica, della Commissione europea e di Rai per il sociale, la conferenza ha evidenziato la necessità per l'Italia (come già avvenuto in Francia, Spagna, Germania e Regno Unito) di introdurre una legge per la protezione del clima, che renda legalmente vincolanti nuovi target nazionali in linea coi nuovi impegni europei al 2030 e col percorso verso la neutralità carbonica. L'Italia tra 2014 e 2019, le emissioni si sono ridotte di appena 10 milioni di tonnellate di CO2 equivalente e, allo stesso tempo, sono aumentati i consu-

mi di energia +9% (tra 1990 e 2019). Quanto alle rinnovabili, sono ferme dal 2015 al 2019 e addirittura diminuite nell'anno della pandemia di circa 400mila tonnellate equivalenti di petrolio (circa il 2%). Ad oggi, inoltre, in Italia circa l'80% del fabbisogno energetico è soddisfatto da gas, petrolio e carbone.

La roadmap 2.0 proposta da Italy for climate verso la neutralità carbonica entro la metà del secolo prevede una riduzione delle emissioni del 55% al 2030 rispetto al 1990, a fronte del taglio del 19% registrato nel 2019. Vale a dire che **in appena un decennio sarà necessario ridurre i consumi energetici di circa il 15% e raddoppiare la produzione di fonti rinnovabili**, portandole nel settore elettrico al 70% della produzione nazionale. "Gli obiettivi climatici adottati dall'Italia nel Piano

nazionale per l'energia e il clima non sono in linea coi nuovi target europei" ha detto **Edo Ronchi**, presidente di Fondazione sviluppo sostenibile "e si deve fare di più varando una legge per la protezione del clima, che renda legalmente vincolanti e aggiornati i target climatici per i principali settori economici: industria, trasporti, agricoltura ed edifici".

Il comparto agricolo, in particolare, è responsabile del 9% delle emissioni di gas serra nazionali (l'industria è prima col 37% e il comparto edifici è secondo col 28%). In 30 anni le emissioni si sono ridotte del 16%, ma tra 2015 e 2019 invece di diminuire sono aumentate. **Il settore agricolo, secondo I4C dovrà ridurre entro il 2030 le proprie emissioni di gas serra del 29% sul 2019**, tagliando in primo luogo le emissioni provenienti dagli allevamenti. – G.A.

## MALTEMPO. La Stato-Regioni approva fondo solidarietà da 161 milioni

La Conferenza Stato-Regioni di giovedì 2 dicembre ha dato il via libera al riparto del Fondo di solidarietà nazionale per complessivi 161 milioni di euro, **da destinare alle Regioni per gli interventi compensativi dei danni causati dalle gelate, brinate e grandinate** nel periodo da aprile a giugno 2021 e dagli eventi meteorologici eccezionali del 21 al 22 novembre 2020.

Sul tavolo, anche le modifiche al Fondo per la competitività delle filiere, con l'ulteriore riparto delle risorse definite dalla Legge di Bilancio, e la definizione annuale delle tipologie di particolari vini, compresi i passiti e i vini senza indicazione geografica, per le quali possa essere consentita la fermentazione o la rifermentazione oltre il termine ultimo del 31 dicembre di ogni anno. Per il 2021 la proroga era stata fissata al 30 giugno. Per il 2022 si attende l'apposito decreto Mipaaf.



### NOMINE 1. Castellucci nuovo presidente di Confagri Marche



Federico Castellucci (foto), classe 1951, **produttore di Verdicchio dei Castelli**, è il nuovo presidente di Confagricoltura Marche. È stato eletto per acclamazione dall'assemblea dei delegati che ha confermato alla vicepresidenza Emiliano Pompei. Titolare dell'omonima azienda di famiglia a Montecarotto (Ancona), Castellucci è attualmente presidente della Federazione vitivinicola di Confagricoltura, dopo essere stato per 15 anni direttore generale di Federvini e per due mandati (10 anni) a capo dell'Oiv (Organizzazione internazionale della vigna e del vino) a Parigi.

Quattro gli obiettivi del mandato: rafforzare i servizi agli associati, aziende agricole ed agroalimentari, per accompagnarle nelle nuove opportunità di investimento legate al Pnrr; maggiore sinergia tra le varie unioni provinciali; rappresentare al meglio le esigenze degli associati marchigiani in Confagricoltura nazionale; confronto costante con la Regione Marche.

### NOMINE 2. Michele Zanardo al fianco di Scienza nel Comitato vini



Michele Zanardo (foto) sarà il vicepresidente vicario del Comitato nazionale Vini Dop e Igp del Mipaaf, con funzioni operative.

“È stato riconosciuto il merito ed è la dimostrazione dell'importante lavoro svolto nel precedente triennio in qualità di presidente”, ha dichiarato il sottosegretario alle Politiche agricole alimentari e forestali, Gian Marco Centinaio, commentando l'elezione all'unanimità di

Zanardo che, per il triennio 2021/2024, affiancherà il neopresidente Attilio Scienza. “Sono sicuro che in questo suo nuovo ruolo continuerà a dare un prezioso contributo a tutto il settore e mi fa piacere” ha concluso Centinaio “che possa mettere la sua esperienza e competenza a disposizione della filiera”.

### NOMINE 3. Massimiliano Cattozzi nuovo responsabile Direzione Agribusiness di Intesa Sanpaolo



Cambio ai vertici della Direzione Agribusiness di Intesa Sanpaolo. Massimiliano Cattozzi (foto) è il nuovo responsabile del centro di eccellenza del Gruppo dedicato all'agricoltura. Prende il posto di Renzo Simonato, che ricoprirà altri incarichi nel Gruppo. Cattozzi, 46 anni, proviene dalla Divisione International subsidiary banks dove era responsabile della direzione commerciale corporate and Sme. È entrato nel Gruppo nel 2001, dopo un'esperienza in Kpmg.

La Direzione Agribusiness, costituita a marzo 2021, si propone come interlocutore privilegiato per accompagnarne gli operatori delle filiere agroalimentari e zootecniche italiane in tutte le fasi dello sviluppo, con un'attenzione alla sostenibilità. **Con oltre 90.000 clienti, circa 13 miliardi di euro di impieghi, 224 punti operativi** (85 filiali e 139 distaccamenti), la Direzione Agribusiness conta circa mille professionisti, di cui 50 specialisti agricoli dedicati alle filiere agroalimentari e zootecniche.

FATTO AD ARTE IN TRENTINO.



## TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE RISERVA

C'è un vino unico come il territorio in cui nasce.  
È il Teroldego Rotaliano: un rosso dal profumo intenso,  
espressione autentica della natura trentina dove la bellezza  
si unisce alla purezza. E dove il lavoro appassionato nelle  
vigne e in cantina diventa vera e propria arte.

  
CASTEL  
FIRMIAN

TRENTINO

Bevi Mezzacorona Responsabilmente

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

## FOCUS

# TOSCANA. Nasce il Comitato Historical Super Tuscan

Correva il 1968 quando l'enologo Enzo Morganti lanciò il primo Super Tuscan, il Vigorello dell'azienda San Felice. Assieme ad altri vignaioli, comprese che il disciplinare della Doc Chianti Classico non consentiva di esprimere le qualità e le sfumature del terroir. Allora, rinunciando alle regole della denominazione, ma puntando alla massima qualità, assieme ad altri vignaioli declassò i propri vini a vino da tavola, dando vita a quel fenomeno che negli anni Ottanta la stampa anglosassone definì "super tuscan", segnando il rinascimento enologico toscano.

**L'IDEA.** Sedici aziende hanno voluto finalmente concretizzare questo comune sentire dando vita a *Historical Super Tuscan*, associazione che riunisce le aziende vitivinicole che producono nel territorio del Chianti Classico, da prima del 1994, cioè da prima dell'istituzione della Igt, vini d'eccellenza e, in particolare, almeno un Super Tuscan riconosciuto come tale dal mercato e dalla critica in primo luogo anglosassone che ne ha coniato l'appellativo.

