



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



CONTROLLI SEMPLIFICATI ENTRO L'AUTUNNO. L'IMPEGNO DEL GOVERNO

UE

Rischio discriminazione vino nei programmi di promozione Ocm. La filiera scrive a Gentiloni

MANDURIA

Sulla Docg il Primitivo fa dietrofront: domanda ritirata. Costituito nuovo tavolo di confronto

DEAL

Dopo il Brunello, il Gruppo Epi si espande nel Chianti Classico: accordo per tenuta Isole e Olena

ESTERI

Rimbalzo per i consumi beverage. Il vino farà +5% a valore entro il 2026. L'analisi Iwsr

MERCATI

Sarà Singapore il nuovo hub asiatico del vino? Quali spazi in Vietnam? Il Gambero torna in Oriente



Sul Lago di Garda un Trentodoc inabissato a 40 metri di profondità

Non si fermano le sperimentazioni e le ricerche per migliorare la qualità dei vini italiani. A Riva del Garda è ormai diventato un appuntamento fisso di primavera quello che vede protagonista la Cantina di Riva. Accadde già in piena pandemia, nel 2020 e nel 2021. E anche quest'anno la cooperativa trentina ha scelto di inabissare nel più grande lago italiano oltre 1.200 bottiglie di spumante Trentodoc metodo classico, ottenuto da uve chardonnay coltivate nel comune di Tenno.

Il progetto prevede che le bottiglie siano collocate in robuste gabbie a 40 metri di profondità. Sul fondale del Benaco, faranno compagnia alle due annate precedenti. Le condizioni di maturazione sono particolari: **una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dall'alternanza delle correnti lacustri**, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

L'evento, denominato "Brezza Riserva", è atteso dagli appassionati e da tutta la comunità di Riva. Anche per il 2022 è stato curato, a Porto San Nicolò, da Vigili del fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda. Per i partecipanti, anche la possibilità di degustare le due annate estratte dal fondo del lago dopo 12 e 24 mesi di affinamento. Il progetto prevede, ovviamente, che un panel di degustatori esperti faccia un confronto e valuti l'evoluzione nel tempo tra il Trentodoc affinato in acqua e lo spumante della stessa annata che ha riposato in cantina.

foto: Cantina di Riva

PROMOZIONE. "Il vino rischio nuova discriminazione in Ue". Filiera Italia scrive a Gentiloni e Patuanelli

Il settore vino corre il rischio di subire ulteriori discriminazioni nei programmi di promozione dell'Ue, come accaduto di recente nel caso delle azioni di promozione orizzontale. È il messaggio che la filiera vitivinicola italiana ha inviato, in una lettera, a Paolo Gentiloni, commissario Ue per l'Economia, e a Stefano Patuanelli, ministro per le Politiche agricole. "Il documento di lavoro per la prossima annualità potrebbe prevedere un'ulteriore penalizzazione di alcuni prodotti a Ig e, al contempo, si sta valutando l'esclusione dai programmi promozionali di alcuni prodotti come vino e carni", scrivono Aci, Assoenologi, Cia, Confagri, Copagri, Federdoc, Federvini e Uiv, **sottolineando le pressioni della Direzione generale Salute di Bruxelles nei confronti della stessa Commissione.** Il prossimo 15 giugno si riunirà il Comitato Ocm e la Commissione dovrà adottare il nuovo piano annuale di promozione. Pesa anche la strategia Farm to Fork, che predilige i prodotti bio. A tal proposito, la filiera italiana ne riconosce il ruolo in materia di sostenibilità, ma aggiunge: "Non rappresenta l'unica pratica agricola idonea a quegli scopi e, nel settore vitivinicolo, la politica delle Ig contribuisce notevolmente agli obiettivi della strategia Farm to Fork".

AGRICOLTURA 1. Contro inflazione ok del Mipaaf all'uso di 200mila ettari a riposo

Sono operative le deroghe ai regolamenti comunitari sulla Pac per ottenere il pagamento di inverdimento (greening). Il decreto firmato dal ministro Stefano Patuanelli, e pubblicato in Gazzetta ufficiale, consente di riconoscere come terreni lasciati a riposo ai fini del pagamento di inverdimento anche le superfici agricole ritirate eventualmente pascolate, utilizzate per la fienagione o coltivate, anche se dichiarate in domanda unica come ritirate dalla produzione. Di fatto, vengono riammessi alla coltivazione oltre 200mila ettari di terreni.

