



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



ITALIA AVANTI SUL BIOTECH. QUALI PROSPETTIVE PER IL VINO?

AGRICOLTURA

Aumentano energia e materie prime: ora si teme effetto paralisi. Le richieste al Governo

FIERE

ProWein slitta a maggio
❖ nelle stesse date di London Wine Fair: è scontro. Vinexpo resta a febbraio

PIEMONTE LAND

Si va verso un nuovo Statuto per ricucire lo strappo: il 3 febbraio l'assemblea decisiva

ESTERI

Fine della moratoria: per andare in Russia
❖ lo Champagne dovrà rinunciare al suo nome in retroetichetta

FINE WINE

Salgono i prezzi, mentre
❖ si riduce l'offerta. A che punto è l'Italia? La classifica di Wine Searcher



Casa Vinicola Sartori adotta la statua equestre di Cangrande I della Scala

“Affinché chi ci ha visti nascere viva per sempre”. È questo il motivo che ha spinto Casa Vinicola Sartori ad adottare la statua equestre di Cangrande I della Scala del Museo di Castelvecchio di Verona. La cantina della Valpolicella sarà, quindi, sponsor dell'opera e **provvederà alla sua manutenzione periodica per i prossimi 12 anni, per un contributo di 38mila.** Un atto di mecenatismo che vede sempre più in prima linea il mondo vitivinicolo: dal premio Artisti per Frescobaldi alle installazioni della Famiglia Ceretto, passando per Antinori Art Project, fino ad arrivare alla cordata di cantine e imprese del territorio per sostenere il sito archeologico di Negrar.

Nel caso di Casa Vinicola Sartori, la statua equestre di Cangrande ritrae il cavaliere armato in un momento di quiete, mentre saluta con la spada alzata. Si tratta di un'immagine simbolo, legata indissolubilmente alla città di Verona e anche alla stessa cantina veronese, di cui è il logo. *“Fu Regolo Sartori, negli anni '30, a sceglierne l'immagine, esprimendo la propria ammirazione per la figura del condottiero e mecenate che rese la nostra città tra i centri più influenti del Nord Italia”* raccontano Luca e Andrea Sartori *“Oggi ci siamo proposti di adottarne la cura, convinti della necessità di avvicinare la cittadinanza a una più ampia consapevolezza del patrimonio artistico che la circonda”.* – **L.S.**

foto: Casa Vinicola Sartori

AGRICOLTURA. Aumentano energia e materie prime: adesso si teme l'effetto paralisi. Le associazioni scrivono a Draghi

Se il 2021 si è chiuso con un nuovo record delle esportazioni agroalimentari (vedi articolo a fianco), adesso il settore deve fare i conti con i nuovi rincari. "Per l'agricoltura, il caro energia ha un duplice effetto negativo. Ha fatto salire con percentuali senza precedenti i costi di produzione, dai fertilizzanti ai mangimi. Per effetto del prezzo del gas, cresciuto di oltre il 700%, potrebbe risultare insufficiente l'offerta di alcuni beni intermedi fondamentali per le prossime semine", è quando denuncia il presidente di **Confagricoltura**, Massimiliano Giansanti che, in vista delle decisioni annunciate dal Governo, evidenzia la necessità di un intervento incisivo e straordinario per non mettere a rischio la ripresa dell'economia e l'occupazione.

Dal canto loro **Alleanza delle Cooperative e Federalimentare** hanno scritto al premier Draghi, affinché il Governo "ponga in essere urgenti misure per arginare la situazione emergenziale e si faccia promotore di iniziative a livello europeo per l'adozione di provvedimenti che tutelino le imprese da speculazioni globali riconducibili anche a fattori di natura geopolitica". **Il costo dell'energia elettrica è, infatti, passato in media dai 40-45 € megawatt/h ai 300 € Megawatt/h e quello del gas da 0,17 € al metrocubo a 1,30 € al metrocubo.** A tali rincari si aggiungono poi quelli delle materie prime - con i prezzi di grano, mais, soia, ecc. che stanno portando i costi aziendali ormai fuori controllo - e degli imballaggi. Si va dall'incremento del 61% del legname a quello del cartone (+31%), della banda stagnata (+60%), della plastica per agroalimentare (+72%), del vetro (+40%), ai quali si aggiungono le impennate, dal 400% al 1000, di container e noli marittimi. Una situazione che, se non si interviene in fretta, potrebbe portare ad un vero e proprio rischio paralisi.

A soffrirne anche gli agriturismi, come mette in evidenza **Cia-Agricoltori Italiani**, che potrebbero decidere di aumentare i prezzi di beni e servizi a discapito dei clienti. "Il Governo scongiuri anche i rincari al dettaglio che la filiera non potrebbe in alcun modo sopportare" sottolinea il presidente Dino Scanavino "Bisogna tenere alta l'attenzione lungo la catena del valore e della distribuzione".

Giorgio Parisi nell'Alleanza dei Premi Nobel per la Sicurezza Alimentare Fao

Il premio Nobel per la Fisica Giorgio Parisi ha aderito all'Alleanza dei premi Nobel per la sicurezza alimentare istituita dalla Fao e ha tenuto, in streaming, una conferenza dal titolo: "La scienza: faro del nostro futuro".

L'Organizzazione delle Nazioni Unite, ha ricordato il direttore generale Qu Dongyu, "ha istituito l'Alleanza dei Premi Nobel per la Sicurezza Alimentare e la Pace nel 2016, per riconoscere che la pace è una condizione preliminare per raggiungere la sicurezza alimentare. I conflitti, insieme alle recessioni economiche e agli choc climatici, continuano a essere le principali forze trainanti della fame nel mondo".

AGRICOLTURA. Pegno rotativo al via anche per il comparto olivicolo

Dopo quello sui vini, anche il comparto olivicolo e oleario potrà disporre del pegno rotativo. Il portale informatico del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali è stato, infatti, implementato anche per l'olio extravergine d'oliva Dop e Igp. Ed è possibile già registrare telematicamente le operazioni.

"Nel settore vitivinicolo, questo strumento di accesso al credito introdotto con il Dl Cura Italia, ha permesso di immettere, in pochi mesi dalla sua attivazione, oltre 30 milioni di euro di liquidità nelle imprese agricole", ha ricordato Giuseppe L'Abbate, componente M5S in commissione Agricoltura, che avviò il 'Progetto Credito' quando ricopriva il ruolo di sottosegretario al Mipaaf.

Decreto Flussi: domande dal 27 gennaio. Ma resta l'emergenza

Con l'inizio della nuova stagione agricola, torna l'emergenza lavoro. Il decreto flussi 2021, appena pubblicato in Gazzetta Ufficiale, offre la possibilità a 69,7mila extracomunitari di entrare in Italia per motivi di lavoro subordinato stagionale e non stagionale e di lavoro autonomo. I datori di lavoro devono presentare le domande di assunzione, in via telematica, a partire dal 27 gennaio. Tuttavia, denuncia Coldiretti, l'apertura delle frontiere agli stranieri rischia di essere vanificata dal fatto che **molti braccianti provenienti da Paesi extracomunitari non possono lavorare in quanto sono vaccinati con il siero russo Sputnik o con quello cinese Sinovac, che non sono riconosciuti in Italia ed in Europa.** Secondo l'associazione, per salvare le produzioni Made in Italy occorre anche dare la possibilità a percettori di ammortizzatori sociali, studenti e pensionati italiani di poter essere impiegati nei campi attraverso una radicale semplificazione del lavoro agricolo. Un provvedimento che interesserebbe almeno 25mila italiani in un momento in cui tanti lavoratori sono in cassa integrazione e le fasce più deboli della popolazione sono in difficoltà.

EXPORT. Agroalimentare Made in Italy a 52 miliardi di euro negli 11 mesi: spinge il vino



Record storico per le esportazioni alimentari italiane: il vino e il cibo Made in Italy sulle tavole straniere hanno sfiorato i 52 miliardi di euro nel 2021, con un balzo dell'11%. È quanto emerge dalla proiezione della Coldiretti sulla base dei nuovi dati Istat relativi al commercio estero nei primi undici mesi dell'anno, che evidenziano l'impatto positivo sulle vendite all'estero della vittorie sportive e musicali che hanno dato prestigio all'immagine del Made in Italy.

In testa alla classifica delle esportazioni agroalimentari nazionali c'è il vino, che quest'anno si avvia a sfondare il muro dei 7 miliardi di euro in valore, **con un vero boom per gli spumanti italiani che fanno registrare una esplosione delle richieste dall'estero con un aumento addirittura del 29% in valore.**

Tra i principali clienti del tricolore a tavola ci sono gli Stati Uniti, che si collocano al secondo posto con un incremento del 15% rispetto allo scorso anno. Mantiene il primo posto la Germania, sebbene l'incremento sia "solo" del 7%. Al terzo posto troviamo stabile la Francia (+7%). A seguire la Gran Bretagna, dove però le vendite arretrano dell'1% a causa delle difficoltà legate alla Brexit e all'aumento dei costi di trasporto.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2022



Siccagno '20
BACCELLIERI

In Calabria in provincia di Reggio Calabria più precisamente a Bianco sulla Costa ionica troviamo l'azienda Baccellieri di Mariolina Baccellieri. L'azienda agricola produce agrumi, bergamotto, frumento e olio, ma il loro impegno si concentra nella coltivazione dei vigneti di Greco bianco di Bianco, Mantónico Bianco, Nerello Calabrese e Gaglioppo. Con Marco Sabellico assaggiamo il Siccagno '20. Dal colore paglierino carico, intenso, dai riflessi dorati, al naso è dolce, pieno, fresco, ricco di frutta bianca, con note di erbe aromatiche, delicate sfumature fumé. In bocca il vino è strutturato, polposo, pieno, secco, con note di albicocca, sostenuto da una bella acidità che dona freschezza all'assaggio. Ottimo da abbinare alla cucina marinara, pesce arrosto, zuppa di pesce, ma anche carni bianche, formaggi freschi.

Visita il sito www.baccellieri.it/ e visita l'e-commerce: www.baccellieri.it/acquista/

Per guardare la puntata www.instagram.com/tv/CYjp544tcZ2/

CONSUMI. L'allarme di Fipe: "In 2 anni persi 56 miliardi di euro"

Ancora una ferita del Covid sul mondo della ristorazione italiana. I dati Fipe per il 2021 sono impietosi: dal 2019 i consumi sono crollati di 56 miliardi di euro. In particolare, nel solo 2020, la flessione è stata del 37,4%, pari a 32 miliardi di euro, a cui si aggiunge il -28% perduto nel 2021 per altri 24 miliardi in meno spesi da famiglie e turisti, italiani e stranieri, nei pubblici esercizi.

L'effetto sull'occupazione del settore è stato imponente, fa sapere la Fipe-Confindustria, perché **45mila imprese sono scomparse in meno di due anni e 300mila lavo-**

ratori hanno perduto l'impiego. Mentre ci sono migliaia di realtà che hanno fatto debito per far fronte alla crisi. I più in difficoltà sono: locali nei centri storici in città d'arte, aziende di catering e banqueting, mense, ristorazione commerciale in aeroporti e snodi turistici, discoteche e centri deputati al gioco. Il direttore generale Roberto Calugi ha ricordato che la ripresa dei contagi da Coronavirus ha compromesso uno dei mesi più importanti dell'anno, dicembre, facendo ripiombare il settore dei pubblici esercizi in piena emergenza.

RISTORAZIONE. Anno difficile, ma risalgono le prenotazioni: +11%. L'analisi TheFork

Nonostante le evidenti difficoltà del mondo della ristorazione, nel 2021 sono tornate a crescere le prenotazioni. È quanto emerge dall'analisi di TheFork (la piattaforma - brand di Tripadvisor® - per le prenotazioni online di ristoranti che conta 60mila ristoranti in 12 Paesi, dei quali 20.000 in Italia) che, nel 2021, solo in Italia ha registrato un +11% rispetto al 2020. In particolare, nonostante l'iniziale incertezza dovuta all'introduzione del pass sanitario, **i livelli di prenotazione hanno iniziato a risalire nel trimestre estivo, registrando da giugno a agosto un +15% rispetto al 2020**, con un picco in agosto (+4,5% rispetto allo stesso mese del 2020 e, soprattutto, +4% rispetto al 2019).

"Anche quest'anno è stato particolarmente difficile per il settore, ma vogliamo continuare a essere fiduciosi: la tanto attesa ripresa sembra essere finalmente vicina e i nostri utenti ancora una volta mostrano il desiderio di andare al ristorante anche in un contesto sanitario non ancora del tutto stabile" spiega **Damien Rodière**, country manager Italia di TheFork

Per quanto riguarda le abitudini, la cena resta il momento prediletto per recarsi al ristorante: nella prima parte dell'anno il tasso di prenotazione era al 52%, passato al 76% nei sei mesi successivi. Tra i giorni della settimana, è il sabato il preferito per prenotare fuori (26%), seguito dalla domenica (19%) e dal venerdì (15%). Relativamente al tipo di cucini-



na preferita, il 15% degli utenti ha scelto quella mediterranea, il 13% le pizzerie, il 12% la cucina italiana, l'11% i ristoranti di pesce e il 6% quelli giapponesi. **Lo scontrino medio si colloca tra i 25 e i 50 euro** per il 70% degli utenti, mentre per il 27% è meno di 25 euro.