**GLI SCOPI. Obiettivo dell'associazione è valorizzare e tutelare il pregio dei Super Tuscan, promuovendo la storia e il coraggio dei viticoltori che li hanno ideati.** La sede è a Castelnuovo Berardenga (Siena), località San Felice, ed è aperta a tutte le persone fisiche e realtà vitivinicole che vogliano contri-



buire a promuovere il territorio e valorizzare i Super Tuscan in omaggio al grande terroir del Chianti Classico. Nello statuto, è prevista la possibilità che possano fare richiesta di adesione anche i produttori di Super Tuscan nati dopo il 1994. Il Marchese Piero Antinori è fondatore d'onore, mentre Paolo Panerai è presidente del Comitato e Davide Profeti è vicepresidente. Il Comitato ha già dato vita a una partnership con Intesa Sanpaolo che prevede azioni di promozione.

**I COMMENTI.** "Quello dei cosiddetti 'Super Tuscan' rappresenta un capitolo decisivo nel rinascimento del nostro vino", ha osservato **Piero Antinori**, ricordando il contributo offerto all'evoluzione delle normative di tante Doc che non tenevano conto di una nuova realtà in rapida evoluzione, orientata, a differenza del passato, più alla qualità che alla quantità. "Non ha precedenti che la denomi-

nazione di un vino sia decisa dalla critica e non dalle norme. In tal senso il nome Super Tuscan" ha rilevato il presidente **Paolo Panerai** "è un unicum per il quale era necessario e opportuno codificare e trasmetterne la storia". - **G.A.**

### I 16 soci

San Felice,  
Antinori,  
Monteverdine,  
Castello di Monsanto,  
Castellare di Castellina,  
Isole e Olena,  
Badia a Coltibuono,  
Querciabella,  
Castello di Fonterutoli,  
A&G Folonari,  
Riecine,  
Felsina,  
Castello di Volpaia,  
Castello di Ama,  
Castello di Albola  
e Brancaia.

Info: [historical  
supertuscans.com](http://historical.supertuscans.com)



**VALDO**  
VALDOBBIADENE

## AMOR / SOLI

*Amor Soli* (dal latino: “Amore per il Territorio”) è un progetto enologico che nasce per volontà della famiglia Bolla.

Con l'annata 2020 si sono realizzate le condizioni ideali in vigneto per poter realizzare il primo Valdobbiadene DOCG Biologico di Valdo. *Amor Soli* per Valdo è un concetto che va oltre l'enologia e la viticoltura, è il simbolo di un percorso irreversibile verso la sostenibilità, è un sentimento, è amore per un territorio che tanto ha dato a Valdo dal 1926 ad oggi.

*Amor Soli* Valdobbiadene DOCG Biologico è uno spumante brut ottenuto vinificando esclusivamente uve glera certificate biologiche provenienti dall'area del Valdobbiadene DOCG. Sosta in autoclave almeno 4 mesi dopo la spumantizzazione con metodo Martinotti. Il colore è giallo dorato con riflessi verdolini, al naso delicati sentori di frutta a polpa bianca e fiori bianchi si accompagnano a sorprendenti sensazioni minerali. Al sorso è delicato, elegante con sensazioni gustative che ricordano la pietra focaia e la cipria.

*Amor Soli è la dichiarazione d'amore della famiglia Bolla alle colline di Valdobbiadene.*

*La prima annata 2020 è stata prodotta in sole 1926 bottiglie numerate in onore dell'anno di fondazione di Valdo.*



## CHIANTI DOCG. Il vino scarseggia e il Consorzio anticipa l'annata a gennaio 2022

a cura di Gianluca Atzeni

Non è certo un'annata da dimenticare quella del 2021 per il Chianti Docg. Anzi, potrebbe essere ricordata come una delle più positive dal punto di vista delle vendite. La denominazione toscana, infatti, dopo aver retto bene l'impatto del Covid nel 2020 con un generale incremento pari al 2%, dovrebbe chiudere l'anno con un +5% complessivo, a fronte di scorte in calo determinate anche da una serie di vendemmie consecutive non abbondanti. Le giacenze di fine dicembre, infatti, sono previste ai minimi da 15 anni. Nel solo 2021, le perdite dei conferimenti delle uve, a causa della gelata di primavera e della siccità, sono comprese tra 30% e 35%. E le quotazioni delle uve sono salite tra 90 e 105 euro al quintale, rispetto ai 55-70 euro del 2020.

Allo stesso tempo, si registra un incremento dei prezzi dei vini, pari al 25% e un incremento della domanda, come ha riferito il direttore **Marco Alessandro Bani**. Per questa ragione, il Cda del Consorzio ha chiesto alla Regione Toscana di anticipare di due mesi l'immissione sul mercato al 1° gennaio prossimo. Le aziende, volon-



tariamente, potranno scegliere di vendere sia il vino di annata e anche – ma non dal 1° gennaio – i vini delle sottozone e la versione superiore. “La misura è utile sia alle piccole aziende che hanno incrementato le cessioni di vino sfuso a causa delle chiusure dell’Horeca” riferisce il presidente **Giovanni Busi** “sia agli imbottiglieri che devono soddisfare le richieste della grande distribuzione”. Nei primi 9 mesi (dati Iri), il cumulato Chianti Docg/Chianti Classico ha segnato in Gdo +7,1% a volume e +8,7% a valore. C’è anche, quindi, una questione di concorrenza sugli scaffali. Il Chianti Docg, uscendo a gennaio, **evita che un mercato in trend positivo resti senza prodotto e, soprattutto, non lascia cam-**

**po libero ad altre Dop che sono vendute a prezzi più contenuti.**

Guardando al 2022, il Consorzio è, da un lato, in attesa che si completi l’iter istituzionale della Gran selezione, approvata in assemblea ormai due anni fa. La Regione Toscana ha pubblicato il provvedimento sul Bollettino ufficiale regionale e l’iter dovrebbe proseguire nel 2022 in Comitato vini Mi-paaf (c’è la possibilità che arrivino obiezioni al disciplinare dal distretto del Gallo Nero). Dall’altro lato, si prepara a “Chianti lovers”: “Aspettiamo le anteprime e restiamo fedeli a quella formula, convinti che un evento unico sia il modo migliore” conclude Busi “per fare promozione”.

## OLTREPÒ PAVESE. Lo storytelling in un sito ad hoc per valorizzare il territorio

Primo sito web di storytelling collegato all’Oltrepò Pavese, attraverso cinque video-racconti che vedono protagonisti vignaioli e storie del territorio. L’iniziativa Oltrepò che siamo ([oltrepochesiamo.it](http://oltrepochesiamo.it)) vede coinvolti Regione Lombardia, Unioncamere Lombardia e Camera di commercio di Pavia, in collaborazione col Consorzio vino Oltrepò Pavese, Consorzio club del Buttafuoco storico e Distretto del vino di qualità dell’Oltrepò Pavese. **Sono state svolte interviste coi produttori e i vignaioli del territorio**, dialoghi e confronti con i consorzi e gli enti per unificare la comunicazione. Il progetto si inserisce nelle più ampie azioni di valorizzazione del locale distretto eno-agroalimentare, iniziate nel 2020 con “A Pavia si beve Oltrepò”, col lancio dell’applicazione per enoturisti fino a quelle del 2021, come “Autunno Pavese Tour” e “Storie di Vino”.

Nel sito, oltre ai racconti dei vignaioli, sono presenti informazioni sulle Dop vitivinicole, sulle ricette e le eccellenze agroalimentari locali.

## FIVI. Rappresentatività nei Consorzi. I vignaioli incontrano Centinaio

Da Piacenza, dove si è svolta la decima edizione del Mercato Fivi, è arrivato l’impegno del sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio per revisionare il sistema della rappresentatività nei consorzi. Un problema di vecchia data più volte evidenziato dalla Fivi e a cui il settimanale Tre Bicchieri aveva dedicato un approfondimento (“[Rappresentanza nei Consorzi: auspicabile un correttivo?](#)”)

L’incontro con Centinaio è stata l’occasione per la federazione di presentare un dossier d’intervento su alcuni aspetti ritenuti problematici per il lavoro quotidiano della categoria: **oltre alla rappresentatività, la semplificazione burocratica e la legge per il contenimento del consumo del suolo agricolo**. Dal canto suo, il Sottosegretario ha annunciato l’arrivo di 25 milioni di euro in più per la promozione del settore vino e la convocazione di un nuovo tavolo di confronto con tutta la filiera.

