



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



“SOSTENIBILI PER CRESCERE”. IL MESSAGGIO DAL SUMMIT GAMBERO ROSSO

AGRICOLTURA

In arrivo diverse misure a sostegno. Per la viticoltura ok a modifica dei progetti Ocm in Russia

TERRITORI

È Montepulciano il primo distretto vitivinicolo certificato Equalitas. L'iter fino a questo traguardo

FOCUS

Svolta al femminile per la Docg: alla presidenza Mariacristina Castelletta. A giugno Anteprema a Torino

ESTERI

Per le bollicine un futuro frizzante anche in tempo di crisi. L'analisi di Wine intelligence

OUTLOOK

Il rimbalzo del 2021 spinge il vino italiano. E il 2022 si potrebbe chiudere a +5%. Il report Mediobanca





Il Bellone del Colosseo: ecco la vigna tra i Fori

Taglio del nastro ufficiale per la vigna vista Colosseo, da cui nascerà il vino più volte citato da Plinio il Vecchio: il Bellone, prodotto dall'uva che lo stesso scrittore e naturalista definiva "uva fantastica". Una scelta, come ha sottolineato l'architetto paesaggista Gabriella Strano, coerente con il valore storico dell'area e che ben si presta anche al terreno calcareo e al sole battente. La messa a dimora delle 400 barbatelle, avvenuta nel 2020, riguarda l'area della Vigna Barberini, sul colle Palatino, così denominata dall'omonima famiglia romana che nel XVII secolo ne deteneva la proprietà.

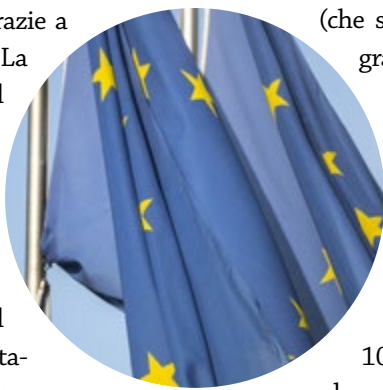
L'iniziativa del Parco Archeologico del Colosseo (promotore anche del progetto ParCo Green) vede come partner tecnico l'azienda Cincinnato di Cori che, attraverso un contratto di sponsorizzazione, si è occupata della realizzazione del piccolo vigneto totalmente biologico e su cui si lavora esclusivamente a mano per creare meno impatto possibile. **La prima vendemmia? Prevista per il 2023.** Chiaramente per una produzione limitatissima, che non sarà destinata alla vendita, ma solo ad eventi culturali o di rappresentanza. Intanto, però, l'area è aperta al pubblico, quindi i visitatori del Parco, oltre a godere dei reperti dell'Antica Roma, potranno ammirare anche gli otto filari su cui cresce quest'uva che, attraverso i secoli è arrivata fino ai giorni nostri. Intanto, si lavora alla scelta del nome del vino. Un nome che dovrà essere evocativo, chiaro, strategico: il biglietto da visita che la viticoltura dell'Urbe si merita. – **L.S.**

foto: Cincinnato

AGRICOLTURA. Tutte le misure annunciate da Mipaaf e Ue. Aiuti per 1,2 miliardi di euro e sostegni una tantum per le imprese con risorse Feasr

Un po' di ossigeno per le imprese agricole grazie a una serie di misure in arrivo da Bruxelles. La Commissione europea ha dato il via libera al regime quadro italiano, notificato dal Mipaaf, che mette a disposizione **1,2 miliardi di euro per l'agricoltura**, con l'obiettivo di ridurre l'impatto sull'economia nazionale seguito all'invasione russa dell'Ucraina. Il provvedimento è stato approvato nell'ambito del "Quadro temporaneo di crisi per gli aiuti di Stato", adottato dalla Commissione Ue il 23 marzo 2022. Gli indennizzi, fa sapere il Mipaaf, coprono l'aumento dei prezzi di elettricità, mangimi e carburanti e sono concessi sotto forma di sovvenzioni dirette, di agevolazioni fiscali o di pagamento, di anticipi rimborsabili e di riduzione o esenzione dal pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali. Gli aiuti (che dovranno essere concessi entro dicembre 2022) non potranno superare il massimale di 35mila euro per le imprese del settore primario, mentre per quelle dei settori forestale e trasformazione e commercializzazione il limite è di 400mila euro.

In arrivo anche una somma forfettaria una tantum per gli agricoltori e le imprese agroalimentari colpite dall'aumento dei costi di produzione. La Commissione Ue ha proposto, venerdì 20 maggio, una **misura eccezionale finanziata dal Feasr** (il fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale) che consentirà agli Stati membri di usare le risorse disponibili fino al 5% del bilancio Feasr 2021/22. Potenzialmente, ci sono a disposizione 1,4 miliardi di euro, rende noto la Commissione. I governi



(che saranno chiamati a modificare il proprio programma Psr) dovranno destinare il sostegno alle imprese impegnate nell'economia circolare, nella gestione dei nutrienti, nell'uso efficiente delle risorse o in metodi di produzione rispettosi dell'ambiente. I pagamenti dovrebbero essere effettuati entro ottobre 2023. Singoli agricoltori e imprese beneficiarie potrebbero ricevere rispettivamente fino a 15mila e fino a 100mila euro. La proposta di Bruxelles fa seguito al pacchetto di sostegno all'agricoltura europea da 500 milioni di euro, dello scorso 23 marzo.

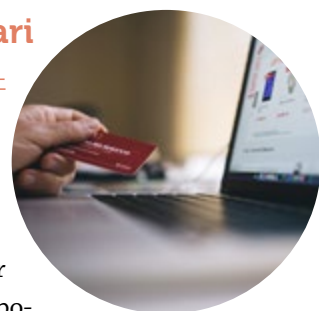
Da lunedì 23 maggio, inoltre, è possibile presentare al Mise la domanda per beneficiare delle **risorse del Fondo per gli investimenti innovativi**, relativo alle attività di trasformazione e commercializzazione dei prodotti per le micro, piccole e medie imprese agricole. Potranno beneficiare di contributi a fondo perduto fino a 20mila euro e per un massimo del 40% dell'investimento. L'agevolazione è prevista nella Legge di Bilancio 2020, che ha stanziato 5 milioni di euro. Il termine per presentare le domande al Ministero per lo Sviluppo economico è il 23 giugno. Gli investimenti ammissibili riguardano beni materiali e immateriali strumentali, per i quali è previsto un contributo fino al 30% (40% in caso di trasformazione tecnologica e digitale secondo il modello Industria 4.0). *"L'auspicio è che a cogliere queste opportunità siano soprattutto le micro e piccole imprese agricole che sinora difficilmente riescono ad accedere ai finanziamenti già esistenti"*, ha dichiarato Giuseppe L'Abbate, membro della Commissione Agricoltura.

Ok a variazioni su progetti Ocm in Russia, Bielorussia, Ucraina e Cina

Intesa in Conferenza Stato-Regioni sul decreto, proposto dal Mipaaf, che concede più flessibilità nella gestione dei progetti di promozione dell'Ocm vino in Russia, Bielorussia, Ucraina (a causa della guerra) e Cina (a causa del Covid) per il 2021/22. **Sono possibili variazioni al ribasso, fino all'azzeramento totale del budget**, e si potranno rimodulare le risorse verso altri Paesi già inclusi nel progetto approvato. Le variazioni andranno chieste agli enti competenti entro l'8 luglio 2022.

E-COMMERCE. Credito imposta al 40% per imprese agricole e agroalimentari

Pubblicato sul sito dell'Agenzia delle entrate [il provvedimento](#) (condiviso col Mipaaf) che definisce criteri e modalità di applicazione e fruizione del credito di imposta per il 2021 e il 2022. Le reti di imprese agricole e agroalimentari potranno usufruire del 40% del credito di imposta per gli investimenti sostenuti per realizzare o ampliare infrastrutture informatiche che potenzino l'e-commerce. **Il credito non deve essere superiore a 50mila euro nei periodi di imposta di spettanza dell'agevolazione.**



Sarà possibile, fa sapere il Mipaaf, detrarre anche le spese relative alla creazione di depositi fiscali virtuali nei Paesi esteri gestiti dagli organismi associativi, le spese relative alla stipula di accordi con gli spedizionieri doganali (anche ai fini dell'assolvimento degli oneri fiscali) e per le attività e i progetti legati all'incremento dell'export. Infine, per la dotazione di nuove tecnologie, software e per la progettazione, implementazione e sviluppo di database e sistemi di sicurezza.

Per gli investimenti del 2021, la comunicazione va inviata dal 20 settembre 2022 al 20 ottobre 2022. Per l'anno in corso, va inviata dal 15 febbraio al 15 marzo dell'anno successivo a quello di realizzazione degli investimenti.

FOCUS PREZZI

Primavera calda per il vino



Dopo il periodo di pandemia che, tutto sommato, aveva visto il settore vinicolo mondiale reggere abbastanza bene, c'è stata l'ubriacatura del 2021 con un notevole rimbalzo degli scambi internazionali arrivati al massimo di sempre. Ora, però, lo scenario è cambiato. Ed è il momento di fermare un attimo la giostra per fare il punto. Da un lato, il conflitto in Ucraina rende un po' tutti più poveri e, direttamente o indirettamente, influisce sul mercato mondiale. Poi, altri elementi fanno riflettere: il rallentamento della crescita in Cina, che potrebbe avere un impatto negativo anche sulle importazioni di vino. E occorre capire come evolverà il mercato Uk, con le nuove regole di tassazione.

Intanto, restando al vino italiano, si evidenzia lo stallo delle richieste, anche perché di contratti ne sono stati fatti molti ma il problema è che si è un po' bloccata l'attività di ritiro, a fronte di vendite effettuate già da tempo. E, con la vendemmia alle porte, questo non rassicura i detentori. **Scendono anche le vendite in Gdo, perché si stanno rapidamente riprendendo le abitudini di bere anche fuori casa.** Altro elemento è l'export: nei primi due mesi, secondo elaborazioni Ismea su dati Istat, ha mostrato performance di tutto rispetto: +9% in volume e +21 in valore. Ma con l'inizio della guerra l'entusiasmo è decisamente calato.

Il mercato, soprattutto sui vini comuni, resta abbastanza anonimo, ma con listini sostanzialmente sui livelli dei mesi scorsi. I bianchi comuni, a maggio, si sono attestati a 4,22 euro, un centesimo in più su aprile. Anche nei rossi la differenza col mese precedente è di pochi centesimi, ma in questo caso i 4,48 euro l'ettogrado sono in lieve calo.

I prezzi alla produzione dei vini comuni (euro/ettogrado)



fonte: Prezzi del prodotto sfuso venduto in cisterne, Iva esclusa, franco cantina partenza

Anche l'analogo prodotto spagnolo mostra andamenti simili. Poche le novità anche sui vini Dop, con il mondo Prosecco, sia Doc che Valdobbiadene, che evidenzia listini in crescita fino ad aprile.

– **Tiziana Sarnari**,
Analista Ismea

GOVERNANCE. Cristiano Fini nuovo presidente di Cia-Agricoltori Italiani

Nuovo presidente nazionale per Cia-Agricoltori Italiani che, a Roma, ha eletto Cristiano Fini, in un'assemblea con 399 delegati in rappresentanza di quasi 900mila iscritti in tutt'Italia. **Fini è un agrotecnico modenese di 50 anni, titolare di un'azienda agricola e vitivinicola con 13 ettari a vigneto biologico**, già presidente di Cia Emilia-Romagna dal 2018 e, prima, di Cia Modena. Fa parte del cda di Cantine Riunite Civ. Succede a Dino Scanavino, al vertice negli ultimi 8 anni. *"Il valore aggiunto dell'agricoltura italiana, pari a 33 miliardi circa, resta il più elevato dell'Ue. Il sistema agroalimentare fa il 15% del Pil. Ecco perché"* ha affermato Fini *"possiamo e dobbiamo lottare, rimettendo al centro le nostre priorità"*.



Il neopresidente, che **ha avuto la meglio sull'altro candidato Luca Brunelli**, ha auspicato innanzitutto una politica energetica nazionale ed europea per calmierare i costi e le speculazioni; misure a sostegno delle filiere contro i rincari e l'instabilità dei mercati.

OIV. Il Texas entra tra gli Stati osservatori

Lo Stato del Texas (Stati Uniti) è un nuovo osservatore dell'Oiv, l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino che si è riunita per la prima volta a Digione, presso la Città della gastronomia, in attesa di trasferirsi definitivamente (tra due anni) nella futura sede dell'Hotel Bouchu d'Esterno.

"Aderiamo all'Oiv per entrare in contatto con le migliori pratiche ed esperienze dei grandi Paesi vitivinicoli", ha dichiarato il vicecommissario all'agricoltura del Texas, Jason Fearneyhough. **Il Texas condividerà i programmi e le sfide individuati dall'Oiv in materia di cambiamenti climatici e digitalizzazione.** L'Oiv è composta da 48 Stati membri. Il trattato internazionale del 3 aprile 2001 permette ad alcuni territori e organizzazioni di assistere ai lavori dell'Oiv in qualità di osservatori: attualmente sono 15.

SOSTENIBILITÀ. Montepulciano è il primo distretto vitivinicolo certificato Equalitas

Ora è ufficiale: il Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver ricevuto il marchio di certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas. Primo distretto, dunque, a potersi fregiare di questo riconoscimento, dopo un percorso lungo tre anni.

“L’obiettivo che ci siamo posti fin dall’inizio del percorso” dichiara **Andrea Ros-si**, presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano “lo abbiamo ritenuto da subito strategico poiché per raggiungerlo abbiamo favorito un cambiamento culturale nelle nostre imprese, con l’obiettivo di modificare progressivamente il profilo produttivo e organizzativo con metodi e tecniche di produzione più rispettosi dell’ambiente e del paesaggio, ma soprattutto nella direzione di garantire un elevato standard di valori etici, sociali ed economici”. Soddisfatto il presidente di Equalitas **Riccardo Ricci Curbastro**: “Quello dato dal Consor-

zio del Vino Nobile di Montepulciano è un segnale importante per l’intero settore delle denominazioni del vino del nostro Paese. Il viaggio verso un’Italia del vino sempre più sostenibile prosegue spedito e, soprattutto, rappresenta ormai di fatto un valore etico ed economico fondamentale nel posizionamento delle nostre etichette sui mercati mondiali”.