Sul fronte del turismo nel Belpaese, il 14% delle prenotazioni sono state

effettuate da stranieri, tornando ai livelli del 2019 (nel 2020 erano al 9%). In particolare, nei tre mesi estivi del 2021 sono state effettuate +75% prenotazioni di coperti da parte di stranieri rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. La top 5 delle regioni più "prenotate", vede in testa la Lombardia, seguita da Lazio, Toscana, Piemonte e Campania. Le città con più prenotazioni, invece, sono Roma, Milano, Firenze, Torino e Napoli.

I trend del 2022

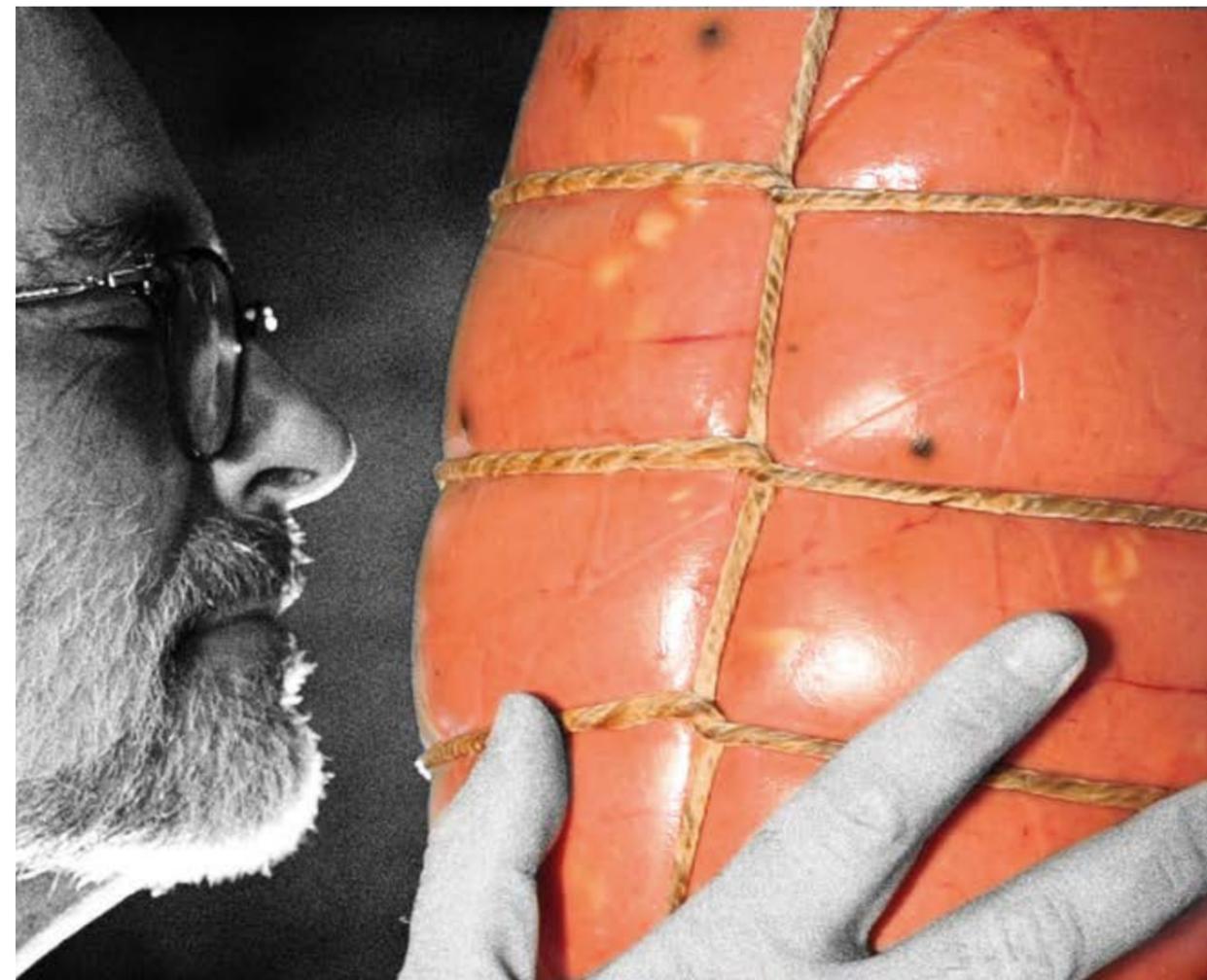
L'analisi The Fork ha anche evidenziato le tendenze che, dal lato ristoratori, si stanno affermando in questi ultimi anni e che caratterizzeranno il 2022. In primis, il **ritorno alle origini** con la riscoperta di prodotti antichi e la rinascita delle cucine del mondo. Cereali antichi, pane e prodotti di panificazione, caffè sono alimenti rifugio che stanno riconquistando centralità.

C'è poi un evidente avvicinamento al **cibo per un futuro migliore**: l'evoluzione delle pratiche sostenibili viene fatta propria dai protagonisti e dai talenti del mondo food, supportati dalla tecnologia, per promuovere processi responsabili e consapevoli. Considerato che la richiesta globale di cibo genera dal 22 al 37% di emissioni di gas serra, le abitudini alimentari e produttive provano a ricollocarsi in una prospettiva più virtuosa: riduzione degli sprechi, coltivazioni urbane, prodotti plant-based e progetti sostenibili. Altro trend in atto è quello del **self food**: nel contesto di una crisi sanitaria globale, l'importanza del benessere personale e del prendersi cura di sé (self care) è sempre più centrale nella nostra società. Tra le tendenze in questo senso troviamo la creazione di certificazioni che attestino la qualità del cibo offerto, forniture alternative agli alcolici e alcune limitazioni ai piaceri della tavola.

Infine, il **cibo oltre al piatto**: le più recenti innovazioni tecnologiche possono portare benefici al mondo del food. Il lancio del metaverso, lo sviluppo degli NFT e le criptovalute sono tutte novità pronte a rivoluzionare la nostra quotidianità. Queste innovazioni ovviamente non sostituiranno le esperienze gastronomiche tradizionali ma in qualche modo le sublimeranno e trascenderanno, in modo da offrire pratiche sempre più emozionanti e durature.

Prodotta con la passione di noi artigiani

profumata e delicata



SALUMI
VILLANI
arte di famiglia dal 1886

Cerca la nostra mortadella nelle **migliori botteghe** della tua città



FIERE. Vinexpo Paris 2022, è l'ora del rilancio: confermate le date di febbraio. Ecco il profilo dei visitatori: in testa gli operatori dei Paesi Bassi

Il mondo delle fiere internazionali si riprende la scena. La stagione riparte da Parigi, con la conferma del Vinexpo che aprirà un anno ancora ricco di insidie ma soprattutto di nuove opportunità sulla scia di una feroce voglia di ripartire. Gli organizzatori sono stati chiari: nel rispetto delle regole di prevenzione dei contagi, Wine Paris & Vinexpo Paris si farà, come previsto, dal 14 al 16 febbraio al Paris Expo, Porte de Versailles. E ci sarà anche il Gambero Rosso con l'evento Tre Bicchieri in programma il 15 febbraio, oltre a una masterclass guidata da Gianni Fabrizio e Lorenzo Ruggeri dedicata ai premi speciali della guida Vini d'Italia 2022. Attesi circa 2.800 espositori 31 diversi Paesi, per una tre giorni che vedrà ovviamente la Francia ben rappresentata in ogni sua regione. Formula ben collaudata, dopo due anni di stop, tra seminari degustazioni di alta qualità, conferenze multi-format con esperti e aree sugli argomenti più popolari. Proprio gli incontri sono tra i fiori all'occhiello della manifestazione per qualità dei contenuti e autorevolezza dei partecipanti.

ProWein rinviata a maggio. È scontro con London Wine Fair

Alla fine, la notizia che circolava da giorni è arrivata: la Messe Düsseldorf ha ufficialmente annunciato lo spostamento di ProWein in primavera, 15-17 maggio. Una decisione presa in seguito alla consultazione con i partner e le principali associazioni di settore, che si sono pronunciati a favore del rinvio: non c'erano le condizioni per mantenere le date del 27-29 marzo. Per la fiera tedesca un rinvio che pesa tantissimo, dopo due anni di stop. "Noi vogliamo e abbiamo bisogno di ProWein" è il commento del presidente della fiera, **Wolfram N. Diener** "Ma vediamo nel mese di maggio il momento ideale per raggiungere il nostro scopo. Per allora, infatti, ci aspettiamo non solo una riduzione del tasso di infezione del virus, bensì anche un maggior numero di persone in grado di poter raggiungere e partecipare alla fiera". Attesi 6800 espositori per un totale di 13 padiglioni, tre in più rispetto alle scorse edizioni.

Ma qui si apre una guerra a distanza con il Regno Unito, che aveva già programmato la sua London Wine Fair dal 16 al 18 maggio all'Olympia (in versione digitale il 9 e 10 maggio). Non l'hanno presa bene gli organizzatori: "Questa è una mossa estremamente aggressiva da parte di ProWein; un attacco diretto sia alla London Wine Fair che al mercato delle bevande del Regno Unito", è il commento al vetriolo della event director Hannah Tovey "Abbiamo fatto numerosi tentativi di contattarli nella scorsa settimana, ma non hanno avuto la cortesia di rispondere".

Quanto vale il vino italiano in Francia?

Ammonta a 187 milioni di euro la spesa francese per l'importazione dei vini italiani. Considerando i dati Istat del periodo gennaio-ottobre 2021, si registra una crescita di quasi 15 punti percentuali. Se si considerano le quantità, nei primi dieci mesi dello scorso anno, l'Italia ha spedito 68 milioni di litri di vino, in crescita del 3% rispetto ai 65,8 milioni di litri del 2020. Nei quantitativi, l'import italiano è pressoché stabile tra 2021 e 2020, con 17 milioni di litri di vino importato.



Seconda una dettagliata preview fornita a Tre Bicchieri da Vinexpo, **il dato delle presenze sarà equamente suddiviso tra francesi (52%) e stranieri (48%)**. Tra i 10 paesi più rappresentati troviamo al primo posto i Paesi Bassi a seguire Usa, Belgio, Uk, Germania e Canada. Profilazione? Il 76% sarà rappresentato da trade buyer, mentre i wine merchants saranno il 14% e l'hospitality il 6%. Nel complesso, l'80% dei visitatori appartiene alla categoria decision-makers, con ben il 64% di purchasing manager, ovvero coloro che direttamente supervisionano gli acquisti. Tra i tanti brand importanti che contribuiranno alla ripartenza del settore fieristico, troviamo gruppi importanti come la brasiliana Grand Cru, Winebow, Vncellars e Zachys per quanto riguarda gli Usa, Auchan, Leclerc, Edeka e Marks & Spencer per il settore della grande distribuzione.

"L'edizione 2022 si preannuncia davvero come una rassegna storica con più di 2800 espositori, 31 Paesi presenti e una reale voglia, sia tra i visitatori che tra gli espositori, d'incontrarsi e creare business" è il commento di **Cinzia Colizzi**, Italian market manager di Vinexposium "Se ogni espositore prepara correttamente la sua partecipazione utilizzando i suoi e-inviti, siamo estremamente convinti dell'enorme successo di questa edizione 2022. Sappiamo bene che tutte le fiere da settembre 2021 hanno visto un calo dei visitatori dal 10 al 30%, ma con un forte aumento della qualità e, soprattutto, una voglia di scambiare, acquistare e imparare come mai prima d'ora".

50 VENDEMMIE

EMOZIONI CHE VINCONO
DAL 1966 VIGNAIOLI IN VAL TIDONE



Il progetto 50 VENDEMMIE è nato in vigna. Abbiamo coniugato il traguardo del mezzo secolo della Cantina Valtidone con la nostra terra. Da vigneti di 50 anni abbiamo selezionato l'uva per produrre questi vini che sono il frutto della nostra storia enologica iniziata nel 1966 e arrivata fino ad oggi. Il nostro cammino attraverso gli anni ha sempre tenuto la stessa direzione: la sincerità produttiva dalla vigna fino al generoso frutto del nostro lavoro racchiuso in bottiglia.

50 VENDEMMIE è il ringraziamento della natura per averla rispettata in questi lunghi anni.


CANTINA
VALTIDONE

www.cantinavaltidone.it



PIEMONTE LAND. Clima più disteso: si cerca di ricucire lo strappo col Barolo. Il 3 febbraio assemblea decisiva: si va verso un nuovo Statuto?

a cura di Gianluca Atzeni

Dopo la tempesta delle scorse settimane, il clima appare un po' più disteso all'interno di Piemonte land of wine, il super consorzio regionale che si dedica ad azioni di promozione delle Dop in Italia e all'estero. L'incontro, convocato in Regione poco più di una settimana fa, e la riunione del Cda di giovedì 13 gennaio hanno segnato un passo avanti nella vicenda, scoppiata dopo le dimissioni del presidente Matteo Ascheri (Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani) e l'annuncio della volontà di fare un passo indietro anche del Consorzio del Roero, in polemica coi criteri di gestione e, in particolare, col minore spazio concesso alle realtà più piccole rispetto ai grandi enti consortili. **Il progressivo ingresso di nuove Doc in Piemonte land negli ultimi anni ha certamente posto il problema della rappresentatività** (in cda otto enti minori hanno un unico seggio) che, da un lato, chiedono di mettere mano allo statuto e, dall'altro, puntano a potenziare le azioni sul territorio piemontese rispetto ai grandi eventi oltre confine.