## IL RICORDO. Addio ad Andrea Franchetti, il filosofo del vino

a cura di Leonardo Romanelli

Un produttore vinicolo fuori da ogni schema, precursore e innovatore di tendenze enologiche, in grado di vedere oltre e prima di tutti gli altri le potenzialità di un territorio: era tutto questo Andrea Franchetti, viticoltore e soprannominato da molti "il filosofo del vino". 72 anni sono pochi sapendo quanto altro poteva ancora dare a un settore spesso fermo e ingessato. Lascia 4 figli e una visione del mondo enologico divertente e stimolante.



La madre americana gli dona la voglia di viaggiare e conoscere altre realtà. La Grande Mela lo accoglie in due volte ed è nel secondo soggiorno, quando importa vini italiani di qualità, che nasce in lui la voglia di diventare produttore in proprio, forte della conoscenza e dell'esperienza maturata.

In Italia, sceglie un territorio che nessuno mai aveva considerato per il vino, la Val d'Orcia, bella e frequentata da un turismo altolocato per i paesaggi e per la cucina, non certo per il vino. **Trent'anni fa comincia con i primi impianti di vigneto in quella che diventerà la Tenuta di Trinoro**, con vigne piantate da marze ottenute dalla zona bordolese. Un atto quasi di umiltà, andare a capire dove nascono i vini di alto lignaggio per proporre la stessa cosa in Italia, ma con il coraggio di farlo dove nessuno ci aveva mai provato. Ci vogliono sei anni affinché esca il primo vino della Tenuta: alta densità di ceppi per ettaro, uve come cabernet franc, petit verdot, merlot, semillon, con lui si apre una strada che saranno molti a percorrere in Toscana e non solo. Non contento del successo ottenuto, si precipita in Sicilia e sull'Etna si sviluppa la grande passione per il nerello mascalese. Con Passopisciaro apre ancora una strada, quella delle contrade, dove ogni parcella viene studiata e divisa, secondo un'idea mutuata dalla Francia del cru, per riuscire a dare un risultato unico da vigne posizionate vicine; **si fa promotore del festival "Le Contrade dell'Etna"**. E non rinuncia nemmeno a gesti estremi, come piantare lo chardonnay a mille metri di altitudine. Uomo unico, solitario perché avanti per il suo tempo, in molti lo devono ringraziare per gli stimoli continui che ha donato: mancherà la sua bella capacità di dialogare e di arrivare al vino partendo da altri mondi.

# GAMBERO ROSSO®

## DEGUSTAZIONE

# trebicchieri

# 2022

## MILANO

### MERCOLEDÌ 15 DICEMBRE 2021

### dalle 18 alle 22

## FVM GROUP

### Via Cevedale 7/B (Zona Bovisa)

NB è obbligatorio il super green pass. All'ingresso verrà rilevata la temperatura. A coloro che non indosseranno la mascherina non sarà consentito l'accesso.

## APPUNTAMENTI. Il 13 dicembre presentazione di Top Italian Food del Gambero e tavola rotonda sulla promozione della qualità italiana nel mondo

Doppio appuntamento e doppio anniversario per il Gambero Rosso: lunedì 13 dicembre al Rome Marriot Park Hotel di Roma sarà presentata la sesta edizione della guida Top Italian Food (in cartaceo e digitale). **Presentazione che coincide con il 35esimo compleanno del Gambero Rosso** e che sarà celebrato con la tavola rotonda “La promozione della qualità italiana nel mondo”.

Inoltre, forte della sua lunga esperienza sui mercati esteri e del Worldtour, che tocca oltre 30 Paesi nei 5 continenti, il Gambero Rosso “certificherà” i migliori prodotti del Made in Italy, così come spiega il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia**: “Abbiamo deciso di introdurre un bollino che accompagnerà i prodotti e le aziende da

noi selezionate premiate favorendone l’inserimento nei mercati mondiali. Un passaporto di qualità per incrementare, consolidare e far crescere il prestigio dei nostri prodotti all’estero contribuendo così anche alla lotta contro il fenomeno dell’italian sounding”.



Ma non è finita. Dopo la Tavola Rotonda e la presentazione di Top Italian Food, sempre al Marriot Hotel ci sarà la grande cena-spettacolo “Vi Cuciniamo Per Le Feste” con i protagonisti di Gambero Rosso Channel: Massimo D’Addezio, Igles Corelli, Gianfranco Pascucci, Peppe Guida, Giorgione, Max Mariola, Mollica’s, Domingo Schingaro, Fabrizio Nonis, Simone Cipriani. A condurre la serata Nilufar Addati e Andrea Lo Cicero.

[Clicca qui per il menu](#)

## E-COMMERCE. Sommelier wine box punta a triplicare ricavi nel 2022

Inizia il percorso di internazionalizzazione per Sommelier wine box, primo wine club in Italia che consegna in abbonamento e a domicilio dei box con bottiglie rare e selezionate.



L’azienda fondata nel 2018 da Luca Menato, Sara Menato e Alessio Sevarin, ha terminato un test di oltre un anno su 9 mercati europei, per identificare i più affini. Si parte da **Olanda e Danimarca, tra i più promettenti per consumo pro capite**, attenzione a qualità e biologico, capacità di spesa e volumi di import. Un questionario di profilazione del palato e il lavoro dei sommelier creeranno la selezione dei vini in abbonamento. “Vogliamo triplicare il volume di business nel 2022 e intercettare altri mercati”, ha dichiarato Luca Menato, ceo e co-fondatore. Oggi, il giro d’affari è di 0,7 milioni di euro. – **G.A.**

## ENOTECHICHE. Nuova apertura per Signorvino a Milano



Sesta apertura dall’inizio del 2021 e 25esima in totale. Prosegue la marcia di Signorvino, che ha appena inaugurato un altro punto vendita a Milano, in Corso Vittorio Emanuele: 300 metri quadrati, con più di 2000 etichette tutte italiane. Ma la formula è un po’ diversa rispetto agli altri store della catena creata da Sandro Veronesi: si tratta di una prova di business, **un locale nel quale non è prevista la proposta della ristorazione ma il solo servizio di enoteca** con lo scopo di sviluppare una presenza ancora più capillare sul territorio italiano.

“Questo progetto per noi rappresenta un nuovo stimolo ma anche la volontà di Signorvino di aprire enoteche per rinforzare quello che è il vero core business del gruppo: promuovere e commercializzare le bottiglie più rappresentative dei territori vinicoli italiani con negozi dedicati al solo asporto” commenta Federico Veronesi, general manager Signorvino che poi spiega: “Dopo aver lavorato sulla vendita diretta specializzata ed abbinata ad una parte Food, all’implementazione della multicanalità e del metodo O2O, questo test sarà importante per Signorvino per studiare i trend di vendita di questi nuovi punti di incontro fra produttore e consumatore, per monitorare l’andamento ed il comportamento del cliente all’interno di store che prevedano il solo asporto.”

SHOP ON RINASCENTE.IT



RINASCENTE  
WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON @   

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

## EVENTO. Gennaio a Milano coi vignaioli di Trentino e Alto Adige

I Vignaioli indipendenti del Trentino, i Vignaioli indipendenti dell'Alto Adige e il Trento Film Festival saranno protagonisti a Milano dal 30 al 31 gennaio negli spazi di Base Milano, in via Tortona. Si tratta della **seconda edizione dell'evento nazionale che vede uniti fuori regione i vignaioli delle Province autonome di Trento e Bolzano** nel nome dell'artigianalità, sostenibilità, valorizzazione dei territori e produzioni di montagna, insieme al Trento Film Festival.