Aumenta, così, il potenziale di produzione agricola destinata all'alimentazione umana e del bestiame. L'obiettivo è il contrasto dell'aumento dei prezzi delle materie prime e degli impatti su domanda/offerta dei prodotti agricoli a causa della guerra in Ucraina. Una produzione aggiuntiva, secondo una stima della Coldiretti, di circa 15 milioni di quintali di mais per gli allevamenti, di grano duro per la pasta e grano tenero per la panificazione. Tra le regioni più interessate ci sono la Campania con 10.500 ettari, la Lombardia con 11.000, il Veneto con 12.300 ettari, il Piemonte con 17.544 e l'Emilia-Romagna con 20.200. Il provvedimento rappresenta una deroga per il 2022 alle regole sulla Pac, decisa per sopperire alla mancanza di approvvigionamento dei cereali a causa del conflitto. Gli organismi pagatori regionali, per il 2022, forniranno ad Agea i dati delle aziende e del numero di ettari a riposo cui si applica la deroga, per la comunicazione entro il 15 dicembre.

Confagricoltura, alla direzione arriva Annamaria Barrile. Prima donna "dg" nella storia del sindacato

Svolta completata in Confagricoltura. Il sindacato agricolo saluta e ringrazia il prezioso lavoro dell'uscente Francesco Postorino, in pensione dopo una lunga carriera nella confederazione, e accoglie Annamaria Barrile. Siciliana, 47 anni, diventa primo direttore generale donna nella storia di Confagricoltura: "Assumo con orgoglio e determinazione questo incarico. È una grande sfida dare risposte adeguate alle imprese in questo momento delicato, ma sono convinta che insieme potremo farcela".



Barrile si è insediata a Palazzo della Valle assieme ai direttori territoriali e al presidente nazionale Massimiliano Giansanti (foto). Nei prossimi mesi, Barrile girerà il territorio nazionale, le federazioni e le unioni provinciali: "Dopo la pandemia, gli incontri in presenza sono necessari per recuperare il contatto diretto. Facendo squadra" ha concluso "potremo affrontare meglio le difficoltà e guardare lontano".

AGRICOLTURA 2. Balzo dei costi: mesi +18% in 3. Ismea: fiducia imprese in caso

Dopo il +6% registrato in tutto il 2021, i costi produttivi in agricoltura sono aumentati in soli tre mesi di oltre il 18%. Lo riferisce l'Ismea che sta monitorando l'impatto della crisi internazionale dei prezzi sulle singole voci di spesa per le aziende del settore primario. Nel segmento delle colture vegetali, in particolare, l'aggravio dei costi sostenuti dagli agricoltori è del 20,4% su base annua ed era stato del 5,7% in tutto il 2021. A pesare sono soprattutto i salari, i prodotti energetici, i fertilizzanti e le sementi. **I rincari, fa sapere l'Ismea, sono guidati dagli aumenti record dell'energia (+50,6%) e dei fertilizzanti (+36,2%).** L'incremento dei prezzi di vendita ha garantito le marginalità. Non è così, invece, per il settore zootecnico. Di fronte a un evento di portata straordinaria per la filiera agroalimentare, l'Ismea ha condotto un'indagine su un campione di 795 aziende del settore primario e su 586 imprese di prima e seconda trasformazione alimentare. Il quadro è caratterizzato da un "brusco calo della fiducia degli operatori", con un pessimismo più marcato da parte delle aziende agricole, rispetto alle industrie e, nell'ambito dell'agricoltura, un "deterioramento della fiducia più accentuato nelle imprese zootecniche".

WINE MONITOR Import I trimestre in chiaroscuro. Il rischio è la stagflazione



In uno scenario globale in continuo cambiamento dove non sembrano esistere più punti fermi ma solo incertezze, i dati sulle importazioni di vino nei principali mercati di consumo per il primo trimestre di quest'anno mettono in luce un trend ancora positivo che cavalca l'onda lunga generatasi dalla ripresa post-Covid. Considerando i principali mercati di import – il cui peso complessivo sul valore delle importazioni mondiali di vino è pari al 60% – si evince una crescita a valori del 14% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Tra questi, solo tre Paesi mostrano segni negativi: Cina (-14%), Germania (-12%), Australia (-10%). Al contrario, spiccano i forti aumenti del Regno Unito (+49%), Giappone (+20%), Stati Uniti (+19%), Corea del Sud (+18%), Norvegia (+16%), Canada (+15%) e Svizzera (+8%).