Per Montepulciano, tuttavia, il cammino verso traguardo è iniziato in tempi non sospetti. Tra il 1985 e il 1990 fu creata una rete di stazioni meteorologiche installate su tutto l’areale di produzione per la rilevazione dei dati meteo. Nei primi anni ’90 il Consorzio fu tra i primi in Italia ad indagare i terreni produttivi tramite un progetto di zonazione denominato “Vino Nobile Di Montepulciano Zonazione e Valorizzazione Del territorio”.

Nel 2015 il progetto della Carbon Footprint del Vino Nobile di Montepulciano divenne un modello su



scala nazionale. Non da meno, la presenza a Montepulciano di una cantina che è diventata simbolo e modello di queste pratiche – Salcheto – di cui è titolare il vicepresidente di Equalitas, Michele Manelli, ha dato un’ulteriore spinta alle attività che hanno oggi portato a questo riconoscimento.

Giro di cantine nel veronese per il premier Mario Draghi

La scorsa settimana, il presidente del consiglio Mario Draghi è stato in visita in alcune realtà vitivinicole della Valpolicella, a dimostrazione della grande importanza riconosciuta al vino come ambasciatore del Made in Italy.

Lo scambio ravvicinato con il mondo del vino è avvenuto dopo l’incontro con gli studenti della scuola media Dante Alighieri di Sommacampagna. Lì, infatti, il Premier ha incontrato **Carla e Nadia Zenato** dell’omonima azienda, esprimendo apprezzamento per l’impegno della famiglia nel promuovere l’eccellenza del vino italiano nel mondo, ma anche l’impegno per i più giovani. La famiglia Zenato, infatti, oltre a produrre vino, da anni sostiene giovani artisti della fotografia, attraverso la Zenato Academy. “È stato per noi un grande onore



avere l’opportunità di confrontarci con il Presidente” racconta Nadia Zenato “e portare la storia della nostra azien-



da come esempio di quel ricco tessuto imprenditoriale veneto che si impegna con determinazione e dedizione a esportare valori, cultura, storia di un grande Paese, l’Italia”.

A seguire, il Premier è stato accolto da **Sandro Boscaini**, conosciuto come Mister Amarone, nella storica cantina Masi Agricola. Siamo molto onorati della preferenza accordataci” è il commento di Boscaini “Un riconoscimento alla storicità di Masi, della sua rappresentatività territoriale e alla qualità dei suoi vini apprezzati in tutto il mondo”. La visita è stata anche l’occasione per presentare in anteprima il “Masi Operations & Visitor Center”, l’ampia struttura in fase di realizzazione, che celebrerà l’Anniversario delle 250 vendemmie (1772-2022) della famiglia Boscaini.

PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.



Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.



THETA.edizioni



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020

FONDI EUROPEI AGRICOLI PER LO SVILUPPO RURALE - F/ EUROPA MUSTEF N°11 F/ 2014F RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE
MARCHE

FOOD
BRAND
MARCHE

PROSCIUTTO
DI CARPEGNA
D.O.P.

FOCUS

ALTA LANGA. Svolta al femminile per la Docg: alla presidenza Mariacristina Castelletta

a cura di Gianluca Atzeni

Cuida al femminile per il Consorzio Alta Langa, distretto piemontese che vanta la Docg dal 2011.

Dopo tre mandati consecutivi per Giulio Bava (Cocchi), il triennio 2022/25 vedrà alla presidenza Mariacristina Castelletta (Tosti 1820), affiancata dal vice Giovanni Carlo Bussi (viticoltore di San Marzano Oliveto). Da otto anni nel cda consortile, Castelletta si occupa di marketing nell'azienda di famiglia e siede nel cda del Consorzio del Vermouth di Torino.

IL PROGRAMMA.

Le prime parole della neopresidente sono state per l'uscente Giulio Bava, che resta in cda: *"Ha traghettato la nostra Docg in questa importante fase di affermazione e sviluppo"*. Poi, lo sguardo al prossimo triennio: *"Sarà all'insegna della continuità con ciò che è stato fatto finora. L'obiettivo è proseguire nel percorso di crescita della denominazione, sia in termini di autorevolezza sia di numeri"*.

Più di 50 produttori sono oggi nel Consorzio, le cuvée sono complessivamente 90, la base agricola è composta da circa 90 viticoltori, con un vigneto che ora si estende per 377 ettari (175 in provincia di Cuneo, 164 in provincia di Asti, 38 in provincia di Alessandria). *"Dalla vendemmia 2021"* ricorda la presidente *"abbiamo avuto 3 milioni di bottiglie"*.

L'EVENTO. Sul fronte promozionale, c'è attesa per l'evento **La Prima**



dell'Alta Langa, riservato agli operatori professionali, in programma per la prima volta a Torino il 6 giugno dopo due anni a Grinzane Cavour e un anno a Milano. La degustazione per operatori professionali (buyer, enotecari, ristoratori, distributori, barman, giornalisti) è ospitata nel Museo di Italdesign, fra modelli di auto futuristiche, contemporanee. Saranno 115 le etichette in degustazione (bianchi,

rosati, riserve, grandi formati, millesimi rari) con 46 produttori. La prima edizione (2018), al Castello di Grinzane Cavour, riunì 18 produttori del Consorzio, con 40 cuvée.

In quell'occasione, i partecipanti potranno conoscere "Terra", il nuovo calice istituzionale che sarà presentato grazie alla decennale collaborazione con Italdesign.

LE INIZIATIVE 2022. Tra le altre iniziative, la partnership con la Fiera del tartufo bianco d'Alba, da cui è partito un progetto col Centro nazionale studi tartufo per sensibilizzare i viticoltori che dedicano una porzione di terreno alla piantumazione di alberi simbiotici del tartufo di Langa. Infine, il Consorzio ha annunciato che sono in dirittura d'arrivo i lavori per il dossier tecnico e di racconto completo della Docg, iniziato nel 2021. Miti, storia, terroir, tecniche di conservazione delle bottiglie e di servizio, abbinamenti: tutto entrerà in un grande studio che avrà una funzione divulgativa, a partire dai produttori, custodi di questo metodo classico italiano (esclusivamente millesimato) le cui origini risalgono a metà dell'Ottocento.

Il nuovo cda

Mariacristina Castelletta, Giovanni Carlo Bussi, Piero Bagnasco (Fontanafredda), Giulio Bava (Giulio Cocchi), Umberto Bera (Bera), Domenico Conta (Enrico Serafino), Sergio Germano (Ettore Germano), Antonio Massucco (Banfi), Alessandro Picchi (Fratelli Gancia), Giacinto Balbo (viticoltore di Bubbio e Cassinasco), Luciano Ferrero (viticoltore di Mango), Gianpaolo Menotti (viticoltore di Castel Rocchero).

CHEF SENZA CONFINI

60 Chef e Gambero Rosso
per Medici Senza Frontiere

20 giugno 2022

ore 11.30

per partecipare all'asta
registrati su

www.6enough.eu



PARTNERSHIP. Cantine aperte, ma consumi moderati. L'accordo Wine in Moderation-Mtv

Quale migliore occasione per sensibilizzare ad un bere moderato se non quella della festa del vino che coinvolgerà più di un milione di enoturisti italiani? Nasce da questa convinzione l'accordo, promosso da Unione italiana vini, tra Wine in Moderation e il Movimento turismo del vino stipulato in occasione della prossima edizione di Cantine Aperte (28-29 maggio), che **prevede anche la distribuzione in cantina di un kit informativo con le linee guida sul consumo responsabile.**

"Il ruolo proattivo del settore del vino - in primis da parte delle aziende - nel comunicare i prodotti, le caratteristiche e i mo-

delli di consumo è fondamentale" ha sottolineato il presidente di Wine in Moderation e vicepresidente Uiv, Sandro Sartor *"Sia per educare i consumatori ad un consumo moderato e responsabile, sia per far comprendere loro l'unicità del grande valore del vino, da sempre, parte integrante delle nostre abitudini alimentari. Per riteniamo che le iniziative del Movimento turismo del vino possano offrire opportunità importanti di dialogo diretto con i consumatori"*.

"L'atmosfera conviviale, il relax e il divertimento sono fattori fondamentali per predisporre all'accoglienza e all'assunzione di un format prima mentale e poi comportamentale", ha aggiunto il

presidente del Movimento Turismo del Vino Nicola D'Auria.

Unione italiana vini, coordinatore nazionale di Wine in Moderation in Italia, ha di recente approvato un piano sul tema "Vino e salute", la cui attività si concentra da una parte sulle conoscenze scientifiche aggiornate anche con l'ausilio di un pool indipendente di esperti e scienziati; dall'altra a promuovere una comunicazione proattiva sul valore del vino e dei suoi territori, come parte della dieta mediterranea, del patrimonio culturale, paesaggistico e socio-economico italiano, attraverso campagne mediatiche e iniziative sui consumatori.

ENOTURISMO. Ecco quali sono le 10 esperienze più richieste dai wine lover. La classifica Divinea

Gli enoturisti scelgono la natura: è quanto viene fuori dall'analisi dell'impresa tecnologica Divinea che, nel "Report Enoturismo e vendite direct to consumer 2022", ha pubblicato la classifica delle 10 esperienze più richieste del 2021. Oltre ai primi posti, in cui si incontrano esperienze nella natura, enogastronomia, sport e pic-nic, sono in crescita alcuni nuovi trend, come sottolinea Roberto Villa, head of marketing dell'impresa tecnologica Divinea *"Ad esempio, il tema degli animali, dello sport o della famiglia associati al vino occupa oggi gli ultimi posti della classifica, ma prevediamo che nei prossimi anni queste proposte andranno ad occupare posizioni sempre più alte della classifica"*.

- 1 L'esperienza all'aria aperta.** Dalle vigne ai punti panoramici, il mood è quello di scoprire nuovi territori del vino
- 2 L'esperienza enogastronomica.** Dal tagliere per l'aperitivo al pranzo e la cena, sempre in abbinamento al vino del territorio
- 3 Un'esperienza esclusiva e personalizzata.** Opzione scelta dal wine lover che ricerca il confronto con l'enologo o con il proprietario
- 4 La degustazione classica.** Un evergreen, sebbene ormai molti visitatori la considerino ripetitiva e poco memorabile
- 5 Pic-nic in vigna.** Un'opzione particolarmente richiesta in estate
- 6 Un'esperienza romantica.** Si spazia dalla cena per una ricorrenza particolare all'anniversario, fino al matrimonio in sé
- 7 La degustazione online.** Scoperta e diventata tra le favorite durante il periodo di lockdown, oggi appare in fase discendente
- 8 Un'esperienza per la famiglia.** Attività da fare insieme o di intrattenimento dei bambini, mentre i genitori fanno il tour della cantina
- 9 Sport e avventura.** Riguarda tutte le attività che implicano il movimento: trekking, giro in bici, passeggiata a cavallo, etc...
- 10 L'esperienza in compagnia di cani:** da a una semplice ciotola per far dissetare il cane ai percorsi in vigna pensati per gli amici a quattro zampe

Dalla Sforzato Wine Stage a Verona: il Giro d'Italia continua a raccontare il vino italiano



Ultimi sprint per il Giro d'Italia che quest'anno non si è di certo fatto mancare paesaggi mozzafiato in alcuni territori tra i più vocati alla viticoltura. In particolare, il 24 maggio è toccato alla Sforzato Wine Stage, battezzata così per rendere omaggio alla Docg della Valtellina. **Duecento chilometri e un dislivello totale di 5.440 metri per una delle tappe più temute del giro che ha attraversato i suggestivi filari eroici di questo vino rosso passito a base di uve nebbiolo.** Il nome Sforzato deriva proprio dalla tecnica di "sforzare le uve", dopo l'appassimento, per ottenere una maggiore concentrazione. Sulla strada, invece, la tappa ha premiato gli sforzi dell'atleta ceco Jan Hirt. Dopo un passaggio tra le Colline del Prosecco e del Collio, l'arrivo della carovana rosa è previsto per il 29 maggio a Verona, altra città simbolo del vino.

DELLE VENEZIE. Armani riconfermato. I punti del nuovo mandato

Unanime conferma per Albino Armani alla presidenza del Consorzio della Doc delle Venezie. Nel corso del cda del 20 maggio, rinnovato durante l'assemblea dei soci a Lonigo dello scorso 6 maggio, sono state anche approvate le linee programmatiche dell'attività consortile per il triennio. Armani, che **sarà affiancato dai vicepresidenti Claudio Venturin (Veneto) e Flavio Bellomo (Friuli Venezia Giulia)**, ha messo in evidenza i punti del nuovo mandato: misure di gestione coordinata del potenziale produttivo del Pinot grigio del Nord Est che mantengano in equilibrio l'offerta e ne garantiscano la tenuta del valore economico; giusto riconoscimento all'impegno profuso da tutta la filiera; sostenibilità e rafforzamento della promozione; miglioramento del posizionamento e del percepito della Doc, sia nel mercato domestico sia internazionale. Le future azioni estere, che hanno ottenuto l'ok dell'assemblea dei soci, comprendono i mercati di Italia, Stati Uniti, Canada, Giappone, Regno Unito, Svizzera e Centro, Nord ed Est Europa.

COLLIO. Lavinia Zamaro nuova direttrice del Consorzio

Lavinia Zamaro è la nuova direttrice del Consorzio di vini Collio. Nata in Canada nel 1984 e residente a Cormons, **la sua nomina coincide con la presentazione ufficiale del cda nominato ad aprile scorso e guidato dal presidente David Buzzinelli**. "Rappresentiamo circa 1.300 ettari di superficie vitata nella regione" ha ricordato Zamaro "e i nostri sforzi si concentrano nel rendere il Consorzio un vero punto di riferimento per i vini bianchi italiani e per l'accoglienza legata al mondo del vino". La nomina della Zamaro è "figlia del lavoro di evoluzione del Consorzio negli ultimi tre anni", ha dichiarato Buzzinelli.