Il cda, intanto, ha confermato le attività a favore di circa 150 aziende aderenti alle diverse fiere internazionali del vino del 2022. E, soprattutto, ha manifestato la volontà di ricomporre gli strappi dicendosi pronto a incontrare il Consorzio del Barolo (che ha lasciato vacante il suo posto in consiglio) per far ripartire il dialogo. *"Bisogna trovare un equilibrio, il Regolamento può essere rivisto alla luce dei nuovi ingressi. C'era un mandato in questo senso ma non è stato facile farlo in tempi brevi"*, ha osservato **Filippo Mobrìci**, presidente di Piemonte land nel 2017/2020, attualmente alla guida del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. Il presidente del Consorzio del Roero, **Francesco Monchiero**, parla di *"apertura al dialogo da parte di tutti"* e aggiunge: *"Lo Statuto va ridisegnato per consentire l'ammodernamento di*



Piemonte land, il cui ruolo promozionale non è assolutamente in discussione".

Prima dell'assemblea dei soci, convocata il 3 febbraio, si dovrà organizzare l'incontro chiarificatore col Consorzio del Barolo (**Ascheri non salirà nuovamente alla presidenza di Piemonte land**). Sarà una data importante anche per i piccoli enti, per capire se ci siano le giuste convergenze. In caso positivo, già il 3 febbraio potrebbe arrivare l'ok alla riscrittura dello Statuto. Poi, di nuovo tutti in Regione a metà febbraio: al tavolo con l'assessore Marco Protopapa bisognerà andare coi pezzi al loro posto e le idee ben chiare.

MAREMMA TOSCANA. La Doc tocca il record di 51mila ettolitri imbottigliati

Con oltre 51mila ettolitri imbottigliati (cifra record), quasi 7 milioni di bottiglie e una crescita del 16%, il 2021 della Doc Maremma Toscana è un anno da ricordare.

Trainata dal Vermentino, che oggi quasi tocca il 30% dei volumi complessivi, la

denominazione cresce più della media di quelle regionali (+10%). Secondo il Consorzio, il mercato ha premiato il lavoro di qualità fatto dai produttori.

Tra le tipologie, si segnala la forte crescita del Rosso che, grazie anche all'introduzione della Riserva, registra un +33% e rappresenta circa 1/3 della denominazione. L'altro 30% è del Vermentino (varietà numericamente più importante) e c'è un interessante incremento (+22%) dell'autoctono cilieggiolo, al quarto posto tra le tipologie più imbottigliate. *"Accanto al Rosso targato Doc*



Maremma Toscana" rileva il presidente **Francesco Mazzei** *"ci stiamo sempre più affermando come terra di grandi vini bianchi grazie al Vermentino, che riscontra un apprezzamento sempre maggiore dai mercati"*. La vendemmia 2021, fa sapere il Consorzio, che riunisce

317 imprese vitivinicole, si è rivelata qualitativamente molto interessanti anche se con quantità inferiori a causa degli eventi climatici: *"Sui mercati nazionali e internazionali andranno vini dalle ottime potenzialità"*.

Guardando, infine, a questo 2022, sono diversi gli eventi programmati. La terza edizione di Vermentino grand prix è prevista in primavera e si guarda anche alle Anteprime di Toscana (slittate a marzo), dove la Doc Maremma Toscana è capofila per l'evento "L'Altra Toscana", che coinvolge 10 consorzi.

BRUNELLO. Si torna sopra 11 mln di bottiglie: mai così in alto dal 2010. Ora un evento speciale sul Rosso

Lancette indietro di oltre dieci anni per il Brunello di Montalcino ma in senso decisamente positivo, dal momento che 11,4 milioni di bottiglie non si vedevano dal lontano 2010. Per il Consorzio di tutela si chiude un biennio d'oro, che ha registrato aumenti rispettivi del 12% e del 27%. Mentre, rispetto al triennio, il 2021 della Docg toscana segna un +37%, con oltre un milione di Riserve, che risultano più che raddoppiate rispetto al 2020 (+108%). I 214 produttori soci possono ritenersi soddisfatti anche per il prezzo medio del vino sfuso, che è cresciuto del 28%, a fronte di giacenze dell'imbottigliato ai minimi storici che, a dicembre 2021, segnano un -38% sull'anno precedente. Ed è andata bene anche al Rosso di Montalcino, che ha guadagnato 10 punti percentuali sul 2020, a quota 4,6 milioni di bottiglie.

Un successo legato soprattutto alle due grandi annate di Brunello in commercio, come la 2015 e la 2016. Nel dettaglio, tra 2020 e 2021 sono state consegnate quasi 10,2 milioni di fascette di Stato relative all'annata 2015 e, in attesa della performance della Riserva al debutto quest'anno, oltre 9,4 milioni di contrassegni per la 2016 (dati Valoritalia). La 2017, fa sapere il Consorzio, conta già 3,1 milioni di bottiglie pronte per il mercato.

"L'obiettivo" spiega il presidente Fabrizio Bindocci *"è cementare il posizionamento conquistato"*. A fine febbraio, l'appuntamento è a New York per un'edizione statunitense di Benvenuto Brunello. E la novità è che *"è allo studio un nuovo evento speciale dedicato al Rosso di Montalcino, un prodotto che conferma sempre più una propria identità e un potenziale importante"*.

FORMAZIONE. Slitta di un anno la terza edizione della Winter School dell'Alta Scuola del Sangiovese

Il Covid spinge in avanti di un anno anche la terza edizione della Winter School di Sanguis Jovis-Alta Scuola del Sangiovese, rinviata a marzo 2023. *"A causa del protrarsi dell'attuale situazione pandemica, e con la volontà di assicurare a tutti i potenziali partecipanti la massima tutela, nel pieno rispetto delle regole in vigore, la Fondazione Banfi ha, purtroppo, deciso di rinviare all'anno prossimo l'attesissima terza edizione della Winter School, inizialmente programmata dal 9 all'11 marzo 2022 e incentrata sul tema "Experience Sangiovese - la nuova esperienza di marca tra fisico e virtuale"*. **Così dichiara Rodolfo Maralli, presidente di Fondazione Banfi**, in accordo con i professori Attilio Scienza e Alberto Mattiacci, rispettivamente presidente e direttore della Scuola.

Intanto, però, si guarda agli appuntamenti estivi e in particolare alla Summer School, giunta alla sua quinta edizione e confermata dall'11 al 15 luglio 2022.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



SerBele Ris. '17
SORELLE BRONCA

In Veneto nella Marca Trevigiana, più precisamente a Colbertaldo di Vidor Nella Valle dei Laghi in provincia di Trento, troviamo la cantina Sorelle Bronca. L'azienda sorge nel territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene ed oggi è gestita dalle sorelle Antonella ed Ersiliana Bronca insieme da Piero Balcon e all'enologo Elisa Piazza. Con Marco Sabellico assaggiamo il SerBele Ris. '17. Dal colore rubino cupo, fitto, riflessi violacei, al naso è intenso, ricco di piccoli frutti rossi di amarena, mora, ribes, note vegetali, con leggere sfumature di vaniglia, pasticceria, confettura di ribes nero e una delicata nota fumé. Al palato è strutturato, pieno, ma estremamente elegante, con tannini morbidi ed eleganti, sorretto da una bella vena acida, chiude su toni fruttati e speziati. Ottimo da abbinare a carni arrosto, pollami, ma anche formaggi stagionati.

Visita il sito www.sorellebronca.com/ e visita l'e-commerce: www.sorellebronca.com/bronca-shop/

Per guardare la puntata www.instagram.com/tv/CYWx8JINnN4/

FOCUS

CUSTOZA. Superati 10 mln di bottiglie. Il Consorzio punta sul paesaggio rurale

a cura di Gianluca Atzeni

Il 2021 tiene gli imbottigliamenti della Doc Custoza sopra i 10 milioni di pezzi. Per la filiera veronese, riunita in un Consorzio di 450 tra soci viticoltori, imbottiglieri e vinificatori, l'impatto della crisi economica ha determinato un -7% nei quantitativi rispetto agli anni precedenti, solo in parte ascrivibile alle chiusure in Horeca.

LA STRATEGIE ANTICRISI. Come spiega a Tre Bicchieri la presidente Roberta Bricolo, **il distretto ha reagito alla congiuntura negativa con una diversificazione dei canali di vendita:** "Strategia rivelatasi vincente per le aziende strutturate anche nei mercati esteri, che hanno continuato a funzionare, e che insieme all'online ha consentito di compensare totalmente o in parte le perdite dell'Horeca Italia. Chi era presente in Gdo ha preservato o, addirittura, aumentato le vendite". Qual è, quindi, la spiegazione del calo produttivo? "Soprattutto la modifica del disciplinare, dalla vendemmia 2019, che ha vietato la somministrazione del Custoza Doc sfuso alla spina", chiarisce Bricolo. Una mossa che serve a elevare l'asticella della qualità e la percezione del valore.

GLI INVESTIMENTI. Circa 2,5 milioni di bottiglie di Custoza varcano oggi i confini nazionali per dirigersi prevalentemente in Germania. All'estero e all'Italia, le imprese hanno guardato con "fermezza, idee e strategie chiare", sottolinea la presidente, che ricorda gli investimenti in formazione e know how, sostenibilità e digitalizzazione, marketing online ed enoturismo. "Nel primo semestre 2022, forti di un bilancio nettamente positivo" annun-



cia "investiremo fortemente in Usa con masterclass dedicate a operatori altamente specializzati".

IL BIOLOGICO. Il 2021, anno del 50 anniversario della Doc, ha registrato anche il via libera a un progetto di qualificazione della viticoltura e di certificazione Sqnpi, per la produzione sostenibile: "Fornendo alle aziende gli strumenti che possano agevolarle in questa innovazione, come formazione specialistica, consulenza tecnica, supporto

La vendemmia 2021

La qualità delle uve è stata buona, con punte d'eccellenza. L'andamento meteo incerto è stato protagonista, con gelate primaverili e grandinate estive che hanno colpito le varietà precoci di alcuni areali circoscritti. La produzione è di "grande livello qualitativo", per lo stato di salute delle uve e gradazione raggiunta. Raccolti 144mila quintali di uve, rispetto ai 146 del 2020 e ai 148 del 2019.

In cifre

329 soci viticoltori
58 soci vinificatori
65 soci imbottiglieri
1.107 ettari rivendicati
144.000 quintali uve
100.800 ettolitri vino
10.280.000 bottiglie
25% export
35% biologico/Sqnpi

fonte: Consorzio Doc Custoza, dati 2021

informatico. L'adesione è stata molto larga, con 40 tra aziende e viticoltori". Oggi il 35% della superficie vitata (1.107 ettari) è in regime di lotta integrata o biologico (un campo su cui il Consorzio è attivo da 30 anni).

IL TERRITORIO. Il 6 giugno 2021, data dei 50 anni della Doc, si è celebrato il primo evento ufficiale post lockdown del Custoza che, poco dopo, si è aggiudicato la proposta di candidatura, da parte del Sottosegretario Mipaaf, Gian Marco Centinaio, per **l'iscrizione nel Registro nazionale dei paesaggi rurali storici e per il Registro Fao dei paesaggi agricoli.** E il Consorzio fa anche di più: "Siamo parte attiva di un progetto di paternariato Terre del Custoza" conclude la presidente Bricolo "che si prefigge di promuovere e incentivare lo sviluppo turistico".



PRODOTTI FATTI
VERAMENTE A MANO



ilpanaro.it | f @



Shop online

ANTEPRIME. La due giorni di degustazioni di Montefalco fissata per il 25 e il 26 maggio

Nel mobile calendario degli appuntamenti 2022 (di cui abbiamo parlato [nello scorso numero di Tre Bicchieri](#)), arriva anche l'annuncio dell'Anteprima Sagrantino fissata per il 25 e 26 maggio. In questo modo, per il secondo anno consecutivo la manifestazione di Montefalco si terrebbe in primavera. In era pre-Covid si collocava a fine febbraio. **In degustazione per la stampa nazionale e internazionale l'annata 2018 di Montefalco Sagrantino Docg e le nuove annate delle denominazioni del territorio di Montefalco e Spoleto.**

“Al centro della prossima edizione di Anteprima Sagrantino ci saranno i vini di Montefalco, come ovvio, ma il nostro obiettivo è anche quello di presentare in maniera integrata tutto il territorio” afferma il presidente del Consorzio

Giampaolo Tabarini “L'Umbria ha caratteristiche che la rendono unica al mondo e sotto il suo brand, che si rafforza sempre di più, la vitivinicoltura regionale può sfruttare un'opportunità sempre più concreta di posizionamento e rafforzamento”.

La valutazione dell'annata 2018 di Montefalco Sagrantino Docg sarà per il terzo anno espressa in centesimi, approfondendo i singoli parametri che compongono il giudizio complessivo, anche grazie al lavoro della Commissione esterna, composta da



giornalisti e sommelier di rilievo nazionale ed internazionale, che affiancherà quella tecnica nell'esame della nuova annata. La valutazione in stelle, che sarà espressa in parallelo, andrà a comporre il borsino delle vecchie annate.

Le Voci di Barbaresco: 34 vignaioli per 34 videoricordi

Dopo la mostra permanente I Volti di Barbaresco, adesso arriva il video Le Voci di Barbaresco: **memorie di vendemmie e grandi vini in una raccolta di 34 testimonianze**, dove ogni produttore svela la propria annata del cuore.