Vignaioli di montagna, nato nel 2017 dalla collaborazione tra il Consorzio vignaioli del Trentino, i Freie Weinbauern Südtirol e il Trento Film Festival, ha il supporto della Camera di commercio di Trento e della Camera di commercio di Bolzano e lo scorso anno si è tenuto nella Cineteca di Bologna. A Milano, per questa edizione, sono previsti i banchi di assaggio di 25 aziende trentine e 25 altoatesine. Si passerà tra valli alpine, vini artigianali, territoriali e sostenibili.

Nella stessa giornata, il piano terra di Base Milano sarà la casa dell'anteprima del Trento Film Festival, con la proiezione di un film selezionato da Sergio Fant, responsabile programmazione cinematografica della rassegna e membro del comitato di selezione alla Berlinale. Lunedì 31 gennaio, tre masterclass sulla viti-enologia delle "terre alte" saranno guidate da relatori specializzati e dedicate a operatori, critici e giornalisti di settore.

Il programma completo sui siti: [trentofilmfestival.it](http://trentofilmfestival.it), [vignaiolideltrentino.it](http://vignaiolideltrentino.it) e [fws.it](http://fws.it)

### supervisione editoriale

Paolo Cuccia

### coordinamento contenuti

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

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Denis Pantini,

Leonardo Romanelli, Marco Sabellico

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### foto

unsplash (cover)

### contatti

[settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) - 06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

[dammicco@gamberorosso.it](mailto:dammicco@gamberorosso.it)

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

[persi@gamberorosso.it](mailto:persi@gamberorosso.it)

## ENO MEMORANDUM

### PER TUTTO DICEMBRE

#### ❖ CANTINE APERTE A NATALE

in tutta Italia  
[movimentoturismovino.it](http://movimentoturismovino.it)

### FINO ALL'11 DICEMBRE

#### ❖ GUSTO DI-VINO

Siena  
presso "Siena experience italian hub"  
via Massetana Romana, 58b  
[sieitalianhub.com](http://sieitalianhub.com)

### FINO AL 19 DICEMBRE

#### ❖ HAPPY TRENTODOC

Trentino (varie sedi)  
[tastetrentino.it](http://tastetrentino.it)

### 11 DICEMBRE

#### ❖ TORINO WINE WEEK

Torino  
Museo del Risorgimento e ristoranti e locali del centro storico fino al 19 dicembre  
[torinowineweek.it](http://torinowineweek.it)

### 12 DICEMBRE

#### ❖ WINE ART

Firenze  
Orto San Frediano via Pisana, 78 dalle 10 alle 20  
[ortosanfrediano.com](http://ortosanfrediano.com)

### 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 [store.gamberorosso.it/it/eventi/833-3661-vi-cuciniamo-per-le-feste.html#/25-sede-roma/1372-data-13\\_12\\_2021](http://store.gamberorosso.it/it/eventi/833-3661-vi-cuciniamo-per-le-feste.html#/25-sede-roma/1372-data-13_12_2021)

### 15 DICEMBRE

#### ❖ DEGUSTAZIONE TRE BICCHIERI MILANO

Milano (Zona Bovisa) FVM Group, via Cevedale 7/B dalle 18 alle 22 biglietti: [https://store.gamberorosso.it/it/eventi/827-3631-tre-bicchieri-2022-milano-evento-degustazione.html#/244-sede-milano/1362-data-15\\_12\\_2021](https://store.gamberorosso.it/it/eventi/827-3631-tre-bicchieri-2022-milano-evento-degustazione.html#/244-sede-milano/1362-data-15_12_2021)

### 15 DICEMBRE

#### ❖ VISION 2030

Veronafiere Verona viale del Lavoro 8 dalle 15 alle 18

### 15 DICEMBRE

#### ❖ BIBBIANO INTERPRETA IL CHIANTI CLASSICO

web show in streaming verticale di 8 vini ore 16:30 sui social del Gambero Rosso [facebook.com/events/655426769168180/](https://facebook.com/events/655426769168180/)

### 15 GENNAIO

#### ❖ NEBBIOLO NEL CUORE

Centro Congressi Barcelò Aran Mantegna Roma via Andrea Mantegna 130 fino al 16 gennaio [nebbiolonelcuore.com](http://nebbiolonelcuore.com)

### 30 GENNAIO

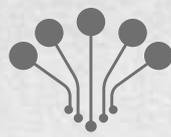
#### ❖ VIGNAIOLI DI MONTAGNA

Milano presso BASE Milano via Tortona fino al 31 gennaio [vignaiolideltrentino.it](http://vignaiolideltrentino.it)

### 31 GENNAIO

#### ❖ GRANDI LANGHE

Torino fino al 1 febbraio 2022 [grandilanghe.com](http://grandilanghe.com)



# Luretta

CASTELLO DI MOMELIANO



Si può nascere in un luogo e rimanervi per tutta la vita, oppure si può cercare il posto giusto per coltivare la propria idea. Lo si può fare nel rispetto del territorio e della tradizione, senza rinunciare ad un sogno che travalica i confini.

**Luretta**, vini organici per vocazione.



LURETTA s.r.l. - Castello di Momeliano - Gazzola (PC) - Italia - P.I. 00678430190



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



[info@luretta.com](mailto:info@luretta.com)



+39 0523 971070



@CANTINALURETTA

GAMBERO ROSSO  
ITALY  
FOOD WINE  
ACADEMY



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali  
su [gamberorosso.it/academy](http://gamberorosso.it/academy)

ROMA

TORINO

NAPOLI

LECCE

PALERMO

PARTNER



SPONSOR



## Le grandi cantine della Valle d'Aosta



LOC. TORRENT DE MAILLOD, 4 | 11020 QUART (AO) | WWW.ROSSETERROIR.IT | 0165 774111

L'azienda, con sede a Quart, lavora vigneti in tre zone della Valle d'Aosta. L'appezzamento principale e storico si trova a St.Christophe - in località Senin -dove nel 2001 Cesare e Nicola Rosset piantarono due ettari di Syrah e Chardonnay. Oggi al loro fianco troviamo anche gli autoctoni Cornalin e Petit Rouge. Un altro areale vitivinicolo è situato nella zona di Chambave dove viene coltivato il Moscato Bianco che dà vita allo Chambave Muscat Vallée d'Aoste DOP. Il terzo appezzamento, dove nasce la perla dell'azienda, il Sopraquota 900, si trova a Villeneuve; qui vengono vendemmiate Petite Arvine e Pinot Gris. Oltre alla viticoltura la nostra azienda negli anni ha deciso di dedicarsi anche alla produzione agricola con alcune coltivazioni frutticole e aromatiche come i lamponi, lo zafferano e il génépy che vengono utilizzati per produrre i liquori e i distillati delle Distillerie St.Roch - Levi - OTTOZ.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Sopraquota 900 '19

La vendemmia viene lavorata in parte in anfora su buccia, in parte in orcio su buccia, in parte in legno e in acciaio. Fine, floreale e agrumato, con piacevoli note di pompelmo. Possiede un perfetto equilibrio tra sapidità e mineralità. Da abbinare a piatti di pesce, crostacei, carni bianche.

#### Vallée d'Aoste Chardonnay 770 '19

Dal colore giallo paglierino, è fine, floreale con sbuffi di ginestre, fruttato, con sentori di ananas matura, agrumi canditi e scorza d'arancia. Fresco, Morbido e minerale, possiede una buona sapidità, abbastanza persistente ed equilibrato. Ideale con flan di verdure e frittatine, pesce e formaggi di media stagionatura, maiale con le mele.



#### Vallée d'Aoste Syrah 870 '19

Fermenta in tino di rovere francese e in anfora a temperatura controllata. Rosso Rubino, fine, fresco con sentori di piccoli frutti di sottobosco, delicatamente speziato con note di liquirizia e pepe nero sul finale. I tannini sono vellutati, è morbido e ben equilibrato. Provatelo con brasati e carni in umido.