Rispetto a tale trend, i vini italiani aumentano in maniera inferiore alla media dell'aggregato (+12%) ma "sovraperformano" in Uk, Canada, Corea del Sud e Australia. Subiscono perdite in Cina, Giappone e Germania (anche se per quest'ultimo Paese, l'import dall'Italia è superiore a quanto registrato prima dell'avvento del Covid) mentre crescono meno in Stati Uniti e Svizzera, rispettivamente dell'11% e 7%. Le performance sotto la media dei vini italiani nei mercati analizzati sono soprattutto collegate alle esportazioni di vini fermi e frizzanti; al contrario, **nel caso degli spumanti, le variazioni all'export risultano maggiormente positive, con crescita sostenute in tutti i principali Paesi di sbocco.**

Resta ora da capire come si muoveranno gli scambi commerciali di vino nei prossimi mesi, in considerazione delle spinte inflattive che continuano a scaricarsi a valle nei prezzi al consumo e delle continue revisioni al ribasso che il difficile contesto geopolitico sta generando sulle stime del Pil dei diversi paesi mondiali. Per quanto sia forte la voglia di ritorno alla normalità da parte di tutti, è difficile non pensare a importanti contraccolpi nei consumi di vino, in particolare sul fronte dell'on-trade, il canale che più di tutti ha sofferto con la pandemia e che ora vede la propria ripresa indebolirsi sotto la minaccia di una stagflazione che rischia di interessare svariati Paesi.

– Denis Pantini – denis.pantini@winemonitor.it

QUALIVITA. Per la Fondazione priorità alla ricerca scientifica a supporto di Dop e Igp

Via libera al bilancio di Qualivita, nell'assemblea riunita a Roma al Museo della Zecca il 1 giugno scorso. Nominati due nuovi membri del cda: Francesca Reich, amministratore delegato e direttore generale del Poligrafico e Zecca dello Stato (in sostituzione di Paolo Aielli) ed Enrico De Micheli, amministratore delegato di Agroqualità.

Guardando al futuro della Fondazione, i soci (Origin Italia, Csqa, Agroqualità e Poligrafico e Zecca dello Stato) hanno ribadito la necessità di rafforzare le attività soprattutto nel settore della ricerca scientifica, mettendo in collegamento sistema universitario e mondo dei Consorzi e delle filiere Dop e Igp. **In agenda, anche sostegno alla Riforma del sistema Ig in Europa, attraverso il supporto del proprio Comitato scientifico, presieduto da Paolo De Castro.**

Tavolo aperto, poi, sulla recente proposta di regolamento delle Indicazioni geografiche artigianali e industriali, che nei prossimi anni dovrebbe affiancare quello dei prodotti agricoli. Secondo Qualivita, si tratta di un potenziale sviluppo positivo. La Fondazione nei prossimi mesi metterà le proprie esperienze a disposizione per promuovere sinergie fra mondo agroalimentare e mondo delle nuove Ig non food. "Con l'aiuto dei soci fondatori" ha dichiarato il presidente Cesare Mazzetti "nei prossimi mesi vogliamo investire le nostre energie nella salvaguardia delle filiere Dop e Igp, elemento distintivo del made in Italy agroalimentare sempre più oggetto di evocazioni e contraffazioni, in un contesto economico già complicato".



MONTALCINO. Bindocci riconfermato presidente del Consorzio del Brunello: "Al lavoro per alzare l'asticella del valore". Quasi sold out la Riserva 2016

Fabrizio Bindocci è stato confermato presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino: per lui è la terza volta. "Tra gli obiettivi del prossimo mandato" ha affermato "vi è certamente la volontà di consolidare un brand, quello del Brunello, sempre più riconosciuto su scala globale. I margini di miglioramento ci sono, ci attende un altro triennio intenso sul fronte della promozione e della valorizzazione dell'intera piramide qualitativa espressa da Montalcino. Siamo convinti che un Consorzio che rappresenta oltre il 98% della produzione possa fare ancora molto per alzare l'asticella del valore delle proprie produzioni affinando i target di mercato e promuovendo Montalcino quale hub culturale dell'enoturismo internazionale". Nel corso del cda sono stati eletti anche i tre vicepresidenti: Giacomo Bartolommei (Caprili), Riccardo Talenti (Talentì) ed Enrico Vignierchio (Banfi).



foto: Consorzio Brunello

Intanto, prosegue il momento positivo per il Brunello di Montalcino che ha immesso sul mercato la Riserva 2016 e l'annata 2017. Secondo i dati Valoritalia, elaborati dal Consorzio, nei primi quattro mesi del 2022 si sfiora il sold out:

MANDURIA. Niente Docg per il Primitivo. Si apre nuovo confronto con orizzonte 2025

Nel 2020, il distretto del Primitivo di Manduria (guidato da un cda con presidente Mauro Di Maggio) avanzò alla Regione Puglia la richiesta di modifica del disciplinare di produzione che comprendeva il passaggio da Doc a Docg. Pochi giorni fa il dietrofront: "Non ci sono i presupposti per portare avanti la modifica". La decisione, come ha spiegato Novella Pastorelli, da fine gennaio 2022 presidente del Consorzio, era maturata già a metà maggio ed è stata condivisa all'unanimità dal nuovo cda. Il senso del bene comune ha prevalso. Troppe le distinzioni e molti i dubbi all'interno delle tre anime delle im-



prese associate nel fare il salto verso il gradino più alto della piramide vitivinicola.