Ci sono Federico Ceretto che “tifa” per il 1996, Alberto di Grésy che ricorda il 1978 e l'aiuto ricevuto allora da Gino Veronelli, o Carlo Giacosa che torna con i suoi ricordi al 1970 quando con un tempestivo trattamento in vigna riuscì a prevenire la peronospora. E ancora chi, come Franco Bianco ricorda il 1982, anno della sua prima produzione di Barbaresco, del matrimonio con una “concorrente” di Barolo, ma anche della gloriosa vittoria dell'Italia ai mondiali di calcio. I ricordi e le esperienze dei vignaioli del piccolo comune delle Langhe, già visionabili agli enoturisti su touch screen dentro il Museo Cavazza, nella Torre di Barbaresco, adesso sono anche [online sul canale youtube](#)



IMPRESE. In Calabria nasce la rete “Sudheritage”. Nicodemo Librandi alla presidenza

Sarà il professor Nicodemo Librandi, storica guida dell'omonima cantina vitivinicola di Cirò Marina, a guidare per il prossimo triennio Sudheritage, associazione che ha lo scopo di interloquire con le istituzioni e **favorire la costruzione di una rete di musei di impresa calabresi, come luoghi di produzioni locali, di sperimentazione e connessione tra imprese, territori, comunità, scuole per attrarre un turismo evoluto.** “Un'occasione unica” ha dichiarato Nicodemo Librandi “per dare concretezza all'idea vincente secondo cui le forme e i modi del saper fare contribuiscono in modo imprescindibile a definire il destino di un territorio”, commenta il presidente, che sarà affiancato da Florindo Rubbettino (vicepresidente) e da Gloria Tenuta.

Gli 8 soci fondatori sono: Amarelli, Callipo, Gias Spa, Lanificio Leo, Librandi, Museo del Bergamotto, Rubbettino e Terme Caronte. “La Calabria” aggiunge Librandi “a differenza di quanto farebbero pensare antichi e nuovi stereotipi, dispone di una cultura del lavoro diffusa e di un profilo manifatturiero e agroalimentare che va sicuramente rivalutato e che può divenire medium per un rilancio anche di altri settori”.



VINI&SCIENZA

Il terroir microbico dei vigneti: l'importanza del portinnesto



Recenti riscontri della ricerca relativi agli aspetti microbiologici del terroir dei vigneti hanno evidenziato il ruolo crescente del portinnesto nel controllo del bioma radicale ed in particolare delle comunità microbiche. In particolare, nella vite il microbiota radicale è condizionato dall'ambiente (e dalla variabilità stagionale), oltre che dai parametri specifici della pianta, tra cui la cultivar e l'età della vite. Queste osservazioni potranno in futuro portare alla creazione di mappe spaziali di terroir microbico, al fine di aiutare i viticoltori ad adattare le pratiche di gestione dei vigneti alle particolari interazioni tra batteri, funghi e combinazione d'innesto, per migliorare l'espressione del vitigno. **La rizosfera è definita come un'area del suolo che è fisicamente, chimicamente e biologicamente influenzata dalle radici della vite.** È caratterizzato da alte concentrazioni di essudati organici di origine vegetale, mucillagini rilasciate dalle radici e da cellule di prossimità radicale, che favoriscono una grande diversità batterica nel terreno. Il microbiota della rizosfera influenza positivamente lo sviluppo, la crescita e la produttività della vite. Nei vigneti, le tecniche colturali che influenzano la crescita delle radici della vite agiscono anche sul microbiota della rizosfera, ma l'esatta modalità di azione è ancora in gran parte sconosciuta. Recentemente, attraverso la cosiddetta ingegneria della rizosfera, le comunità microbiche sono state modificate attraverso fertilizzanti, nutrienti o con bio-inoculazione specifica di batteri e/o funghi. In questo modo si cerca di supplire alla mancanza ormai cronica di letame e dei suoi derivati. Si è, inoltre, evidenziato il ruolo del portinnesto sul microbiota della rizosfera. Queste interazioni hanno forti ripercussioni sulla regolazione dell'assorbimento di K, ma soprattutto consentono di evidenziare un nuovo campo di indagine per svelare i meccanismi attraverso i quali i microbiomi radicali regolano la nutrizione minerale nell'interfaccia radice-suolo, aprendo così la prospettiva a una modulazione chimica basata sui microbiomi vegetali che promuovano la salute delle piante e quindi la loro produttività.

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



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Friuli Malvasia Harmo '19 CANTINA PRODUTTORI CORMONS

In Friuli più precisamente a Cormons sorge una delle strutture cooperative più importanti della regione la Cantina Produttori Cormons. L'azienda produce oltre due milioni di bottiglie e raggruppa 150 viticoltori che raggruppano circa 350 ettari di vigne. Con Marco Sabellico assaggiamo il Friuli Malvasia Harmo '19. Dal colore paglierino brillante, al naso è intenso, carico di toni fruttati di pera, mela, pesca bianca, leggere note di albicocca, fresche note vegetali, floreali, di mandorla, di vaniglia e pepe. In bocca è pieno, strutturato, polposo, ricco di frutto, fresco, dinamico, il tutto è sorretto da una fresca vena acida, chiude su un finale lungo e persistente. Ottimo da abbinare a un risotto ai frutti di mare, conchiglie, crostacei e pesce bianco.

Visita il sito www.cormons.com/ e visita l'e-commerce: shop.cormons.com/

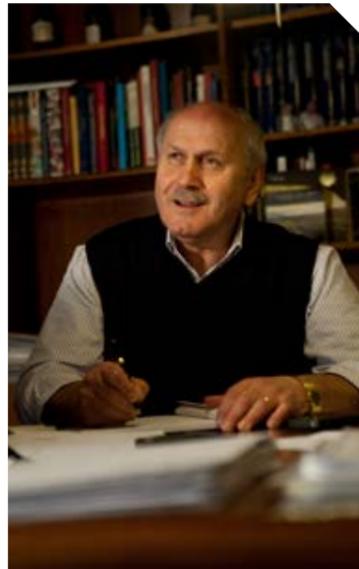
Per guardare la puntata www.instagram.com/tv/CYb7frgNzmq/

BILANCI 1. Tommasi vicino ai livelli pre-crisi: 30 mln di euro nel 2021. I piani per il nuovo anno

Tornano quasi ai livelli pre-Covid i ricavi di Tommasi Family Estates, che nel 2021 ha registrato una netta ripresa nonostante, come spiega il presidente Dario Tommasi, sia stato un anno “*complicato per la gestione della mancanza delle materie prime e la difficoltà di programmazione*”. A guardare i numeri, il giro d'affari della società di Pedemonte, in Valpolicella, è passato da 27 milioni di euro del 2020 a 30 milioni di euro del 2021, con una crescita dell'11%. Merito della riapertura del comparto ristorazione ma anche di “*capacità di adattamento e flessibilità*”. Il 2022 è previsto in crescita: “*Ritengo possibile un ritorno ai livelli pre-pandemia entro metà 2022*”.

Per la nostra azienda, i comparti di *Horeca e retail incidono sul business per il 50% ciascuno: ciò dà misura di quanto sia stato complesso uscire dal 2020 senza l'apporto della ristorazione*”.

Guardando al 2022/2023, il gruppo, che conta 3,5 milioni di bottiglie per l'80% esportate (con oltre 600 ettari e +165 dalla vendemmia 2022) ha nel mirino il traguardo dei 120 anni. L'obiettivo è continuare il consolidamento nelle 5 regioni in cui è presente. I progetti prevedono anche l'**inizio dei lavori di costruzione della nuova cantina di Tenuta di Caseo** (Oltrepo' Pavese), che termineranno nel 2023, l'ampliamento della cantina di Casisano a Montalcino, la ristrutturazione della cantina del Barone Rotondo entro 2023, nella proprietà Paternoster in Basilicata e il rinnovo e l'ampliamento di Villa Quaranta Tommasi wine hotel&spa in Veneto. In materia di sostenibilità, infine, si lavora su un progetto di insieme, che passa anche per il risparmio energetico e l'uso di bottiglie a vetro leggero.



BILANCI 2. Terre del Barolo a 20 mln di euro, con utile di 1,5 mln

La Cantina Terre del Barolo ha approvato il bilancio d'esercizio. Da settembre 2020 ad agosto 2021, i numeri sono positivi per la società con sede a Castiglione Falletto in provincia di Cuneo. Il fatturato ha superato i 20 milioni di euro (+25%), **la produzione si è attestata a oltre 3,5 milioni di bottiglie, con un utile netto di 1,5 milioni di euro**.

“*Si tratta di livelli mai raggiunti*” è il commento del presidente **Paolo Boffa**. “*A fronte della situazione globale, coinvolta nella pandemia, il risultato è straordinario perché i nostri vini sono aumentati in quantità ed in valore nei maggiori mercati ed in quelli emergenti attraverso tutti i canali principali di vendita*”. Guardando alla vendemmia 2021, il direttore **Stefano Pesci** parla di annata “*eccezionale per l'andamento climatico che ha consentito di produrre vini unici per colore, intensità e qualità organolettiche*”. Tra le novità 2022, l'apertura della nuova enoteca, che completa l'iter relativo alla nuova immagine della cooperativa.



DEAL. Da Crédit Agricole Italia 6 mln a Terre Cevico per Orion Wines



Un finanziamento da 6 milioni di euro a supporto dell'acquisizione della maggioranza della Cantina Orion Wines da parte di Terre Cevico, cooperativa romagnola presieduta da Marco Nannetti (foto). Lo ha annunciato Crédit Agricole Italia che, tramite questo supporto, consentirà a Terre Cevico (oltre 136 mln di ricavi a luglio 2021) di incrementare la già variegata gamma di prodotti a disposizione dei clienti, includendo vini pugliesi ed espandendo la propria attività nella Regione. L'operazione, inoltre, rinforza il sodalizio tra Crédit Agricole Italia e Terre Cevico, la cui cantina Montessor ha già siglato un accordo di pegno rotativo con il gruppo bancario. Terre Cevico aveva annunciato l'acquisizione di Orion Wines a fine 2021.

CLIMATE CHANGE. Il Sannio lancia il progetto “Innfares”. Si parte col vitigno falanghina

Sarà una primavera nel segno dell'innovazione in viticoltura nel territorio del Sannio. Consorzio di tutela, cooperative agricole (Solopaca, La Guardiense e Vitivinicoltori del Taburno) e Università di Napoli Federico II si sono messe assieme per il progetto “Innfares”, che ha come obiettivo l'aumento della resilienza rispetto ai cambiamenti climatici del vitigno falanghina, che con 2.300 ettari è il cuore dell'economia vinicola locale. **Progetto biennale che vuole “salvaguardare la qualità dei vini e definire nuovi contenuti comunicativi efficaci per la loro valorizzazione**”, come ha spiegato il presidente consortile **Libero Rillo**.

Sei le fasi: realizzazione e gestione della rete di aree viticole omogenee di riferimento (“laboratori verdi” della falanghina del Sannio Dop), monitoraggio e gestione adattiva delle informazioni sul patrimonio viticolo, creazione di un sistema organizzativo a supporto delle decisioni delle imprese, misurazione della sostenibilità ambientale ed economica e della disponibilità a pagare per la Falanghina resiliente. Ora si attende la fase del trasferimento del know-how ai viticoltori. Da oltre un anno, gruppi di lavoro hanno raccolto dati fisiografici, pedologici, climatici in vista dell'anagrafe dei terroir del Sannio. “*Ogni vigneto oggetto di studio*” ha sottolineato **Giuseppe Marotta**, responsabile del progetto “*è stato identificato con un codice univoco che dovrà raccontare tutta la sua storia: microclima, morfologia, suolo, sistema gestionale*”.

AMBIENTE. Cielo e Terra sceglie di entrare in 1% for the Planet

“*Per fare un litro di vino ci vogliono centinaia di litri d'acqua, l'acqua è un fattore critico della nostra filiera*”. Con queste parole **Pierpaolo Cielo**, vicepresidente dell'azienda vinicola Cielo e Terra ha annunciato la propria adesione a 1% for the Planet, organizzazione che conta 3.000 membri nel mondo uniti dalla volontà di proteggere il futuro del nostro pianeta. Creato nel 2002 da Yvon Chouinard, fondatore di Patagonia, e da Craig Mathews per incoraggiare altre aziende a fare donazioni in natura, **il movimento è cresciuto come alleanza fra imprese consapevoli dell'impatto socio-ambientale che possono avere** nel proprio settore. Dal 2002, anno della fondazione, ha raccolto 250 milioni di dollari. “*Ci è piaciuto molto l'approccio disintermediato del movimento che si limita semplicemente a favorire l'incontro fra i membri e le organizzazioni attive nella difesa del pianeta, dopo aver verificato la congruità fra obiettivi e finalità dei partners*” continua il vicepresidente dell'azienda vicentina “*Come Cielo e Terra nel 2021, attraverso la vendita di vini specifici nei mercati internazionali, abbiamo raccolto circa 50mila euro che abbiamo scelto di destinare a due ONG impegnate nella fornitura di acqua pulita e sana: Winetowater e Amref Health Africa*”.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Spineda '17
LOREDAN GASPARINI

In Veneto nella zona del Montello e dei Colli Asoli, un territorio da sempre vocato alla produzione di grandi vini, qui troviamo l'azienda Loredan Gasparini di proprietà della famiglia Palla. L'azienda agricola fondata nel corso del 1700 dalla famiglia Spineda e poi successivamente passata alla famiglia Gasparini, oggi si estende su 60 ettari vitati. Con Marco Sabellico assaggiamo il Spineda '17. Dal colore rubino cupo, fitto, dai riflessi violacei, al naso è intenso, profondo, ricco di frutti rossi, ciliegia matura, marasca, ribes nero, ricco di note vegetali, note boisé e fumé. In bocca il vino è pieno, elegante, ricco di frutto, profondo, fresco, dinamico, si apre progressivo sul palato e chiude lungo su sfumature di frutti rossi maturi, erbe aromatiche e tabacco. Ottimo in abbinamento a pollame, arrostiti, carni rosse e cacciagione.

Visita il sito www.loredangasparini.it/

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/CYhFJGMtqDa/

EVENTO. Vinifera forum torna a fine marzo

La primavera sarà il periodo più idoneo per gran parte degli eventi in presenza di questo 2022, caratterizzato dalla quarta ondata della pandemia. E da sabato 26 a domenica 27 marzo, alla fiera di Trento, è in programma la quarta edizione di Vinifera, salone dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino. **L'evento torna a posizionarsi nell'ultima settimana di marzo, dopo la parentesi quasi estiva dell'ultima edizione.**

"Nel 2021, nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale" sottolinea Luisa Tomasini, portavoce dell'associazione Centrifuga che organizza Vinifera "siamo riusciti a realizzare una grande edizione di Vinifera, en plein air". Per il 2022, l'obiettivo è anche coinvolgere nuovi produttori transalpini, mantenendo il focus su piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, oltre che, nel caso del vino, sui produttori di vitigni resistenti (Piwi).

Nel mese di febbraio, ritorneranno anche gli eventi del forum, con un programma di degustazioni, conferenze e visite guidate alle aziende con focus sul territorio alpino e su chi se ne prende cura. Per il secondo anno, a curare la grafica del forum e di Vinifera sarà l'illustratrice Federica Bordoni, nota a livello nazionale e internazionale con lo pseudonimo di Febò.

Info viniferaforum.it

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

RAEng_Publications/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

24 GENNAIO

❖ MILLESIME BIO

digital session
Montpellier (Francia)
fino al 25 gennaio
millesime-bio.com

14 FEBBRAIO

❖ WINE PARIS - VINEXPO PARIS

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

28 FEBBRAIO

❖ MILLESIME BIO

edizione in presenza
Montpellier - Pérols (Francia)
Montpellier Exhibition centre
Route de la Foire
fino al 2 marzo
millesime-bio.com

1 MARZO

❖ ANTEPRIMA COLLINE TERAMANE

(evento per il trade)
Teramo
fino al 3 marzo

2 MARZO

❖ FIERAGRICOLA

Verona
Veronafiere
fino al 5 marzo
fieragricola.it

13 MARZO

❖ VIGNAIOLI DI MONTAGNA

Milano
Base Milano
via Tortona
fino al 14 marzo
vignaiolidimontagna.it

19 MARZO

❖ ANTEPRIME DI TOSCANA 2022

(19) PrimAnteprima
(20) Chianti Lovers
(21-22) Chianti Classico Collection
(22-23) Anteprima Vernaccia di San Gimignano
(23-24) Anteprima Vino Nobile di Montepulciano
(25 marzo) Anteprima l'Altra Toscana
anteprimetoscane.it/AT/landing

20 MARZO

❖ TERRE DI TOSCANA

Lido di Camaiore (Lucca)
Hotel Una Esperienze
Versilia Lido
fino al 21 marzo
acquabuona.it/eventi-acquabuona/terre-di-toscana/

26 MARZO

❖ VINIFERA FORUM

Trento
Fiera
fino al 27 marzo
viniferaforum.it

27 MARZO

❖ SANA SLOW WINE FAIR

Bologna
Bologna Fiere
fino al 29 marzo
bolognafiere.it

2 APRILE

❖ CONTRADE DELL'ETNA

Castiglione di Sicilia
Sicilia's Picciolo Golf
fino al 4 aprile

4 APRILE

❖ GRANDI LANGHE

Torino
Sala Fucine di OGR
corso Castelfidardo, 22
dalle 10 alle 17
fino al 5 aprile
grandilanghe.com

FRATELLI
galloni
IL PROSCIUTTO

il prosciutto.



Le grandi cantine del Piemonte

VITE COLTE®
CANTINE IN BAROLO

VIA BERGESIA, 6 | 12060 BAROLO (CN) | WWW.VITECOLTE.IT | 0173 564611

Il progetto Vite Colte prende avvio nel 2010. La spinta che porta alla nascita dell'idea, poi alla sperimentazione su uve e vigneti e quindi alla scelta del nome nasce però molti anni prima con un unico, forte presupposto di base: la creazione di vini di altissima qualità prodotti a partire da vigneti selezionati e gestiti con cura, attenzione e rigore dagli agricoltori e dagli agronomi. Vite Colte mette a frutto secondo elevati criteri qualitativi il patrimonio viticolo e le esperienze e tradizioni di oltre 300 ettari e 180 viticoltori, con una gestione separata dei vigneti, una vinificazione dedicata ed etichette che contemplano, tra gli altri, i vini prodotti in alcuni tra i più importanti comuni della DOCG Barolo (Barolo, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba).

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò 2019

Sono oltre 60 gli ettari di vigneto accuratamente selezionati dai nostri tecnici e gestiti a basse rese che partecipano al Progetto "Superbarbera". È di un rosso porpora intenso, al naso è ricco e complesso, con evidenti note di viola, liquirizia e vaniglia. Molto fresco, ha note persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè. Finale lungo e persistente. Da provare con brasati e carni rosse.

Barolo del Comune di Barolo Essenze 2017

Le uve provengono da vigneti siti nel comune di Barolo localizzati ad una quota compresa tra i 280 e 380 metri di altitudine. I suoli sono di origine sedimentaria marina riferibile al "Bacino terziario piemontese". Intenso e complesso, con note di viola, vaniglia, tabacco and goudron. Secco e caldo, di gran corpo e struttura. Il finale lungo e persistente esibisce frutti neri e rossi maturi e un'evidente nota balsamica. Predilige i secondi piatti a base di carni rosse come: l'arrosto, il brasato ed il filetto di manzo o vitello cotto alla griglia o alla piastra, che esaltano il gusto deciso e strutturato di questo vino rosso piemontese.



Piemonte Moscato Passito La Bella Estate 2019

Le tecniche di gestione del vigneto sono tese ad ottenere la massima sanità delle uve, condizione indispensabile per permettere di prolungare il processo di maturazione ed ottenere grandi concentrazioni zuccherine ed aromatiche. Giallo oro intenso, al naso è ampio e complesso, aromatico, sentore muschiato caratteristico, miele e frutta candita. Complesso e fruttato, immancabile l'abbinamento con dolci alla mandorla.



Le grandi cantine della Liguria



VIA BOZZI, 63 | 19034 LUNI (SP) | WWW.CANTINELUNAE.COM | 0187 669222

La storia di queste terre è segnata dalla presenza dei Celti, dei Liguri e dei Romani che fondarono il porto di Lunae e che per primi coltivarono vitigni. Paolo Bosoni, quarta generazione di una famiglia contadina da sempre dedita alla viticoltura, intraprende qui il suo percorso enologico dando vita alle Cantine Lunae, oggi con 50 ettari di vigneti di proprietà e circa 120 vignaioli locali che, conferendo piccole produzioni, mantengono viva l'arte della viticoltura lunigiana fatta di vitigni in gran parte autoctoni, come i bianchi Vermentino e Albarola e i rossi Massareta e Pollera Nera, coltivati senza utilizzare diserbanti e pesticidi. Da un antico complesso rurale risalente alla metà del '700 è nata nel 2004 Ca' Lunae, "Centro per la valorizzazione e cultura del vino", luogo di accoglienza ed espressione delle Cantine Lunae.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Colli di Luni Vermentino Et. Nera '20

La prima annata prodotta risale al 1992, dopo un lungo periodo di ricerca ed esperienze in campo e in cantina. Ne deriva un vino ricco di complessità: i tradizionali caratteri del Vermentino si arricchiscono e si esaltano sia al naso che in bocca con richiami di macchia mediterranea e frutta gialla. Struttura e spalla acida regalano al vino in bottiglia longevità ed interessanti evoluzioni. Ai crostacei si abbina un buon bicchiere di Vermentino.

Colli di Luni Albarola '20

Intenso e composito: si ritrovano sentori di fiori di campo, macchia mediterranea e agrumi. Gusto ampio e di grande freschezza, si ritrovano le sensazioni percepite al naso. La sua marcata sapidità gli regala una persistenza gustativa infinita. Il Vermentino può abbinarsi con antipasti ricchi come fiori di zucca ripieni, carciofi in teaame, melanzane alla genovese e tutti i piatti di pesce e di crostacei.



Vermentino Nero '20

Il Vermentino nero è un vitigno originario delle colline della fascia costiera dell'alta Toscana e dell'estrema Liguria di levante. Lunae è stata una delle prime aziende a credere fortemente nelle potenzialità di questo vitigno. Si esprime con profumi delicati ma complessi, si percepiscono note floreali di violetta e rosa canina e poi il frutto rosso ancora fresco, con leggere note speziate. Il gusto è fresco e dinamico, dotato di ottima tessitura tannica. Dà il meglio di sé abbinato con carni bianche o paste ripiene.



BRUNO RIBADI

BIRRA SICILIANA PRODOTTA ARTIGIANALMENTE



LE BREVI



PARITÀ DI GENERE

Myrtha Zierock – imprenditrice agricola Foradori

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

Fortunatamente, essendo cresciuta in un'azienda al femminile, sono stati pochi. Forse è vero che spesso vengono sottovalutate la forza fisica e la capacità meccanica di risolvere problemi agricoli. Nel mio settore, quello orticolo, non si vedono molte donne sul trattore, in campo, forse solo al raccolto. Questo in Italia, all'estero, invece, ho lavorato spesso in team di donne capaci di tutto, dalle quali ho imparato molte cose.

2 Lei lavora anche nell'ambito vitivinicolo. Qui che ostacoli ha dovuto affrontare?

Nel settore vitivinicolo, come ambasciatrice per l'azienda Foradori nelle degustazioni, noto spesso una certa perplessità - soprattutto da parte di clienti uomini - nel momento in cui spiego il nostro lavoro al di là della singola bottiglia. Molti mi scambiano per un'addetta che versa semplicemente il vino.

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

Abolire una differenza di salario: non esiste che questo sia tuttora possibile. Inoltre, bisognerebbe introdurre agevolazioni fiscali per le aziende che assumono mamme e future mamme, per non fare "pesare" la futura assenza di una dipendente in maternità.

4 Quali modalità e quali formule suggerisce per sensibilizzare e rendere consapevole il mondo maschile di questo gap? Un gap che, peraltro, ha conseguenze anche sul Pil.

Essendo madre da poco più di un anno, ho capito una cosa molto importante: spesso il mondo maschile non percepisce che mettere al mondo un figlio, prendersene cura quotidianamente ed essere la prima persona di riferimento per questo essere, è un lavoro vero. Ho spesso l'impressione che il ruolo della donna madre nella società venga considerato come un compito ovvio, ma senza valorizzare il suo contenuto e il suo impatto sulla società stessa. Questa capacità tutta femminile - anche di quelle donne che non



hanno figli - dovrebbe essere valorizzata anche a livello aziendale. Bisognerebbe evidenziare come la conduzione al femminile cambi le cose dall'interno, e ciò lo possiamo constatare guardando ai paesi a conduzione femminile.

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

Spesso quando lavoro nell'orto aziendale, passano dei signori anziani e si soffermano a osservarmi. Un giorno stavo sradicando delle vecchie piante, e uno di loro mi disse ridendo: "Ah ci vorrebbe uno dei suoi operai per fare questo lavoro!". Senza fermarmi, risposi: "Perché secondo lei non le sembra capace di sradicare delle vecchie piante? Ci metterei più tempo a chiamare un operaio che a finire questo lavoro". Un vecchio detto recita "l'orto vuole l'uomo morto", ma io sono orgogliosamente donna.

❖ Azienda Agricola Foradori - Mezzolombardo - Trentino - agricolaforadori.com

DENOMINAZIONI. Fine della moratoria: per andare in Russia lo Champagne deve rinunciare al suo nome



foto: Comité Champagne

Quella del Prosecco contro il Prosek croato non è l'unica battaglia che riguarda la tutela delle bollicine nel mondo. Anche lo Champagne, infatti, deve fare i conti con lo Champanskoye russo. La questione non è nuova. Come avevamo già raccontato (vedi articolo [Guerra della Champagne tra Russia e Francia](#)), lo scorso luglio il governo russo aveva stabilito che nell'ex Unione Sovietica la dicitura Champanskoye potesse essere utilizzata nella retroetichetta soltanto per il vino spumante locale, costringendo le maison francesi a modificare la traduzione in cirillico per le esportazioni verso Mosca. Da allora è stato tutto un susseguirsi di incontri diplomatici per trovare una mediazione, ma

dal primo gennaio del 2022 è scaduta la moratoria a cui si era arrivati. Per cui ai francesi non resta che adeguarsi. E in parte lo hanno già fatto, come ha spiegato **David Chatillon**, direttore dell'Union des Maisons de Champagne, che di certo non ha intenzione di inimicarsi quello che rappresenta uno dei principali mercati di destinazione, con un totale di 1,7 milioni di bottiglie l'anno. Tuttavia, la sua non è una rassegnazione definitiva: *"Stiamo continuando il nostro dialogo con le autorità del Paese per ottenere il pieno e completo riconoscimento della denominazione Champagne in Russia"*, ha dichiarato alla rivista Vitisphere. Entro marzo è prevista una nuova "campagna russa" che, nei mesi scorsi, aveva portato

alla moratoria di cui sopra. Riusciranno i francesi a convincere il governo di Putin a capitolare sulla questione del nome? Dalla loro, i transalpini hanno la presidenza francese dell'Unione Europea per i prossimi sei mesi, proprio mentre la pressione diplomatica sulla Russia si fa sempre più forte a causa della situazione in Ucraina. Ad ogni modo, lasciar correre in nome dell'export potrebbe aprire ad un grave precedente, e non solo per i produttori francesi. Anche perché quella francese è una denominazione legata ad un territorio specifico – la regione della Champagne – e protetta in 120 Paesi nel mondo, mentre lo Champagne russo è una bevanda tipo spumante senza alcun legame con una zona vitivinicola particolare. – **L.S.**

IL MIO EXPORT

Santa Tresa – Stefano Girelli

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

L'export vale circa l'80% del nostro fatturato e riguarda oltre 20 Paesi. Siamo presenti in modo capillare soprattutto negli Stati Uniti, nel Regno Unito, nel Benelux e in Scandinavia.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Senza altro si vende meglio nei mercati del Nord Europa che sono più ricettivi nei confronti delle novità e pronti ad esplorare nuove opportunità. Si tratta inoltre di mercati sempre molto attenti al biologico e alla sostenibilità, che sono i due punti cardine della nostra filosofia. In linea generale, si vende meglio nei mercati dove siamo presenti in prima persona con attività di promozione che ci permettano di raccontare l'attenzione che abbiamo per l'ambiente e per il lavoro in vigna.

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

C'è stato un grande risveglio per via del fatto che il mercato on premise ha ripreso a lavorare bene. C'è un grande interesse per i nostri prodotti e per il patrimonio culturale ed enogastronomico della nostra regione, la Sicilia.

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

Promuovendo la biodiversità e la tipicità dei nostri territori senza ripercorrere schemi già visti in passato. La terra è la nostra ricchezza e abbiamo il dovere di preservarla. Il sistema vino deve ripartire da qui: dal rispetto della natura e dalle pratiche sostenibili a cui i consumatori, soprattutto i più giovani, sono sempre più attenti.

5 Come va con la burocrazia?

Un disastro! Posso affermare che la burocrazia rappresenta una sfida continua, un grande dispendio di energie e risorse che si potrebbero impiegare in modo più efficace.

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

Nel nostro team seguiamo i mercati esteri in quattro persone. Io stesso sono impegnato personalmente nello sviluppo dell'export. Ogni mercato ha dinamiche proprie, servono esperienza e capacità per interpretare le esigenze di ogni cliente, abbiamo selezionato i nostri export manager in base al loro curriculum e alla specifica esperienza in un determinato mercato.

❖ Santa Tresa - Vittoria - Ragusa - santatresa.com

NEL PROSSIMO NUMERO
ROCCO DI CARPENETO

TECNOLOGIE DI EVOLUZIONE ASSISTITA: L'ITALIA GIOCA D'ANTICIPO

Una proposta di legge presentata alla Camera introduce un iter semplificato per la sperimentazione in agricoltura degli organismi ottenuti dalle Tea. Gallinella (Comagri): "Vogliamo essere un Paese leader". Vaccari (Crea): "Pronti a mettere sul terreno varietà di vitigni già testati in laboratorio". Tempi più rapidi per i portainnesti

▲ a cura di Gianluca Atzeni



foto: freepik

► Italia prova ad accelerare il passo in materia di Tecnologie di evoluzione assistita (Tea), l'insieme delle biotecnologie basate sul genoma editing e sulla cisgenesi, note a livello internazionale come Nbt (new breeding techniques). E lo fa con una proposta di legge che intende modificare il decreto legislativo 223 del 2003 e punta a introdurre una procedura semplificata per la sperimentazione degli organismi ottenuti dalle Tea.

LO SCATTO IN AVANTI DEL BELPAESE

Un atteggiamento da leader, uno scatto in avanti, quello italiano, che prende le mosse dalla decisiva [presa di posizione della Commissione europea in materia di Ogm](#) nell'aprile 2021. Su richiesta del Consiglio Ue, l'esecutivo di Bruxelles aveva, infatti, reso noti i risultati di uno studio scientifico ([di cui abbiamo parlato sul settimanale Tre Bicchieri](#)) che ha tenuto nettamente distinti i campi relativi alle nuove tecnologie da quelli più attinenti agli organismi geneticamente modificati (Ogm). Lo studio fu avviato dopo che nel luglio 2018 la Corte di giustizia dell'Ue (analizzando la causa C-528/16) applicò il principio di precauzione ed equiparò le piante ottenute con tecnologie di mutagenesi e genome editing agli Ogm, materia regolata da una legge vecchia di 20 anni (Direttiva 2001/18/CE). Tale decisione rappresentò, come da più parti evidenziato, un freno alla sperimentazione e a tutto il lavoro della ricerca applicata, che dal 2021, però, ha potuto guardare al futuro con occhi diversi, in un contesto di modernizzazione delle tecniche, di conoscenze più specifiche sul biotech e di apertura delle istituzioni, a cominciare da quella europea, impegnata a contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici in agricoltura sulla base dei principi di sostenibilità e a portare avanti gli obiettivi del Green deal, con le strategie Farm to fork e Biodiversità. »

Crea. Nominato il Consiglio scientifico

Il Ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, ha firmato nelle scorse settimane il decreto che ricostituisce il consiglio scientifico del Crea, l'organo di coordinamento e indirizzo scientifico del Consiglio per la ricerca in agricoltura. Sarà guidato dal professor Carlo Gaudio, presidente del Crea, e composto da 12 esperti nominati dal Mipaaf, un terzo espressione dei Centri di ricerca nell'ambito dei ricercatori e tecnologi dell'ente, e i restanti scelti dal Ministro tra scienziati italiani e stranieri. Ne fanno parte Gino Bella, Giorgio Calabrese, Hellas Cena, Enrico Garaci, Manuela Giovannetti, Giulio Malorgio, Ilaria Pertot, Michele Pisante, Giulio Bonati, Stefano Fabiani, Giuseppe Mazza e Catello Pane.

» **L'INIZIATIVA PARLAMENTARE ITALIANA**

Rispetto al passato, il terreno per le Tea è, quindi, decisamente più fertile. Anche se la svolta europea in materia di biotech in agricoltura è in attesa di essere concretizzata.

Dopo il pronunciamento della Commissione dell'aprile 2021, la palla è stata girata al Parlamento europeo, sollecitato da Bruxelles a ridefinire un quadro di norme specifico. E, in attesa dei tempi dell'Europa, che potrebbe significare anche molti anni, è "indispensabile che l'Italia assuma un'iniziativa nazionale per consentire l'avvio della sperimentazione". Con tale motivazione, i deputati Gallinella, Gagnarli, L'Abbate, Cadeddu e Cillis hanno preso l'iniziativa e presentato una proposta di legge alla Camera che, nelle more dell'adozione da parte Ue di una disciplina organica, consenta all'Italia di immettere nell'ambiente organismi ottenuti dalle Tea (specificatamente, mutagenesi sito-diretta e cisgenesi) per fini sperimentali, secondo un preciso iter procedurale. "Vogliamo fare dell'Italia un Paese leader sulle Tea in agricoltura, per poter avere piante più sostenibili dal punto di vista ambientale, ridurre i fitofarmaci e aumentare le resistenze ai cambiamenti climatici, con obiettivi benefici per la produttività, preservando le peculiarità della biodiversità italiana", ha dichiarato **Filippo Gallinella** (Movimento 5 Stelle), presidente della Commissione agricoltura alla Camera dei deputati,

LE TEA NEL TESTO
DELLA PROPOSTA DI LEGGE**Genome editing mediante mutagenesi sito-diretta.**

Nuove tecniche genomiche che permettono una precisa modifica del Dna senza l'introduzione di nuovo materiale genetico (scientificamente definite da Efsa e Commissione europea Sdn-1 e Sdn-2).

Cisgenesi.

Inserzione di materiale genetico (ad esempio un gene) proveniente da un donatore che è sessualmente compatibile (di stessa specie o di specie affine). Il materiale genetico è inserito senza modificazioni.

presentando nelle scorse settimane a Montecitorio l'iniziativa, e ricordando come gli agricoltori adottino da sempre pratiche di incrocio di piante sessualmente affini, per potenziare determinate caratteristiche.

COSA DICE LA PROPOSTA DI LEGGE

Secondo la proposta di legge italiana, le istituzioni di ricerca e sperimentazione che intendono coltivare in »

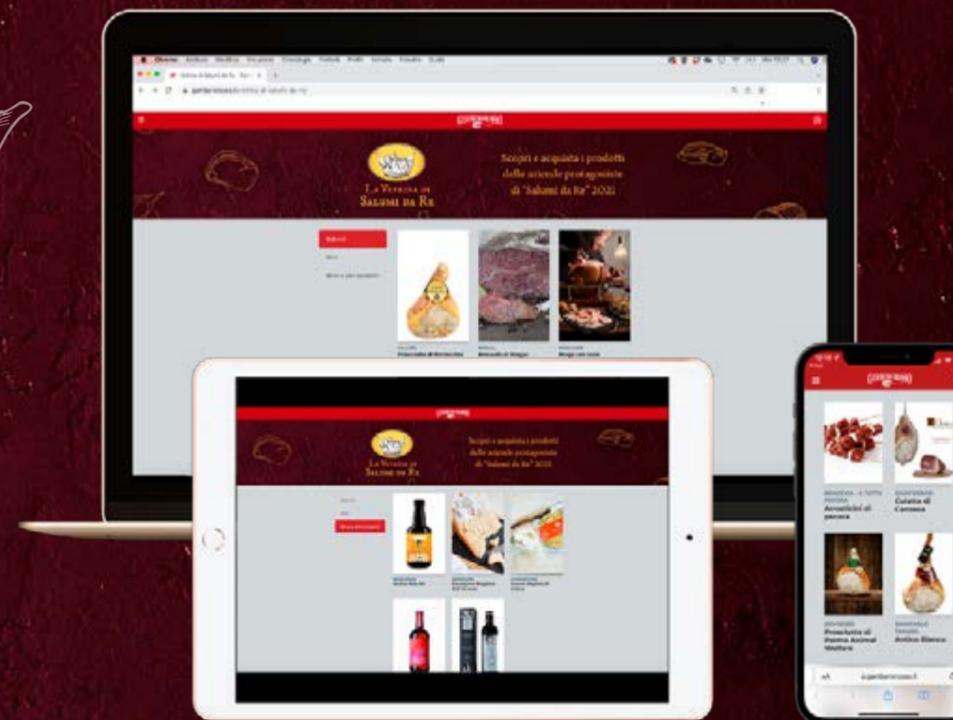
Il webinar

Adeguamento del quadro normativo e nuovo approccio al biotech. L'appello è arrivato da Luca Rigotti, coordinatore vitivinicolo per Alleanza cooperative agroalimentari, durante un webinar a cui hanno preso parte, mercoledì 19 gennaio, Paolo De Castro (eurodeputato), Attilio Scienza (Comitato vini Mipaaf), il professor Michele Morgante (direttore Istituto genetica applicata Università di Udine), Stefano Vaccari (direttore Crea) e Mario Pezzotti (direttore Centro ricerca Fondazione Mach).

"Gli ibridi resistenti e in futuro le moderne tecnologie" ha dichiarato **Rigotti** "potranno contribuire a mantenere e migliorare i livelli di competitività e di produttività, nonché a raggiungere gli ambiziosi obiettivi fissati dall'Europa al 2030". Secondo **De Castro**, è certamente necessario ridurre la chimica "ma bisogna al contempo fornire agli agricoltori strumenti concreti. Uno straordinario supporto può venire proprio dalla nuova regolamentazione comunitaria. Non ci resta che auspicare che la Commissione chiarisca definitivamente sul piano giuridico i percorsi autorizzativi delle nuove varietà. La tempistica è in mano alla Commissione, ma il Parlamento farà in modo di accelerare, speriamo entro l'anno".

"La ricerca è in grado di utilizzare il genoma editing" ha rilevato **Vaccari** "ma ad oggi la legislazione, la stessa degli Ogm, rende impossibile fare ricerca in campo, dal momento che ci vogliono due anni di burocrazia per gli adempimenti". Il professor **Scienza** ha ricordato che "l'ostilità nei confronti dei vitigni resistenti alle malattie è un retaggio antico, ma ora le cose sono cambiate e i vini ottenuti da queste varietà ha una composizione molto simile a quelli tradizionali". In altri Paesi europei, il sistema è più semplice: "La Francia ha iscritto i suoi vitigni senza alcuna limitazione d'uso e questi possono essere utilizzati tranquillamente per produrre vini Dop, con l'obiettivo di valorizzare la produzione a basso impatto ambientale, con una resistenza duratura alle malattie che consenta di ridurre i trattamenti fitosanitari". Di revisione delle norme ha parlato anche il prof. **Morgante**: "Speriamo che si utilizzi la logica e non l'ideologia, per consentirci di poter avere un'agricoltura più rispettosa dell'ambiente e più sostenibile, anche economicamente. Occorrerà anche convincere i consumatori, raccontando le cose in maniera diversa e spiegando che siamo all'inizio di una rivoluzione in agricoltura". Infine, sulla tempistica, Mario **Pezzotti** ha ribadito che dai primi incroci alle successive selezioni si può arrivare fino a 10-15 anni: "Il miglioramento genetico va accompagnato da una forte mole di investimenti, di risorse umane, campi e serre sperimentali necessari a ospitare i programmi di selezione".

GAMBERO ROSSO

Antica Corte
PallavicinaLA VETRINA DI
SALUMI DA RE

Scopri e acquista i prodotti delle
aziende protagoniste di "Salumi da Re" 2021

www.gamberorosso.it/vetrina-di-salumi-da-re/

» Italia un prodotto ottenuto con le Tea devono, innanzitutto, presentare una notifica all'autorità nazionale competente (il Ministero della transizione ecologica, Mite). La notifica comprende un documento unico che contiene informazioni generali (comprese quelle sul personale addetto e sulla formazione relativa), informazioni sui campi sperimentali in cui il prodotto è coltivato e le eventuali interazioni con le superfici circostanti, un piano di monitoraggio sugli effetti del prodotto sull'ambiente, la valutazione del rischio per l'agro-biodiversità, i sistemi agrari e la filiera agroalimentare del prodotto sperimentato. Entro 60 giorni dall'entrata in vigore della norma, un decreto Mipaaf, di concerto col Mite, definirà le caratteristiche del documento unico. Per quanto riguarda la parte istruttoria e autorizzativa, il Mite, ricevuta la notifica, è chiamato a trasmettere entro 15 giorni dal ricevimento una copia alla Commissione interministeriale di valutazione (decreto 224/03, articolo 6). A quel punto, solo dopo l'autorizzazione del Mite, si potrà partire con le azioni di sperimentazione.

IL RUOLO DI MITE E MIPA AF

Oltre a garantire l'accesso alle informazioni sui prodotti Tea in fase di sperimentazione, Mite e Mipaaf **dovranno organizzare annualmente una consultazione pubblica sull'applicazione e sui risultati ottenuti sul genome editing**. L'ente o il soggetto autorizzato alla sperimentazione dovrà garantire e fornire relazioni conclusive sui possibili impatti su salute umana, animale e sull'ambiente. Tali relazioni saranno inviate dal Mite sia ai Ministeri della salute e delle Politiche agricole, sia all'Apat (Agenzia per la protezione dell'ambiente), alle Regioni e Province autonome. E spetterà allo stesso Ministero dell'innovazione tecnologica esprimere un parere sulle singole relazioni, che saranno inviate (in sintesi) alla Commissione europea, motivando eventuali divieti o illustrando i risultati ottenuti.

IL PARERE RICERCATORI E SINDACATI AGRICOLI

L'iniziativa parlamentare ha trovato piena approvazione da parte degli enti di ricerca. "Oggi con le biotecnologie" è il parere di **Edgardo Filippone**, presidente della Società »

italiana di genetica agraria (Siga) "riusciamo a coniugare ricerca di base con ricerca applicata, per rispondere alle esigenze del comparto primario nazionale, che raggruppa oltre 300 ricercatori, per la gran parte del settore pubblico". In merito alle Tea, Filippone ha sottolineato come permettano di poter "agire con forbici molecolari sul singolo mattoncino del Dna come accade già in natura ma con tempi molto differenti". Poi il messaggio alla politica: "Ha ascoltato il grido di dolore della ricerca, ha compreso il valore delle nostre attività e ci auguriamo che la proposta di legge porti il nostro Paese all'avanguardia. Potremo celebrare i 200 anni dalla nascita di Mendel nel 2022 con una norma che permetta la ricerca in campo, imprescindibile sempre con tutte le disposizioni di precauzione".

Positivo il commento della Copagri che, col suo presidente **Franco Verrascina**, ricorda il risultato di una recente indagine di Euroseeds: "L'incertezza normativa riguardante l'applicazione delle Tecniche di evoluzione assistita ha bloccato addirittura del 40% i programmi di innovazione delle aziende che investono in ricerca. Per tali ragioni" ha aggiunto "non possiamo che accogliere con

favore un provvedimento che mira a colmare tale lacuna, auspicando che il testo raccolga un unanime consenso e procedere speditamente nel suo iter parlamentare".

IL CREA: PRONTI A SPERIMENTARE IN CAMPO

La voce del Mipaaf è arrivata attraverso **Stefano Vaccari**, direttore generale del Crea: "La ricerca in campo di queste nuove tecnologie è un fattore strategico per l'agricoltura nazionale. Abbiamo bisogno di essere competitivi permettendo di salvaguardare le nostre tipicità". L'ente ministeriale possiede 12 centri di ricerca, di cui due (uno in Veneto e uno in Puglia) specializzati in viticoltura ed enologia (Crea-Ve, guidato da Riccardo Velasco; vedi intervista nel box): "Siamo pronti a mettere sul terreno varietà che abbiamo già testato in laboratorio: tra queste, ad esempio, vitigni che ci permettano meno trattamenti per la peronospora o pomodori maggiormente resistenti alle orobanche", ha sottolineato Vaccari che, con questa proposta di legge, intravede la possibilità di anticipare i tempi, senza attendere l'Ue: "Vogliamo porci nel filone di Paesi come Cina, Regno Unito e Stati Uniti". Una norma, quindi, che per il Crea appare "strategica forse almeno quanto il Pnrr". ❖

L'intervista a Riccardo Velasco, direttore Crea-Ve

In materia di biotech nel vitivinicolo quali sono i centri Crea attivi?

I laboratori coinvolti sono quelli del Centro Crea di Viticoltura ed Enologia, a Conegliano per l'uva da vino e a Turi (Bari) per l'uva da tavola (progetto Crea Biotech, sotto-progetto Vitech). In realtà, hanno lavorato in sinergia senza distinzione, poiché le competenze per le attività di editing sono complementari e sinergiche.

Che tipo di attività avete svolto e quali le caratteristiche dei vitigni in sperimentazione?

Sono state messe a coltura in vitro numerose varietà di uva da tavola e da vino e perfino portainnesti (Glera, SO4, 110R), perché gli obiettivi del sottoprogetto Vitech sono tre: resistenze ai funghi, apirenia (assenza di semi) e resistenza allo stress idrico. Per le resistenze genetiche, i vitigni Glera per il Veneto e Primitivo per le Puglie sono quelli che ci



interessano primariamente, ma ovviamente tutti quelli che riusciamo a ottenere introducendo resistenze ai funghi patogeni sono benvenuti, poiché la diminuzione dei fitofarmaci di sintesi è prioritaria in una viticoltura sostenibile. Per l'apirenia, ottenere varietà nazionali come l'uva Italia senza semi sarebbe un risultato straordinario: l'uva da tavola senza semi è sempre più richiesta ma questo a discapito delle più diffuse varietà italiane che sono con semi. Eliminarli ci consentirebbe di riconquistare fette di mercato. Infine, si lavora sulla resistenza dei portainnesti allo stress idrico: in un mondo dove il cambiamento climatico la fa da padrone, avere portainnesti che richiedano meno acqua e che si adattino a climi diversi è un obiettivo importante.

Quali i vitigni che potrebbero trovare spazio per essere testati e coltivati in campo?

Generalmente, i portainnesti hanno vita più facile perché non producono direttamente uva ma sono la parte ipogea della pianta (forniscono l'apparato radicale) e per questo saranno, secondo noi, i primi a essere accettati. Inoltre, anche il vantaggio di avere le varietà da vino che resistano ai funghi (comprese quelle da tavola, ovviamente, ma hanno meno problemi) e avere uve italiane api-rene costituiscono importanti traguardi: ambientale (meno fitofarmaci) ed economico (fette di mercato soprattutto centro-nord Europa).

Da un punto di vista tecnico, di che natura sono le criticità nel passaggio dal laboratorio al campo?

Innanzitutto, legali, ma questo ci accomuna a tutte le colture agrarie. Poi, una criticità nella vite è data dalla difficoltà di molte varietà autoctone nel passare alla coltura in vitro, nel senso che molte non danno risultati

soddisfacenti e muoiono nel passaggio in vitro, e altre non radicano. Sono limiti tecnici superabili col tempo e con la dedizione. È tutta una questione di equilibri ormonali. Certo, in questi casi sono essenziali finanziamenti a lungo termine, di ampio respiro.

Per le imprese vitivinicole, quali potrebbero essere, ragionevolmente, i tempi di applicazione delle Tea?

Considerando i tempi delle colture legnose, di cui la vite rappresenta comunque la punta di diamante perché più avanti di tutte le altre colture legnose pluriennali, parliamo di due o tre anni per l'editing, di 4 o 5 anni per la moltiplicazione e i test in campo (per l'uva da tavola meno perché non c'è il passaggio della vinificazione che è un handicap per l'uva da vino) e di 2 o 3 anni per la registrazione. Direi un decennio per le varietà più avanzate.

Cosa significa per il mondo della ricerca, la recente apertura dell'Ue e la volontà del Parlamento italiano di prepararsi con anticipo?

Un grande salto di qualità per la ricerca. Un'apertura mentale e una visione politica di ampio respiro, al di là delle opinioni personali o visioni sociopolitiche. Non si può ridurre alla sola agricoltura biologica la soluzione della sostenibilità in viticoltura. Avere materiali di partenza più resistenti alle malattie o allo stress idrico o, ancora, uva senza semi per il gradimento del mercato, consentirà una viticoltura sostenibile a tutto tondo, con minori input chimici e antropici in generale, una maggiore competitività delle imprese, una minore conflittualità sociale.

Come si colloca l'Italia, rispetto agli altri Paesi produttori di vino, in materia di biotech?

In questo campo siamo competitivi. Certo, non abbiamo i numeri potenziali di Cina o Stati

Uniti, però abbiamo competenze importanti, concentrate in alcuni centri delle Università e Centri di ricerca italiani che non hanno eguali nel Mondo. Si tratta di non perdere questa competitività iniziale. Come Crea abbiamo impostato un buon lavoro che non può interrompersi proprio ora che cominciamo ad avere le prime piantine in laboratorio editate, per alcuni geni di resistenza a stress biotici ed abiotici, o assenza di semi. Queste piantine necessitano di diventare numerose in primis, quindi si deve continuare l'attività svolta finora in laboratorio e, poi, occorre potersi affermare con un adeguato supporto alla ricerca, sia in laboratorio sia in campo, per poter editare altri geni, in altre varietà e, magari, proprio quelle autoctone più importanti per il nostro paese. Infine, avere la possibilità di testarle in campo, perché senza questo aspetto il nostro lavoro sarà stato del tutto inutile.

GRANDI VINI, UN LUSO PER POCHI?

Fine wine sempre più costosi: secondo la classifica di Wine Searcher il migliore - ma non il più caro - sfiora i 14mila euro. In questo contesto, in cui l'offerta è sempre più ridotta e in cui gli acquirenti cambiano volto, l'Italia con le sue etichette di pregio può rappresentare una valida alternativa a prezzi non stratosferici

a cura di Andrea Gabrielli



Sostiene il blogger e giornalista neozelandese, **Oliver Styles**, che ormai i migliori vini del mondo siano roba da ricchi: *“Nonostante tutte le nostre chiacchiere su quanto sia meraviglioso e sfaccettato il vino, non abbiamo trovato modo migliore per distribuirlo che attraverso il reddito. [...] I migliori vini del mondo sembrano spettare solo al tuo capo. O al capo del tuo capo”*. E difatti, consultando le classifiche di fine anno dei motori di ricerca internazionali o i report sui lotti più costosi venduti all'asta nel corso del 2021, l'inaccessibilità dei "grandi vini", è ormai diventata inarrestabile.

Anche il Liv-ex, l'indice del mercato secondario dei fine wine, è cresciuto del 23,1% sui 12 mesi, confermando che l'incremento è costante. La conseguenza è che i grandi vini di riferimento del mondo, se li può permettere un numero sempre più limitato di persone. Non è una novità: anche in passato è stato così. Ma, sino ad una trentina di anni fa, seppur a prezzo di qualche sacrificio economico, non erano così tante le bottiglie irraggiungibili per le tasche di qualsiasi appassionato. Se poi il prezzo era molto elevato, bastava mettere insieme, due o tre amici, per riuscire a condividere il vino o i vini da sogno, che si desideravano. Adesso, però, anche questa possibilità sta diventando sempre più remota.

LA CLASSIFICA DI WINE SEARCHER

Secondo il sito Wine Searcher, che ha compilato la classifica dei 10 vini migliori del mondo, il secondo posto è stato conquistato da Romanée-Conti Grand Cru (97/100), che viene venduto ad un prezzo medio di 21.659 euro, quasi la metà (37.536 euro) del Domaine Leroy Musigny Grand Cru (98/100), giunto al terzo posto. È consolante - si fa per dire - che il primo in classifica, il Domaine Leroy Chambertin Grand Cru (98/100) non sia in assoluto il più costoso, visto che mediamente è stato quotato 13.818 euro. I prezzi, nel caso il particolare fosse sfuggito, sono riferiti ad una sola bottiglia; quindi, visto che le confezioni più comuni sono da 6 o anche da 3, bisogna provvedere alla moltiplicazione. »

I migliori vini del mondo su Wine-Searcher

	Prezzo medio
Domaine Leroy Chambertin Grand Cru	\$15.700
DRC Romanée-Conti Grand Cru	\$24.621
Domaine Leroy Musigny Grand Cru	\$42.650
Domaine Leroy Romanée-Saint-Vivant Grand Cru	\$9630
Quinta do Noval Nacional Vintage Port	\$1190
Leroy Domaine d'Auvenay	
Chevalier-Montrachet Grand Cru	\$32.140
Abreu Vineyard Thorevilos, Napa Valley	\$615
Abreu Vineyard Madrona Ranch	
Cabernet Sauvignon, Napa Valley	\$536
Pingus, Ribeira del Duero	\$1052
Domaine de la Romanée-Conti	
La Tache Grand Cru Monopole	\$6448

» ASTE DA RECORD: COME CAMBIANO GLI ACQUIRENTI

La scarsità dell'offerta, d'altra parte, spinge verso l'alto i prezzi e ciò si è riflesso l'anno scorso in diverse aste da record da Bonham's, Christie's, Acker Merrall, Wannes, **Cyrille Jomand**, ceo e co-fondatore della francese iDealwine (aste e acquisti diretti) ha dichiarato che "Nel 2021, l'importo totale delle vendite si aggira intorno ai 41 milioni di euro con un +24% rispetto al 2020". In questo contesto, la Borgogna occupa 41 posti nella Top 50 dei lotti più costosi (contro i 36 del 2020) e ben 49 posti della Top 50 delle bottiglie aggiudicate (contro i 39 del 2020).

Per quanto riguarda iDealwine, Bordeaux perde la sua egemonia nella Top 50, confermando la sua presenza con soli 10 posti all'interno della classifica grazie a dei lotti di Petrus, Cheval Blanc, Mouton-Rothschild e a delle casse da collezione (Duclot, Carré d'As).

Se in passato i vini "trofeo" appartenevano ad numero limitato di acquirenti - per lo più inglesi, tedeschi e americani - da tempo sono entrati in lizza anche i miliardari russi, cinesi e di vari Paesi asiatici per contendersi le preziose bottiglie, surriscaldando il mercato e i prezzi. Anche il riscaldamento climatico sta contribuendo alla tendenza, causando una contrazione nella produzione di tutto il mondo.

VINO DA BERE O COME INVESTIMENTO FINANZIARIO?

Buona parte dei grandi vini, di cui abbiamo parlato, non vengono consumati dopo l'acquisto ma vengono stivati in apposite cantine dove poi vengono riesumati, magari 10 anni dopo, per essere rivenduti a prezzo maggiorato,

Il caso di "Mr. Conti"

Rudy Kurnawian, il più letale falsario di grandi vini dei nostri tempi, non a caso conosciuto anche come "Mr. Conti" per la sua abilità di creare dal nulla annate introvabili di Domaine Romanée-Conti, dal Duemila sino alla sua incarcerazione, è stato, a suo modo, un protagonista indiscusso del mercato. Nel 2006 nel corso di un'asta di Acker, Merrall & Condit, i vini presentati da Rudy furono aggiudicati per quasi 25 milioni di dollari, un record per l'epoca ma anche un'indicazione su quale fosse il suo giro di affari truffaldino che, con certezza, nemmeno l'Fbi è mai riuscita a quantificare. Dopo essere stato scoperto, processato e condannato - 7 anni in un carcere federale Usa- Kurnawian nel 2021 è stato deportato nella natia Indonesia americano (vedi articolo Rudy Kurniawan espulso dagli Usa). Al momento non ci sono notizie sulle sue attività attuali.

contando sull'incremento del valore dell'annata, ormai esaurita nel listino del produttore. Quando è così a prevalere è l'idea di effettuare un investimento finanziario (vedi intervista a Gorelli nella pagina a fianco). In altri casi, semplicemente le bottiglie vengono stappate e bevute, da chi le aveva acquistate, perché il valore e il piacere edonistico è superiore a qualsiasi altra considerazione.

Il rovescio della medaglia di questo fenomeno è che la spasmodica richiesta di grandi vini e i prezzi sempre più elevati, ha favorito lo sviluppo di un mercato di vini taroccati. A detta di molti esperti, i vini falsi rappresenterebbero il 20% delle vendite di vino a livello mondiale, prevalentemente legate ai top di Bordeaux e di Borgogna (vedi box in basso).

L'INACCESSIBILITÀ DEI GRANDI VINI È UN PROBLEMA?

Il lusso e l'esclusività riguardano tutti i settori merceologici, dall'orologeria alle automobili, dall'abbigliamento alla gioielleria sino al cibo e naturalmente al vino. Ormai è assodato che certe etichette - i fine wine - non sono nella disponibilità di tutti e oggi men che mai delle giovani generazioni, già poco attratte dal vino in generale e, ancor di meno, da vini talmente costosi da essere impossibili da acquistare: anche chi ci si vorrebbe cimentare, non ne ha le possibilità.

Moralismi (e pauperismi) a parte, la domanda del critico enologico internazionale **Robert Joseph** è quanto mai legittima, visto che restringe il campo non agli appassionati ma agli stessi dipendenti del settore viticolo nel suo complesso: "Come possiamo rendere possibile, anche per i professionisti del vino, la stessa esperienza degli studenti d'arte, che visitano una galleria o degli attori in formazione che guardano un'esibizione dal vivo di Shakespeare"? Perché assaggiare e confrontarsi con i grandi vini è come avere la possibilità di visitare un museo ricco di capolavori o di assistere ad una recita di una commedia di un grande drammaturgo. In questo modo, le capacità si affinano, le conoscenze si ampliano, si costruiscono degli ideali punti di riferimento, i sensi si arricchiscono di nuove sensazioni, la cultura del vino e della qualità diventa condivisione.

Il compianto **Gianni Masciarelli** aveva l'abitudine di coinvolgere tutti i suoi collaboratori in degustazioni di grandi cru di Bordeaux, Borgogna, Côtes du Rhône, che mai si sarebbero potuti permettere di comprare. Il confronto e lo scambio di opinioni che seguiva, era il modo che il produttore abruzzese utilizzava per far capire ai suoi operai di quali uve avesse bisogno per produrre i suoi vini. Se vogliamo pensare al futuro del sistema viticolo e dare una prospettiva, qualcosa dovrà pur cambiare nell'accesso ai grandi vini, sennò molto più semplicemente ci si rivolgerà altrove (vedi vini ancestrali o naturali, con altre logiche di prezzo), che è quanto sta già succedendo. »

"Investire nei vini pregiati? Ecco come".

Parla Gabriele Gorelli, brand ambassador di Oeno Group

a cura di Loredana Sottile

Negli ultimi anni i vini pregiati, oltre ad essere l'ossessione dei degustatori professionisti, sono diventati per molti un bene rifugio sicuro e sempre più attraente. Secondo il Knight Frank Luxury Index, questi beni sono cresciuti in valore di un notevole 147% negli ultimi dieci anni, con rendimenti medi stimati del 10,46% all'anno per gli ultimi 3 anni. Ne abbiamo parlato con Gabriele Gorelli, primo Master of wine italiano e brand ambassador di Oeno, il gruppo leader nel settore degli investimenti del fine wine.

Possiamo affermare che oggi i fine wine sono un lusso per pochi?

Io credo che si debba fare un passo indietro e pensare a cosa riuscivamo a bere anche meno di 10 anni fa: quello che allora potevi acquistare a 100 euro, oggi lo si compra sette volte tanto. Diciamo, quindi, che si tratta di una nicchia che è cresciuta in maniera verticale. Inoltre, oggi, certi vini neanche li trovi più in commercio, se non rivolgendoti al mercato secondario, con i relativi incrementi del costo.

Il motivo?

Principalmente perché sono cambiate le logiche di mercato e le strategie del valore. E poi, il fatto di essere diventato un settore elitario dipende principalmente dalla scarsità del prodotto. Meno sono le bottiglie sul mercato, più cresce il valore e, quindi, il prezzo. È un cane che si morde la coda e che è caratterizzata da una filiera allungata.

Come si colloca oggi l'Italia in questo mercato?

Decisamente in crescita. Fino al 1986 (anno dello scandalo del metanolo) c'erano pochissimi vini con una continuità stilistica e qualitativa. Poi le cose sono cambiate, sebbene, ad oggi, bisogna ammettere che non esiste ancora nel nostro Paese quella tradizione protratta nel tempo che ci permette di annoverare i nostri produttori nel cosiddetto establishment dei fine wine. Questa, però, è anche un'opportunità, perché ci colloca in una posizione di grande fermento. E poi, l'indice

Liv-ex ci dice che l'Italia è il terzo Paese più "scambiato", dopo Bordeaux e Borgogna.

E quali sono le denominazioni italiane che sono riuscite, in questi 30 anni, a conquistare lo status di fine wine?

C'è un'assoluta predominanza della Toscana con più del 50% delle quote. Questo soprattutto per merito dei Supertuscan che nel tempo hanno saputo dimostrare tutta la loro modernità, a cui si aggiungono anche alcune etichette di Brunello e Chianti Classico. A seguire, per circa il 40% del mercato, c'è il Piemonte con i suoi Barolo e meno del 10% è appannaggio delle altre regioni. Si capisce come sia un percorso lungo che sta premiando chi aveva iniziato a intraprendere questa strada per primo.

Tra chi scommette sull'Italia, c'è anche Oeno Group, di cui sei brand ambassador...

Oeno Group nasce con un forte focus sul nostro Paese e oggi può contare su oltre 200 investitori italiani. La sua forza è che funziona per pacchetti di investimenti, "confezionati" ad hoc sui gusti del cliente, garantendo la consulenza e l'intermediazione necessarie per acquisire bottiglie rare e dal valore destinato a crescere. Oeno, infatti, è come una diga lungo il fiume dei fine wine: non ferma il corso, ma accumula i vini migliori, rilasciandone solo alcuni. Tante le soluzioni a disposizione che si rivolgono al ristorante stellato, così come all'appassionato di vino, passando per l'esperto collezionista. Nell'ottica



dell'investimento, una volta acquistato un prodotto lo si tiene là, aspettando che aumenti il valore. A quel punto si può decidere di rilasciarlo sul mercato o di riscattarlo, con il vantaggio di avere un costo per il magazzino fiscale (iva e duty) conteggiato sul prezzo iniziale di acquisto. Ma c'è anche una terza opzione.

Ovvero?

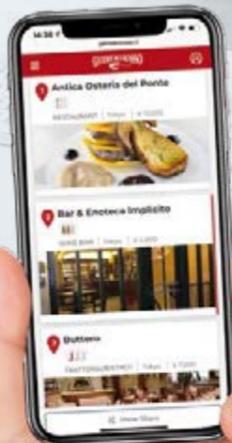
Una novità assoluta nel panorama dei fine wine e che risponde al nome di Oeno House al London Exchange, una wine boutique, nel cuore della City, dove si possono bere i migliori vini al mondo. In questo caso, l'investitore decide di vendere il proprio vino direttamente a chi lo consumerà e non al mercato dei collezionisti. L'avventore di questa enoteca è, infatti, un consumatore alto spendente che vuole comprare quel vino (e non un intero pacchetto di vini) per propria fruizione. Parliamo di bottiglie, ma anche di proposte al calice.

Non c'è il rischio che i fine wine, per i loro costi, diventino un lusso da signori, allontanando i giovani, già distratti da altri prodotti?

No, soprattutto in ottica di investimento e relativamente ad un pubblico meno esperto di vini pregiati che, però, desidera ampliare le proprie prospettive di guadagno, diversificando il rischio del proprio portfolio. È un investimento molto lineare. Per gli appassionati, invece, si tratta di vino che avrebbero comunque messo in cantina. In questo modo hanno l'opportunità di scegliere se berlo o farlo fruttare.

TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



GAMBERO ROSSO
TOP ITALIAN RESTAURANTS

LE STORIE

» IL VINO ITALIANO? UN'ALTERNATIVA

I nostri "fine wine", ma in generale il nostro vino, è in grado di soddisfare qualsiasi esigenza: pensiamo ai più esclusivi cru di Barolo, Barbaresco, Brunello, Amarone, dai prezzi elevati (sebbene non stratosferici, se confrontati con buona parte del resto del mondo). Ma soprattutto sono vini in grado di far cogliere il senso di un'identità forte e con una caratterizzazione territoriale che non ha eguali.

Spesso di fronte a un vino italiano, ottenuto da un vitigno coltivato solo in una area delimitata, dai profumi e sapori inusuali, la domanda "a cosa assomiglia tra i vini conosciuti" misura la sua unicità. Come si può ben capire, non c'è bisogno di andare molto lontano per sognare e nemmeno di spendere una fortuna. ❖

I migliori vini italiani su Wine-Searcher

	Prezzo medio
Giacomo Conterno Monfortino Barolo Riserva	\$1306
Masseto Toscana IGT	\$946
Gaja Sori San Lorenzo Langhe-Barbaresco	\$483
Avignonesi Occhio di Pernice Vin Santo di Montepulciano	\$526
Il Marroneto Madonna delle Grazie Brunello di Montalcino	\$352
Casanova di Neri Cerretalto Brunello di Montalcino	\$329
Luciano Sandrone Vite Talin Barolo	\$438
Roagna Paje Vecchie Viti Barbaresco	\$254
Roagna Montefico Vecchie Viti Barbaresco	\$247
Fontodi Flaccianello della Pieve Colli della Toscana Centrale IGT	\$158

Italia-Francia. Un confronto

I numeri di Wine Monitor, illustrati a Verona nel corso di Visione 2030, hanno mostrato anche il forte gap, che "non si è ridotto", nel prezzo medio dei vini italiani rispetto ai francesi: 3,76 euro al litro contro 6,6 euro, a ottobre 2021. E hanno evidenziato, a fronte di una riqualificazione dell'export nel decennio 2009/19 con meno sfuso (dal 33% al 22%) e con più confezionato, una minore differenziazione nel paniere dei mercati clienti (oltre il 63% delle vendite italiane fuori confine si concentra in 5 mercati, mentre i primi 5 sbocchi per la Francia pesano il 50%) e, infine, l'annosa frammentazione del sistema delle imprese (dall'eccesso di Dop alle fasi di trasformazione).

GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD & WINE
ACADEMY



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?
Scopri i nostri corsi professionali su gamberorosso.it/academy

ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO

PARTNER



SPONSOR



f GamberoRossoInternational Instagram GamberoRossoInternational

SPONSOR