COLLALTO

*Nobili  
Origini*



[WWW.CANTINE-COLLALTO.IT](http://WWW.CANTINE-COLLALTO.IT)



## PARITÀ DI GENERE

Micaela Pallini – presidente Federvini e ceo e presidente Pallini

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

La mia esperienza è piuttosto positiva. Probabilmente mi è capitato di incontrare ostacoli più legati alla mia età, all'inizio del mio percorso professionale, piuttosto che al fatto di essere donna. Mi sono dovuta guadagnare spazio tra colleghi più grandi con pazienza e preparazione, soprattutto nel mondo associativo. Prima di entrare in azienda sono stata a lungo all'Università e devo dire che nel mondo scientifico (ho conseguito un Ph.D in Chimica) il gender gap è meno forte.

**2 In quale modo è riuscita a superarli e a raggiungere il suo attuale incarico?**

Direi con una dose di pazienza e ironia. Premetto che negli ultimi vent'anni molto è cambiato grazie anche ad un forte turnover generazionale. Nel nostro settore, in particolare nelle aziende familiari sia del vino, che degli spiriti che degli aceti, molte donne ricoprono posizioni apicali. Nelle grandi aziende o nelle multinazionali si ha da sempre maggiore attenzione al tema della parità di genere. La presenza femminile in Federvini è molto forte.

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

In azienda cerchiamo di adottare una certa flessibilità negli orari di ingresso e uscita, lo smart working quando possibile e il part time per alcuni periodi.

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

Personalmente ritengo che la sfida sia far tornare o far partecipare maggiormente le donne al mondo del lavoro. Da imprenditore troppe volte noto che le donne non concorrono per alcune posizioni, perché spesso sovraccaricate di impegni che ne limitano le energie fisiche e mentali. I temi del supporto e dei servizi alla famiglia, della conciliazione dei tempi tra vita privata e lavoro, sono ancora solo abbozzati sulla carta, ma in Italia non sono state intraprese reali azioni se non congedi parentali.



**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?**

Invoglierei le ragazze a sfidarsi maggiormente. Si devono preparare ad affrontare la gestione di un'azienda, soprattutto se si ha la fortuna di nascere in una famiglia di imprenditori. Nel nostro settore abbiamo grandi esempi, ma in altri settori, specie nel mondo agricolo, meno. I ruoli di ceo e soprattutto cfo affidate a donne sono ancora pochi, talmente pochi da fare notizia.

**6 Ci racconti un aneddoto di una delle sue esperienze sul tema.**

Una volta, circa 10 anni fa, in una riunione in Confindustria, il numero di donne presente al tavolo era circa la metà dei presenti e il commento di chi presiedeva la riunione, probabilmente per fare una battuta, fu: "Certo qui ormai sta diventando un gineceo...". Nessuno replicò per evitare discussioni. Non credo che potrebbe succedere oggi.

❖ Pallini - via Tiburtina, 1314 - 064190344 - pallini.com

## SPAGNA. Consumi in ripresa: superati i 20 litri pro capite



foto: Pixabay

**D**eciso recupero dei livelli di consumo di vino tra la popolazione spagnola. Per il secondo produttore mondiale, dopo l'Italia, i consumi pro capite a settembre 2021 hanno superato i 20 litri annui (20,63 litri). **Un dato che non veniva raggiunto da 12 mesi** e che consente agli analisti dell'Oemv, l'osservatorio spagnolo del mercato del vino, di parlare di chiari segnali di ripartenza rispetto al calo determinato lo scorso anno a causa delle chiusure e delle limitazioni per la pandemia da Covid.

**LA RIPRESA.** I quantitativi pre-Covid (quando per ogni abitante si viaggiava tra 22 e 23 litri) sono, ovviamente, ben lontani rispetto a quelli attuali. Il record fu stabilito a dicembre 2019, con 23,4 litri. In ogni caso, dal mese di febbraio 2021 il panorama spagnolo risulta in netta ripresa, come fa notare l'Oemv

sulla base delle stime di consumo del Rapporto vitivinicolo, realizzato dal Ministero dell'Agricoltura.

Nel dettaglio, tra settembre 2021 e settembre 2020 le vendite di vino sul fronte interno sono ammontate a 978 milioni di litri, in forte aumento rispetto ai quasi 900 milioni di litri annui registrati a febbraio 2021. Nel pre-pandemia, i volumi superavano il miliardo e cento milioni di litri 1.100 (dato del febbraio 2020) in un contesto generale che appariva in risalita rispetto agli anni precedenti. È vero che una minima parte del consumo interno è rappresentato dai turisti, ma la cifra di 20,63 litri pro capite registrata lo scorso settembre (calcolata su una popolazione di 47,4 milioni di abitanti) è superiore rispetto ai 19 litri per persona di inizio 2021.

**OUTLOOK POSITIVO.** In generale, è vero che il vino è in qualche modo

“tornato di moda”, grazie anche a numerose novità legate ai vitigni, alle regioni produttrici e alle tipologie; ma è anche vero che l'incremento dei consumi delle famiglie sul canale della grande distribuzione organizzata durante il 2020 non è riuscito a compensare il crollo dell'Horeca, determinando una flessione netta dei consumi che lo scorso anno è stata del 17%. Guardando al futuro, l'Oemv nota che le riaperture di bar e ristoranti hanno consentito di riprendere la strada della crescita per il comparto vitivinicolo iniziata nel 2019, dopo anni di calo costante dei consumi. E anche grazie alle recenti campagne promozionali dell'Oive (l'organizzazione interprofessionale del vino spagnolo, che riunisce sia produttori sia commercianti), ma anche delle aziende e delle insegne della Gdo, si può prevedere un 2022 più che positivo.

2021 **Gambero Rosso**  
Due Bicchieri Rossi



## Nsajàr

*Nsajàr* è un'espressione dialettale ricorrente nel Val di Noto che assume il significato di "provare".

Abbiamo provato a recuperare qualcosa di perduto, dimenticato, che ha dato voce a un vino dalla trama sorprendente.

*Nsajàr* è il nostro cru: una parcella di vitigni storici siciliani di uve bianche in C.da Miucia – Maltempo nel comune di Ispica, estremo angolo della Sicilia orientale in cui la luce, il sole e il clima arido rendono il suolo delle vigne di un bianco abbagliante.

**RIOFAVARA**   
ISPICA (RG) - ITALIA

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

  
riofavarawinery



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

## IL MIO EXPORT

### Federico Pellizzari – Terre di Leone

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

Attualmente l'esportazione riguarda il 40% delle nostre vendite e si concentra maggiormente nei paesi Scandinavi, Svizzera, Belgio, Hong Kong.

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

Le esportazioni sono riprese, ma dobbiamo dire che non si sono mai realmente fermate, grazie alla capacità degli importatori di affiancare al tradizionale canale di vendita Horeca, le vendite online supportate da presentazioni e degustazioni virtuali.

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

Si riparte dal racconto del nostro territorio valorizzandolo, sicuramente organizzando incontri con gli operatori, anche se ancora non è così semplice viaggiare, e partecipando ad eventi e fiere. Durante il lockdown abbiamo imparato ad utilizzare in modo nuovo la comunicazione digitale e la risposta del consumatore non si è fatta attendere. C'è maggiore consapevolezza nella scelta dei prodotti e nella loro ricerca, c'è curiosità e voglia di non fermarsi ai brand più affermati e alle regioni più conosciute.

#### 4 Come va con la burocrazia?

È un tema complesso e a tratti spinoso che non appartiene solamente al mondo vitivinicolo. Certo è che, per aziende di piccole dimensioni, il dispendio di risorse umane ed economiche nell'affrontare ed applicare le normative che regolano ogni aspetto della vita di una cantina (coltivazione, gestione, produzione, commercializzazione) e che spesso cambiano è sproporzionato rispetto alle reali esigenze e possibilità.

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

Credo ci sia un interesse sempre crescente verso i vini italiani e i territori di origine. Il turismo enogastronomico ha dato la possibilità di scoprire territori meno conosciuti, ha stimolato la curiosità del consumatore straniero sempre attratto dal nostro Paese e dalla qualità dei suoi prodotti.

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

È un aneddoto legato ad un "covid-viaggio". Durante il lockdown avevamo organizzato con un importatore una degustazione virtuale per 20 persone singolarmente connesse e siamo rimasti collegati per 4 ore senza accorgercene. Abbiamo passato tutto il tempo a parlare dei vini e dei sentori aromatici, del territorio, di sostenibilità. C'era grande curiosità, era come se fossimo tutti nella stessa stanza. È stato emozionante e unico. Era la nostra prima degustazione virtuale.



# INNOVAZIONE, GIOVANI E SOSTENIBILITÀ. LA RICETTA DEL PRESIDENTE ISMEA ANGELO FRASCARELLI

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Il grande salto del settore primario passa dal creare valore, migliorare la reputazione del made in Italy, attuare la transizione ecologica, semplificare. Così il neoeletto alla guida dell'Istituto: "Il settore vino, in particolare, dovrà ridurre i rischi della volatilità dei prezzi". E sui fondi Pnrr avverte: "Evitare i sostegni a pioggia"



Quella del professor Angelo Frascarelli, neopresidente dell'Ismea da agosto 2021, è una discesa in campo ricca di sfide che ha come obiettivo dare una mano all'agricoltura italiana e contribuire più da vicino a determinare le decisioni politiche che, con un uso oculato dei fondi del Pnrr (il Piano nazionale di ripresa e resilienza), dovrebbero rendere il settore primario un modello. Il supporto dei dati e delle analisi dell'istituto vigilato dal Mipaaf sarà decisivo per pianificare il futuro, come spiega lo stesso presidente in questa intervista al settimanale Tre Bicchieri, in cui svara, col suo sano pragmatismo, dalla nuova Politica agricola comune agli Ogm e ai progressi della ricerca attraverso le tecniche di evoluzione assistita (Tea), dal cambiamento climatico al mondo delle assicurazioni agricole. Temi che ruotano attorno a concetti chiave per l'agricoltura del futuro, come l'innovazione e la sostenibilità, senza dimenticare il ruolo fondamentale dei giovani, che Ismea intende sostenere nei prossimi anni con più forza, rispetto a quanto fatto finora, nelle attività di impresa, provando a coinvolgere maggiormente il sistema bancario e creditizio. Per quanto riguarda il settore vitivinicolo, Frascarelli, che giudica positivamente la nuova Pac, evidenzia un'unica necessità: programmare uno sviluppo equilibrato riducendo i rischi derivanti dalla volatilità dei prezzi. >>

### Chi è Angelo Frascarelli



Nato a Treia (in provincia di Macerata) il 14 aprile 1962, Angelo Frascarelli ha conseguito la laurea in Scienze agrarie presso l'Università di Perugia nel 1987. È professore associato presso il Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'Università di Perugia, dove insegna Economia e politica agraria e politica agroalimentare. Autore di numerose pubblicazioni e relazioni ai convegni, Frascarelli svolge attività di ricerca sulle seguenti tematiche: obiettivi e strumenti della politica agricola comune; economia dei mercati agricoli; analisi economica dell'agricoltura di precisione e digitale; multifunzionalità dell'agricoltura e sviluppo rurale. È vicepresidente della Fondazione Edmund Mach ed è stato direttore del Centro per lo sviluppo agricolo e rurale (Ce.S.A.R.), dal 2003 al 2021. È componente del Comitato scientifico del Crea ed è stato componente della Segreteria tecnica del Mipaaf dal 2001 al 2008. Tra 2006 e 2011 è stato membro del Consiglio di amministrazione della Fondazione banco alimentare onlus di Milano. Dopo l'ok di Camera e Senato, da agosto 2021 è presidente di Ismea e succede a Enrico Corali.

## Di cosa si occupa l'Ismea

L'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare è un ente pubblico economico che realizza servizi informativi, assicurativi e finanziari e costituisce forme di garanzia creditizia e finanziaria per le imprese agricole e le loro forme associate, per favorire l'informazione e la trasparenza dei mercati, agevolare il rapporto col sistema bancario e assicurativo, favorire la competitività aziendale e ridurre i rischi inerenti alle attività produttive e di mercato.

L'Ismea affianca le Regioni nelle attività di riordino fondiario, attraverso la formazione e l'ampliamento della proprietà agricola, e favorisce il ricambio generazionale in agricoltura in base a uno specifico regime di aiuto approvato dalla Commissione europea. Nella Legge di bilancio 2022, il Mipaaf ha stanziato a favore di Ismea 80,5 milioni di euro.

» **Professor Frascarelli, nel suo nuovo ruolo di presidente Ismea, come ha vissuto questo cambio di prospettiva rispetto alla sua consueta attività di docente universitario?**

Da docente universitario, mi sono dedicato alla ricerca sulla politica agricola e sui mercati agroalimentari; oggi in Ismea sono sceso in campo per supportare il Mipaaf e gli stakeholder sulle politiche e sulle misure all'altezza delle sfide che il nostro tempo sta vivendo, con il supporto fattivo dei dati e delle analisi. Come dire: dalle parole ai fatti.

**Quando si parla di agricoltura e agroalimentare in Italia, quali sono, a suo avviso, i tre ambiti di intervento più urgenti?**

Cercando di essere sintetici e pragmatici, il primo ambito di intervento è la creazione di valore nei prodotti agricoli, attraverso la differenziazione e la reputazione, che è già alta nei nostri prodotti. Ma si può fare di più. Il secondo aspetto è puntare sull'innovazione e la sostenibilità che riassumono, in un mix perfetto, tradizione e innovazione. Il terzo aspetto è l'organizzazione: l'agroalimentare italiano vanta tante eccellenze, ma difetta nell'organizzazione. Basti pensare che Germania e Olanda riescono a essere competitivi senza disporre di prodotti con una reputazione paragonabile ai prodotti italiani, proprio perché sono più organizzati.

**Rispetto a queste urgenze, in che modo le risorse del Pnrr potranno agevolare o contribuire a risolvere le necessità del settore primario? E quali gli errori da non fare nel gestire questa imponente quantità di fondi?**

Il Pnrr deve investire soprattutto sulla transizione ecologica e digitale, quindi sull'innovazione; bisogna evitare i sostegni a pioggia, uno degli errori più gravi dell'agricoltura italiana. Al contrario, occorre selezionare i progetti e le imprese in grado di sostenerli.

**Dopo 'Donne in Campo' e 'Più imprese', a settembre Ismea ha lanciato 'Ismea Investe'. Come sono andate, da un lato, le due precedenti iniziative e cosa vi attendete, dall'altro, da quest'ultima e innovativa proposta presentata ai primi di settembre?**

“Donne in campo” e “Più Impresa” hanno destato interesse,

riscontrato dal numero significativo di domande pervenute. In generale, sono misure che rivolgendosi all'imprenditoria femminile, la prima, e all'imprenditoria femminile e giovanile, la seconda, sostengono le piccole e medie imprese. 'Ismea Investe', invece, rivolgendosi alle società di capitali, vuole rispondere al problema del sottodimensionamento che è strutturalmente il limite principale dell'agroalimentare italiano.

**Ismea e giovani. Supera i 600mila euro l'investimento medio delle iniziative dei giovani imprenditori da voi** »

## Il Pil agricolo italiano

Il comparto agroalimentare italiano (che comprende agricoltura, silvicoltura e pesca e industria alimentare) ha registrato nel 2020, per la prima volta dal 2016, una diminuzione del valore aggiunto (-1,2% a prezzi correnti e -4% in volume). È il comparto in cui si è formato il 4,3% del valore aggiunto dell'intera economia (era il 4,1% nel 2019), secondo i dati Istat contenuti nel Rapporto sull'economia agricola 2020. In particolare, il settore primario ha contribuito per il 2,2% (come nel 2019) e l'industria alimentare per il 2,1% (l'1,9% nel 2019). Nonostante i risultati non positivi il settore agroalimentare ha consolidato nel 2020 il proprio peso all'interno del quadro economico nazionale.

Il comparto agroalimentare assorbe (dati 2019) il 6% dell'occupazione nazionale, con 1,4 milioni di persone, di cui 903mila coinvolti in agricoltura, silvicoltura e pesca e 473mila nell'industria alimentare.

Nel 2020, il valore della produzione di agricoltura, silvicoltura e pesca in Italia è stato di 59,6 miliardi di euro. Mentre il valore aggiunto è ammontato a 32,9 miliardi.