EMILIA-ROMAGNA. Davide Frascari nuovo presidente di Enoteca Regionale

Cambio ai vertici dell'Enoteca Regionale Emilia-Romagna. Il consiglio di amministrazione dell'ente ha nominato, all'unanimità, Davide Frascari presidente per il prossimo quadriennio. Frascari **prende il posto del presidente uscente, Giordano Zinzani** (che ha traghettato l'ente nei difficili anni della pandemia), e sarà affiancato da due vicepresidenti: Stefano Perini e Mauro Sirri.

Frascari, agronomo 47enne, conduce un'azienda a indirizzo viticolo con oltre 60 ettari in provincia di Reggio Emilia. Presidente dal 2005 di Cantina sociale di Arceto, da cui nel 2014 è nata Emiliawine, cooperativa di cui è ancora presidente e che conta 726 soci viticoltori, in provincia di Reggio Emilia. "Vorrei aprire una stagione di racconto" ha dichiarato "che parta dalla campagna e dal paesaggio e porti la nostra cultura nel mondo".



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Cirò Rosso Ci. Sup.
Duca Sanfelice Ris. '19
LIBRANDI

In Calabria più precisamente a Cirò Marina troviamo la storica azienda Librandi. L'azienda nata negli anni 50 è gestita ancora oggi dalla famiglia Librandi da Nicodemo accompagnato da Raffaele, Paolo, Francesca e Teresa e conta circa 350 ettari dei quali 232 vitati. Con Marco Sabellico assaggiamo il Cirò Rosso Ci. Sup. Duca Sanfelice Ris. '19. Dal colore rubino con riflessi granato, al naso è intenso, ricco di note di frutti rossi di ribes, mirtillo, ciliegia e di fresche erbe della macchia mediterranea. In bocca è strutturato, ma di straordinario equilibrio, si sviluppa elegante, fresco e progressivo al palato, ricco di frutti rossi, con tannini maturi ed eleganti. Ottimo in abbinamento a cacciagione, carne di maiale, salumi e con formaggi stagionati.

Visita il sito: www.librandi.it/

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/CdyLdO3NRcZ/

IMPRESE 1. In Friuli nasce Aganis: nuovo progetto dei fratelli Cecchetto

Si chiama Aganis il nuovo progetto dei fratelli Simone, Fabio e Alessio Cecchetto, giovani imprenditori alla guida della cantina trevigiana Ca' di Rajo. **Nasce dopo l'acquisizione di una realtà dismessa nei pressi di Borgo Salaris, a Treppo Grande, in provincia di Udine.** L'investimento di cinque milioni nei prossimi cinque anni consentirà di aprire una nuova cantina che lavorerà sulle varietà autoctone come refosco e friulano.



“Dopo aver portato Ca' di Rajo a essere una realtà che esporta in oltre 50 Paesi e aver già dato vita a una seconda azienda, Terre di Rai, che raccoglie l'esperienza della nostra famiglia, con Aganis, termine dialettale che indica le agane, figure femminili della mitologia alpina, nasce un progetto tutto nostro”, spiegano i tre imprenditori. L'azienda comprende 22 ettari di vigneti e 15 di boschi. Il progetto prevede di realizzare due spumanti e una serie di autoctoni in versione ferma. Sul fronte enoturistico, sfruttando la vicinanza a San Daniele del Friuli e alla Carnia, lungo la ciclovia Grado-Salisburgo, è prevista la costruzione di uno spazio dedicato all'ospitalità alberghiera, con la possibilità di dormire tra i filari. L'obiettivo è “preservare un ecosistema dove la viticoltura si integra con un habitat di grande fascino”.

NOMINE. Un manager trentino per Terre d'Oltrepò: arriva Corrado Gallo

Aria di rinnovamento per Terre d'Oltrepò. Nella seduta del cda del 17 maggio, i consiglieri hanno approvato all'unanimità la nomina di Corrado Gallo a direttore generale e di Giacomo Barbero a responsabile tecnico dello stabilimento di Broni. **Gallo, enologo di formazione, è stato direttore generale della Cantina di Roverè della Luna, in Trentino, dal 2008 a oggi.** “Entrambe le figure sono manager di alto profilo, legati al mondo del vino da anni, che sapranno portare la loro esperienza e le loro capacità anche qui da noi”, ha spiegato in una nota ufficiale il presidente di Terre d'Oltrepò, Enrico Bardone. Barbero, che sostituisce Alessio Gaiaschi, ha ricoperto la carica di direttore di Terre d'Oltrepò dal 2016 al 2018, ha una ventennale esperienza in Oltrepò Pavese (Cantine Conte Carlo Giorgi di Vistarino e altre cooperative). La scelta è caduta su di lui per “dare continuità all'azienda”.

BILANCI. Per Cantina produttori Ramuscello 60 anni e oltre 13 mln di ricavi

Il 2022 della Cantina produttori di Ramuscello e San Vito non sarà solo l'anno della celebrazione dei 60 anni di attività ma anche quello che consentirà alla realtà friulana di Sesto al Reghena di superare i 13 milioni di fatturato. Nel bilancio d'esercizio, **l'incremento rispetto a quello precedente è di 3,5 milioni di euro, secondo le stime rilasciate dalla cooperativa.** Merito anche di un raccolto che ha superato i 100mila quintali di uve, nei 750 ettari gestiti da 158 vignaioli soci.

La società, negli ultimi cinque anni, è diventata sempre più un punto di riferimento per il territorio. Le uve conferite giungono da 21 comuni di tre province: Pordenone, Udine e Treviso. Il presidente Gianluca Trevisan (foto) elenca le chiavi della crescita: “Rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini”. La cantina ha pianificato nuovi investimenti, tra cui l'acquisto di un terreno di 5.500 metri quadrati che servirà per l'ampliamento, la razionalizzazione dei locali e, in parte, per realizzare un impianto di depurazione e stazione di controllo e di lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori soci. Il 27 maggio la cantina sarà presente come sponsor alla 19esima tappa del Giro d'Italia, in partenza da Marano Lagunare. – G.A.



IMPRESE 2. Tenuta Liliana apre ad azionariato popolare. Parte il crowdfunding

Tenuta Liliana apre il proprio capitale all'azionariato popolare e lo fa con una campagna di crowdfunding sulla piattaforma CrowdFundMe,



società quotata a Piazza Affari. L'ingresso è possibile per tutti coloro che vorranno partecipare al progetto di rigenerazione agricola della cantina guidata da Antonio Intiglietta (presidente di Ge.Fi Gestione Fiere, nella foto) e da sua moglie Liliana Angelillo.

Ogni azionista, con una sottoscrizione libera di almeno 250 euro, potrà partecipare agli utili di esercizio dell'azienda, ottenere uno sconto sull'acquisto delle bottiglie di Tenuta Liliana, prendere parte alla vendita delle 1.000 bottiglie dell'edizione limitata del vino “Ladame” 2021, condividere l'esperienza di visite in cantina e degustazioni, comprese le annate storiche che arricchiranno il patrimonio della tenuta. Nel 2021, la cantina salentina (di nuova realizzazione e ricavata in un'ex cava di tufo) ha prodotto le prime 7mila bottiglie, mentre a partire dal 2025 la produzione sarà limitata a circa 80mila. Dalla fondazione a oggi sono stati piantati 12,5 ettari di vigneto. La share company è composta da 10 partner (anche stranieri), cui se ne aggiungeranno altri 16 entro fine 2022.

NAPOLI. Consorzi uniti per Campania Wine Sustainability: "Insieme possiamo valorizzare meglio la nostra viticoltura"



Due intensissimi giorni all'insegna del vino Campano, 150 produttori, 600 etichette e una forte affluenza di tantissime persone (circa 3000 nella sola prima giornata). Numeri che riassumono e raccontano Campania Wine Sustainability, che si è svolta nei giorni del 22 e 23 maggio a Napoli. Si tratta della prima edizione che ha visto la partecipazione dei cinque Consorzi campani di tutela vino (Sannio Consorzio Tutela Vini, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Consorzio Tutela Vini d'Irpinio, VITICA - Consorzio Tutela Vini Caserta, Consorzio Tutela Vini Salernum Vites) e il consorzio di tutela del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, tutti riuniti in un'unica sede: il Palazzo Reale di Napoli. **In autunno si era svolta una sorta di edizione zero itinerante nei territori dei rispettivi consorzi.** "Campania.Wine" hanno detto gli organizzatori "ha messo insieme l'intero patrimonio vitivinicolo della regione, con le sue diversità, le sue specificità e le sue straordinarie qualità. Insieme possiamo valorizzare in modo efficace il nostro patrimonio agroalimentare".

Per entrambi i giorni è stata prevista una degustazione "walk around" tra i banchi di assaggio all'ombra del suggestivo porticato di Palazzo reale inframezzata da masterclass di approfondimento nella Sala delle Armi del Maschio Angioino sulla produzione vinicola e un forum di dibattito su "Le indicazioni geografiche come patrimonio sostenibile della Campania e il ruolo dei consorzi di tutela", che ha avuto luogo al Teatro di Corte. Cultura, arte e storia in abbinamento con i Fiano di Avellino, Costa d'Amalfi, Falanghina e le altre Doc hanno di certo contribuito al successo di questo avvenimento, così come il suo essere stato inclusivo: erano presenti operatori del settore, professionisti, giornalisti, certo, ma il prezzo assolutamente popolare ha attirato appassionati, semplici curiosi e turisti di passaggio. Non è mancata anche un'attenzione rivolta alla ristorazione in chiusura dell'evento. Attraverso l'assegnazione del riconoscimento "La Campania che ama la Campania" sono state selezionate le migliori carte dei vini dei locali con referenze regionali. – M.T.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Rito '21 ZUCCHI

In Emilia in provincia di Modena nel comprensorio del Lambrusco di Sorbara troviamo l'azienda Zucchi. L'azienda nata negli anni 50 conta oggi circa 10 ettari di vigneto, oggi l'azienda è gestita da Silvia Zucchi insieme ai genitori Davide e Maura. Con Marco Sabellico assaggiamo il Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Rito '21. Dal colore rosa corallo brillante, al naso è intenso, ricco di note floreali di viola e rosa, con note di piccoli frutti di rossi di fragolina selvatica, ribes rosso e ciliegia e note speziato. Al palato è intenso, asciutto, cremoso, elegante, ricco di frutti rossi, sorretto da una fresca vena acida agrumata che dona equilibrio all'assaggio. Ottimo in abbinamento a salumi, carne di maiale, parmigiano reggiano, primi piatti con sughi ricchi e paste ripiene.

Visita il sito: www.vinizucchi.com/

Per guardare la puntata

www.instagram.com/tv/Cd553sGM3W-/

EVENTO. Franciacorta Experience: ecco le prime tappe di Roma e Torino

Al via la Franciacorta Experience: tra giugno e luglio, Gambero Rosso porta alcune delle migliori etichette del territorio a Roma, Torino, Napoli e Lecce. Per ogni tappa è prevista una Masterclass e di una Cena gourmet.

Si parte il 6 giugno dalla Capitale – precisamente dalla sede della Gambero Rosso Academy – dalle 18 con la masterclass di un'ora e mezza in cui sarà degustato il Franciacorta Satèn di Ca' del Bosco, Castello Bonomi, Cola, Cascina Clarabella, Corte Fusia e Vezzoli Giuseppe. Per poi proseguire con una cena gourmet, il cui menu è stato pensato per l'occasione dallo chef Igles Corelli. Ovviamente abbinato ai vini Franciacorta.

Lo stesso format sarà riproposto l'8 giugno a Torino. Appuntamento alle 17.30 al Copernico Torino Garibaldi (sede della Gambero Rosso Academy di Torino) per la degustazione guidata sul tema "Le diverse tipologie di Franciacorta" con le seguenti etichette. A seguire, cena Al Ristoro di Snodo con i vini Franciacorta.