"Con enorme senso di responsabilità,

dopo aver preso atto che la modifica presentata non rispecchiava la volontà di importanti società cooperative unitamente a quella di singoli produttori ha preferito procedere al ritiro e aprire un tavolo di concertazione". Vi siederanno i presidenti delle cooperative, gli amministratori delegati delle società private, i rappresentanti dei viticoltori e le principali associazioni di categoria.

Il tavolo, fa sapere il Consorzio, sarà istituito entro il 2022 "in

restano solo 536mila bottiglie della Riserva 2016 da commercializzare. Volumi che rappresentano appena il 5% del totale prodotto. Il millesimo è, infatti, tra i più premiati nella storia della denominazione. L'annata 2017, che è nettamente inferiore a volume sulla precedente, con circa 2 milioni di pezzi in meno, ha registrato nel 2021 un anticipo delle fascette consegnate pari a 3,1 milioni di pezzi. Nel 2022, tra gennaio e aprile 2022, è stato già immesso sul mercato il 60% della produzione. Un anno fa,

la percentuale era più bassa: 53%.

"Con oltre 2 milioni di bottiglie in meno per molti produttori sta diventando difficile riuscire a evadere le richieste del mercato. Ma per una denominazione come la nostra, che vuole progredire ancora sul fronte del valore e quindi del prezzo medio" ha osservato Bindocci "può essere l'occasione per orientare l'offerta verso un posizionamento più alto". Secondo il nuovo Osservatorio prezzi del Consorzio, il valore medio del Brunello di Montalcino è cresciuto dell'8% nel 2021, con un ulteriore incremento nel primo trimestre 2022.

modo da poter riproporre entro la metà del 2023 una domanda ex novo, che vedrà la sua realizzazione all'incirca nel 2025". Il clima attorno a questo tema non è stato sereno. Lo ha ribadito la stessa Pastorelli che ha parlato di "malumore causato anche da una cattiva informazione diffusa da alcuni soggetti che falsamente" si legge in una nota "hanno diffuso la notizia che avevamo intenzione di eliminare la Doc Primitivo di Manduria: una follia". Nessuna cancellazione quindi. Poi l'appello al distretto: "La cattiva informazione è nociva per il territorio. E continuare a pubblicizzare negativamente qualsiasi cosa danneggia tutti. Dobbiamo imparare a lavorare federati, fianco a fianco, facendo emergere le meraviglie del nostro territorio: vigna, vino, mare, cultura, cibo e" conclude "il nostro Primitivo di Manduria".

MONTEPULCIANO. Il Nobile si affida ancora ad Andrea Rossi



Con in tasca il riconoscimento di prima denominazione Equalitas d'Italia, il Consorzio del Nobile di Montepulciano ha confermato Andrea Rossi (classe 1971) nel ruolo di presidente per il prossimo triennio. **Il cda ha confermato anche i due vicepresidenti: Susanna Crociani (Azienda Crociani) e Luca Tiberini (Azienda Tiberini).** "In tre anni abbiamo visto nascere dei progetti di grande importanza, condivisi da tutta la base sociale e non facili da portare a termine se si tiene in considerazione che parte del mandato è stato caratterizzato dal Covid-19" ha notato Rossi. Diversi i traguardi raggiunti nel triennio precedente: l'uso del termine Toscana in etichetta, il Progetto "Pieve" per la terza tipologia di Nobile di Montepulciano (metà delle cantine la sperimenta in attesa dell'ok Mipaaf), la modifica del disciplinare sulle movimentazioni del vino sfuso e, infine, lo standard Equalitas per l'intera Dop ottenuto a maggio 2022, grazie al coinvolgimento di oltre il 60% delle imprese produttrici.

IL CDA

Andrea Rossi (Vecchia Cantina), Susanna Crociani (Azienda Crociani), Luca Tiberini (Azienda Tiberini), Luca De Ferrari (Boscarelli), Pietro Riccobono (Tenuta Trerose - Bertani Domains), Francesco Carletti (Poliziano), Antonio Donato (Tenute del Cerro), Luigi Frangiosa (La Ciarliana), Ilaria Chiasserini, Andrea Ciolfi, Rino Fontana e Filippo Neri (tutti e quattro per Vecchia Cantina di Montepulciano).