**Nel secondo trimestre 2021, il Pil dell'agricoltura italiana è rimasto stabile rispetto al trimestre precedente, mentre è in calo nel terzo trimestre 2021, in controtendenza rispetto all'aumento generale del Prodotto interno lordo italiano che ha registrato un +2,6% sul trimestre precedente e un +3,8% rispetto all'anno precedente.**



Genuino, autentico, salubre: è ciò che dobbiamo essere capaci di fare.

Il nostro lavoro è esprimere e diffondere i valori della cultura etica, alimentare e produttiva legata al mondo dei salumi, a partire dalle sue origini artigianali.



MORGANTE SRL

SAN DANIELE DEL FRIULI via Aonedis, 3 — ROMANS D'ISONZO via Aquileia, 76

T. +39 0481 966511 info@morgante.it www.morgante.it



CONSORZIO DI TUTELA  
**PRIMITIVO DI MANDURIA**  
*DOP e DOCG*

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

» **sostenute. Quali iniziative sono auspicabili per migliorare ancora questi numeri?**

Ismea dispone di diversi strumenti per i giovani imprenditori agricoli, ma le esigenze sono molto superiori alla nostra capacità di azione; l'obiettivo dei prossimi anni è rendere questi strumenti più efficaci, ampliarli nel numero e avviare nuove iniziative che coinvolgano anche il sistema bancario e creditizio.

**Quindi, non si esce dalla necessità di unire le forze.**

Dobbiamo fare sistema e rispondere in maniera esaustiva alla platea dei giovani che si avvicinano all'agricoltura.

**A inizio Duemila, lei ha svolto un ruolo di supporto alle attività del Ministro per le Politiche agricole occupandosi di Pac. Come giudica l'impianto generale dell'attuale riforma?**

La Pac va nella giusta direzione seppure, come ha detto il ministro Patuanelli, è troppo complessa e articolata in un numero elevato di strumenti. La transizione ecologica e digitale, obiettivo cardine della nuova Pac, deve essere raggiunta con il combinato disposto di un'attuazione nazionale e un'applicazione efficace e semplice.

**E se guardiamo al settore vitivinicolo?**

Per il settore vitivinicolo, la Pac ha seguito i suggerimenti degli operatori che ritengono che gli strumenti dell'ultima programmazione siano ancora efficaci e possano essere riproposti fino al 2027, dalla ristrutturazione e riconversione dei vigneti, alla promozione nei Paesi terzi, agli investimenti, fino alla proroga al 2045 delle autorizzazioni agli impianti viticoli. L'obiettivo è assicurare uno sviluppo programmato del settore vitivinicolo, riducendo i rischi della volatilità dell'offerta e dei prezzi.

**Il suo ruolo all'interno di Fondazione Mach e del Crea, ci suggerisce una domanda sulla ricerca scientifica applicata. L'Ue sta riconsiderando l'universo delle biotecnologie, distinguendole dal mondo degli Ogm, e attribuendo loro un ruolo fondamentale nella transizione verso il Green deal. Stiamo andando nella giusta direzione?**

Gli Ogm sono lettera morta, ma le nuove tecnologie genetiche chiamate Nbt a livello europeo, o Tea a livello nazionale, sono completamente diverse e danno un grande contributo alla transizione ecologica della nostra agricoltura. Fondazione Mach e Crea, come istituzioni pubbliche, hanno ricercatori ed esperienza per utilizzare e gestire questa nuova frontiera della ricerca scientifica.

**Parlando di cambiamenti climatici che colpiscono e condizionano i redditi agricoli italiani, notiamo che è ancora insufficiente, rispetto al totale, il numero di chi sceglie di assicurarsi. Il vitivinicolo è uno zoccolo duro**

## Aperto il bando Ismea Investe

Si è aperto il 15 novembre e resterà aperto fino al 14 gennaio 2022 lo sportello telematico per richiedere l'intervento finanziario "Ismea Investe", dedicato alle società di capitali attive nel settore agroalimentare. Ismea Investe prevede interventi di equity, quasi equity, prestiti obbligazionari e strumenti finanziari partecipativi di importo compreso tra 2 e 20 milioni di euro, per sostenere progetti di sviluppo nei settori della produzione primaria, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli e agroalimentari, distribuzione e logistica. Le domande saranno esaminate secondo l'ordine cronologico di presentazione.

Per consultare il bando:

[ismae.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9754](https://ismae.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9754)

Per accedere al portale telematico [strumenti.ismea.it](https://strumenti.ismea.it)

**rispetto ad altri settori. Ma i prezzi delle compagnie restano molto alti. Quali, allora, le soluzioni per equilibrare il sistema e allargare la platea?**

Le tariffe delle compagnie sono alte perché i rischi sono crescenti, è un fenomeno inevitabile che si può calmierare ampliando la platea degli assicurati. Ciò sarà possibile grazie alla strategia messa in piedi dal Ministro Patuanelli, finalizzata a obbligare tutti gli agricoltori ad assicurarsi. Con la nuova Pac, infatti, sarà istituito un fondo obbligatorio sulle avversità catastrofali che coprirà eventi climatici estremi come gelo, alluvione e siccità.

**Andando sulla stretta attualità, che idea si è fatto della vicenda Prosek/Prosecco, che pone in primo piano il tema della protezione delle Indicazioni geografiche a livello europeo?**

La protezione sulle Indicazioni geografiche deve trovare una risposta univoca, nel senso che o c'è o non c'è. Altrimenti viene rinnegata la politica attuata finora. Mi rendo conto della valenza politica della faccenda, ma non mi aspetto conseguenze commerciali, proprio grazie alla reputazione del vino italiano, e del Prosecco in particolare, che gode di una sua riconoscibilità a livello mondiale.

**Chiudiamo con una curiosità vinicola in vista delle festività. Quali sono i vini o le denominazioni che non mancano mai nella sua tavola?**

Vivo in Umbria da 40 anni e, quindi, sulla mia tavola non manca il Grechetto di Todi e il Rosso di Montefalco. Ho origini marchigiane, quindi Verdicchio di Matelica e Lacrima di Morro d'Alba sono i vini delle mie origini. In generale, apprezzo molti altri vini italiani, come il Gewürztraminer, il Chianti e il Primitivo del Salento. ❖

# DA MIAMI E SAN DIEGO: BACK IN THE USA

 a cura di Marco Sabellico



Il primo mercato di riferimento per l'export vitivinicolo italiano si è lasciato alle spalle il "bitter year" e continua a crescere, spinto soprattutto dalle bollicine. E per la prima volta le donne hanno raggiunto gli uomini per consumi premium. Per il Gambero Rosso un ritorno emozionante coast to coast



“*h well, oh well, I feel so good today  
We just touched ground  
on an international runway  
Jet propelled back home, from overseas to the Usa*”

È quello che ci veniva voglia di cantare, come Chuck Berry, quando il nostro volo ha toccato terra al Miami International Airport. Il Gambero Rosso on Tour è tornato, dopo un'assenza forzata, a toccare il suolo americano. Il Top Italian Wines Roadshow s'è svolto il 30 novembre nell'Ironside Event Space, e ha fatto segnare la partecipazione di oltre 300 ospiti tra appassionati e operatori che sin dalla mattina hanno affollato le tre masterclass tenute da Lorenzo Ruggeri e dal sottoscritto. Nel pomeriggio l'evento, dove oltre 60 aziende hanno presentato i loro top wines. Per l'occasione è stata presentata l'edizione 2022 di Vini d'Italia nella traduzione inglese, e sono stati assegnati i premi della Top Italian Restaurant Guide.

*“Un evento importante, che chiude una lunga assenza dei produttori italiani su questa piazza sempre più strategica”* ha detto **Alessandro Angelini** vicepresidente di Ethica Wines North America Asia & Pacific che importa vini italiani in Usa *“in un momento cruciale di successo delle nostre produzioni”*.