Per maggiori informazioni sulle prime due tappe della Franciacorta Experience gamberorosso.it/franciacorta-experience/

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Marzio Taccetti,

Cesare Pillon, Tiziana Samari

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Vittorio Giannella (cover)

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 31 MAGGIO

❖ UMBRIA IN ANTEPRIMA

varie località: Montefalco, Orvieto, Castiglione del Lago, Torgiano

27 MAGGIO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Masi

Brolo Campofiorin '18

sui canali social

del Gambero Rosso

28 MAGGIO

❖ CANTINE APERTE

in tutta Italia

fino al 29 maggio

movimentoturismovino.it

28 MAGGIO

❖ MOSTRA DEL CHIANTI

Montespertoli (Firenze)

fino al 5 giugno

facebook.com/MostraDelChianti/

28 MAGGIO

❖ TASTE ALTO PIEMONTE

Novara

Castello Visconteo Sforzesco

fino al 30 maggio

tastealtopiemonte.it

29 MAGGIO

❖ STORIE

DI GIOVANI VIGNAIOLI

Francavilla Fontana (Brindisi)

Castello Imperiali

fino al 30 maggio

giovannivignaioli.it

29 MAGGIO

❖ IN VINO REGOLAS

Torno di Feltre (Belluno)

presso Villa Guarnieri

via San Giuseppe, 8

facebook.com/costedelfeltrino/

30 MAGGIO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

La Tordera

Valdobbiadene Rive di Guia

Extra Brut Otreal '21

sui canali social

del Gambero Rosso

30 MAGGIO

❖ ANTEPRIMA

TRASIMENO 2022

Castiglione del Lago

(Perugia)

Palazzo della Corgna

piazza Antonio Gramsci, 1

dalle 10 alle 18

trasimenodoc.it

1 GIUGNO

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Cantolio

Primitivo di Manduria 15

di Mare '20

sui canali social

del Gambero Rosso

4 GIUGNO

❖ LA TERRACOTTA

E IL VINO

Firenze

La Certosa

fino al 5 giugno

terracottaevino.com

5 GIUGNO

❖ VITIGNO ITALIA

Napoli

Castel dell'Ovo

fino al 7 giugno

vitignoitalia.it

6 GIUGNO

❖ LA PRIMA

DELL'ALTA LANGA

Moncalieri (Torino)

Museo Italdesign

altalangadocg.com

7 GIUGNO

❖ LONDON WINE FAIR

digital e live edition

fino al 9 giugno

londonwinefair.com

9 GIUGNO

❖ GARDA WINE STORIES

Lazise (Verona)

fino al 10 giugno

gardadocvino.it

10 GIUGNO

❖ RADICI DEL SUD

Sannicandro di Bari (Bari)

Castello

fino al 13 giugno

radicidelsud.it

Le grandi cantine della Toscana



LOC. VALLENUOVA | S.DA PROV.LE 9 DI PIEVASCIATA, 28 | 53019 CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)
WWW.TOLAINI.IT | 0577 356972

Tenuta Tolaini è situata nel prestigioso comune di Castelnuovo Berardenga, un'area a sud del Chianti Classico che si caratterizza per l'eleganza e la longevità che riesce ad imprimere ai propri vini. Quando nel 1956 il giovane Pier Luigi Tolaini decise di lasciare la sua Toscana per il Nord America, custodiva il sogno di tornare in Italia per produrre un grande vino dalle sue terre native. Nel 1998 tornò in Toscana e iniziò a cercare il luogo ideale per realizzare il progetto che custodiva da 40 anni. Nel cuore di Castelnuovo Berardenga scoprì un anfiteatro naturale nelle aree di Montebello e Vallenuova ed intuì da subito come gli incredibili gradienti di altitudine e composizione dei suoli, conferissero un potenziale enorme alla terra che aveva acquistato nell'ottica di produrre grandi vini come lui voleva. Dopo la scomparsa di Pier Luigi, nell'Aprile 2020, ha preso la guida dell'azienda la figlia Lia.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Al Passo '17

Limpido, rosso rubino brillante con unghia tendente al granato in seguito all'affinamento. Pulito con aromi di frutti rossi, liquirizia e vaniglia, note speziate di pepe nero. Buon corpo con tannini abbastanza morbidi, aromi di frutta matura, vaniglia e liquirizia con retrogusto ricco e speziato. Spettacolare con la pasta al forno.

Chianti Cl. Vallenuova '18

Questo vino sensuale presenta note di ciliegia rossa, amarena, tabacco, spezie e liquirizia. I tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto evidenziano un buon grado di maturazione delle uve. Il finale è lungo e succoso. Perfetto in abbinamento a tutto pasto, si sposa egregiamente con la maggior parte dei piatti toscani ed italiani.



Picconero '15

Pulito con aromi intensi di frutta rossa, peperone, liquirizia e vaniglia. Struttura complessa con tannini morbidi e rotondi, aromi di mora, lampone e un retrogusto ricco di frutti rossi, vaniglia e note balsamiche. Ottimo con carne rossa grigliata e selvaggina.°C.



VINI RARI

TRENTO BRUT NATURE DÈKATOS RIS. 2011 – Roeno

LA VIGNA La cantina Roeno si trova a Brentino Belluno, un piccolo paese in provincia di Verona, ma vicinissima al Trentino. È una vera e propria terra di confine, segnata dalla Doc Valdadige e dalla (nata di recente) Doc Terra dei Forti. La vicinanza con le vigne del Trentodoc ha però ispirato, agli inizi del Duemila, la nascita di un grande metodo classico. Da un piccolo vigneto e da sole uve chardonnay è così che nasce Dèkatos, bollicina di montagna le cui uve maturano a circa 500 metri d'altitudine.

LA PERSONA Dare grande valore al territorio in cui operano, darne valore attraverso i vini. È successo con i vini della Valdadige - che escono sotto il segno di Roeno, la casa madre - è successo con quelli di Von Blumen, piccola realtà di Salorno, in provincia di Bolzano. Ma ora Cristina, Roberta e Giuseppe Fugatti ripongono tutta la loro passione e i loro sforzi su un grande Metodo Classico. Con la complicità dell'enologo Mirko Maccani eccoci di fronte a un Trento di indubbio valore, il cui nome nasce in un viaggio in Grecia e ne determina alcune caratteristiche, a partire dalla permanenza sui lieviti, di oltre 10 anni. Vero figlio della visione della famiglia Fugatti vuole rappresentare la summa di tante grandi bottiglie assaggiate insieme.

IL VINO Soave, leggiadro, elegante, freschissimo, fragrante, persistente. Potremmo andare ancora avanti, ma la chiave di lettura di questo grande Metodo Classico è chiara. Siamo davanti a un capolavoro della spumantistica italiana, vino di rara finezza. La vinificazione avviene per il 90% in acciaio e 10% in tonneaux. Viene eseguito il remuage manuale e dopo una permanenza sui lieviti di almeno 120 mesi avviene la sboccatura senza l'aggiunta della liqueur d'expédition. È ottenuto unicamente da uve chardonnay e, grazie alla lunghissima permanenza sui lieviti, regala complessità, pienezza, carattere. Il naso è esplosivo tra note di pasticceria e spezie dolci che non offuscano però la parte primaria tutta giocata su fiori bianchi e scorza d'agrume. La bocca è avvolgente, la carbonica cremosa, l'acidità dosata e ben integrata alla materia. Finale di grande pulizia e vena sapida a chiudere il sorso. Un fuoriclasse.



La scheda

abbinamento **tempura di gamberi rossi**

valutazione in centesimi **96/100**

degustato il 03/05/2022

tipologia **Spumante Bianco**

denominazione **Trento**

regione **Trentino**

alcol **12,50%**

longevità **2022 - 2033**

prezzo **€ 48,00**

produzione **1.500 bottiglie**

vitigni **Chardonnay 100%**



VINI RARI

OP PINOT NERO METODO CLASSICO DOSAGE ZÉRO OBLIO 2011 Bertè & Cordini - Francesco Montagna

LA VIGNA C'è un motivo molto semplice che ha portato, per tanti anni, le più grandi case spumantistiche italiane a fare shopping in Valle Versa. Qui le uve di pinot nero hanno una marcia in più. Abbinano freschezza gustativa, salinità e struttura. Siamo in Lombardia, Oltrepò Pavese, in provincia di Pavia. Oltrepassato il fiume Po, si comincia a salire sulle colline interamente vitate. La Valle Versa segna il confine orientale dell'Oltrepò, le uve per questa cuvée provengono da diverse parcelle di proprietà tra i 250 e i 450 metri di quota. La maturazione fenolica è perfetta, l'acidità spiccata, ph bassi, alcol bilanciato e verve minerale.

LA PERSONA Il Metodo Classico è il pallino di Matteo Bertè, classe 1985. "Mio papà e mio zio già realizzavano le basi per la Berlucchi negli anni '70, abbiamo ripreso il lavoro nel 2006. Io ho iniziato a mettere le mani dalla vendemmia 2007. Oggi produciamo 20mila bottiglie di Metodo Classico, tutte non dosate". Matteo si è formato all'Università di Piacenza, ha fatto tante esperienze all'estero: Montpellier e Bordeaux, Valenza e Santiago del Cile, dove ha conosciuto la moglie. E' rientrato alla base, la cantina è a Broni, per mettersi in gioco. Obiettivo? Imprimere un cambio di passo alla cantina di famiglia, fondata nel 1895.

IL VINO Scossa. Quando è in grande forma la Valle Versa si presenta così nei nostri appunti. Più che una scossa, un brivido elettrico che si raggiunge con un particolare punto di equilibrio tra freschezza gustativa, sapidità e struttura. E qui la struttura, non manca. Parte maturo, ricco, ampio su toni cremosi di lamponi, brioche e sottofondo balsamico. La bocca mette il turbo, tratteggiando una trama complessa, articolata, piacevolissima. C'è tutta la tensione della Valle Versa e un affondo netto e saporito.



La scheda

abbinamento **diaframma
alla griglia / saltimbocca
alla romana**

valutazione in centesimi **94/100**
degustato il 11/04/2022

tipologia **Spumante Bianco**
denominazione **Oltrepò Pavese**

M. Cl. Pinot Nero
regione **Lombardia**

alcol **12,50%**

longevità **2022 - 2032**

prezzo **€ 38,00**

produzione **1.000 bottiglie**
vitigni **Pinot nero 100%**



PARITÀ DI GENERE

ROBERTA ANTONIOLI – Roberta Antonioli Studio Pr

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

Nessuno per la verità per quanto riguarda il mio percorso; la mia professione si è sempre svolta in contesti prevalentemente femminili, ho avuto 3 mentore donna, attualmente la mia agenzia è composta da solo donne e tengo anche a precisare che i miei principali clienti sono sempre stati rappresentati da manager donne di grande spessore umano e professionale.

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

Da sempre, anche ben prima del Covid, ha prevalso in agenzia la possibilità di lavorare anche in smart working; per le mamme soprattutto è un enorme vantaggio, per coloro che vivono fuori Milano anche, per chi è indipendente una libertà di scelta importante. Poi ci si ritrova sempre tre giorni alla settimana per condividere e lavorare in maniera più ravvicinata, la nostra professione lo richiede.

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

Si tratta a mio avviso di processi lentissimi, credo che il problema centrale sia quello di permettere alle donne di affrontare la maternità, il post maternità con maggiore serenità e vivere le proprie chance professionali con maggiore certezza.

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

È un problema culturale, che produciamo inconsapevolmente anche noi donne, nel non sapere educare e crescere i figli maschi nei confronti della contemporaneità e dei rapporti con il genere femminile, e le figlie femmine attraverso il valore primario del lavoro e dell'indipendenza economica. Saranno le generazioni future a godere dell'enorme lavoro che viene fatto oggi, ma oggi non può essere percepito. Ci rendiamo conto nel presente



di quello che fu fatto dal movimento femminista alla fine degli anni '60 e degli enormi passi avanti che questo ha prodotto, allo stesso modo, saranno le generazioni future a godere dei risultati delle battaglie odierne, sono processi normali.

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

Anni fa, per un nostro cliente premiammo un eccellente figura manageriale femminile che peraltro, dopo qualche anno, divenne ministro: nel suo discorso durante la premiazione, pur prendendosi i dovuti meriti, disse molto chiaramente che, malgrado le sue indubbie capacità, senza l'aiuto del padre, imprenditore di spicco, ben difficilmente avrebbe fatto carriera e si sarebbe trovata nel ruolo di prestigio che stava allora ricoprendo, questo per un fattore centrale appartenente alla nostra cultura, ovvero l'assenza di meritocrazia attuata troppo spesso nei confronti del genere femminile. Fu una testimonianza di grande verità, onestà e trasparenza.



📷 Vuoi saperne di più?

Il gusto della birra Naturale.

Prodotta con l'originale Felsquellwasser®



Krombacher



GAMBERO ROSSO®

Extravergine Tour

I protagonisti della nuova guida

OLI D'ITALIA **2022**

SETTIMANE DELL'EXTRAVERGINE

nei ristoranti/gastronomie/enoteche
con assaggi di una selezione di oli delle aziende aderenti

Scopri [i produttori e gli oli aderenti al Tour](#)

EVENTI DI DEGUSTAZIONE FINALI

degli oli delle aziende aderenti al tour
nelle città di TORINO, MILANO, ROMA,
NAPOLI, LECCE, PALERMO

Partecipa [all'evento](#)

LA CANTINA SI RACCONTA/Florio



LE TANTE ANIME DEL MARSALA

Il Marsala non esiste. Esistono i Marsala. Nasce da questa consapevolezza la nuova linea Florio: un ventaglio di 10 prodotti che copre altrettante espressioni del Marsala. Si va dalla base della piramide al vertice, ovvero dalle tipologie introduttive, prodotte in un più ampio numero di bottiglie (Classic e Premium), fino ai pezzi da collezione, in edizione ultra-limitata (Exclusive). Un percorso anche temporale: dal presente al passato sulla linea del tempo, cioè dal Marsala Superiore del 2017 fino al rarissimo Marsala Superiore Riserva del 1994. E non è finita. Perché il Marsala Florio si muove anche lungo la linea che lo separa dal mare, ovvero la distanza che le botti hanno avuto, nel corso della loro storia, da quello che è l'elemento naturale preponderante sulle complesse dinamiche di affinamento: il punto più vicino è di 95 metri, quello più lontano 175,5 metri.

LE ETICHETTE NARRANTI

Il racconto di queste 10 sfumature di Marsala, oltre che al

contenuto della bottiglia, è affidato anche alle etichette che – attraverso un look and feel di fortissima riconoscibilità – diventano narranti.

In un'unica bottiglia, quindi, si può leggere tutta la storia del vino che contiene: dall'anno della fortificazione, ribattezzata da Florio "l'anno dell'innamora-mento" (quando avviene la nascita del Marsala con l'addizione di alcool) agli anni di affinamento; dal numero di bottiglia (ogni espressione è un'edizione limitata) all'Angel's share, ovvero la cosiddetta "quota dell'Angelo", la quantità di Marsala che evapora nei cieli durante l'affinamento e che diventa un prezioso strumento a servizio dell'enologo. Da una parte, quindi, ogni Marsala è frutto di una scelta enologica precisa, dettata da fattori tecnici e organolettici, dall'altra, è solo con la degustazione che il Marsala raggiunge il suo scopo finale: farsi conoscere nella sua infinita possibilità di combinazioni, tempi, modi e occasioni, ciascuna altrettanto unica e irripetibile.



L'ENOLOGIA DELL'ASCOLTO

Fondate nel 1833 da Vincenzo Florio, le Cantine Florio di Marsala, con le loro alte navate e il pavimento in battuto di tufo, sono da sempre avvolte dall'energia dei venti e lambite dal mare. Negli oltre 22mila metri di superficie su cui sorge una vera e propria "foresta di legni" (3mila botti contenenti 5,5 milioni di litri di marsala), ogni ambiente racconta un'arte diversa e soprattutto una complicità differente con il mare: avvicinandosi all'acqua la temperatura diminuisce, mentre l'umidità salmastra aumenta e i Marsala si arricchiscono di sentori di alga e di sapidità. All'enologo Tommaso Maggio il compito di saper "dosare" in modo sapiente spazio, tempo e ossigeno, grazie a quella che egli stesso definisce l'eno-logia dell'ascolto: una "navigazione" quotidiana fatto di assaggi, esperimenti, ripensamenti per arrivare ad un vino futuro che ridefinisce sé stesso anno dopo anno.

❖ Cantine Florio - Marsala - Trapani - via Vincenzo Florio, 1 - duca.it

CONSUMI. Il futuro delle bollicine in tempi di crisi. L'analisi Wine intelligence



foto rawpixel.com/freepik

Nel biennio pandemico 2020/2021, sorprendentemente, gli spumanti hanno sofferto solo nel primo anno di restrizioni, contravvenendo a quanto accaduto in altri periodi di crisi economica, come il 2000 o il 2008/09, caratterizzati da una scarsa propensione al consumo di bollicine che determinò perdite sul lungo periodo. E questo straordinario rimbalzo e il recupero del 2021, soprattutto dello Champagne (che, con un +20%, è andato oltre il pre-crisi), è accompagnato da un recente trend nei principali mercati del vino mondiale: l'aumento della distanza tra spumanti e vini fermi. Nel 2021, secondo dati Wine intelligence, **negli Usa per la prima volta la quota di consumatori di spumanti under-40 è salita al 50%** del totale per la categoria (25 su 50 milioni di persone). Al contempo, i consumatori under-40 di vini fermi sono al di sotto del 30% sul totale di categoria.

Gli utenti di tale fascia più giovane, nota Wine intelligence, hanno una forte probabilità di diventare consumatori di spumanti ad alta frequenza. Le ragioni sono diverse. I vini fermi sono più legati ai pasti serali, mentre le bollicine abbracciano diversi momenti (brunch, aperitivo, vita notturna) e sono più adatti (a esclusione dei rosati) alle occasioni conviviali. Tra i giovani, inoltre, l'assunzione di alcolici è complessivamente in calo per una crescente attenzione alla dimensione salutisti-

ca dell'alimentazione. E non bisogna trascurare il fatto che i concetti che ruotano attorno ai vini fermi sono più complessi rispetto alla semplicità e all'immediatezza dei messaggi correlati al consumo di spumanti. Bisognerà valutare nel tempo se tale scenario sia un'occasione più per lo Champagne o per il Prosecco. Di fatto, il mercato si sta muovendo in questa direzione, come provano sia il lancio del Prosecco Doc rosato sia gli investimenti di giganti come Lvmh e l'alleanza con l'artista Jay-Z (proprietario del brand Armand de Brignac) sul mercato americano.

Ma gli analisti inglesi pongono un problema. **Come impatterà il caro-vita sugli spumanti, dal momento che i Millennial sono il driver del mercato del futuro?** Sono due gli esiti possibili. Se l'inflazione resterà alta per almeno un anno e la disoccupazione resterà bassa, negli Usa come in altri mercati maturi, un possibile aumento dei salari per i lavoratori più giovani potrebbe tradursi in maggiore disponibilità di risorse economiche per i consumi di bollicine. Diversamente, in caso di aumento della disoccupazione e di calo delle richieste di incrementi salariali, i più giovani avranno meno forza contrattuale e meno disponibilità. In questo caso, per Wine intelligence, si avrebbe una crescita più lenta per gli spumanti e un generale rischio downtrading per l'intero settore dei vini.



CALENDAR 2022/2023

2022

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 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri SUMMER EDITION
04 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri SUMMER EDITION
06 OSLO - Norway	trebicchieri SUMMER EDITION
12 MUNICH - Germany	trebicchieri 2022
14 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2022
20-27 MEDITERRANEAN WINE SEA CLASSIC CRUISE	
23 SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
25 MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
29 AUCKLAND - New Zealand	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
21 MONTREAL - Canada	trebicchieri SUMMER EDITION
23 TORONTO - Canada	trebicchieri SUMMER EDITION

OCTOBER

15-16 ROME - Italy	trebicchieri 2023 premiere
25 TOKYO - Japan	trebicchieri 2023
SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow

NOVEMBER

13-20 USA/CARIBBEAN	WINE SEA WORLD CRUISE
22 SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow

2023

FEBRUARY

23 LONDON - U.K.	trebicchieri 2023
------------------	-------------------

MARCH

01 LOS ANGELES - USA	trebicchieri 2023
03 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri 2023
08 CHICAGO - USA	trebicchieri 2023
10 NEW YORK - USA	trebicchieri 2023

DATES TO SHOW UP

HONG KONG - China	trebicchieri
BEIJING - China	trebicchieri
SHANGHAI - China	trebicchieri

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GAMBERO ROSSO®

BENI DI
BATASIOLO



Alla **Scoperta**
dell'innovazione
in cucina

LA PROSSIMA CENA DEGUSTAZIONE

8 giugno 2022 | GIULIA RESTAURANT

Lungotevere dei Tebaldi, 4/4a | Roma

☎ 06 9555 2086 | ✉ info@giuliarestaurant.it

Gli altri appuntamenti:

13
OTTOBRE
LE CICALI
IN CITTÀ
Genova

18
OTTOBRE
SINE
BY DI PINTO
Milano

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati
Info e menu: www.gamberorosso.it/batasiolo-tour/

IL MIO EXPORT

ANDREA PIEROPAN – Pieropan

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

Per noi l'Italia rimane un mercato importante, in quanto vale il 35% delle vendite totali; se non sei forte a casa, non puoi esserlo all'estero. Siamo comunque presenti in più di 50 Stati in tutto il mondo: i nostri mercati più importanti sono Uk, Usa, Canada e Norvegia.

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

Se guardiamo al nostro fatturato, siamo cresciuti del 20% dal livello pre lockdown. Quello che abbiamo notato, confermato anche dai nostri importatori nei mercati principali, è un aumento del consumo dei vini di fascia premium, essendosi spostato il consumo verso enoteche ed e-commerce. Negli ultimi sei mesi, poi, le aperture e il ritorno del canale Horeca hanno riportato in breve tempo le vendite anche di questo comparto ai livelli pre-covid.



3 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

La pandemia ha rivelato la debolezza di alcune parti del sistema vino. Da un lato il comparto produttivo che per sua natura non può permettersi di fermarsi, perché la natura non si ferma. Dall'altro il comparto eventi che non ha solo subito uno stop ma lo stesso ha fatto sì che fosse soggetto a un forte ridimensionamento. Nel prossimo futuro ciascun interprete dovrà calibrare al meglio le proprie azioni, che non necessariamente saranno quelle di prima. Le scelte dovranno essere mirate e strategiche per non disperdere energie e risorse. Abbiamo imparato che si possono fare cose molto efficaci con budget più piccoli se sai dove mirare.

4 Come va con la burocrazia?

La situazione è e rimane molto pesante da gestire. Da poco faccio parte anche del Consiglio della Fivi e la nostra associazione nasce anche per aiutare lo snellimento della burocrazia, che è un carico importante per le piccole aziende. In questo momento siamo in una situazione dove non vi è un distinguo tra i produttori che seguono tutta la filiera di produzione e tutti gli altri. E questo crea sperequazione nel sistema.

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

Sono due anni che viaggiamo molto poco. In questo periodo mi capita di fare delle "cene col produttore" con i nostri clienti giapponesi. Ci colleghiamo con una piattaforma digitale, a quasi 8 ore di distanza: loro sono a cena in ristoranti molto belli e io seduto in ufficio. Fa sorridere, ma nello stesso tempo siamo stati fortunati ad avere queste opportunità per continuare a fare il nostro lavoro.

GLOBAL SUMMIT SULLA SOSTENIBILITÀ: IL GAMBERO ROSSO CHIAMA A RAPPORTO IL MONDO AGROALIMENTARE

▲ a cura di Loredana Sottile - foto di Vittorio Giannella



Dallo standard nazionale del vino ai sistemi di autocertificazione del food; dall'accordo tra Fs e Coldiretti per una movimentazione delle merci sostenibile al programma per le Pmi della Direzione Agribusiness Intesa Sanpaolo: sono tanti i temi emersi durante il convegno. Il presidente Gr Paolo Cuccia: "Certificare è un'opportunità per crescere"



Cos'è la sostenibilità? In un momento storico in cui questa parola appare come sinonimo di tutto e, quindi, identificativa di niente, è bene provare a renderla un fatto concreto. Un fatto costituito da persone, incontri, confronti, ma anche e soprattutto azioni. Nasce così, da questa voglia di fare, il Global Summit sulla sostenibilità, organizzato dalla Fondazione Gambero Rosso, che si è svolto a Villa Necchi (Milano) lo scorso 23 maggio e che ha visto 25 relatori confrontarsi nel convegno "La Sostenibilità fattore di crescita delle aziende del settore agro-alimentare". Quattro i tavoli tematici che si sono succeduti per parlare di certificazione, esperienze di impresa, servizi alle aziende e scenari nazionali futuri. Il tutto in una visione inclusiva che ha messo insieme le associazioni (da Coldiretti a Equalitas), il mondo bancario e finanziario (da Intesa Sanpaolo a Ismea), la politica (la ministra per le Pari Opportunità Elena Bonetti, il sottosegretario alle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio e l'assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia Fabio Rolfi) e soprattutto le imprese ([vedi articolo di spalla a pag. 25](#)). Perché se è vero che la sostenibilità è un continuo percorso verso il futuro, è anche vero che si tratta di un percorso da fare tutti insieme.

"Oggi la parola sostenibilità va molto di moda soprattutto nei talk show politici. Ma io credo che oggi le nostre imprese agroalimentari stiano facendo un percorso virtuoso, con la politica che prova a rincorrerle. In particolare il vino, grazie alla collaborazione tra aziende e istituzioni, ha tracciato la strada e, grazie al nuovo Standard nazionale, l'Italia ha anticipato tutti gli altri Paesi europei".

Gian Marco Centinaio,
sottosegretario alle Politiche Agricole

L'IMPEGNO DEL GAMBERO ROSSO E IL LAVORO CON EQUALITAS PER IL VINO

Il Gambero Rosso, in questo senso, si è messo in cammino già da tempo. Era il 2013 quando convocò il primo Forum della Sostenibilità, durante il quale furono messi sul tavolo oltre 50 progetti, con l'obiettivo di trovare una sintesi tra tutti per arrivare ad uno valido per tutti. L'anno successivo arrivava il Primo Rapporto Sostenibilità del Vino che ha portato alla nascita di Equalitas, società fondata da Federdoc, Csqc Certificazioni, Valoritalia, Fondazione Gambero Rosso e 3A Vino, che è proprietaria dello Standard per la certificazio- >>

» ne della sostenibilità in ambito vitivinicolo. E oggi, che la sostenibilità è diventata un trending topic e che il Mipaaf - a partire dall'esperienza di Equalitas - ha approvato lo [standard unico per la certificazione del vino](#), era doveroso proseguire su quella strada, allargando la platea, fino ad arrivare al Global Summit di Milano.

“Perché siamo qui?” ha esordito il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia**, nell'introdurre i lavori “Perché il Gambero Rosso si è sempre occupato di qualità. Con il mondo del vino abbiamo iniziato delle riflessioni otto anni fa rispetto ad una domanda di prodotti sostenibili già esistente. Allora eravamo scettici e preoccupati che questo potesse portare delle nuove incombenze. Oggi, invece, sappiamo che si tratta di un'opportunità, oltre che una necessità sempre più pressante. Da qui l'esigenza di certificarla”.

“Da quando sono state poste le basi per la nascita di Equalitas” ha ribadito il presidente Equalitas **Riccardo Ricci Curbastro** “molta strada è stata fatta, fino ad arrivare ad uno standard nazionale del vino che guarda lontano. Ma soprattutto si è creata una cultura della sostenibilità da estendere anche ad altri settori: una strada imboccata perché i produttori e i consumatori ce lo chiedevano. Una strada che continueremo a percorrere ponendoci di volta in volta sempre nuove domande, a cui rispondere con la sensibilità che abbiamo sviluppato in questi anni”.

LA SURVEY DELLA DIREZIONE AGRIBUSINESS INTESA SANPAOLO

A dimostrazione di come la sostenibilità sia oggi ritenuta estremamente importante anche da un punto di vista creditizio e finanziario il main partner del Global Summit è stata



Il presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia con il presidente di Equalitas Riccardo Ricci Curbastro (in alto) e con Anna Roscio (in basso), executive director sales&marketing imprese di Intesa Sanpaolo

“La sfida che abbiamo davanti a noi è chiara: costruire uno sviluppo sostenibile, resiliente, inclusivo e che apra la prospettiva del tempo in avanti soprattutto per le nuove generazioni. Per questo motivo, la parità di genere va promossa come leva di sviluppo e di investimento, come abbiamo scelto di fare con il Pnrr, dove la parità è asse trasversale e strategico dell'intero Piano, con la riforma del Family Act entrata in vigore come legge dello Stato il 12 maggio scorso e con la prima Strategia nazionale per la parità di genere”.

Elena Bonetti, ministra
per le Pari Opportunità e la Famiglia

Intesa Sanpaolo.

“Grazie al Pnrr che incentiva il processo trasformativo, per le imprese agroalimentari si apre una stagione importante” ha annunciato **Anna Roscio** executive director sales&marketing imprese di Intesa Sanpaolo “Il nostro compito, come sistema bancario, è fare in modo che alle aziende arrivino le giuste informazioni e che anche quelle più piccole percepiscano la sostenibilità come un elemento competitivo di crescita”. L'impegno di Intesa Sanpaolo in ambito sostenibile si è concretizzato lo scorso »

GI-Group, l'impegno per un lavoro sostenibile

Da 24 anni, GI-Group supporta lo sviluppo del mercato del lavoro, creando valore sociale ed economico sostenibile, promuovendo una cultura positiva del lavoro e contribuendo a cambiare la vita delle persone. Perché non c'è sostenibilità senza il benessere di chi lavora. Al Global Summit, **Michele Villa**, division business senior director del Gruppo, ha spiegato come la priorità sia dare competenze alle persone per renderli attivi durante la loro vita lavorativa. “Essere attivi significa essere sostenibile” ha detto “A partire dalle donne, che durante la pandemia hanno pagato il prezzo più alto. Per questo e proprio per loro, abbiamo studiato le posizioni che oggi mancano, abbiamo deciso di pagare dei corsi di formazione e offerto subito dei contratti a tempo indeterminato. Vedremo se il mercato sarà ricettivo”. Infine, sempre in ottica sostenibile GI Group ha investito nei cosiddetti training hub: 5 spazi virtuali aperti nelle periferie per offrire competenze in linea con le esigenze lavorative.