AMARONE. Pierangelo Tommasi guiderà le Famiglie Storiche

I produttori di Amarone della Valpolicella riuniti nell'associazione delle Famiglie Storiche hanno eletto Pierangelo Tommasi. **Tra i membri della quarta generazione di Tommasi family estates, prende il posto di Alberto Zenato,** che ha terminato il suo triennio di presidenza. Per i 13 produttori storici si tratta di un naturale avvicendamento all'interno dell'associazione. Il neopresidente guarda già all'autunno: "Vogliamo proseguire il percorso iniziato tredici anni fa, col progetto di testimoniare i valori che ci accomunano e quelli di una denominazione unica al mondo. Lo faremo con molte attività in Italia e all'estero, sviluppando l'incoming verso le nostre aziende e facendo rete con altre realtà locali". Cambia anche la presidenza dell'Antica bottega del vino, noto locale al centro di Verona di proprietà delle Famiglie Storiche dal 2010. Alla guida è stata chiamata Sabrina Tedeschi, che prende il posto di Alberto Castagnedi.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Amarone della Valpolicella Ris. '15 PIETRO ZARDINI

In Veneto, nella zona del Valpolicella, a San Pietro in Cariano, troviamo l'azienda Pietro Zardini. La storia della famiglia Zardini inizia nei primi decenni dell'Ottocento, oggi l'azienda è gestita da Pietro Zardini e si estende su circa 10 ettari. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Amarone della Valpolicella Ris. '15. Dal colore rubino cupo con riflessi porpora, al naso è intenso, ricco di note di frutti rossi e neri maturi, erbe aromatiche, cioccolato, caffè, ma anche note vegetali, balsamiche, speziate, tostate e fumé. Al palato emergono note di confettura di marasca, ribes nero, mora e lampone, sorretto da una bella vena acida che dona equilibrio all'assaggio, chiude con un finale lungo e persistente. Ottimo in abbinamento a cacciagione, arrostiti, carni rosse, alla brace e formaggi stagionati.

Visita il sito pietrozardini.it

Per guardare la puntata: www.instagram.com/tv/CeWOq7Llcc/

FOCUS **VINI D'ACQUI. Il Consorzio sceglie ancora Ricagno: "Serve un patto tra enti di tutela"**

a cura di Gianluca Atzeni

All'unanimità, Paolo Ricagno, presidente uscente, è stato eletto per il triennio 2022/24 alla guida del Consorzio dei Vini d'Acqui, che tutela Brachetto d'Acqui, Acqui Docg e Dolcetto d'Acqui Doc. Con lui sono stati nominati vicepresidenti Massimo Marasso (Flli Martini) per le case spumanti e Bruno Fortunato (Tre Secoli) per la parte agricola. Parlare di continuità in questi casi è pleonastico. Ricagno, infatti, è da **25 anni alla guida del consorzio piemontese**, nato nel 1992 e che riunisce oggi 62 aziende tra aziende agricole, cantine cooperative e aziende spumantiere.

IL PATTO TRA CONSORZI. Nel suo intervento, il presidente ha auspicato un patto tra i Consorzi vinicoli, parlando della necessità di una "rinnovata intesa tra chi governa le maggiori e più grandi denominazioni piemontesi: Asti, Moscato d'Asti, Barbera d'Asti, Brachetto d'Acqui, Gavi, Colli Tortonesi e altri che vorranno farne parte". La suggestione di Ricagno è legata alla possibilità di creare una "rete di idee e progetti che traghetti il mondo del vino piemontese verso un futuro positivo e propositivo, lontano da campanilismi ed egocentrismi inutili, pericolosi e anche antistorici". Non solo, secondo Ricagno, c'è la necessità di "partire dalla vigna e dai mercati per rivedere l'intera filiera vitivinicola piemontese", di **agire in fretta sulla cura dei vigneti, per formare manodopera esperta e, magari, accedere a nuove tecnologie.** "In Piemonte" ha dichiarato "mancano potatori e trattoristi con esperienza. A mio avviso, questa regione deve dotarsi di corsi



Il nuovo cda

produttori di uve: Andrea Botto (az. Botto), Mauro Olivieri (Cantina di Nizza Monferrato), Evasio Polidoro Marabese (Cantina di Maranzana), Fabio Marian (La Torre di Castel Rocchero), Silvano Marchetti (Tenuta Bastieri), Giovanni Frola (Cantina di Fontanile).

vinificatori: Paolo Ricagno (Cantina Vecchia Alice Bel Colle), