



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



VINO E POLITICHE UE. IL PERCORSO AD OSTACOLI È APPENA INIZIATO

UCRAINA

Anche il vino si mobilita contro la guerra: dall'accoglienza in cantina alla messa al bando della vodka

BIOLOGICO

Via libera al Senato: finalmente
❖ l'Italia ha la sua legge di settore. Ecco le principali novità

CAMPANIA

Primo incontro per la cabina di regia vitivinicola:
❖ spunta l'idea di una Doc regionale

ESTERI

In crescita l'export di Francia e Spagna.
❖ Com'è andato il 2021 dei due principali competitor dell'Italia?

USA

La ristorazione spinge i vini premium italiani.
❖ Tris di tappe per il Gambero Rosso Oltreoceano



Quanto contano oggi le donne nel mondo del vino?

Una domanda che è bene continuare sempre a porsi, non solo in occasione della Festa della Donna. Tenendo ben presente che contare – nel senso letterale del termine – è probabilmente l'unico modo per avere una risposta esaustiva. Per esempio: quante donne sono a capo di consorzi, enti e aziende del vino? E quanti consorzi hanno raggiunto una parità all'interno del proprio cda (al di là di casi virtuosi, come il Moscato di Scanzo; [vedi articolo a pag. 10](#))? A sostegno possiamo citare l'indagine sul gender gap nel vino in Italia (condotta da Università di Siena, Donne del vino e Unione italiana vini) secondo cui le donne sono minoritarie in vigna e in cantina, mentre dominano nei nuovi settori: solo il 10% si occupa di produzione e di vigneti, quasi l'80% è coinvolto in funzioni commerciali, di comunicazione e di marketing e in agriturismo-ristorazione. Inoltre, tra 2018 e 2020, il 7,6% delle donne ha abbandonato o ha richiesto il part-time dopo la nascita di un figlio. A questo si associano sia una diversità nei contratti (nelle donne c'è più precariato) sia delle difformità salariali che finiscono per essere penalizzanti con la progressione della carriera.

Nasce da qui la decisione dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino di sostenere e promuovere il **primo corso per la prevenzione del sessismo sul lavoro, cioè di quelle parole, gesti e immagini che creano un ambiente di lavoro poco libero e professionale**. Un corso che la giornalista Laura Donadoni sta elaborando partendo dal "Sexual Harassment Prevention Training", obbligatorio in California. La presentazione si terrà il prossimo 7 marzo, a Palazzo Madama, con la Ministra delle Pari Opportunità Elena Bonetti, il presidente della Commissione Politiche Ue Dario Stefàno e la presidente delle Donne del Vino Donatella Cinelli Colombini.

Sarà l'occasione per presentare anche **le Giornate delle Donne del Vino 2022** (1-14 marzo), organizzate in occasione dell'8 marzo, per trasmettere un messaggio di pace e di speranza per il futuro, con l'hashtag #coltiviamoilfuturo. Con lo stesso obiettivo, continua la rubrica a cura della Fondazione Gambero Rosso sulla Parità di Genere che, ogni settimana, dedica un'intervista alle donne che hanno raggiunto obiettivi importanti nel proprio settore. In questo numero, Tre Bicchieri ospita Erika Andreetta, partner PwC Italia, consumer markets consulting leader ([pag. 15](#)). – **L.S.**

foto: freepik

AGRICOLTURA. Transizione digital e riduzione delle emissioni.

Le sfide del primario a Fieragricola, con l'incognita della guerra in Ucraina

La diffusione del digitale in agricoltura e l'attenzione all'ambiente. Sono i due grandi temi emersi a Fieragricola, rassegna di settore in corso a Verona fino a sabato 5 marzo, la più longeva rassegna nel calendario di Veronafiore (115esima edizione), con oltre 520 espositori diretti da 11 Paesi, 10 padiglioni occupati, oltre 120 eventi tra convegni, workshop e approfondimenti, e tutti i marchi più importanti della meccanica presenti. Transizione digital favorita dai finanziamenti messi a disposizione dalla Pac e dal Pnrr, nel quadro del Green deal. Una impostazione che, come hanno ribadito sia il ministro Stefano Patuanelli sia le associazioni agricole, non deve essere messa in discussione dall'incremento delle materie prime e dei costi di produzione, spinto prima dall'effetto della pandemia e poi dalle conseguenze sui mercati agricoli della guerra tra Russia e Ucraina.

L'Italia conta oggi oltre 400mila aziende agricole (83% sono imprese individuali), più di 910mila occupati e un valore della produzione (agricoltura, silvicoltura e pesca) vicino ai 60 miliardi di euro. L'Italia è il primo paese europeo per valore aggiunto, prodotto dal settore primario, pari a 32,9 miliardi di euro, circa oltre il 2% del Pil.

L'appello lanciato da **Cia-Agricoltori italiani** è sfruttare al meglio le risorse: dagli incentivi fiscali per l'Agricoltura 4.0 ai 500 milioni di euro previsti dal Pnrr per investimenti

sulla digitalizzazione. Tuttavia, secondo il sindacato, oggi ancora il 50% delle aziende non ha familiarità con l'AgriTech e su oltre 12 milioni di ettari di superficie agricola utilizzata solo il 4% è perfettamente tecnologica.

Lo scenario per il settore non è semplice se è vero, come rileva **Coldiretti**, che un giovane agricoltore su quattro (25%) nell'ultimo mese ha ridotto la produzione a causa dei rincari energetici (gasolio, concimi, mangimi, imballaggi) ora aggravati dalla guerra in Ucraina. Un conflitto che ha fatto anche balzare ai massimi il prezzo del grano: 33 centesimi al chilo non si registrava dal 2008.

E non sembra soddisfare gli agricoltori il Decreto legg e "energia" del Governo Draghi. Per la **Confagricoltura**, gli interventi previsti, come l'annullamento degli oneri di sistema, non compensano gli extra costi per l'energia. Positive, invece, le semplificazioni per impianti tra 50 kW e 200 kW, con la presentazione del Modello unico, e sull'iter autorizzativo per gli impianti rinnovabili in aree idonee. L'agricoltura, ha sostenuto **Copagri** a Fieragricola, ha dimostrato di saper reggere l'urto della pandemia e superare le minacce alla competitività. Ecco perché occorre accelerare e convergere su una strategia condivisa di crescita, da attuare con un lavoro comune tra operatori del food system e istituzioni, mettendo a sistema gli oltre 190 miliardi di euro del Pnrr e i circa 36 miliardi di euro della Pac.



Anche il vino italiano si mobilita contro la guerra: ecco le principali iniziative

Mentre si continua a combattere la guerra in Ucraina e continuano a schizzare verso l'alto i prezzi di gas e grano, si moltiplicano le iniziative solidali nei confronti della popolazione civile. E il mondo agricolo e vitivinicolo non è da meno. C'è chi, come l'azienda vinicola **Bottega**, si è subito prodigata per ospitare 50 profughi dall'Ucraina (i primi 6 sono già arrivati). "È un dovere umanitario" commenta l'imprenditore Sandro Bottega, la cui azienda sta per diventare una benefit company "un atto di giustizia e d'amore e il minimo che possiamo fare; prenderemo degli appartamenti in affitto dove li sistemiamo fino a quando sarà necessario e ci prenderemo cura di loro, possibil-

mente dando loro anche un lavoro". Sulla stessa lunghezza d'onda **Cia-Agricoltori** che si è già attivata e, con le sue Associazioni Turismo Verde e ASeS-Agricoltori Solidarietà e Sviluppo, ha avviato la macchina dell'accoglienza insieme alla Caritas Italiana. "La guerra in Ucraina ha già messo in fuga più di 500 mila persone" spiega il Sindacato "In Italia, secondo quota fissata dal Bilancio Ue, arriveranno il 13% degli ucraini. Occorre fare il più possibile per far fronte a questa nuova e terribile emergenza umanitaria, coinvolgendo anche le 24 mila strutture agrituristiche di tutta Italia". Presa di posizione molto dura nei confronti della Russia da parte di **Bernabei**. L'enoteca specializzata

nelle vendite online ha annunciato la sospensione della vendita di tutte le bottiglie prodotte in Russia. "Non c'è posto per la guerra, tantomeno su Bernabei.it" è il loro messaggio. Sul portale, quindi, sono stati rimossi tutti gli alcolici di fabbricazione e marca russa. "Nonostante tali etichette (principalmente Vodka) rappresentino circa il 25% del fatturato della categoria di riferimento" spiegano "in un periodo storico simile, le valutazioni sulle performances devono necessariamente lasciare spazio al valore etico più alto del ripudio di un conflitto bellico". E per l'occasione, il loro storico logo bordeaux si è colorato di blu e giallo, in segno di solidarietà al popolo ucraino. — **L.S.**

TENUTA MONTETI

Capalbio ~ Toscana



tenutamonteti.it

BIOLOGICO. Via libera definitiva al Senato: l'Italia ha la sua legge di settore

Il Senato ha approvato in via definitiva (195 sì, nessun contrario e 4 astenuti) il disegno di legge sul biologico a meno di un mese dalle modifiche apportate dalla Camera al testo (9 febbraio), con cui era stata soppressa l'equiparazione di bio e biodinamico (restano due richiami da eliminare). Procedura rapida rispettata per l'ok finale, dunque, ma va ricordato che ci sono voluti oltre dieci anni in Parlamento perché l'Italia, leader in Europa, avesse una legge di settore, che attende di essere pubblicata in Gazzetta ufficiale.

Sono oltre 80mila le imprese certificate bio nel nostro Paese, con 2 milioni di ettari coltivati (raddoppiati dal 2010). Nel 2021, gli acquisti di bio in Italia hanno sfiorato quota 7,5 miliardi di euro. Il Ddl 'Disposizioni per lo sviluppo e la competitività della produzione agricola e agroalimentare con metodo

biologico' prevede alcune novità, tra cui **l'introduzione del marchio bio italiano e la definizione dei biostretti**. Ora la sfida è "aumentare le produzioni sostenibili dal 16% al 25%", ha dichiarato Pasquale Maglione, esponente M5S in commissione Agricoltura alla Camera e relatore del provvedimento. "L'Italia potrà svolgere un ruolo decisivo nel raggiungimento degli obiettivi contenuti nel Green deal e della Farm to fork" ha rimarcato Francesco Battistoni, sottosegretario Mipaaf "contribuendo in maniera significativa a implementare la nostra produzione interna e, conseguentemente, le esportazioni".

Il testo della legge, ha ricordato Coldiretti, prevede anche l'impiego di piatta-

forme digitali per garantire piena informazione su provenienza, qualità e tracciabilità dei prodotti, con una delega al Governo per rivedere la normativa sui controlli e garantire l'autonomia degli enti di certificazione.

Soddisfatta Alleanza Cooperative, che ha sempre sostenuto la necessità di approvare un testo al quale ha contribuito fattivamente, individuando in filiere e distretti i due binari principali di sviluppo. Plauso anche da Aiab, AssoBio, Associazione Biodinamica, AssocertBio e FederBio. "Al settore è finalmente riconosciuta l'importanza che merita" è stato il commento di Andrea Michele Tiso, presidente nazionale Confeuro, secondo cui il 2022 potrebbe essere l'anno del bio. — G.A.



HORECA. I driver d'acquisto al ristorante? Lo svela una ricerca Nomisma per Igm

Sostenibilità, vini autoctoni, denominazioni e brand sono i driver di scelta nel consumo dei fine wine nel canale Horeca. Lo afferma un'indagine di Nomisma-Wine Monitor, commissionata da Istituto grandi marchi, e realizzata tra ottobre 2020 e settembre 2021. Il mercato della ristorazione non è tornato ai livelli pre-pandemia. Se nel 2019 le vendite di food&wine si aggiravano sugli 85 miliardi di euro, nel 2021 (dato Istat) si è andati intorno a 63 mld, meglio di un 2020 a 54 mld di euro. Numeri che confermano le cifre emerse dalla ricerca Igm-Wine Monitor: a ottobre 2020, il 52% degli intervistati dichiarava di aver abbassato il consumo del vino outdoor e, un anno dopo, la percentuale è del 43%. Il ristorante è la tipologia di locale che meglio ha fronteggiato la contrazione (-41% dei consumatori che hanno speso meno) rispetto a winebar, enoteche, pub e bar (-46%). "La ristorazione è strategica non solo per il business ma anche dal punto di vista culturale", ha sottolineato il presidente di Igm, **Piero Mastroberardino**.

Consumi in contrazione più a ottobre 2020 che a settembre 2021: è di -27% la differenza tra chi evidenzia un aumento della spesa per vino fuori casa rispetto a chi dichiara una diminuzione nel 2020 contro un -19% nel 2021, frutto anche di una maggiore attenzione alla qualità dei vini ordinati. Il responsabile di Wine Monitor, **Denis Pantini**, parla di "prospettive di crescita per il 2022 trainate da un maggior desiderio degli italiani di cenare al ristorante" e di "sempre maggiore attenzione nei confronti di vini di alta qualità e di fascia premium". Il 35% dei consumatori intervistati a settembre 2021 prevede

di spendere di più per il vino nel fuori casa.

Quali i driver di scelta al ristorante? **I vini a denominazione e i brand noti**, con più attenzione alla provenienza locale o da vitigni autoctoni e la ricerca di etichette che soddisfino la richiesta di sostenibilità: il 64% degli intervistati dichiara massima attenzione per ambiente e salute. "Elementi che connotano il profilo imprenditoriale delle famiglie del vino che fanno parte di Igm", ha concluso Mastroberardino.

Un 2021 in perdita di oltre 21 miliardi sul 2019

Nonostante un forte recupero nel corso dell'ultimo trimestre 2021, il fatturato delle imprese della ristorazione resta al di sotto dei livelli pre-Covid. Secondo i dati dell'ufficio studi di Fipe-Confindustria, il periodo settembre-dicembre 2021 ha registrato un +65,3% sullo stesso periodo 2020. "Il deciso incremento va analizzato con cautela, perché frutto del confronto con un periodo, il IV trimestre 2020, contraddistinto da lunghi periodi di inattività per le restrizioni anti Covid imposte alle imprese", scrive la Fipe-Confindustria. Pertanto, il consuntivo 2021 conferma il perdurare delle condizioni di difficoltà del settore che chiude l'anno con una perdita del 22,4% rispetto al 2019, pari ad oltre 21 miliardi di euro.

VENDEMMIA. Taglio 15% Igp fuori zona, adeguamento norme slitta al 14 luglio

Il Mipaaf ha concesso una proroga temporale in materia di taglio dei vini Igp col 15% delle uve da fuori zona, per consentire alle imprese di adeguarsi al regolamento Ue n.2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021. Su richiesta delle associazioni dei produttori, è stato accordato **un periodo transitorio fino al 14 luglio prossimo, data conclusiva dell'attuale campagna vendemmiale**. La legge, entrata in vigore il 7 dicembre scorso, prevede che debbano essere effettuate nell'areale a Igp anche le operazioni di produzione e di vinificazione relative al 15% (limite massimo) di uve provenienti da vigneti al di fuori della zona indicata nel disciplinare.

La misura è stata concessa per "contenere il danno economico dei numerosi produttori che tradizionalmente hanno vinificato un massimo di 15% delle uve fuori zona". Per il sottosegretario Mipaaf con delega al vino, Gian Marco Centinaio, si tratta di un "periodo congruo per adeguarsi alle nuove norme. Un primo passo per sanare le criticità che ci sono state segnalate da tutto il mondo vitivinicolo".

OCM VINO. Da Mipaaf ok a proroghe per imprese a causa della pandemia

Serie di proroghe sull'Ocm vino, causa Covid, nel decreto Mipaaf del 28 febbraio (n.0093924). Dopo il parere della Stato-Regioni (9 febbraio) sono state prorogate e integrate alcune disposizioni di un analogo decreto del maggio 2021 (n. 249006).

Per quanto riguarda la misura ristrutturazione e riconversione dei vigneti e la misura investimenti, il decreto firmato dal ministro per le Politiche agricole, Stefano Patuanelli, stabilisce **che in casi "debitamente giustificati collegati alla pandemia" è consentito ai beneficiari di apportare modifiche ai progetti approvati e ancora in essere** "a condizione che le stesse non pregiudichino l'ammissibilità di nessuna parte del progetto e i suoi obiettivi generali". Le modifiche da parte dei produttori sono consentite entro il 15 ottobre 2022 e dovranno essere comunicate all'ente istruttore, che le dovrà approvare.

In materia di aiuti per la vendemmia verde, in deroga al regolamento Ue n. 2016/1149, il Mipaaf consente che la stessa superficie vitata ammessa all'aiuto previsto per la campagna 2020/21 e 2021/22 possa accedere alla misura "anche nella campagna 2022/2023".

Infine, per tutte le misure Ocm considerate, sempre in deroga al regolamento europeo, per le richieste di pagamento presentate entro il 15 ottobre 2022 il contributo da erogare è "calcolato sulla base della effettiva superficie realizzata e determinata a seguito di controlli in loco, qualora non sia stato possibile realizzare il progetto sull'intera superficie per motivi legati alla pandemia da Covid 19". — G.A.



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



Barolo Scarrone V. Mandorlo Riv. '12 F.LLI GIACOSA

Nella Langhe nella zona del Barolo a Castiglione Falletto troviamo l'azienda Fratelli Giacosa. Con oltre 100 anni di tradizione, l'azienda giunge oggi alla sua terza generazione con Maurizio e Paolo Giacosa, contando una produzione di oltre 600.000 bottiglie. Con Marco Sabellico assaggiamo il Barolo Scarrone V. Mandorlo Riv. '12. Dal colore rubino granata, al naso è intenso, ricco di note floreali, di frutti rossi di ciliegia matura, di frutti di bosco, con note fresche di agrumi ed eleganti note fumé, di tabacco e sottobosco. Al palato strutturato, verticale, profondo, minerale, ricco di frutto, con note di liquirizia e tartufo bianco, con una fresca vena acida e un finale lungo e complesso. Ottimo da abbinare a carni rosse, stufati, stracotti, caccagione e formaggi stagionati.

Visita il sito www.giacosa.it/

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/Cam31Z9NcUJ/

FOCUS TOSCANA. Suvereto e Val di Cornia: i piani del neonato Consorzio

a cura di Gianluca Atzeni

I produttori delle Docg Suvereto e Val di Cornia conoscono il valore del tempo. E sanno che devono recuperare anni di stasi istituzionale. Dopo la presentazione a dicembre 2021 del neonato Consorzio di tutela, c'è da cementare una squadra di 31 imprese, fare un'efficace promozione e comunicazione, studiare progetti per l'enoturismo, tessere relazioni con gli enti di ricerca. Bisogna dare al territorio, ponte tra Maremma grossetana e livornese, una spinta che lo metta nella giusta luce nel panorama agroalimentare italiano e internazionale.

IL CONSORZIO. Messe da parte le litigiosità del passato, il distretto si è riorganizzato: opera in regime di erga omnes, conta oggi 350 ettari rivendicati a Dop, con una produzione 2021 di oltre 6mila quintali di uve e circa 480mila bottiglie immesse sul mercato tra Doc e Docg. *“Un punto di partenza”* afferma il presidente **Nico Rossi** *“che consente di guardare con fiducia al futuro”*. Nel quale sarà importante l'apporto di brand d'esperienza come Gualdo del Re, Tua Rita, Petra, Tenuta Casadei. La promozione è tra gli asset strategici ed è di qualche settimana fa l'ingresso nell'associazione Avito, il super consorzio toscano.

IL DISCIPLINARE. Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot sono la spina dorsale delle due Docg (occupano il 70% del vigneto). **Il territorio, considerando i 500 ettari a Igt Toscana, ha un potenziale totale di 4 milioni di bottiglie.** L'obiettivo è superare entro il 2023 il milione di bottiglie a Dop: *“Dobbiamo*



mo incrementare le rivendicazioni”, afferma deciso Rossi. Si parla anche di possibile accorpamento sotto un unico nome e ciò sarà un tema di confronto tra le cantine. Non solo: l'Alta Maremma è terra di Vermentino, che da queste parti inizia la sua storia commerciale dagli anni Ottanta e occupa il 7% del vigneto. Oggi è Doc Val di Cornia e *“l'idea è valorizzarlo come Docg”*, anche alla luce della sua crescita in Italia e all'estero.

L'ENOTURISMO. Il comune medioevale di Suvereto è tra i borghi più

belli d'Italia e l'area della Val di Cornia conta su numerose eccellenze agroalimentari, dai carciofi ai meloni, passando per l'olio d'oliva. *“Penso a un'integrazione tra agroalimentare e benessere termale. Bisogna, però, che ci siano degli investimenti importanti”*, sottolinea Rossi, immaginando un futuro in cui uno sfruttamento oculato delle risorse geotermiche (integrato con quello dei Parchi di Baratti, Populonia, Poggio Neri) sia un valore aggiunto per il territorio rispetto ad altre aree toscane.

LA RICERCA. Bruciare le tappe significa anche incontrare un consumatore più esigente. Va in questo senso l'idea del cda dell'ente toscano di profilare scientificamente il terroir vitivinicolo, in collaborazione con l'Università di Pisa, e di dare maggiore visibilità alle produzioni biologiche. Infine, Suvereto e Val di Cornia vogliono dar una sede al Consorzio: l'idea è prendere casa nei locali dell'ex asilo (gestiti dalla Curia) nella parte più alta di Suvereto.

In cifre

31 soci
350 ettari a Dop
6.100 quintali uve Dop
480mila bottiglie Dop
Dop tutelate:
• **Suvereto Docg**
• **Rosso Val di Cornia Docg**
• **Val di Cornia Doc**

fonte: Consorzio Suvereto e Val di Cornia wine

“Cos'è un classico?”

T. S. Eliot

2014
“Arguably the highest quality in Valdobbiadene”
CHRISTIE'S

2015
92/100 **ROBERT PARKER**
THE WINE ADVOCATE

2017
PREMIO SPECIALE
BOLLCINE DELL'ANNO
GAMBERO ROSSO
“If i had to stock my pantry with just one Prosecco Superiore for the rest of my life, this would be that wine”
92/100 **ROBERT PARKER**
THE WINE ADVOCATE

2018
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2019
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2020
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2021
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2022
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2013
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2012
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2011
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO
“The best Prosecco available today”
WINE ENTHUSIAST

2008
“Esprime l'animo più profondo del territorio”
VINI D'ITALIA

1999
“L'essenza di Valdobbiadene come zona e come vino”
DANIEL THOMASES

1996
“Di gran lunga il miglior Prosecco sul mercato”
FRANKFURTER
ALLGEMEINE ZEITUNG

Giustino B.

RUGGERI
VALDOBBIADENE

www.ruggeri.it

www.wineclub.ruggeri.it

CAMPANIA. Spunta l'idea di una Doc regionale

Una Doc vitivinicola regionale denominata “Campania”, un Distretto del vino e una Strada del vino. **È quanto emerso, martedì 1 marzo, durante la prima seduta della Cabina di regia vitivinicola**, istituita presso la Regione Campania, dall'assessore regionale all'Agricoltura, Nicola Caputo. Composta dai cinque Consorzi di tutela regionali, Città del vino, Assoenologi e dalla direzione generale Politiche agricole della Regione, la cabina di regia intende favorire un percorso unitario che consenta una crescita del comparto.

“*In primis*” ha detto Caputo “è utile discutere della creazione di una Dop Campania, che possa garantire un migliore posizionamento sul mercato, prima nazionale e poi internazionale, e rendere la Campania del vino più riconoscibile specialmente all'estero”. Occorre, inoltre, ha fatto sapere l'assessore in una nota, lavorare all'idea di “un unico 'Distretto del vino campano' che sia riferimento unico per tutta la filiera, che possa convogliare finanziamenti e azioni di crescita”. Infine, sul fronte enoturistico, l'assessore ha proposto la realizzazione di una ‘Strada del Vino Campano’ che comprenda l'intero territorio regionale. Nelle prossime sedute, saranno messi a disposizione i dati di settore utili a indirizzare i lavori.

GENDER GAP. Per il Moscato di Scanzo quote rosa all'80%

Con le ultime elezioni del cda, il Moscato di Scanzo diventa il primo Consorzio all'80% guidato da donne. **Confermate la presidente Francesca Pagnoncelli Folcieri e la vicepresidente Ippolita Lucchetti, insieme ai consiglieri Daniela Martinelli, Stefania Castoldi e Andrea Simone Magri**. Un importante segnale in un momento in cui si parla tanto (e con ancora pochi risultati) di parità di genere.

Ancora più significativo se si pensa che nel 2016 un emendamento (all'articolo 1 del collegato agricolo della Legge di Stabilità) stabiliva il raggiungimento del 20% di donne nei cda dei Consorzi. Norma, poi, decaduta in seguito all'entrata in vigore del Testo Unico del Vino, ma che comunque non era molto ben vista dal mondo del vino, perché in molti casi considerata impossibile da rispettare. Invece, legge o non legge, per la piccola Doc del Bergamasco la parità di genere è una realtà che va oltre le aspettative.

Tra gli obiettivi, annunciati per il prossimo triennio, il lavoro in sinergia con alte associazioni - tra cui Ascovilo, Associazione Consorzi Vinicoli Lombardi - per diffondere la conoscenza di questo moscato a bacca rossa, ancora poco noto nel mondo. “*Sono sicura*” ha detto la presidente “che la maggior parte dei lettori non ne abbia nemmeno sentito parlare. È normale se si pensa che alla fine degli anni '80 i produttori erano meno di una decina e la maggior parte produceva per il proprio consumo senza raggiungere nemmeno il centinaio di bottiglie. Viviamo un momento favorevole per le produzioni di nicchia e ancora sconosciute come il nostro Moscato: con la pandemia siamo diventati più curiosi, più coscienti di cosa versiamo nel bicchiere, più esigenti anche in termini di consumo di vino”. Oggi la produzione non supera le 60mila bottiglie da 0,5l. annui in tutta la Dogc. – **L.S.**

Igor Gladich nuovo direttore del Consorzio del Soave



Igor Gladich è il nuovo direttore del Consorzio tutela vini del Soave e sempre a lui spetterà il compito di dirigere il Consorzio vini del Lessini Durello, il Consorzio Vini dell'Arcole e il Consorzio del Merlara. Gladich (nato a Pordenone, classe 1983) vanta importanti competenze tecniche sviluppate in Avepa e presso la Regione Veneto, conosce le dinamiche interne alle denominazioni, fa sapere il Consorzio, precedentemente diretto da Aldo Lorenzoni.

“Dopo una lunga ricerca abbiamo individuato un profilo altamente qualificato su cui il Cda ha espresso voto unanime”, ha ricordato Sandro Gini, presidente del Consorzio del Soave. Promozione in Italia e nel mondo, valorizzazione qualitativa della Doc e divulgazione dei valori legati alla sostenibilità produttiva e alla tutela del paesaggio saranno le azioni principali del rinnovato board.

TRENTINO.

Istituto Grappa e Consorzio insieme per la promozione



Storico accordo di collaborazione tra distillatori e vitivinicoltori trentini. L'Istituto tutela Grappa del Trentino (25 soci) e il Consorzio vini del Trentino (oltre 90 soci) si legano ufficialmente da una partnership per la gestione delle risorse umane ed economiche, in vista della promozione e comunicazione di aziende e territorio. Iniziativa auspicata anche dall'Assessorato provinciale all'Agricoltura. Un gioco di squadra sancito dalla firma (nella foto di Romano Magrone) dell'accordo tra Bruno Pilzer (Grappa Trentino) e Pietro Patton (vini Trentino).

L'idea è quella di unire l'esperienza organizzativa e gestionale del Consorzio vini all'Istituto tutela Grappa del Trentino. **La sinergia, come sottolineano i due enti, si basa sul rispetto reciproco delle scelte**, che rimangono in capo al consiglio e all'assemblea dei soci dell'Istituto Grappa (2,5 milioni di bottiglie), mentre la parte organizzativa verrà gestita in collaborazione col personale del Consorzio vini (10mila ettari e 6mila viticoltori). Già pronto il programma congiunto: una serie di appuntamenti dove si parlerà dell'ottima qualità della Grappa marchiata col tridente e del sistema di controllo a tutela del consumatore.

DEGUSTAZIONE. Roma incontra il Custoza: appuntamento il 21 marzo da Chorus Café

Il 21 marzo la Capitale aprirà le sue porte alla primavera e ad uno dei bianchi più sorprendenti d'Italia, con l'evento esclusivo “Roma incontra il Custoza” a cura del Gambero Rosso. L'appuntamento è da Chorus Café in via della Conciliazione, dove andrà in scena il seminario “Alla scoperta del Custoza Doc” (ore 18-20), condotto dal curatore della guida Vini d'Italia **Marco Sabellico** e rivolto esclusivamente agli operatori del settore. A seguire (ore 20-23), il wine tasting “Roma incontra il Custoza” aperto anche agli appassionati che potranno acquistare il biglietto [sullo store del Gambero Rosso](#). Durante la serata, accanto alle migliori espressioni della Doc veneta si potranno degustare i gustosi piatti a firma dello chef **Arcangelo Dandini**, pensati per un abbinamento perfetto con questo bianco fragrante e versatile.

“A Roma proporremo un'esperienza di alto profilo qualitativo che mi auguro rimarrà impressa anche per la grande offerta degustativa, garantita presso i banchi d'assaggio dalle singole aziende” spiega la presidente del Consorzio **Roberta Bricolo** “Siamo sicuri di saper sorprendere il pubblico che avrà la possibilità di assaggiare Custoza d'annata insieme a selezioni, Superiori e d'antan per esplorare il potenziale di questo vivo: dalla esuberante vitalità dei giovani all'eleganza e al fascino di quelli con più anni sulle spalle”.

Prodotto nelle colline moreniche, tra la città di Verona e il lago di Garda, questo vino fa della versatilità il suo punto di forza. “Ottimo nella versione annata, con una bella strut-



tura e una godibile polpa di frutta bianca” spiega **Marco Sabellico** “si presta bene anche all'invecchiamento. Motivo per cui proporremo diverse annate per apprezzarne la longevità e scoprire come cambia nel tempo”. Ce n'è per tutti i gusti: non resta che trovare lo stile che più risponde alle proprie esigenze. “C'è chi apprezza il frutto e la versatile piacevolezza” continua la presidente Bricolo “chi ricerca un profilo più asciutto e sapido, chi vuole la maggiore concentrazione del Superiore, chi si innamora di una vecchia annata. Custoza, come il suo blend di uve, è la sommatoria di tante anime capaci di emozionare e coinvolgere”. – **L.S.**

VINI&SCIENZA

Il dovere dei ricercatori: spiegare la scienza



Gli scienziati dovrebbero partecipare alla costruzione del consenso pubblico attorno alle realtà che scoprono, condividendo il metodo con il quale procedono nelle loro scoperte. Perché allora il valore della scienza non viene spiegato in termini adeguati? Il fatto che ufficialmente la scienza venga considerata in modo negativo e criminalistico rende assai difficile spiegarne il valore. Gli scienziati vengono percepiti con le loro scoperte come persone che possono insidiare comode egemonie, privilegi o interessi consolidati. Sono guardati con sospetto e vengono confutati nelle loro acquisizioni spesso da persone di scarsa competenza e con modalità ideologiche, a volte pretestuose. Non estranei sono i mezzi di comunicazione di massa, in questa epoca della post-verità, che spesso disinformano più che informare, alla ricerca della notizia clamorosa che omologa le piante transgeniche ai frequenti rischi alimentari, al monopolio nella ricerca delle multinazionali, alla perdita di biodiversità, con toni catastrofici. In medicina siamo passati con disinvoltura dal metodo di Bella a Stamina alla recente e pericolosa campagna mediatica contro la vaccinazione.

Anche l'università ha le sue colpe, in quanto ha sottovalutato il ruolo della cosiddetta terza missione: quella che dovrebbe affiancare e rendere esplicite le altre due, della ricerca e della formazione superiore. **L'assenza di una cultura scientifica è il vero tallone d'Achille del nostro Paese** e purtroppo c'è la tendenza a ricordarsi della scienza nei momenti di disperazione o di emergenza, come è successo con l'arrivo della fillossera, chiedendo ad essa risposte rapide e sicure. La storia si sta ripetendo nei confronti dell'emergenza climatica o del contrasto al Covid 19, dimenticando che spesso la scienza non dispone delle risorse necessarie per venire incontro alle esigenze che richiedono gli eventi.

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

BILANCI 1. San Michele Appiano sale a 22,6 mln di ricavi nel 2021

Performance positive nel 2021 e obiettivi futuri ambiziosi per la cantina di San Michele Appiano, che ha chiuso l'anno con ricavi in crescita del 5% sul 2020, a quota 22,6 milioni di euro, facendo meglio anche del 2019, periodo pre-crisi, quando il bilancio segnò 21,8 milioni di euro. Con oltre due milioni di bottiglie vendute, di cui il 70% in Italia (spinte da Gewürztraminer, Pinot nero e Sauvignon) e il 30% all'estero (in oltre 40 mercati, con performance migliori per Pinot grigio e Pinot nero), la realtà cooperativa altoatesina ha annunciato gli obiettivi economici per il 2022. Sul fronte del fatturato, infatti, il management ha fissato l'asticella a 23,6 milioni di euro.



Nel biennio 2020/21, non si sono interrotti gli investimenti per migliorare le performance sui mercati. San Michele Appiano (che riunisce 320 soci viticoltori su 385 ettari complessivi) **ha investito circa 1,5 milioni di euro tra tecnologie e applicazioni per migliorare l'efficienza dei processi dalla vigna alla cantina**, iniziative di comunicazione e nuovi canali di consultazione e acquisto online dei prodotti, puntando anche su esperienze come il virtual tour. – **G.A.**

BILANCI 2. Cantina Pizzolato a +25% oltre 20 mln di euro

Con oltre 8 milioni di bottiglie prodotte, un giro d'affari 2021 di oltre 20 milioni di euro e una crescita del 25% rispetto al 2020, Cantina Pizzolato raggiunge il suo record storico nell'anno dei suoi primi 40 anni. Presente in oltre 34 mercati mondiali, con una propensione all'export del 90%, la realtà trevigiana (produttrice di vini biologici dal 1981) deve il suo successo in primis alla sostenibilità ambientale. *“È proprio la nostra coerenza su questo fondamentale aspetto che sta premiando la società”* ha dichiarato **Settimo Pizzolato**, contitolare della società, giunta alla quinta generazione. *“Il 2021 è stato l'anno d'inizio per diventare società benefit e stiamo lavorando”* annuncia *“per ottenere la certificazione B-Corp con il nostro team di sostenibilità”*.

In un contesto di incertezze legate alla pandemia, ai rincari delle materie prime e ora anche alla crisi russo-ucraina, l'azienda trevigiana ha dato il via a un piano di investimenti dedicato al capitale umano, che ha visto nel 2021 un ulteriore ampliamento dell'organico, passato in questi ultimi anni da 20 a 38 collaboratori. Infine, lo scorso anno ha segnato l'esordio del progetto di ospitalità dell'Officina del vino, l'agri-wine bar di Cantina Pizzolato tra i vigneti biologici.

BILANCI 3. Buon 2021 per Masi Agricola: fatturato a 66,37 mln

Un ottimo 2021 per Masi Agricola, società quotata all'Euronext Growth Milan, il mercato delle Pmi di Borsa italiana (ex Aim). Secondo il bilancio preliminare reso noto dalla società presieduta da Sandro Boscaini, il 2021 registra una crescita dei ricavi del 28,4% sul 2020 e del 2,3% sul 2019, a quota 66,37 milioni di euro. Migliora anche l'indebitamento netto, che passa da 6,44 mln al 31 dicembre 2020 ai 2,7 mln del dicembre 2021. L'Ebitda è stimato *“sostanzialmente in linea col trend dell'esercizio”*.

L'ultimo trimestre 2021, in particolare, ha registrato un +30% di ricavi e un +8% sull'ultimo trimestre rispettivamente del 2020 e del 2019: si tratta del miglior quarto trimestre dalla quotazione avvenuta nel 2015. A

livello geografico, Masi Agricola evidenzia il rilevante incremento dell'Italia, che cresce del 51%, mentre gli altri Paesi europei aumentano del 24%. Le Americhe aumentano del 15% e il resto del Mondo del 74%. Il cda ha fissato al 29 aprile la data dell'assemblea dei soci per l'approvazione del bilancio consolidato. – **G.A.**



MONTALCINO.

I Ferragamo vendono Castiglion del Bosco

Nuovo passaggio di proprietà a Montalcino. Castiglion del Bosco è stata acquisita da un importante family office internazionale, non reso noto. L'azienda, dal 2003 di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo, conta 2mila ettari totali, di cui 63 vitati, con 250mila bottiglie annue di Brunello di Montalcino. È tra i soci fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino, nel 1967. Obiettivo della cessione, fa sapere l'azienda, è garantire lo sviluppo della parte ospitalità e di quella agricola. Massimo e Chiara Ferragamo rimangono coinvolti ed è confermato anche il management, a partire dal ceo, Simone Pallesi.

“È arrivato il momento di far crescere ulteriormente questa proprietà unica e inimitabile. Le sfide e i progetti da realizzare” afferma Massimo Ferragamo *“sono ancora molti e di grande portata. Tale consapevolezza mi ha spinto a fare quest'importante passo e vediamo con grande positività un avviamento nella proprietà che garantisca a Castiglion del Bosco un consolidamento e uno sviluppo futuro, per poter cogliere le opportunità che si apriranno a livello globale in uno scenario sempre più competitivo”*.

Rosewood Castiglion del Bosco continuerà ad essere gestito da Rosewood Hotels & Resorts e rimarrà parte della collezione globale della catena di hospitality ultra-lusso. – **G.A.**

GAMBERO ROSSO

1971 2021
CUSTOZA

Roma
incontra il

1971 2021
CUSTOZA

21 MARZO 2022
Chorus Café | ROMA

20.00 - 23.00
WINE TASTING
dedicato alle diverse
espressioni del Custoza

EVENTO. Wine&Siena torna in presenza il 12 marzo

Dopo la versione esclusivamente online del 2021, Wine&Siena torna in presenza. Dal 12 al 14 marzo **sarà il Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala a fare da cornice all'evento** voluto dal patron di Merano Wine Festival, Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Il pubblico potrà accedere col super green pass per una tre giorni che coinvolgerà anche altri palazzi storici della città toscana, come il Palazzo Comunale e il Grand Hotel Continental Siena.

L'apertura ufficiale della settima edizione di Wine&Siena è prevista per venerdì 11 marzo (alle 18) con la conferenza inaugurale al Palazzo Comunale. Sarà, poi, Palazzo Squarcialupi a ospitare per tre giorni i percorsi enogastronomici, la rassegna di case vinicole provenienti da tutta Italia, che è allargata ad altri selezionati produttori dei comparti food e spirit. Operatori del settore e appassionati del mondo del vino potranno, quindi, conoscere e degustare vini e prodotti d'eccellenza, partecipare a seminari e degustazioni guidate che approfondiscono alcune tematiche su distillati e olio d'oliva. Le masterclass, in particolare, si svolgeranno al Grand Hotel Continental. Infine, torna la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa.

Info: wineandsiena.it



supervisione editoriale
Paolo Cuccia
coordinamento contenuti
Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Cesare Pillon,
Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
contatti
settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201
pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco - 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi - 06.55112393
persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 5 MARZO

❖ FIERAGRICOLA

Verona
Veronafiore
fino al 5 marzo
fieragricola.it

4 MARZO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Tenuta Monteti
Caburnio '17
sui canali social
del Gambero Rosso

4 MARZO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Tenuta di Sesta
Brunello di Montalcino
Duelecci Est. Ris. '16
sui canali social
del Gambero Rosso

7 MARZO

❖ LA PRIMA

DEL VALTÈNESI

per stampa e operatori
Horeca
Brescia
Museo Millemiglia
dalle 11 alle 18

9 MARZO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Ruggeri & C.
Valdobbiadene Extra Dry
Giustino B. '20
sui canali social
del Gambero Rosso

10 MARZO

❖ ENOLIEXPO

Bari
Fiera del Levante
fino al 12 marzo
enoliexpo.com

11 MARZO

❖ CHIANINA E SYRAH

ANTEPRIMA DELLE SYRAH D'ITALIA

Cortona (Arezzo)
fino al 13 marzo
cortonavini.it

12 MARZO

❖ WINE & SIENA

Siena
Palazzo Comunale
Grand hotel Continental
Palazzo Squarcialupi
fino al 14 marzo
wineandsiena.it

13 MARZO

❖ VIGNAIOLI

DI MONTAGNA

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

13 MARZO

❖ VINI SELVAGGI

Roma
Spazio Novecento
(quartiere Eur)
piazza Marconi, 26/b
fino al 14 marzo
viniselvaggi.com

18 MARZO

❖ MILANO IN VINO

Milano
piazza Città di Lombardia
fino al 20 marzo
facebook.com/events/417384956755148?ref=newsfeed

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

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/



PARITÀ DI GENERE

Erika Andreetta – partner PwC Italia, consumer markets consulting leader

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

Gli ostacoli in quanto donna nascono da lontano, poiché dopo gli studi in ragioneria decisi di frequentare Ingegneria Gestionale: Poche donne, stiamo parlando di 30 anni fa, ma tutte belle motivate. Dopo la laurea volevo continuare a fare consulenza. Tra le varie società con cui feci i colloqui scelsi PwC e anche qui mi trovai unica donna in un gruppo di ragazzi giovani con voglia di crescere guidati da un capo innovativo. Ebbi fortuna poiché in ufficio a Padova vi erano due donne Partner e questo mi aiutò non poco. Le difficoltà iniziarono con la crescita personale e la volontà di mettere su famiglia poiché mi trovai da essere settimanalmente in viaggio a stare a casa. Grazie ai colleghi e al supporto della famiglia sono riuscita ad avere due figli meravigliosi e a continuare la mia crescita professionale.

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

Sto lavorando facendo coaching alle ragazze più giovani, aiutandole a trovare le giuste priorità e a prendersi ogni tanto delle pause. Per chi rientra dalla maternità poi diamo i giusti e i loro tempi per essere tranquille con svezamento e sereno con i supporti esterni o familiari e non facciamo pushing per il rientro.

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

Più che azioni governative, è necessario percorrere una strada, sia a livello sociale sia imprenditoriale, che possa portare un reale beneficio per tutti attraverso la tutela delle donne. Monitorare il recruiting, le promozioni e intervenire per abolire pay gap per eliminare iniquità e discriminazioni. Uno strumento di ausilio può essere l'ampliamento delle politiche di sostegno alla genitorialità, come i congedi parentali a beneficio dei papà.

4 Quale messaggio o consiglio si sente di dare alle donne che hanno capacità e desiderio di emergere?

Alle giovani donne direi di essere curiose e di gioca-



re con la tecnologia fin da piccole. Essere STEM mi ha dato una marcia in più sia come opportunità finita l'università che come forma mentis. Non fate l'errore di pensare che sia un tema solo da "uomini". Per questo ritengo importante che fin dalla scuola dell'obbligo si orientino anche le ragazze verso professioni digitali o con tecnologia.

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

Qualche anno fa, con la prima figlia, decisi di allattarla a lungo. Rientrata dal periodo di maternità obbligatoria iniziai a viaggiare più in Italia e in auto, così da rientrare alla sera. Quando andavo dai clienti, consapevole della mia situazione, mi chiedevano, prima del canonico "come stai?", se avevo bisogno di un frigo per poter mettere al sicuro i vasetti di latte che col tiralatte "producevo" durante la giornata.

Gratificata dal fatto che prima della professionista si preoccupavano per la mamma che avevano di fronte.

Le grandi cantine del Trentino



VIA DEL PONTE, 45 | 38123 TRENTO | WWW.ALTEMASI.IT | 0461 381711

Altemasi rappresenta il fiore all'occhiello di Cavit, tra le più importanti realtà cooperative italiane. L'azienda si avvale della collaborazione di ben 5250 soci che lavorano vigneti, molto spesso piccolissime parcelle, in diverse zone del Trentino. Per la produzione degli spumanti Metodo classico Altemasi Trentodoc ci si rivolge esclusivamente ai vigneti che si trovano tra i 400 e gli 800 metri di altitudine, dove le forti escursioni termiche determinano la creazione e il mantenimento della carica aromatica delle uve e un contenuto acido necessario per il lungo periodo di affinamento sui lieviti e per la tenuta del vino nel tempo. Eleganza e carattere sono il risultato di tutto ciò.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Trentodoc Altemasi Graal Ris. '14

Spuma bianca con perlage fine e persistente. Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo molto fresco, con note fruttate di mela rossa integrate da note dolci di pasticceria. Nel bicchiere evolve esprimendo complessità ed eleganza. Pieno, sapido e lungo. Di solida stoffa ed equilibrio. Ideale con pesce arrosto, carni bianche, formaggi.



Trentodoc Altemasi Blanc de Noirs '17

Note fruttate di pesca e ribes rosso con delicato sentore di melissa caratterizzano un profumo delicato, fresco e complesso. Di grande equilibrio in bocca. Piacevolezza e persistenza nel gusto. Ottimo con risotto con trota affumicata, crostacei, vitello tonnato, pesce bianco all'isolana, salmone affumicato.



Trentodoc Altemasi Millesimato '17

Spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo complesso, intenso, fine, fruttato e minerale con delicate note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, molto equilibrato, lungo e di buona struttura. Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.



VIA DEL TEROLDEGO, 1E | MEZZACORONA (TN) | WWW.MEZZACORONA.IT | 0461 616399

Vini d'alta selezione proposti come tessere di maestria, ma anche vini di qualità pronti a sfidare tanti ostacoli quantitativi. Il gruppo Mezzacorona si conferma tra i più importanti del panorama nazionale, attraverso una politica gestionale sempre più variegata che coinvolge migliaia di soci conferitori trentini, ma anche altre realtà viticole che arrivano fino in Sicilia. Il tutto viene svolto col rispetto delle reciproche peculiarità e attraverso l'applicazione di tecniche colturali sempre più green, sia in campagna sia nelle diverse cantine. L'emblema rimane il Teroldego Rotaliano anche se una serie di ottime versioni di Trentodoc continuano a scandire la crescita qualitativa.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Trentodoc Alpe Regis Pas Dosè '14

Tipiche note di nocciola e frutta secca ben armonizzate con i sentori di pesca, albicocca e mela gialla. L'assenza di dosaggio del liquore della casa permette di assaporare il gusto deciso e integro di questo spumante di razza, senza rinunciare al piacere di un gusto gradevole al palato. Aperitivo per intenditori e palati esigenti, si esprime al massimo con crudità di pesce pregiato.

Teroldego Rotaliano DOC Superiore Ris. Castel Firmian '18

Presenta un bouquet complesso, caratteristico e che ricorda il profumo di frutta matura con gradevoli sentori di mirtillo, prugna e ribes nero, circondati da note speziate derivanti dalla maturazione in legno. Al palato è corposo, pieno, armonico e piacevolmente tannico. Si accompagna bene con bolliti, arrostiti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati. Risulta ottimo con i saporiti risotti della tradizione trentina.



Trentino Pinot Grigio Castel Firmian '20

Vino giocoso di colore giallo paglierino, offre aromi fruttati di pera con note floreali di camomilla e una delicata acidità. Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, carni bianche e pesce.



EXPORT. Il 2021 sorride a Francia e Spagna



L'export di vini nel 2021 sorride a Francia e Spagna. In attesa dei dati definitivi dell'Italia, da più parti stimata in crescita intorno ai 7,2 miliardi di euro (sarebbe un nuovo record per il vino made in Italy), i due principali competitor hanno registrato una forte ripresa sui mercati internazionali rispetto al 2020 e al 2019.

SPAGNA. Il Paese iberico, in particolare, a dicembre 2021 ha esportato 2,9 miliardi di euro (+9,5%) e quantitativi pari a 2,3 miliardi di litri (+13,9% sul 2020). In valori assoluti, la Spagna ha venduto 281,3 mln di litri in più e fatturato circa 250 mln di euro in più rispetto al 2020. Novembre e dicembre, fa notare l'Osservatorio spagnolo del mercato del vino, sono stati meno performanti. **Ma il risultato complessivo è migliore anche del 2019** (2,7 mld di euro e 2,1 mld di litri). Considerando i formati, i vini in bottiglia spuntano +10,7% a valore (2,4 mld/ euro) e gli sfusi un

+3,9% che, considerando le quantità, portano a casa un +22% rispetto al +5% degli imbottigliati. Il prezzo medio a litro è di 2,38 euro per gli imbottigliati (+5,4%) e di 0,37 euro per gli sfusi (-14,9%). Gli spumanti crescono del 17,7% a valore a 472,9 mln/euro con volumi a -1,8%. La Dop Cava è cresciuta del 17% a valore e del 14% a volume.

Rispetto ai mercati, la Spagna ha registrato un incremento tranne nei Paesi Bassi (-13,8%). Positivi, soprattutto, gli Stati Uniti (+12,9%, pari a oltre 26 mln/euro in più), Cina (+28,9% pari a 22,8 mln in più), Regno Unito (+5,8%, con 15,7 milioni di euro), Svizzera (+10% e 10,9 mln), Messico (+21%).

FRANCIA. Numeri importanti anche per la Francia che lo scorso anno, secondo dati Fevs, registra per il solo vino 10,6 miliardi di euro di export (a cui si aggiungono i 4,9 mld del comparto spirit), con una crescita del 27,5% sul 2020 e del 13,1% sul 2019. Ammonta a 145 milioni di casse (da 9 litri) il quantita-

tivo venduto fuori confine, con +10,1% sul 2020 e +4,2% sul 2019. **Una performance sostenuta dalla sospensione dei dazi negli Usa e dalla progressiva riapertura delle attività a seguito del miglioramento del quadro pandemico da Covid-19.** Contenuto l'effetto Brexit (+20% a valore e -8,8% a volume).

Considerando i distretti, la Dop Champagne segna +35,1% in volume e +42,2% in valore (a 3,5 mld/euro) e fa meglio anche del 2019 con crescite rispettive del 12,2% e del 13,2%; bene anche Bordeaux (+8,7% a volume e +29,5% a valore), Borgogna (+17,7% e +28,2%), Vallée du Rhone (+6,8% e +21,2%), Provenza (+1,4% e +5,4%). Rispetto al 2019, tra i vini Dop, resta in terreno negativo solo il distretto Languedoc-Roussillon che segna un -4,8% a 208 milioni di euro. Verso l'Italia, in particolare, sono stati spediti 2,1 mln di casse da 9 litri (+9% sul 2020 e +5,5% sul 2019) per 257 milioni di euro (+42,2% sul 2020 e +19,8% sul 2019). — **G.A.**



TENUTA DI SESTA
— MONTALCINO —

Viticultori dal 1850

Loc. Sesta · 53024 Castelnuovo dell'Abate · Montalcino (SI) · Italia
www.tenutadisesta.it



asiagodop Tour esperienze di gusto

Tre appuntamenti per scoprire le creative e gustose declinazioni del formaggio Asiago nelle cucine d'autore



LA PROSSIMA CENA:

15 MARZO 2022

DIVINITY TERRACE - THE PANTHEON ICONIC ROME HOTEL

20:30

Via S. Chiara, 4/A | Roma

divinityterrace@thepantheonhotel.com | ☎ (+39) 0687807060

Scopri i menu e gli abbinamenti sulla sezione speciale dedicata al tour
www.gamberorosso.it/asiago-dop-tour/

IL MIO EXPORT

SANTA SOFIA – Luciano Begnoni

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

Santa Sofia esporta l'85% del totale aziendale, posizionandosi in 60 Paesi nel mondo.

L'Europa rimane il bacino di rappresentanza, soprattutto con Germania, Austria e Francia. Tuttavia, negli ultimi anni abbiamo trovato riscontro e risultati ottimali nei paesi Scandinavi e Danimarca.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Tenendo in considerazione un rapporto equilibrato dove la capacità di vendita non viene penalizzata dalla concorrenza, i Paesi asiatici e dell'Oceania sono un mercato vincente e in costante crescita. Dal punto di vista dei volumi e della ricettività del prodotto, i paesi Scandinavi rimangono invece al primo posto. Ciononostante, le difficoltà legate al monopolio e alla concorrenza che ne consegue rappresentano una sfida continua per le aziende.

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

Rispetto al 2020, nel 2021 abbiamo potuto notare un netto miglioramento e quindi una buona ripresa. Infatti, l'anno si è concluso in positivo, con un + 25%.

Eppure, non si è ancora tornati ai ritmi del 2019 e ad una crescita vera e propria, a causa dell'aumento dei costi di trasporto che comportano un limite sia per il produttore che per l'importatore.

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

Durante il lockdown abbiamo dovuto reinventarci e attuare strategie che potessero favorire un rapporto diretto con i privati, aumentando il lavoro sui social e la comunicazione, cercando di essere il più possibile "responsive" con i clienti e la forza vendita e facilitando l'acquisto grazie al sito e-commerce e le consegne a domicilio gratuite. Oggi, invece, siamo convinti di dover dare sempre più supporto ai nostri clienti, soprattutto del settore Horeca, incoraggiando i consumatori a ritornare a consumare fuori casa, cercando di trovare uno stile di vita in equilibrio tra quello pre-lockdown e le nuove abitudini che si sono create.

❖ Santa Sofia

Pedemonte di Valpolicella - Verona - santasofia.com



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

Il consumatore straniero ha un atteggiamento sempre migliore nei confronti del prodotto vino in generale, soprattutto italiano. Negli ultimi anni si è iniziato a prestare maggiore attenzione a cosa si beve e l'acquisto è spesso condizionato da una ricerca e dalla volontà di vivere un'esperienza emozionale. Rispetto al passato abbiamo un cliente più esperto e informato, che vuole saperne sempre di più.

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

Abbiamo due export manager in azienda, entrambi selezionati basandosi su un solo criterio: dovevano necessariamente essere delle tele bianche, senza esperienze precedenti che potessero influenzare il loro percorso a Santa Sofia e che potessero avere forte ambizione.

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

Durante un viaggio in Giappone stavo parlando con un cliente di un nostro prodotto, il Soave Doc Foscari. La conversazione sull'argomento è andata avanti per un bel po' e alla fine questi ha concluso dichiarando la sua grande passione per i vini... rossi!

NEL PROSSIMO NUMERO
BINDELLA - TENUTA VALLOCAIA

TUTTE LE PROSSIME SFIDE DEL VINO IN EUROPA. PARLA IGNACIO SANCHEZ RECARTÉ (CEEV)

▲ a cura di Loredana Sottile

Dal voto sul Cancer Plan alla Global Alcohol Strategy dell'Oms, il segretario generale del Comité Européen des Entreprises Vins a tutto tondo: "Un plauso all'Italia, ma non è ancora finita: è in atto una lotta al consumo e non all'abuso di vino". Nei prossimi mesi si discuterà anche di revisione in tema di etichettatura, tassazione e promozione



“**B**isognava dare la sveglia al mondo vitivinicolo e lo si è fatto. Ora però bisogna stare all'erta perché il pericolo è tutt'altro che passato”. Così a Tre Bicchieri il segretario generale del Ceev (Comité Européen des Entreprises Vins) **Ignacio Sanchez Recarte** (foto), all'indomani del voto in plenaria sul Cancer Plan con cui si è evitato il peggio: equiparare uso e abuso di alcol. Ma la strada è ancora in salita e piena di appuntamenti “pericolosi” per il settore: dal voto di maggio sulla Global Alcohol Strategy 2022-2030 dell'Oms alla revisione del sistema di tassazione per gli alcolici. Con il segretario Sanchez abbiamo provato a disegnare un “calendario” dei prossimi step (vedi box).



Dal quadro che viene fuori, sembrerebbe che – con l'Oms da una parte e la Commissione Ue dall'altra – ci troviamo di fronte ad un tentativo di ripristinare una nuova era di proibizionismo. È davvero così?

Di fatto parliamo di battaglie che esistono da anni e, da anni, noi abbiamo provato a sventolare la “bandiera di pericolo”. Probabilmente con la pandemia e i governi alle prese con altre problematiche, i gruppi antialcol hanno trovato maggiore spazio per proporre misure più drastiche. Inoltre, è cambiata la loro strategia: prima si combatteva solo contro l'abuso, adesso contro il consumo in sé. In questo contesto si è approfittati del giusto e sacrosanto piano anticancro della Commissione Ue per colpire il vino.

A proposito di Cancer Plan, possiamo dire che quella ottenuta lo scorso 17 febbraio è stata una vittoria a metà?

Più che altro la definirei dolce amara. Dolce perché adesso possiamo affermare che c'è una maggioran- »

IL CALENDARIO POLITICO SULLE MISURE VINO

aprile-giugno 2022: revisione del pacchetto di promozione agricoltura

maggio 2022: voto sul piano Oms
2022: revisione delle misure di tassazione per alcol e vino

2023: revisione del regolamento di etichettatura



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



**Salice Salentino Rosso Le Pitre '19
MOTTURA VINI**

Nel Salento in provincia di Lecce, più precisamente a Tuglie, troviamo la Mottura Vini. L'azienda con i suoi 95 anni di età vanta oggi una produzione importante, con circa 50 ettari di proprietà e 200 ettari di vigneti di conferitori selezionati. Con Marco Sabellico assaggiamo il Salice Salentino Rosso Le Pitre '19. Dal colore rubino cupo e fitto. Al naso è intenso con un bouquet di frutti rossi maturi, di marasca, con sfumature di cioccolato, tabacco, vaniglia, caffè ed erbe della macchia mediterranea. Al palato è polposo, intenso, profondo, ricco di frutti rossi, con sfumature dolci di vaniglia e cioccolato e con note balsamiche di erbe della macchia mediterranea. Ottimo in abbinamento a piatti di carne saporiti, cacciagione, arrostiti, stufati, primi piatti con sughi importanti, ma anche formaggi stagionati.

Visita il sito motturavini.com/

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/CaZ_n55t4gk/

LE STORIE

» za nel Parlamento europeo capace di distinguere tra consumo moderato e abuso di alcol; amara perché abbiamo dovuto portare avanti una vera e propria battaglia per dimostrare una cosa per noi, popoli mediterranei, assolutamente scontata: che è l'abuso di qualunque alimento, e non il suo consumo, ad essere pericoloso. E cosa c'è di più amaro che essere costretti a difendere la cultura del vino?

L'importante è che il messaggio sia passato, almeno in parte. Ma quali sono i passaggi "pericolosi" rimasti nel testo?

Prima di tutto l'articolo in cui si fa riferimento allo studio inglese del 2018 pubblicato sulla rivista The Lancet, che in realtà è una metanalisi, in cui non si tiene conto delle quantità di assunzione dei prodotti alcolici. Per questo ampiamente criticato da tutta la comunità scientifica.

Il secondo punto che ci preoccupa è il passaggio sull'aumento della tassazione, ritenuto fondamentale per la lotta al cancro. Infine, rimane anche il riferimento alla revisione della politica di promozione. Al momento si parla di eventuali tagli alla promozione orizzontale, ovvero non quella relativa solo al vino e ai singoli brand, ma a tutti i prodotti agricoli. Certo è che se il vino venisse escluso da questa misura, per coerenza legislativa, non ci metterebbe troppo a cadere anche tutto il pacchetto specifico.

E a tal proposito, la Commissione Ue ha già proposto - facendo riferimento proprio al Cancer Plan - di tagliare i punteggi per vino e carne rossa. Si andrà fino in fondo?

Sì, la Commissione ha già iniziato la revisione della politica di promozione: tra aprile e giugno di quest'anno ci sarà una proposta legislativa, che poi verrà inviata agli Stati membri e al Parlamento. »

Cancer Plan: cosa dice il testo approvato

Nel testo votato lo scorso 17 febbraio in Plenaria sono stati inseriti alcuni degli emendamenti proposti dagli europarlamentari italiani De Castro-Dorfmann. In particolare, è stata accettata la distinzione tra consumo moderato e abuso di alcol ed è stato ampliato il concetto di "no safe level" che è diventata "the safest level of consumption is none". Inoltre, è stato abolito il passaggio sugli alert salute in etichetta, sostituiti da informazioni sul consumo responsabile.

Naturalmente, nel cuore di Franciacorta.



per maggiori informazioni
www.castellodigussago.it o info@stock-spa.it



» Tuttavia, la settimana scorsa, su proposta della Polonia, 19 Paesi membri (*tra cui Italia, Spagna, Portogallo, Austria e Irlanda; ndr*) hanno chiesto che non ci siano prodotti penalizzati (*vedi box a fianco*). Praticamente la maggioranza dice no all'esclusione di carne e vino, sebbene manchino all'appello Paesi come Francia e Germania.

Tra i punti che citava sopra c'è anche la revisione della politica fiscale. Cosa dobbiamo aspettarci?

Non sappiamo ancora cosa la Commissione abbia intenzione di proporre. Nel '92 la politica europea ha riconosciuto la specificità dell'alcol, stabilendo una tassa minima pari a zero, fermo restando per ogni Paese la possibilità di aumentarla. Il rischio è che questo zero si trasformi in una cifra obbligatoria per tutti e che, quindi, anche l'Italia così come la Spagna e la Grecia debbano introdurla. A quel punto, bisognerà capire se verrà stabilita per tutti allo stesso modo, o in base al grado alcolico del singolo vino. Anche su questo, si attendono decisioni nel corso del 2022.

C'è, infine, un altro tema controverso in discussione ed è quello dell'etichettatura. Nel Cancer Plan è stato scongiurato il pericolo degli alert in etichetta, ma si parla di informazioni sul consumo responsabile. Cosa significa?

In questo modo, il Parlamento ha dato un suggerimento alla Commissione, a cui toccheranno delle proposte. Se si continuerà sulla strada dei safe warning (*avvertenze sanitarie; ndr*) lo vedremo a breve: il nuovo regolamento sarà in discussione il prossimo anno. Noi, come Ceev, crediamo nella combinazione tra etichetta fisica e digitale e spingeremo per questa soluzione.

Tra le opzioni, però, c'è anche il nutriscore per il vino, con tanto di lettera F e bollino nero. Potrebbe davvero essere preso in considerazione?

Purtroppo, è un'ipotesi. Prima di tutto, però, bisogna vedere cosa accadrà in ambito alimentare: se passerà la proposta di rendere il nutriscore obbligatorio in tutta Europa o se si lascerà la libera scelta ai singoli Paesi. A quel punto si dovrà capire se il vino resterà tra i prodotti esclusi (*insieme ad altri, come ad esempio il latte in polvere per neonati; ndr*) o rientrerà nel sistema con la lettera F di cui sopra.

Se passasse la proposta, però, sarebbe un vero e proprio marchio negativo per tutti.

Oltretutto mi sento di dire che sarebbe inutile. Perché se tutto il vino e tutto l'alcol, senza distinzioni, venissero marchiati in questo modo, dubito che que-

Promozione: la richiesta di 19 Paesi per non penalizzare il vino

La scorsa settimana, 19 i Paesi hanno sottoscritto una richiesta comune per salvaguardare la promozione dei prodotti agroalimentare europei. Il documento, proposto dalla Polonia e discusso a margine del Consiglio Agricolo riunitosi a Bruxelles, si oppone all'opzione di scartare dai fondi orizzontali alcuni prodotti, quali il vino e le carni rosse, dando così seguito al piano anticancro del Beca. Tra i Paesi firmatari del dossier c'è ovviamente anche l'Italia, così come la Spagna, il Portogallo, ma anche l'Austria e l'Irlanda. Mancano, invece, all'appello la Germania e la Francia.

sto condizionerebbe i consumi. Più che altro, però, si accetterebbe un approccio dogmatico, volto a demonizzare il vino, con tutte le contraddizioni del caso. Si pensi soltanto che, in questo modo, seguendo la formuletta del nutriscore, perfino il vino dealcolizzato o semidealcolizzato verrebbe etichettato con la lettera F.

E non è finita. Perché tutte le misure di cui abbiamo parlato sin qua andranno ad incrociarsi con il piano dell'Organizzazione mondiale della sanità, il cui obiettivo è ridurre i consumi del 20% entro il 2030. Questo dossier, che sarà votato a maggio, che conseguenze potrebbe avere sul futuro del settore?

Il piano Oms ha l'obiettivo di considerare il vino alla stregua delle sigarette e ridurre i consumi con una serie di azioni ritenute giuste, quali il controllo del prezzo, una nuova etichettatura, l'eliminazione della pubblicità. È vero che si tratta "solo" di raccomandazioni, ma non possiamo ignorare che avranno anche un peso legislativo, dal momento che verrà fatto periodicamente un check per capire quali Paesi hanno applicato o meno queste misure. Insomma, la pressione internazionale è fortissima. E le misure sbagliate.

Cosa potrebbe succedere, quindi, secondo quanto "raccomandato" dal Piano Oms?

Si innescherebbe una lotta al consumo, e non all'abuso, di vino. L'Oms chiede, ad esempio, che ci sia anche un controllo sulla presenza degli alcolici. Ciò significa che non dovrebbero essere venduti in certi luoghi, come stazione dei bus o dei treni o nelle vicinanze delle scuole, così come non dovrebbero essere esposti in vista negli scaffali dei supermercati. Ma »

» la cosa più preoccupante è che, secondo l'Organizzazione Mondiale della sanità, noi, associazioni vitivinicole, non dovremmo avere contatti con il Governo, per non influenzarlo nelle misure da adottare.

Il motivo?

Perché abbiamo interessi legislativi. Un paradosso: un criminale può esporre le proprie ragioni di fronte al giudice, e noi non possiamo parlare con il Governo?! Siamo tre milioni di persone a lavorare nel vino, mi pare ovvio che abbiamo interessi. Soprattutto interessi a fare in modo che non venga messo a rischio il nostro lavoro. E sarebbe assurdo non poter neppure spiegare ai politici quali sono i problemi e i rischi che corriamo. Secondo l'Oms, invece, non dovremmo parlare con la politica per non influenzarla e non dovremmo parlare con il consumatore, per non fare promozione. Mi pare evidente che si lavori non contro l'abuso, ma contro il settore tutto. Un approccio, quello dell'Oms, che definirei staliniano.

Quante sono le probabilità che, il prossimo maggio, il piano dell'Oms così com'è passi il voto?

Siamo al testo definitivo. Direi 99%.

Cosa si può fare, quindi, per fermare questo treno del proibizionismo ormai in corsa?

Le alternative sono due: o, nei prossimi anni, saremo davvero capaci spiegare e trasmettere la cultura del vino, o ci troveremo a combattere solo in difesa. Non serve a niente avere ragione, se questa ragione non la si comunica. E, poi, abbiamo bisogno di rispondere all'anti-scienza (*il riferimento è soprattutto all'articolo del The Lancet; ndr*) con più scienza e ricerca. Dal canto nostro siamo aperti ad ogni confronto con oncologi, scienziati, nutrizionisti, e così via.

Intanto, però, in questa "guerra" (termine improprio, visto quanto sta accadendo nel mondo), il Cancer Plan ha rappresentato un bel banco di prova. Come se la son cavate le associazioni vitivinicole europee?

È stato fatto un bel lavoro di squadra, grazie al quale abbiamo dimostrato che una maggioranza parlamentare c'è. Il mio plauso va soprattutto all'Italia che, grazie alle nostre socie, Unione Italiana Vini e Federvini, ha fatto un lavoro ammirevole per svegliare il settore e impedire il peggio. Adesso, però, dobbiamo mantenerlo sveglio, perché la guerra non è finita... ❖



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



**Pinot Bianco Quintessenz '19
CANTINA KALTERN**

In Alto Adige, più precisamente a Caldaro, troviamo Kellerei Kaltern. L'azienda nata nel 1900, nel corso degli anni ha integrato altre quattro cantine sociali, diventando una delle realtà più rappresentative del territorio, contando ad oggi oltre 480 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Pinot Bianco Quintessenz '19. Dal colore paglierino dai riflessi verdolini. Al naso è complesso, ricco di frutti bianchi, note floreali di fiori bianchi, camomilla e note di erbe di montagna. Al palato è profondo, ricco, strutturato, minerale, con una vena acida che sfuma su note agrumate. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, pesce arrosto, risotti con erbe di montagna, ma anche pollame.

Visita il sito www.kellereikaltern.com/it/

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/Caht-GPNegt/

LA RISTORAZIONE TRAINA IL RILANCIO DEL VINO ITALIANO NEGLI STATES

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri

Vini premium a +21% in Usa: una percentuale che, secondo il rapporto 2022 della Silicon Valley Bank, non si vedeva da dieci anni. E, infatti, gli operatori dell'Horeca hanno accolto con grande entusiasmo il ritorno del Gambero Rosso Oltreoceano. Ecco come sono andate le tappe a Chicago, New York e Boston



Una generosa dose di energia, entusiasmo e ottimismo. È ciò ogni volta che riportiamo a casa ogni volta che torniamo dal nostro viaggio in America con il vino italiano. E così è stato anche questa volta: dopo le due tappe in California, il tour del Gambero Rosso ha puntato Chicago, New York e Boston.

L'entusiasmo trova riscontro anche nelle analisi di mercato. Il rapporto di Silicon Valley Bank 2022 traccia, infatti, un quadro in ripresa del mercato statunitense delle bevande alcoliche. Il 2021 è migliorato rispetto a un 2020 difficile sia per la ristorazione (che non è ancora tornata ai livelli pre-Covid, con un -8,7% nel 2021 sul 2019, a quota 789 miliardi di dollari) sia per le attività di degustazione (tasting). I volumi di vino consumati lo scorso anno sono cresciuti sul 2020 ma a sorprendere gli analisti è stato il +21% registrato dal segmento dei vini premium. Una percentuale che non si riscontrava da almeno dieci anni e una crescita, attesa anche nel 2022 ma a ritmi più contenuti, dovuta dalla riapertura di piccoli ristoranti di alta qualità, dal continuo incremento delle vendite online, dal trend dello smart working e dall'aumento delle vendite dirette in cantina.

CHICAGO: RISTORATORI ALLA RICERCA DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

Quella a Chicago è stata una delle tappe del Worldtour Gambero Rosso che negli ultimi anni è cresciuta di più tra le numerosissime fermate in calendario. L'evento, andato in scena il 23 febbraio al Bridgeport Art Center, ha avuto un afflusso e una partecipazione al di sopra di ogni più rosea aspettativa, con tantissimi operatori che hanno raggiunto la 'windy city' anche da stati e città limitrofe, a conferma di una passione e un attaccamento che ci continua a sorprendere, nonostante siano ormai tanti gli anni di trasferte oltreoceano.

“Questo è il primo grande evento sul vino dopo la pandemia. Oggi si respira un clima speciale perché siamo qui con un approccio diverso e si vede. Bellissimo vedere quanti produttori italiani si siano mossi nonostante tutto”, commenta l'importatore **Michael D. Lo Duca**. “Le vendite non si sono mai fermate, oggi ho in portafoglio una decina di Tre Bicchieri, Chicago ha risposto in maniera forte”, aggiunge **Paolo Cerruti**, distributore di Beivuma.

Numerosissimi i ristoratori accorsi all'evento, la scena enogastronomica di Chicago ha saputo tenere meglio di tante altre città nordamericane, con poche chiusure e diverse nuove insegne; tra queste, spicca Gioia, ristorante aperto da pochi mesi. “Abbiamo voluto proporre qualcosa di diverso, ispirandoci alla tradizione classica italiana, dai paccheri al pomodoro mantecati davanti al cliente alla cotoletta milanese. Poi cocktail bar all'italiana all'ingresso e una carta vini profonda” ci racconta lo »

Taste the Difference: il Custoza conquista Chicago e a New York

Durante le tappe di Chicago e New York il pubblico e una selezionata platea di giornalisti e operatori ha potuto conoscere meglio il terroir e le caratteristiche del grande bianco veneto grazie alla campagna "Taste the Difference – Quality wines from the heart of Europe".

Si tratta di un programma triennale di promozione finanziato dall'Unione Europea, implementato da Unione Italiana Vini (Uiv) e da Promotora d'Exportacions Catalanes (Prodeca), finalizzato alla sensibilizzazione degli operatori economici e degli influencer verso il sistema dei Vini Europei di Qualità, ovvero i vini a Dop (Denominazione d'Origine Protetta) e Igp (Indicazione Geografica Protetta) sui mercati statunitense e cinese. Lo scopo finale di questa campagna è, oltre a quello schiettamente legato alla cultura enologica, anche quello di aumentare le quote di mercato in questi due importanti paesi dei vini Dop e Igp italiani e spagnoli.

Le masterclass, introdotte da **Roberta Bricolo**, presidente del Consorzio Vini Custoza, sono state condotte da Marco Sabellico, che ha illustrato le peculiarità della denominazione, dalle caratteristiche dei suoli e del clima fino al particolare corredo di varietà autoctone. Una degustazione di dodici etichette ha poi completato l'evento: i vini spaziavano dall'ultima vendemmia, la 2021, fino alla 2017.

In entrambi gli eventi, Uiv ha visto speciali corner dedicati a questo programma, dove sette aziende da diverse regioni hanno presentato al pubblico oltre venti etichette di vini Dop e Igp che spaziavano dal Veneto alla Lombardia, dall'Emilia Romagna alla Sardegna.



» chef e socio **Federico Comacchio**, premiato con le Due Forchette e il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award.

NEW YORK CERCA VINI E PERSONALE ITALIANI

Tre giorni dopo, il 25 febbraio, è scattato il Tre Bicchieri Day al Metropolitan Pavilion di New York: 220 venti i produttori premiati presenti con i loro vini, record assoluto, a testimonianza di una volontà fortissima di ripartire con gli eventi in presenza. A fine giornata, abbiamo contato più di 2500 ingressi, qualcosa d'impensabile solo fino a pochi mesi fa. *"Midtown ha sofferto un po', ci sono ancora negozi chiusi, ma la città sta ripartendo. Noi stiamo lavorando molto bene, Williamsburg è una zona sempre più apprezzata"*, ci dice **Francesco Panella**, premiato con Due Forchette. La sua famiglia – la sede storica è a Roma, nel quartiere di Trastevere – compie quest'anno 100 di attività nella ristorazione.

"Negli ultimi anni, tra blocco visti e pandemia, è saltata una generazione di italiani, abbiamo una fortissima mancanza di personale qualificato, potremmo dare lavoro a tantissimi italiani e ci stiamo attivando con la camera di commercio per trovare una soluzione" racconta **Gianfranco Sorrentino**, proprietario de Il Gattopardo, dal 2001, il più solido riferimento per una cucina tradizionale a Manhattan, e presidente del Gruppo Italiano che mette insieme buona parte della ristorazione italiana in città. *"In questo momento"* continua *"tutte le nuove aperture sono laboratori di pasta e posti molti semplici, ma sono sicuro che ci sia spazio anche per altro. Noi abbiamo tenuto durante la pandemia vendendo anche grandissime bottiglie di vino italiano. La nostra clientela fidelizzata è stato il nostro vero punto di forza"*.

"Sono rimasto sorpreso da come si stia muovendo la Franciacorta, ha un progetto e una direzione compatta, anche la degustazione di oggi ha dimostrato uno stile sempre più preciso e definito. Può davvero competere sul mercato americano con una nuova", ci dice **Nunzio Castaldo**, presidente della Panebianco Wines.

Tra le nuove aperture in città, spicca La Devozione, premiata con Due Forchette per il rigore incredibile di sapori, un vero inno alla cucina campana e alle sue tradizioni. Il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award? È andato al Wine Bar D.O.C. a Brooklyn, con una carta snella, efficace, ricca di gemme dalla Sardegna e dal Sud Italia.

ANCHE BOSTON MANGIA E BEVE MADE IN ITALY

Lunedì 28 febbraio Boston ha chiuso il ciclo di tappe americane. La degustazione ha visto protagoniste 50 cantine nello spazio eventi Cyclorama, nel cuore della città del Massachusetts. In un contesto gastronomico non certo favorevole per la cucina italiana (il livello »

Gioia del Colle e il suo Primitivo

Se c'è un vino caro al pubblico statunitense è certo il rosso Zinfandel, una specie di simbolo dell'enologia a stelle e strisce. Un particolare interesse hanno destato quindi le Masterclass che il Gambero rosso ha organizzato con il Consorzio Vini Dop Gioia del Colle nella tappa di Chicago Tre Bicchieri World Tour.

Questa denominazione è la prima dove compare il misterioso vitigno alla fine del XVI secolo, attestato con sicurezza da don Francesco Filippo Indellicati (1767-1831) come Primativo grazie alla precocità dell'epoca di maturazione.

Sette aziende per un totale di 18 vini hanno permesso di raccontare il territorio con le sue particolarità di suolo e di clima, oltre che offrire lo spunto per ricostruire alcune ipotesi sul percorso del Primitivo e dei suoi progenitori balcanici, dalle coste dell'Adriatico fino alla California. I numerosi contributi degli intervenuti ed i commenti sempre più che positivi sulla qualità dei vini sono serviti ad accendere un importante riflettore sulla denominazione pugliese. I Primitivo di Gioia del Colle degustati spaziavano dalla vendemmia 2020 alla 2015. I corner dedicati al Consorzio di Gioia del Colle durante gli eventi di Chicago e New York hanno inoltre permesso alle aziende presenti di avvicinare un gran numero di operatori e di wine lover interessati a conoscere meglio il grande rosso pugliese.



La Falanghina del Sannio protagonista a Chicago

Tutto esaurito, anche nella tappa di Chicago del Tre Bicchieri World Tour, alla Masterclass dedicata alla Falanghina del Sannio, un vino che sta vivendo una stagione di successo crescente su questo importante mercato.

"La Falanghina è un vino versatile e moderno, nelle diverse interpretazioni. Ed è anche uno di quei bianchi italiani che migliorano con qualche anno in più sulle spalle. E tutto questo affascina il consumatore statunitense. Sono anni di crescita brillante, per i vini del Sannio su questo mercato". Così ci ha raccontato il presidente del consorzio Vini del Sannio, **Liberio Rillo**, alla fine della masterclass. "È importante per noi, specie dopo questi due anni davvero complessi, riprendere i contatti personali con gli operatori statunitensi. Dobbiamo consolidare il nostro successo e crescere ancora", ha detto **Paola Mustilli**, titolare dell'azienda omonima. L'affluenza al seminario, come s'era verificato anche per gli eventi sulla West Coast della settimana scorsa, è stata da sala esaurita. Un vitigno che affascina per la sua storia millenaria e per lo straordinario fiorire di ottime etichette nell'ultimo decennio. **Il percorso di degustazione, articolato su sette etichette, spaziava dalla vendemmia 2020 alla 2017** e proponeva vini di terroir diversi nell'ambito della Doc, ad opera di aziende private e di strutture cooperative. Tutti i vini, compresi i più "maturi", accomunati da una precisa cifra stilistica, che privilegia la freschezza acida, la pienezza di note fruttate e di toni agrumati e di erbe mediterranee, che poi si fanno più complessi e profondi col passare degli anni.

» medio è più basso che altrove) spicca Bricco, premiata con una forchetta e il premio per la carta dei vini contemporanea. “Appena sono stati levati i controlli dei pass, tutta la ristorazione di Boston è ripartita fortissimo, ora si respira tutta un'altra aria”, ci dice **Marco Caputo** della pizzeria Mast', premiata con Due Spicchi.

“Per me Boston è stata la tappa più interessante in assoluto: 15 contatti giusti. Non è importante la quantità, ma la qualità e oggi ho lavorato molto bene, il trade è super professionale. L'intero tour è stata un'esperienza bellissima, Chicago e Boston su tutte, quando ci si presenta così, con il Gambero

Rosso e tutta l'Italia in assaggio si ha una capacità di penetrazione diversa”, afferma **Alberto Panero**, direttore commerciale della cantina piemontese Diego Pressenda. La tappa di Boston è stata l'occasione per premiare anche due realtà di altri stati, Strega a Milford di Danilo Mongillo, in Connecticut, e Pasquale's Pizzeria Napoletana di Pasquale Illiano a South Kingstown, Rhode Island. Due ottimi esempi di una cucina italiana vera che si diffonde sempre di più in tutto il tessuto americano, uscendo dalle grandi metropoli e trovando format nuovi e ben strutturati, al supporto del vino italiano. ❖

Franciacorta a New York

Marco Sabellico e Lorenzo Ruggeri hanno condotto una degustazione di grande successo nell'ambito dell'evento Tre Bicchieri di New York. Per circa un'ora e mezza hanno raccontato la storia e illustrato le particolarità di questa denominazione lombarda che è la più importante, in Italia, quando si parla di spumanti elaborati in bottiglia. Dai terreni morenici sulle rive del Lago d'Iseo alle pendici del Monte Alto di Adro è stato **un percorso affascinante che s'è snodato attraverso 12 eccellenti etichette, che spaziavano dai Nature ai Brut, dai Blanc de Blanc ai Blanc de Noir, dai non vintage ai millesimati fino a due pregevoli Rosé.**

“Siamo una piccola denominazione” ha detto **Cristina Ziliani** della Guido Berlucchi & C. che è intervenuta “ma crediamo in questo mercato, dove la nostra azienda continua ad investire da anni con risultati interessanti”.

“Queste sono occasioni importanti, specie dopo due anni difficili, per riprendere i contatti con le realtà importanti dell'enologia internazionale” ci ha detto Samuel Nichols, impiegato in un wine shop newyorkese “Il vino italiano occupa un posto importante nei nostri scaffali, ed eventi di degustazione ed educational come questi sono per noi un'importante fonte di aggiornamento professionale, oltre a dare un contributo importante alla crescita delle vostre esportazioni”.

Il corner dedicato al Consorzio Tutela Franciacorta ha inoltre permesso alle aziende lombarde (ben 24, ognuna delle quali ha presentato un'etichetta di punta della propria produzione) di intrecciare o consolidare il rapporto col numeroso pubblico di trader e wine lover che ha affollato le sale del Wine Tasting.



GAMBERO ROSSO®



WORLDTOUR

CALENDAR 2022

FEBRUARY

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

MARCH

24 LONDON - U.K.	trebicchieri 2022
28 ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia Experience

APRIL

10-13 VERONA - Vinitaly	trebicchieri 2022
21 HOUSTON - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
26 MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow 14

MAY

02 OSLO - Norway	trebicchieri SUMMER EDITION
04 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri SUMMER EDITION
06 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri SUMMER EDITION
12 MUNICH - Germany	trebicchieri 2022
14 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2022
23 SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
25 MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14

JUNE

01 SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow 14
03 HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow 14
15 WASHINGTON DC - USA	Vini d'Italia Experience
17 SEATTLE - USA	Vini d'Italia Experience
20 VANCOUVER - Canada	trebicchieri SUMMER EDITION
23-24 TORONTO - Canada	trebicchieri SUMMER EDITION
27 MONTREAL - Canada	trebicchieri SUMMER EDITION

OCTOBER

15-16 ROME - Italy	trebicchieri 2023 premiere
24 MOSCOW - Russia	trebicchieri 2023
26 ST. PETERSBURG - Russia	trebicchieri 2023

NOVEMBER

02 TOKYO - Japan	trebicchieri 2023
07 SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow 14
13 USA / Caribbean	Wine & Sea
22 SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 14

DATES TO SHOW UP

AUCKLAND - New Zealand	Top Italian Wines Roadshow 14
HONG KONG - China	trebicchieri 2023
BEIJING - China	trebicchieri 2023
SHANGHAI - China	trebicchieri 2023

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational  

PHOTOALLERY

New York



Chicago



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale -2,17	Var% inizio anno 0,73
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale 0,23	Var% inizio anno -6,83
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale -1,81	Var% inizio anno -2,86

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-0,88	-8,15	-15,08	632
Campari	Italia	-9,59	-27,56	-2,16	10.816
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-2,91	-13,04	21,95	42
La Doria	Italia	0,12	0,00	15,27	510
Marr	Italia	-9,03	-15,77	-17,60	1.059
Newlat Food	Italia	3,69	5,71	28,05	308
Orsero	Italia	-4,78	9,28	101,09	228
Valsoia	Italia	-2,34	-9,09	-5,30	133
Anheuser Bush I	Belgio	-3,12	-0,85	6,38	91.584
Danone	Francia	-1,81	-1,83	-6,38	36.852
Pernod-Ricard	Francia	-0,52	-8,91	21,35	50.450
Remy Cointreau	Francia	-0,17	-19,39	8,02	8.818
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-0,49	-8,68	-9,50	2.470
Dsm	Olanda	5,07	-16,29	18,60	28.970
Heineken	Olanda	-5,38	-10,66	6,51	50.872
Jde Peet S	Olanda	12,40	9,08	-9,88	14.859
Ebro Foods	Spagna	2,88	1,54	-0,58	2.637
Viscofan	Spagna	-0,55	-4,04	-4,46	2.538
Barry Callebaut N	Svizzera	4,13	-2,17	8,29	11.612
Emmi N	Svizzera	4,61	-0,84	15,35	5.570
Lindt N	Svizzera	-0,19	-16,04	26,25	13.572
Nestle N	Svizzera	1,38	-5,70	24,25	330.867
Associated British Foods	Gran Bretagna	-7,22	-10,43	-25,52	17.095
Britvic Plc	Gran Bretagna	-4,16	-11,14	0,06	2.628
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-4,39	-6,97	2,56	2.194
Diageo	Gran Bretagna	-0,20	-9,35	27,30	101.738
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-1,50	13,52	1,10	4.223
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	1,67	15,39	36,11	39.279
Beyond Meat	Stati Uniti	-6,17	-27,23	-67,76	1.253
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-0,73	-24,78	-65,28	3.481
Brown-Forman B	Stati Uniti	-2,22	-11,56	-11,56	17.881
Bunge Ltd	Stati Uniti	6,80	13,40	34,56	13.402
Campbell Soup	Stati Uniti	-0,63	2,19	-2,44	12.005
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-0,50	4,66	24,19	240.701
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-3,77	1,00	1,00	14.822
Constellation Brands	Stati Uniti	-1,52	-14,87	-1,88	31.456
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	20,56	11,10	20,17	11.158
Flowers Foods	Stati Uniti	-3,91	-0,62	25,11	5.173
Freshpet Inc	Stati Uniti	26,37	15,19	-30,78	4.265
General Mills	Stati Uniti	-0,77	-0,83	22,07	36.110
Hershey Company	Stati Uniti	1,40	5,89	41,10	26.727
Hormel Foods	Stati Uniti	4,08	1,50	6,91	24.080
Ingredion Inc	Stati Uniti	-1,10	-9,11	-1,62	5.250
Kellogg Co	Stati Uniti	-4,20	-1,68	11,30	19.388
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-1,06	3,53	23,54	48.483
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-4,39	0,58	-21,56	8.292
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	1,51	-0,08	-6,70	4.081
Mccormick & Co	Stati Uniti	-0,74	-0,37	13,84	21.502
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	3,73	8,74	12,37	9.058
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-3,20	-2,97	19,90	80.409
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	1,94	-13,34	-4,93	39.472
National Beverage Corp.	Stati Uniti	2,36	-4,41	-11,55	3.622
Nomad Foods	Stati Uniti	-0,79	-1,65	3,31	3.851
Pepsico Inc	Stati Uniti	-3,61	-6,59	24,23	201.007
Performance Food Gr	Stati Uniti	5,28	22,16	0,04	7.775
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-0,17	-14,82	3,00	5.248
Post Holdings	Stati Uniti	-4,08	-7,82	6,21	5.758
Seaboard Corp	Stati Uniti	1,55	-5,11	14,54	3.883
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-8,89	-6,99	12,73	12.263
Sysco Corp	Stati Uniti	2,27	9,68	6,48	39.567
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-0,81	-16,19	-15,62	2.922
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-4,26	7,74	4,29	42.407
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	1,50	7,65	36,90	24.584
Us Foods Holding	Stati Uniti	1,32	10,08	3,51	7.660

FINE WINE AUCTIONS

Il Sassicaia nelle principali aste

La tabella di questa settimana non si era potuto realizzare finora perché mai era successo che gli stessi millesimi di 16 magnum, di una mezza bottiglia e di una doppia magnum di Sassicaia fossero quotati per due anni consecutivi alle aste internazionali. Come mai questo singolare evento si è verificato nel 2020 e nel 2021, proprio quando il mondo era sconvolto dalla pandemia di Covid-19? La pandemia non c'entra, anche se le restrizioni imposte dal lockdown possono aver facilitato in qualche modo il fenomeno. Che però è avvenuto perché le case d'asta, e non solo quelle italiane, stimolate dal crescente successo dei Sassicaia in bottiglie standard, sono andate alla ricerca dei Sassicaia in formati speciali e ne hanno moltiplicato l'offerta. Con quali effetti lo dicono le cifre che compaiono in tabella: è vero che la mezza bottiglia del 2001 si è limitata a mantenere pressoché inalterato il prezzo dell'anno precedente e che la quotazione della doppia magnum del 2010 ha perso lo 0,86%, ma è anche vero che le 16 magnum (in tabella, per motivi di spazio, compaiono soltanto le 13 più significative), guadagnando il 144%, valgono adesso più del doppio che nel 2020. Va sottolineato però che buona parte del merito va riconosciuto allo straordinario balzo in alto del mitico Sassicaia 1985, che ha più che quintuplicato la propria quotazione raggiungendo la cifra stratosferica di 20.384 euro. Che non gli è stata riconosciuta a Torino o a Firenze da una casa d'aste italiana ma a Londra, a una vendita all'incanto battuta dalla Sotheby's.

— Cesare Pillon

Sassicaia - Tenuta San Guido

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2021	Prezzo 2020	+ / -
2001	24x1/2b	Hk\$ 27.390	Zachys, Hong Kong	17/04/21	€ 122,08	€ 122,30	=
1985	1 m	£ 17.500	Sotheby's, Londra	02/07/21	€ 20.384,00	€ 3.920,00	+420%
1988	3 m	\$ 3.735	Zachys, New York	30/06/21	€ 1.049,90	€ 769,57	+36%
1997	6 m	Hk\$ 43.750	Christie's, Hong Kong	19/10/21	€ 802,08	€ 850,00	-6%
2003	1 m	€ 551,00	Pandolfini, Firenze	20/04/21	€ 551,00	€ 612,00	-10%
2004	4 m	£ 1.830	Bonhams, Londra	06/05/21	€ 526,12	€ 450,00	+17%
2005	1 m	€ 600,00	Finarte, Milano	26/03/21	€ 600,00	€ 335,81	+79%
2006	3 m	\$ 4.000	Sotheby's, New York	23/04/21	€ 1.101,87	€ 480,82	+129%
2007	1 m	€ 500,00	Bolaffi, Internet Live	08/06/21	€ 500,00	€ 1.000,00	-50%
2009	1 m	€ 900,00	Finarte, Milano	26/03/21	€ 900,00	€ 315,47	+185%
2010	1 m	\$ 573	Zachys, NY online	13/12/21	€ 507,74	€ 436,60	+16%
2011	6 m	\$ 3.237	Zachys, New York	10/12/21	€ 476,82	€ 537,04	-11%
2013	1 m	€ 919,00	Pandolfini, Firenze	12/11/21	€ 919,00	€ 371,65	+147%
2015	1 m	€ 1.102,00	Pandolfini, Firenze	20/04/21	€ 1.102,00	€ 1.007,23	+9%
2010	1 dm	€ 1.041,00	Pandolfini, Firenze	20/04/21	€ 1.041,00	€ 1.050,00	-1%

Legenda: 1/2b=mezza bottiglia (0,375litri); m=magnum (1,5 litri); dm=doppia magnum (3 litri)