Le testimonianze del mondo produttivo



Il vigneto rappresenta un'importante riserva di biodiversità. È su questa consapevolezza che il Consorzio Franciacorta si impegna ad incentivare una viticoltura capace di tendere all'equilibrio con l'ambiente. Convergere verso sistemi di produzione sostenibili e fare viticoltura rispettosa dell'ambiente è la direzione che ha spinto la Franciacorta a dotarsi di uno strumento di controllo per misurare le emissioni di gas serra, originate dalle attività vitivinicole, come Ita.Ca®; oltre a collaborare con le università di Brescia, Milano per sviluppare ricerche volte ad approfondire la "biodiversità funzionale" nel vigneto.

– **Silvano Brescianini**, presidente Consorzio Franciacorta



Perché un'azienda sceglie di essere sostenibile? Lo fa per crescere, certo, ma lo fa soprattutto per sopravvivere. Lo fa per la reputation, per il mercato, per avere accesso a strumenti finanziari. Ma soprattutto perché l'obiettivo è sempre uno: ridurre i costi e ottimizzare i risultati. Come? Efficientando i processi produttivi, riutilizzando al massimo le materie prime, usando il più possibile la tecnologia. Ma questo risultato non lo si può raggiungere senza una vera integrazione di filiera. Bisogna infatti sapere cosa succede a monte e valle, soprattutto nel settore agroalimentare. Ed è quello che facciamo noi, come Inalca, partendo dagli animali e dagli allevatori.

Quest'anno, grazie a questo lavoro, siamo arrivati al nostro settimo bilancio di sostenibilità: non un semplice documento da esibire sul sito, ma una fotografia del rinnovamento in atto, per darci gli obiettivi futuri.

– **Luigi Scordamaglia**, ad Inalca e Filiera Italia



Per noi piccoli è più facile essere sostenibili. In particolare, nel nostro caso, possiamo dire di essere stati biologici dall'inizio, e di aver introdotto il fotovoltaico, quando ancora nessuno ne parlava. Credo che oggi la sostenibilità sia un po' come l'Haccp di vent'anni fa: quando ce lo imposero ci sembrava solo una scocciatura in più. Solo dopo di accorgemmo che era un'opportunità per crescere. Oggi i principi di sostenibilità fanno proprio questo: non ci impongono nulla, ma ci indicano la strada per crescere nel modo migliore.

– **Roberto Vezzoso**, titolare azienda agricola Mariangela Prunotto



In ottica ambientale, Zignago Vetro è riuscita a superare i target prefissati: la produzione di contenitori effettuata utilizzando vetro da riciclo rinveniente dalla raccolta post-consumo ha raggiunto quasi il 50%; la quantità di energia utilizzata per produrre ogni tonnellata di vetro è diminuita in un solo anno di ben il -3% e il Gruppo si è prefissato un obiettivo strategico di ridurre entro il 2030 di un ulteriore -15%; contemporaneamente la quota di energia elettrica derivante da fonti rinnovabili è stata aumentata, arrivando a sfiorare il 45% del totale.

– **Michele Pezza**, direttore operativo Italia Zignago Vetro



Da oltre 10 anni la nostra azienda ha inserito tra le proprie priorità quella di aumentare l'efficienza dei processi produttivi con una contestuale riduzione del proprio impatto ambientale. Quello che ritengo uno dei risultati di maggior successo per l'azienda è la sensibile riduzione dei consumi idrici lungo varie fasi del processo produttivo mediante ammodernamenti tecnologici, monitoraggi ed azioni specifiche. Dall'eliminazione dell'uso delle acque per il raffreddamento all'avvio di un sistema di recupero delle condense e delle acque di lavaggio. Il tutto per migliorare, anno dopo anno, le nostre performance.

– **Guglielmo Auricchio**, export manager Gennaro Auricchio



Garantire la sostenibilità della filiera attraverso un modello di business che abbia un impatto positivo sulle persone e sull'ambiente è diventato una responsabilità che nessuna azienda può trascurare. Il settore del caffè ne è consapevole. Credo che l'impresa sia l'unico soggetto economico che può favorire veramente il cambiamento. Con tale consapevolezza la nostra idea di impresa è quella della stakeholder company, dove tutti sono portatori di interesse e dove il profitto diventa un mezzo, e non un fine, per raggiungere uno scopo socio-economico. Un approccio che si applica a tutti i punti nodali nella filiera e che si traduce in sostenibilità economica, sociale, ambientale dalla pianta alla tazzina.

– **Andrea Illy**, presidente illycaffè

"La sostenibilità ambientale è una grande sfida per il sistema agroalimentare lombardo, anche in ottica di promozione dei prodotti. Va declinata seguendo una logica che favorisca le imprese e le accompagni nella transizione, non in chiave ideologica attraverso divieti e imposizioni".

Fabio Rolfi, assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia



Gli interventi al Global Summit di Massimiliano Cattozzi, executive director Agribusiness Intesa Sanpaolo e, in basso, di Stefania Trenti, Head of Industry Research Direzione Studi e Ricerche Intesa Sanpaolo

» anno con l'istituzione della Direzione Agribusiness che opera all'interno della Divisione Banca dei Territori. Secondo una survey condotta dalla stessa Banca presso la rete delle proprie filiali, per sostenere la crescita dell'agroalimentare italiano, soprattutto in contesto difficile come quello attuale (tra guerra, rincari e mancanza di materie come vetro e capsule) occorrerà puntare su un mix articolato di priorità. "Ai primi posti tra gli interventi strategici" ha rivelato **Stefania Trenti**, Head of Industry Research Direzione Studi e Ricerche Intesa Sanpaolo "spiccano l'intensificazione dei rapporti di filiera, il potenziamento delle esportazioni, gli investimenti in capitale umano, la necessità di un ricambio generazionale (oggi

solo l'8% delle aziende agricole italiane è gestito da under 40) e gli investimenti in ottica green e digitale. Inoltre, secondo le stime su un campione di imprese della filiera, le aziende che hanno investito nel biologico hanno realizzato un maggior incremento di Ebitda (+29%) rispetto alle tradizionali".

"Innovazione, transizione ecologica e digitale sono le attuali sfide", ha detto al convegno **Massimiliano Cattozzi**, executive director Agribusiness Intesa Sanpaolo. "Per un settore sempre dipendente dalle materie prime, l'unica certezza è rappresentata dagli investimenti. In questo percorso Intesa Sanpaolo c'è, con diverse azioni. Come Direzione Agribusiness nell'arco del Piano d'Impresa 2022-2025 mettiamo a disposizione delle piccole »

A che punto è la certificazione del food?

Se per il vino l'esperienza di Equalitas ha portato allo Standard nazionale, approvato lo scorso marzo dal Mipaaf, per l'agroalimentare il percorso è ancora all'inizio. E il Gambero Rosso vuole esserci per promuovere, sostenere e accompagnare le aziende eccellenti nei percorsi di sviluppi sostenibili. Infatti, le imprese della guida Top Italian Food sono state coinvolte nel sistema di autovalutazione nato in collaborazione con Santa Chiara Next, società benefit spin-off dell'Università di Siena. Per questa prima edizione, sono state 47 quelle che hanno avuto un punteggio positivo di sostenibilità e che, sono state annunciate proprio a Milano.

"Abbiamo creato una piattaforma di autovalutazione, in modo che le aziende possano capire quanto siano allineate" ha spiegato il presidente di Santa Chiara Next **Angelo Riccaboni** "Non è una pagella, ma uno strumento utile per il futuro: se non inizie-

remo a porci delle domande, difficilmente avremo delle risposte".

Sugli indici di sostenibilità del food è intervenuto anche **Jacopo Schettini** di Standard Ethics (società nata nel 2004 per promuovere principi di sostenibilità e governance dell'Ue) per presentare il Food&Beverage Sustainability Italian Benchmark, un'analisi che ha analizzato 50 principali aziende dell'industria alimentare italiana, fino a selezionare le 30 più virtuose (da Ferrero a IllyCaffè, da Campari a Barilla): "Il rapporto ci mostra un livello ottimo raggiunto sulla qualità del prodotto e una discreta consapevolezza sulla sostenibilità ambientale, mentre emerge una certa difficoltà per il raggiungimento della parità di genere nel board e nel tracciamento del codice dei fornitori. La sfida, quindi" ha concluso Schettini "è accrescere la cultura della sostenibilità nell'interesse delle nuove generazioni".



Donatella Cinelli Colombini

www.cinellicolombini.it





CANTOLIO

Un gusto intenso proveniente da calde estati e
fresche brezze marine dove, tra sabbia e rocce calcaree,
antiche radici respirano aria mediterranea.





Dall'alto: Lorenzo Radice (FS), Ettore Prandini (Coldiretti) e Fabrizio Failli (Ismea)

» e medie imprese 8 miliardi di euro di nuovo credito a medio e lungo termine con una particolare attenzione ai criteri della sostenibilità e della circular economy».

LA CRESCITA DEL TRASPORTO FERROVIARIO SOSTENIBILE NEL FOOD&BEVERAGE

Anche Ferrovie dello Stato nel Piano industriale 2022-2031, con investimenti per oltre 190 miliardi, ha inserito la sostenibilità tra i principali driver di sviluppo, in linea con il Green Deal Europeo e l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

“Entro il 2040” ha annunciato al convegno **Lorenzo Radice** Responsabile Sostenibilità Ferrovie dello Stato Italiane “FS vuole raggiungere la carbon neutrality attraverso treni sempre più ecologici, la riduzione dei consumi di energia, l'elettificazione di centinaia di chilometri di rete ferroviaria. Senza dimenticare l'autoproduzione di energia”.

Di pari passo allo spostamento delle persone, va quello delle merci. **Con l'instabilità del contesto internazionale, infatti, le aziende che si affidano al trasporto su ferro possono contare sulla continuità del servizio, sull'alta capacità e sulla capillarità della rete ferroviaria.** Il Gruppo sta, quindi, lavorando per aumentare la competitività e centrare gli obiettivi posti dall'Agenda Onu 2030: aumentare la quota dell'11% di merci che attualmente viaggia su ferro e raggiungere il 30% come richiesto dall'Europa. “Nel settore food&beverage” ha sottolineato Radice “la stabilità delle supply chain è essenziale perché significa sicurezza delle forniture. Il trasporto di grandi volumi su lunghe distanze presenta notevoli vantaggi economici, mentre le risorse vengono preservate: un treno, infatti, trasporta l'equivalente di 40 camion su rotaia. Questo spiega perché sempre più operatori stanno op-

tando per il trasporto combinato, in uno scenario caratterizzato da tensioni e difficoltà dovute alla carenza di autisti e all'aumento dei prezzi dei carburanti”. Nel primo quadrimestre del 2022 FS ha movimentato 240mila tonnellate di merci, tra cui cereali, conserve, zucchero, acqua minerale, succhi di frutta, bibite e birre per importanti marchi.

Proprio **il rafforzamento del ruolo della ferrovia come infrastruttura logistica strumentale e funzionale allo sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare è tra gli obiettivi contenuti nell'accordo** quadro di collaborazione firmato da FS e Coldiretti. Attraverso l'intesa viene condiviso un approccio più ecologico dell'uso del suolo e delle aree attigue alle ferrovie. Tale visione si concretizza, per esempio, nell'ospitare i mercati contadini di Campagna Amica o nella realizzazione di impianti per la produzione di energia rinnovabile.

DALL'ESSERE SOSTENIBILI A SAPERLO COMUNICARE

E proprio da Coldiretti, con il presidente **Ettore Prandini**, è emerso una riflessione importante: ripartire da cultura e conoscenza: “Io sono convinto che la sostenibilità riguardi anche la ricerca” ha sottolineato Prandini “Una ricerca finalizzata alla raccolta di nuovi dati. Dati che, poi, a loro volta, devono essere trasformati in informazioni, utili sia per il tracciamento, sia per la comunicazione ai consumatori. Ciò che mi preoccupa, a tal proposito, è la miopia dell'Europa. Penso al tema della blockchain che vede Cina e Usa in prima linea con le loro piattaforme, mentre l'Europa sta a guardare”.

Essere sostenibili e saperlo comunicare, insomma. Come ha ribadito anche **Fabrizio Failli** della direzione Servizi per le imprese Ismea “Il ruolo delle istituzioni è di rendere questo messaggio sempre più invasivo perché siamo consapevoli del ruolo imprescindibile che la sostenibilità ha in termini di competitività, oltre all'inestimabile beneficio per i territori e le nostre comunità. Ben vengano, quindi, occasioni come il Global Summit, perché se sapremo spiegare e divulgare gli aspetti sociali, ambientali, economici e culturali della sostenibilità, consentiremo ai consumatori di essere più consapevoli delle proprie scelte, di cogliere il valore etico del cibo, anche in termini di sfruttamento delle risorse”.

È questo, quindi, il prossimo passo da compiere. Quello che intende compiere il mondo del vino che, dopo l'approvazione dello Standard Unico di certificazione, è al lavoro per scegliere un logo che comunichi al consumatore quello che c'è dietro ad una scelta di sostenibilità. Ed è quello che il food, attraverso altre esperienze di autocertificazione ([vedi box a pag. 26](#)) prova a raggiungere.

In un'ottica di “lettura circolare”, quindi, la domanda non è più “cos'è la sostenibilità”, ma cosa “fa ognuno di noi per essere sostenibile”. Chiederselo è già mettersi in cammino. ❖

Qui la sezione web del Gambero Rosso dedicata alla sostenibilità gamberorosso.it/sostenibilita/

IL VINO FA +14,2% NEL 2021. MARGINI IN AUMENTO E OUTLOOK 2022 POSITIVO

▲ a cura di Gianluca Atzeni



foto Roberta Radini/Pixabay

Il report Mediobanca conferma la ripartenza e stima ricavi a +4,8%. Sostenibilità e premiumizzazione i trend da seguire, mentre corrono le bollicine e tiene il bio. Stravolta la classifica dei top seller grazie ai poli Iwb e Botter-Mondodelvino. Miglior crescita per Tenute Piccini mentre Frescobaldi è leader per redditività



Export e spumanti spingeranno la crescita dei fatturati dei maggiori produttori di vino italiano in questo 2022 fino a quasi il 5%. La stima è contenuta nell'ultima indagine sul settore vinicolo nazionale realizzata dall'Area studi Mediobanca, da cui emerge un quadro generalmente positivo, a conferma della capacità dimostrata dal settore di saper reagire alla congiuntura economica negativa provocata dalla pandemia da Covid-19. Nonostante l'aumento dei prezzi sia destinato a pesare sulla fiducia globale e sui costi per le imprese, il nuovo scenario internazionale, come scrivono gli analisti di Piazzetta Cuccia, sembra non compromettere i fatturati del vitivinicolo, dal momento che **le attese per l'anno in corso lasciano intravedere un aumento di vendite complessive del 4,8%**, con un +5,6% per le sole esportazioni. Le bollicine saranno l'elemento trainante, con ricavi attesi per questo specifico segmento a +5,7% ed esportazioni a +7,5 per cento.

ATTESE OTTIMISTICHE, NONOSTANTE I RINCARI

C'è ottimismo per il futuro. **Più di 9 imprese su 10 prevedono di incrementare i ricavi, con un 23,3% che si attende una crescita in doppia cifra.** Le aspettative sono influenzate dall'incertezza sugli aumenti dei prezzi dei vini nella grande distribuzione. Nei gruppi che prevedono un calo di fatturato, il 76,9% delle vendite deriva dal canale off trade (Gdo e dettaglio), la cui quota scende al 45,5% per quelli con attese di rialzo dei fatturati. C'è maggiore fiducia in chi fa più ricorso alla vendita diretta, soprattutto sull'online, e in chi concentra il proprio business estero sul mercato europeo. Le spa e le srl (+7,2%) sono più ottimiste delle cooperative (+2,9%) per il 2022. >>

Previsioni 2022 su 2021

	Italia	Export
Vino italiano	+4,8%	+5,6%
Spumanti	+5,7%	+7,5%

fonte: Mediobanca

Lo studio

L'indagine sul settore vinicolo nazionale è realizzata dall'Area studi Mediobanca e riguarda 251 principali società di capitali italiane con un fatturato, nel 2020, superiore ai 20 milioni di euro e ricavi aggregati pari a 9,3 miliardi di euro, pari all'85,3% del fatturato nazionale del settore. www.areastudimediobanca.com

» LA RIPRESA DEL 2021: RICAVI A +14,2%

Per i maggiori produttori di vino italiani, il 2021 ha registrato un incremento dei ricavi del 14,2% (+14,8% mercato interno, +13,6% estero). Il 95,8% hanno dichiarato un incremento del fatturato complessivo, di cui oltre metà in doppia cifra. Ripresa evidente anche nell'andamento degli indicatori di redditività: **il margine Ebit ha riportato un lieve aumento al 6% rispetto al 5,4% del 2020 (+0,6 punti percentuali)** e il risultato netto è passato tra 2020 e 2021 dal 4,2% al 4,3% del fatturato. In particolare, i vini frizzanti (+21%) hanno accelerato più dei vini fermi (+12,4%).

Considerando la forma societaria, le cooperative hanno contenuto la crescita al +9,2% (+19,6% le non cooperative). Quanto alla destinazione dei vini, prevalgono i mercati di prossimità (Paesi dell'Unione europea) col 41,2% dell'export, seconda area di destinazione il Nord America (34,1%) e crescita importante (+22,8%) per l'America centro-meridionale. Il 2021, da un lato, ha preservato il canale Gdo che, stabile con il 35,6% delle quote di mercato, è cresciuto a valore del 13,5% e, dall'altro, ha decretato la ripresa dell'Horeca (+28,1%), la cui quota passa dal 15,6% al 15,9%.

Vendite nazionali vino per canale (2020-2021)

canale di vendita	2020 in % sul fatturato Italia	2021 in % sul fatturato Italia	var % 2021/2020
Vendita diretta	11,1	11,0	+5,4
di cui web internet	1	1	+17,4
Gdo	35,6	35,6	+13,5
Horeca	15,6	15,9	+28,1
Enoteche e wine bar	6,6	6,3	+22,9
Grossista-intermediario	17,8	18,4	+19,8
Siti online specializzati	1,2	1,3	+67,4
Siti online generici	0,2	0,1	-44,5%
Altri canali	11,9	11,4	+8%

fonte: Mediobanca - Indagine settore vinicolo 2022

VINI PREMIUM E SOSTENIBILI: I TREND 2021

Le tendenze del 2021 si chiamano premiumizzazione e sostenibilità. Innanzitutto, la ripartenza del fuori casa ha spinto le vendite dei vini di fascia alta rispetto a quel-

la più bassa. I vini Icon fanno +33,2% e la loro quota passa dall'1,8% del 2020 al 2,1% del 2021. In doppia cifra, sottolinea Mediobanca, anche tutti gli altri segmenti di fascia premium (premium +14,5%, super premium +24,5%, ultra premium +32,7%). I vini basic crescono meno (+8,7%) e vedono la loro quota di mercato scendere al 52%, dal 53,7% del 2020). Le società con maggiore specializzazione su vini più economici sono state svantaggiate: i gruppi in calo vendono vini basic per l'82,2% del fatturato.

Per quanto riguarda l'altro trend, il 2021 ha confermato la maggiore attenzione a sostenibilità, salubrità e rispetto per l'ambiente. **Lo scenario ribadisce l'interesse per i vini biologici** che, pur ancora una nicchia (3,3% delle vendite totali 2021), sono cresciuti dell'11%. Guadagnano terreno anche i vini vegani (+24,8%), che valgono il 2,2% del fatturato, ma anche i vini cosiddetti naturali (+6,9%) e i biodinamici (+2,4%) ma con un peso marginale sul mercato.

TOP PLAYER: CAMBIA IL PODIO

Al primo posto si conferma il brand Cantine Riunite-GIV, che passa da 579,1 milioni di euro del 2020 a 635,2 del 2021 (+9,7%). Cambiano, a seguito di importanti operazioni di acquisizione, gli altri due gradini del podio: seconda è Italian wine brands che dopo l'acquisizione di Enoitalia e della statunitense Enovation Brands Inc., ha creato un gruppo da 423,6 mln di euro (cinque posizioni in più); terzo posto per il polo Botter-Mondodelvino (fondo Clessidra), con ricavi a 415 mln di euro (+19,3%). A seguire, cinque società sopra i 200 milioni: Caviro (389,9 mln di euro, +7,7%), Cavit (271 mln di euro, +29,2%), la toscana Antinori (265 mln di euro, +24,6%), Santa Margherita Gruppo Vinicolo (220,6 mln di euro, +28,3%) e la piemontese Fratelli Martini (219,4 mln di euro, +5,4%).

Tra le imprese sopra i 100 milioni di euro di ricavi, nel 2021 è aumentato il numero di produttori di spumanti: conferme per La Marca (179,6 mln di »

Il successo dell'online nel 2020

Il fenomeno dell'e-commerce del vino è decollato con la pandemia. Escludendo le vendite online dei siti aziendali e dalle insegne della Gdo, oltre il 90% del wine e-commerce dei principali produttori è intercettato da piattaforme online specializzate. E il 2020 ha registrato un +132,8% nel giro d'affari sul 2019.

La classifica dei principali pure player è guidata da Tannico (37,1 milioni di euro nel 2020, +83% sul 2019). Forti aumenti per Vino.com (+218,7%) che, superando i 30 milioni di euro, è la seconda società, seguita da Bernabei (+160,4%) a 25,9 milioni. Oltre 10 milioni anche il fatturato di Callmewine (12,4 mln), in aumento del 93,3%. Mentre XtraWine, raddoppiando il fatturato, supera i 7 mln di euro. Non distante è Winelivery, dopo una crescita del 491,6%. Il 2020 è stato un anno di forte sviluppo anche per realtà di minori dimensioni, alcune delle quali, come Etilika, nate proprio in pieno boom. Per il 2021 è previsto un ulteriore balzo del giro d'affari delle principali piattaforme specializzate, superiore al 60%.

Il vino della terra



Polpenazze sul Garda, BS



SINCETTE

WWW.SINCETTE.IT



» euro e +17,5%) e per Contri Spumanti (101,2 mln di euro, in calo del 5,4%). New entry per il gruppo Lunelli, cresciuto del 57,6% a 134,8 milioni di euro, Villa Sandi (121,4 mln, +32,7%) e Mionetto (104,5 mln, +22%).

MIGLIORE CRESCITA E REDDITIVITÀ 2021

Il report Mediobanca svela anche le migliori performance in termini di incremento dei ricavi. Nel 2021, **spicca il risultato di Tenute Piccini, che spunta un lusignhiero +61% sul 2020**, rispetto al gruppo Lunelli (+57,6%), a Terra Moretti (+47,6%), a Serena Wines 1881 (+40,1%) e a Villa Sandi (+32,7%).

Confrontando l'indice di redditività (rapporto tra risultato netto e fatturato nel 2021), il vertice della classifica è appannaggio delle società toscane e venete: Frescobaldi (25,6%), Santa Margherita (21,3%) e Antinori (17%). Infine, sulla propensione all'export, le quote più alte sono detenute da Fantini Group che totalizza il 97,4%, Ruffino (94,5%) e Botter-Mondodelvino (91,1%). Solo 14 gruppi del campione dell'indagine hanno una quota di export inferiore al 50% delle vendite.

Top seller 2021

1.	Cantine Riunite & Civ	635 mln/euro
2.	Iwb	424 mln/euro
3.	Botter-Mondodelvino	415 mln/euro
4.	Caviro	390 mln/euro
5.	Cavit	271 mln/euro
6.	Antinori	265 mln/euro
7.	Santa Margherita	221 mln/euro
8.	Fratelli Martini	220 mln/euro
9.	Zonini1821	199 mln/euro
10.	Mezzacorona	197 mln/euro

fonte: Mediobanca

UN'ANALISI DEL QUINQUENNIO

Uno sguardo sul quinquennio 2016-2020, comprendente l'anno dello scoppio della pandemia, rivela come nonostante la battuta d'arresto del 2020 il fatturato delle società vitivinicole sia aumentato del 9,3%, pari al +2,2% medio annuo, spinto dall'export (+13,7% cumulato, +3,3% medio annuo), rispetto a vendite domestiche con progressi più contenuti (+4,9%, pari al +1,2% medio annuo).

La performance delle imprese tra 2016 e 2020 non è influenzata dalla forma societaria. Tra le cooperative, il mercato nazionale e quello estero hanno seguito lo stesso andamento, con una crescita media annua del 2,2%; tra quelle non cooperative, il +2,3% medio annuo si deve alla maggiore espansione dell'export (+3,7%) rispetto alle vendite nazionali (+0,7%).

Il fatturato degli spumanti è cresciuto ad un tasso medio annuo del +2,8%, con un ampio margine per quello estero (+5,9%) e uno più contenuto per quello nazionale (+0,7%). Più modeste, scrive Mediobanca, sono le performance dei produttori di vini non spumanti,

con vendite medie annue a +2,1%, con un minore distacco tra il mercato estero e quello nazionale (rispettivamente +2,7% e +1,4%).

L'IMPATTO DELLA CRISI NEL 2020

L'analisi della marginalità del 2016-2020 dà la misura dell'impatto del 2020 sui conti economici aziendali. Per le 251 società del campione di Mediobanca, la redditività netta (Roe, espressa dal rapporto tra utile netto e capitale netto), dopo il 7,3% del 2016 e il 6,7% del 2017, si è assestata al 6,5% nel 2019, per poi cadere nel 2020 al 5,1% per il leggero calo degli utili (-1,9%) e soprattutto per l'aumento del 33,6% delle riserve. La redditività del capitale investito (Roi, ovvero il margine operativo netto più i proventi finanziari in percentuale del capitale investito), stabile nel 2016/19 attorno al 6%, è passata nel 2020 al 4,3% per il calo dell'Ebit margin, sceso dal 6,3% del 2019 al 5,5% del 2020.

“La crisi ha impattato sul risultato netto: la percentuale di società in perdita è passata dall'11,1% del 2019 al 18,7% del 2020”, si legge nel rapporto. Da sottolineare che la redditività degli spumanti è stata *“più resiliente all'impatto della pandemia”*, con un calo di un solo punto a fronte di una riduzione di 1,9 punti dei vini non spumanti.

STRUTTURA FINANZIARIA E INVESTIMENTI

Nel 2020, i debiti finanziari delle imprese vitivinicole rappresentano il 53,6% del capitale netto, in calo rispetto al 2019 (63,5%) e alla media del triennio precedente (66,1%). *“La struttura finanziaria appare complessivamente solida”,* scrive Mediobanca. Nel 2020 il maggiore debito assunto dalle principali imprese (+4,9% sul 2019) non ne ha compromesso la solidità patrimoniale, *“grazie all'iscrizione di importanti rivalutazioni monetarie, introdotte ex lege, che per il 60% circa hanno riguardato asset intangibili e che hanno comportato la costituzione a patrimonio netto di riserve per 1,3 miliardi di euro”*. I produttori di spumanti hanno fatto meno ricorso al debito finanziario: il rapporto debt/equity nel 2020 è del 43% contro il 56,6% dei produttori di altri vini.

Il 2020 ha, inoltre, significato un rallentamento degli investimenti per le 251 aziende vinicole del campione Mediobanca: 446 milioni di euro, in calo del 16,1% rispetto al 2019 (532 mln di euro) dopo aver toccato il valore più alto del quinquennio nel 2018 (582 mln di euro).

LE PERFORMANCE REGIONALI

Considerando la redditività nei vari territori, il 2020 premia le aziende piemontesi con un Roi all'8,2%, seguite dalle venete (5,5%), poi le toscane (4,4%). I produttori toscani eccellono nella marginalità: con un Ebit margin al 14,6% e distanziano i piemontesi (9,8%) e i lombardi (6,7%). È sempre della Toscana la maggiore stabilità fi- »

nanziaria, con debiti finanziari pari ad appena il 22,5% del capitale investito.

Tra i grandi esportatori, spiccano i produttori piemontesi (72,2% del fatturato) e i toscani (63,8%).

“Nel 2020” si legge nel rapporto “la maggiore proiezione internazionale ha salvaguardato le vendite dei produttori piemontesi (+10,8%) spinte dall’export (+20,1%) ma non è riuscita a fare altrettanto per quelli toscani (-11,2% in totale)”. Nel 2021, la Toscana ha recuperato grazie a un incremento di vendite del 24,9%. E avanzano anche i produttori lombardi (+22,4% le vendite totali e +23,8% quelle oltreconfine) favoriti dalla maggiore diffusione degli spumanti (46,1% del fatturato). ❖

Outlook 2022 - var. fatturato totale ed estero

classi di variazione	previsioni 2022	
	fatturato totale	fatturato estero
uguale o maggiore di 10%	23,3	25,9
da 5 a 9,99%	21,7	21,3
da 0 a 4,99%	46,7	39,8
totale > 0	91,7	87,0
da -0,01 a -4,99%	4,2	8,4
da -5% a -9,99%	0,8	0,9
da -10 a -19,99%	3,3	0,9
uguale o minore di -20%	-	2,8
totale < 0	8,3	13,0

fonte: Mediobanca - Indagine settore viticolo 2022

M&A. Un anno di compravendite

Acquisizioni, fusioni e aperture del capitale hanno caratterizzato il 2021 e gli inizi del 2022. Il mondo del vino dimostra anche in questo caso una notevole vivacità e un appeal sul fronte degli investimenti anche da altri settori. Da marzo 2021 ad aprile 2022 sono state oltre 20 le grandi operazioni di M&A che hanno interessato le imprese italiane.

Antinori ha rilevato il 100% di Jermann; Tor-revento il 51% di Oria Wine; il fondo Clessidra ha costituito il polo Botter-Mondodelvino; il Gruppo Lunelli ha rilevato il 100% di Cedral Tassoni; la Contri spumanti che ha modificato il capitale con la maggioranza a Paolo Contri e partecipazioni di Hyle capital partners e Credem private equity; il Gruppo Dosio che ha rilevato Coppo; Iwb che ha acquisito Enoitalia ed Enovation brands; Terre Cevico che ha acquisito il 60% di Orion wines; Santa Margherita su Roco winery, San Felice su Batzella (100%); Prosit spa su Cantina di Montalcino; Settimo Pizzolato su Casale Terzo; Red Circle che è salito al 10% di Masi Agricola; Tenute Piccini che ad aprile 2022 ha rilevato la maggioranza di Cantina Porta Rossa, fino alla cessione di Capi-chera all'imprenditore Carlo Bonomi.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



**La Regola '18
PODERE LA REGOLA**

In Toscana più precisamente a Riparbella troviamo l'azienda Podere La Regola. L'azienda dei fratelli Luca e Flavio Nuti conta oggi 25 ettari di vigneti e 100.000 bottiglie. Con Marco Sabellico assaggiamo La Regola '18. Dal colore rubino cupo e fitto con riflessi delicatamente violacei, al naso è intenso, con note di frutti di rossi di ribes, mora, mirtillo, marasca e prugna, note balsamiche di eucalipto, note di erbe della macchia mediterranea e note iodate. In bocca è importante, profondo, ricco di frutto, con tannini maturi, si sviluppa armonico e progressivo al palato, il tutto è sorretto da una vena acida che dona freschezza e dinamicità all'assaggio, chiude su note speziate, balsamiche e vegetali. Ottimo in abbinamento a carni rosse, arrostiti, carni alla brace e formaggi stagionati.

Visita il sito: www.laregola.com/

Per guardare la puntata
www.instagram.com/tv/Cd_DeZwt0EA/

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale -3,20	Var% inizio anno 4,15
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -4,94	Var% inizio anno -11,50
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale -3,83	Var% inizio anno -4,73

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,00	-4,89	-5,66	654
Campari	Italia	-5,12	-25,09	-8,63	11.186
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-1,68	-15,07	-14,08	41
La Doria	Italia	0,36	0,24	-3,96	511
Marr	Italia	-9,88	-30,48	-35,90	874
Newlat Food	Italia	-3,70	-13,83	-14,73	251
Orsero	Italia	6,55	1,60	32,89	212
Valsoia	Italia	-1,82	-21,45	-30,55	115
Anheuser Bush I	Belgio	-6,19	-3,95	-17,97	88.718
Danone	Francia	-2,79	-0,38	-10,15	36.749
Pernod-Ricard	Francia	-6,53	-16,48	-2,00	46.260
Remy Cointreau	Francia	-6,38	-23,22	-3,47	8.404
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-4,53	-7,85	-6,86	2.493
Dsm	Olanda	-3,51	-30,48	-8,02	24.059
Heineken	Olanda	-5,27	-9,83	-9,78	51.344
Jde Peet S	Olanda	-5,17	1,48	-16,00	13.825
Ebro Foods	Spagna	-0,98	-4,27	-7,13	2.486
Viscofan	Spagna	-0,89	-12,13	-15,04	2.325
Barry Callebaut N	Svizzera	-4,85	-2,62	6,41	11.461
Emmi N	Svizzera	-0,33	-16,64	-2,45	4.643
Lindt N	Svizzera	-5,77	-19,80	7,46	12.855
Nestle N	Svizzera	-6,41	-9,97	3,80	312.554
Associated British Foods	Gran Bretagna	-4,72	-20,07	-31,62	14.818
Britvic Plc	Gran Bretagna	-1,07	-9,29	-10,94	2.605
Cranswick Plc	Gran Bretagna	0,97	-15,34	-22,23	1.945
Diageo	Gran Bretagna	-5,41	-10,10	7,04	96.920
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-3,00	15,67	-5,55	3.562
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-0,98	29,84	31,73	46.066
Beyond Meat	Stati Uniti	-14,91	-64,79	-80,43	1.359
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-9,37	-36,03	-69,30	3.078
Brown-Forman B	Stati Uniti	-4,83	-12,11	-19,53	18.507
Bunge Ltd	Stati Uniti	-0,88	23,67	33,02	16.341
Campbell Soup	Stati Uniti	-5,01	9,89	-1,81	13.441
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-2,68	8,12	16,82	258.889
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-6,88	-3,72	-13,99	14.718
Constellation Brands	Stati Uniti	-2,77	-2,78	3,18	37.047
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-5,55	9,61	11,18	11.442
Flowers Foods	Stati Uniti	-1,00	-2,99	10,40	5.271
Freshpet Inc	Stati Uniti	-13,44	-36,48	-65,43	2.455
General Mills	Stati Uniti	-5,17	2,61	9,66	38.840
Hershey Company	Stati Uniti	-5,31	10,33	22,60	29.068
Hormel Foods	Stati Uniti	-7,06	0,66	-0,26	24.977
Ingredion Inc	Stati Uniti	-3,20	-4,81	-4,21	5.682
Kellogg Co	Stati Uniti	-4,07	9,36	6,58	22.204
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-1,89	-4,26	-4,26	46.698
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-1,12	0,55	-20,76	8.587
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-4,14	-24,28	-32,66	3.218
Mccormick & Co	Stati Uniti	-7,23	-3,00	3,43	21.873
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-3,80	15,92	-6,96	10.050
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-4,14	-4,99	-1,07	81.332
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-1,95	-8,90	-6,16	43.228
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-4,21	4,50	2,71	4.124
Nomad Foods	Stati Uniti	-1,04	-17,76	-31,54	3.360
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-6,78	-56,78	-83,41	1.898
Pepsico Inc	Stati Uniti	-3,81	-3,39	13,51	216.457
Performance Food Gr	Stati Uniti	-16,39	-15,30	-21,66	5.613
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	2,50	10,71	25,79	6.999
Post Holdings	Stati Uniti	-2,30	-51,01	-52,22	4.589
Seaboard Corp	Stati Uniti	-0,55	-1,07	5,88	4.215
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-12,57	-7,68	-7,54	12.686
Sysco Corp	Stati Uniti	-10,25	-1,83	-4,06	36.647
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-6,05	-40,25	-37,28	2.132
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-8,23	10,33	-11,03	45.224
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-3,29	1,82	10,17	24.136
Us Foods Holding	Stati Uniti	-14,63	-14,76	-22,22	6.201

FINE WINE AUCTIONS

La rivincita dell'Ornellaia: da -7% del 2020 a +40% del 2022

Le 16 annate di Ornellaia che compaiono nella tabella di questa settimana sono le più significative delle 25 quotate sia nel 2020 che nel 2021-22, e già la costanza di questa folta presenza alle aste è un segno positivo di buona salute ritrovata per un vino che quando era scoppiata in Italia la pandemia da Covid 19 stava attraversando un momento difficile. Nel 2019 dalla Tenuta dell'Ornellaia si era infatti distaccata la Tenuta del Masseto e questa separazione, anche se indispensabile per separare i due galli del pollaio, era inevitabile generasse qualche contraccolpo, almeno in fase iniziale. Sfortunatamente, la misura più importante presa per neutralizzare ostacoli e difficoltà, e cioè l'affidamento della distribuzione ai negociant de la place de Bordeaux, si era scontrata alle aste quell'anno con un'ondata di ribasso dei prezzi a carico dei vini bordolesi, accusati non a torto d'essere stati gonfiati dalla speculazione. Sta di fatto che a metà anno del 2020 i millesimi di Ornellaia i cui prezzi erano confrontabili con quelli del 2018 denunciavano una perdita di oltre il 7%. La tabella di questa settimana documenta che nei due anni trascorsi da allora la politica di altissima qualità perseguita con tenacia ha completamente ribaltato la situazione: **21 millesimi di Ornellaia hanno ottenuto un aumento di prezzo rispetto al 2020**, solo quattro hanno subito una diminuzione. Di conseguenza il valore delle 25 bottiglie ha compiuto un balzo del 40,7%, passando da 5.001 a 7.036 euro. E coloro che ci hanno investito il loro denaro ne hanno guadagnati 2.035.

– Cesare Pillon

Ornellaia

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 21/22	Prezzo 2020	+ / -
1988	6 b	Hk\$ 13.750	Sotheby's, Hong Kong	17/04/21	€ 245,21	€ 142,19	+72%
1990	1 b	€ 384	Finarte, Roma	25/03/22	€ 384,00	€ 209,86	+83%
1996	7 b	€ 1.342	Bonham's, Parigi	24/03/22	€ 191,71	€ 128,48	+49%
1998	1 b	\$ 398	Zachy, NY online	26/07/21	€ 337,19	€ 228,11	+48%
1999	9 b	€ 2.074	Bonham's, Parigi	24/03/22	€ 230,44	€ 147,56	+56%
2002	1 b	€ 336	Finarte, Milano	21/10/21	€ 336,00	€ 121,00	+178%
2003	1 b	\$ 199	Zachys, NY online	13/12/21	€ 176,33	€ 245,00	-28%
2005	2 b	\$ 498	Zachys, NY online	11/04/22	€ 228,78	€ 152,00	+51%
2006	6 b	£ 2.000	Sotheby's, Londra	10/09/21	€ 390,37	€ 265,33	+47%
2008	3 b	\$ 1.370	Zachys, NY online	05/04/21	€ 386,52	€ 170,94	+126%
2010	12 b	\$ 4.340	Acker Wines, Usa	12/05/21	€ 299,53	€ 199,18	+50%
2015	6 b	€ 1.838	Pandolfini, Firenze	28/04/22	€ 306,33	€ 166,67	+84%

Ornellaia Archivio storico

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 21/22	Prezzo 2020	+ / -
1995	6 b	Hk\$ 11.875	Sotheby's, Hong Kong	17/04/21	€ 211,77	€ 278,52	-24%

Ornellaia, Vendemmia d'artista

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 21/22	Prezzo 2020	+ / -
2013	6 b	€ 2.400	Finarte, Milano	25/03/21	€ 400,00	€ 224,67	+78%
2016	6 b	€ 1.838	Pandolfini, Firenze	12/11/21	€ 306,33	€ 183,33	+67%
2017	6 b	€ 1.470	Pandolfini, Firenze	12/11/21	€ 245,00	€ 125,00	+96%





LA FORZA DEL TERRITORIO

10 Cene imperdibili in **10** ristoranti e trattorie d'Italia

Riparte il Tour alla scoperta delle grandi produzioni locali
con i vini della Cantina Albinea Canali

LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

GIOVEDÌ 9 GIUGNO 2022
TAVERNA CALABIANA
MILANO

MERCOLEDÌ 15 GIUGNO 2022
TRATTORIA POPOLARE L'AVVOLGIBILE
ROMA

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

**TRATTORIA AI
CACCIATORI**
Cavasso Nuovo [PN]
8 LUGLIO

**ATTORNA TISCHI
TOSCHI**
Taormina [ME]
19 LUGLIO

**TRATTORIA
COGNENTO**
Reggio Emilia
8 SETTEMBRE

**RISTORANTE
DA GIORGIO**
Nonantola [MO]
22 SETTEMBRE

**DA LUCIO -
TRATTORIA**
Rimini
15 SETTEMBRE

**FUORIMODENA
CUCINA**
Vicenza
26 OTTOBRE

**ABRAXAS
OSTERIA**
Pozzuoli [NA]
9 NOVEMBRE

**TRATTORIA
AI DUE PLATANI**
Parma
3 NOVEMBRE


ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

GAMBERO ROSSO®


Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati
Scopri i menu su: www.gamberorosso.it/la-forza-del-territorio/