#### **LA METÀ DEI CONSUMATORI PREMIUM È DONNA**

A conferma del periodo fortunato, ci sono i numeri degli ultimi otto mesi. Nel periodo tra gennaio e agosto di quest'anno l'Italia ha inviato verso gli Usa 276,3 milioni di litri di vino, contro i 224 milioni di litri dello stesso periodo del 2020, realizzando un aumento superiore al 23%. Tra le tipologie è particolarmente buona la performance degli spumanti che (tra Prosecco, Asti e altri prodotti Dop) passano da 193 a 269 milioni di euro in valore. Bene anche i vini a Dop Sicilia, passati da 6 a 11,1 milioni di euro, con un giro d'affari quasi raddoppiato rispetto all'anno precedente.

*“I consumatori sono sempre più attratti dal vino italiano, simbolo di unicità, con i suoi mille vitigni, e di autenticità”* ci dice **Marzia Rubcich**, giornalista, fondatrice di ItaliaReportUsa.com, che ha realizzato un [reportage video sull'evento](#) *“un fascino al quale sono molto sensibili anche le donne, che ormai rappresentano metà del mercato del vino”*.

Viene proprio dalle donne e dal loro rapporto con i vini premium, un altro dato interessante e di tendenza, evidenziato da Iwsr. Se è vero che i consumatori di prodotti premium sono scesi negli ultimi anni (19,7 milioni nel 2021 contro i 23,4 >>

#### **I Vini del Sannio conquistano la Florida**

L'evento ha avuto un festoso prologo la sera del 29 con Falanghina Sparkling Aperitif offerto dal Consorzio Tutela Vini Sannio presso il ristorante Santorini by Georgios all'Hilton Bentley. Il Consorzio è stato anche ospite d'onore all'evento con un banco di degustazione e numerosi produttori sanniti presenti.

## I migliori ristoranti di Miami

La ristorazione di Miami non è mai stata così ricca e vitale. La Florida non ha conosciuto vere chiusure, il meteo ha sicuramente influito, di fatto anche la scena italiana vive uno straordinario momento. Per la prima volta arrivano le Tre Forchette in città grazie a **Casa Tua**, guidato da due giovani chef brillanti come Michele Esposito e Giovanni Gargiulo, mentre il nuovo ed elegantissimo **Doma** si aggiudica Due Forchette. Due Gamberi per un'istituzione italiana in città, **Ferraro's Kitchen** di Igor Ferraro, uno dei locali più amati dalla comunità italiana locale. La migliore pizza in città? Tre Spicchi a **O'Munaciello** di Carmine Candito, che conferma l'eccellenza, segue a ruota **La Leggenda Pizzeria** di Giovanni Gagliardi, Due Spicchi per il locale a pochi passi dalla sabbia a South Miami Beach. Infine, il premio per la carta dei vini, il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award, va a **Macchialina**, grazie a una selezione fresca e vivace, ricca di sorprese ed etichette meno note che girano in una miscita molto ben strutturata e fruibile.

» milioni del 2014), tornando nel 2021 ai livelli del 2019, è anche vero che sono cambiate le fasce demografiche di riferimento, con un aumento del pubblico più anziano, da un lato, e femminile, dall'altro. Dal 2021, infatti, il 49% dei consumatori di premium wine negli Usa è donna, rispetto al 36% del 2019: un elemento da tenere presente per capire verso dove si sta andando, non solo negli Usa, bensì a livello globale. Altro trend già in corso, ma che ha subito un'accelerata con il Covid è quello dell'e-commerce: sempre secondo un'indagine Iwswr, da qui al 2025, in un contesto globale stimato al 6% delle quote del consumo di bevande alcoliche, gli Usa saranno il mercato a più alta crescita, con un incremento annuo medio del 20%.

## Il mercato Usa in pillole

Gli Stati Uniti rappresentano il più grande mercato per il consumo di vino a livello mondiale, con 33 milioni di ettolitri, il primo mercato per valore, e terzo importatore di vino per volumi a livello globale, dietro a Regno Unito e Germania. Nel 2020, gli Stati Uniti hanno importato 12,3 mln/hl, rispetto a 11,5 mln/hl del 2018. Nel primo quadrimestre del 2021 (dati Vinitaly-Nomisma), l'Italia guida la classifica dei Paesi fornitori di vino degli Stati Uniti, con 405 milioni di litri, davanti a Francia (58,9 mln), Australia (37,2 mln), Nuova Zelanda (26,7 mln) e Spagna (20,1 mln). Considerando i valori, su un totale importato di 1,59 miliardi di euro nei quattro mesi 2021, l'Italia è prima con 537,6 milioni di euro, davanti a Francia (534), Nuova Zelanda (128,5), Spagna (87,7) e Australia (74,6 mln di euro).

## SAN DIEGO, DOVE IL MADE IN ITALY È TRENDY

*"Back in the Usa*

*For a small town serenade*

*With fireworks on display*

*Tonight, it's a hero's welcome home"*

Sì, ci siamo sentiti come degli eroi che tornano a casa quando abbiamo varcato i cancelli della Liberty Station a San Diego il 2 dicembre per la seconda tappa del Roadshow in Usa. Una location iconica che un tempo, dal 1923 al 1997, è stata il Naval Training Center della Marina degli Stati Uniti, e ora è un bellissimo e grande complesso residenziale perfettamente restaurato nel suo stile Spanish Colonial Revival. Qui oltre 300 ospiti hanno affollato le sale del Building 177, mentre si svolgevano sin dalla mattina le tre davvero affollatissime masterclass. Il pomeriggio è volato tra assaggi, interviste ai produttori, premiazioni delle migliori tavole di Top Italian Restaurants in the World. *"Un luogo strategico per la crescita del nostro export"* ha detto **Liberio Rillo**, presidente del Consorzio del Sannio *"dove vogliamo continuare a fare promozione"*.

San Diego ha un'atmosfera unica, accogliente e rilassata, attenta alla qualità, con una scena emergente di ristoratori italiani attenti al vino d'alta gamma e alla qualità. E il Made in Italy, in questa importante città al confine col Messico è sempre più "trend". Insomma, è stato anche questo un bellissimo evento, atteso da San Diego da tempo (il Gambero Rosso mancava da due anni!), soprattutto è servito a cancellare a colpi di Tre Bicchieri il ricordo del "bitter year" che ci siamo lasciati alle spalle, per citare ancora - come poche righe sopra - i Green Day e la "loro" Back in Usa. Per noi, per gli appassionati statunitensi, per gli amici del Consorzio di Tutela del Sannio, per i produttori del Roadshow è stato davvero un dolcissimo ritorno. A presto, San Diego! A prestissimo Usa: ci vediamo tra due mesi con il consueto tour di febbraio. ❖

## I migliori ristoranti di San Diego

**Trattoria Pastificio Cori** dello chef siciliano Accursio Lota è il miglior ristorante italiano di San Diego secondo la guida Top Italian Restaurants. I Tre Gamberi premiano un locale solidissimo, che valorizza le ricette del sud Italia, in un contesto di estrema pulizia di sapori e una carta di vini da varietà autoctone. Due Gamberi arrivano invece per **Civico 1845**, ben diretto dalla famiglia Gallo, che ha appena raddoppiato la sfida con una nuova apertura che spazia sempre tra pizza e ricette tradizionali. Infine, le Due Bottiglie e il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award vanno ad **Ambrogio15**, il progetto di tre giovani imprenditori milanesi, che oggi conta tre insegne in città, tutte accomunate da una selezione enologica vivace, in continua evoluzione per far scoprire l'immensa varietà della viticoltura italiana, tra proposte brillanti e ricarichi contenuti.



Paganoni  
Bresaola, naturalmente.

# LA BRESAOLA RICCA DI SAPERE

S A P E R E  
/ sa·pé·re /  
*sostantivo maschile*

Dal latino *sàpere* “avere sapore”:  
intuire il gusto delle cose, ma anche insaporirle, renderle preziose.

Possedere la conoscenza, la pratica e l’esperienza  
che permettono di riconoscere la qualità delle materie prime  
senza fermarsi alle apparenze.

Significa essere trasparenti in ciò che si fa.  
*Sapere* è l’amore che mettiamo in ogni gesto.



# PHOTOGALLERY MIAMI



# SAN DIEGO

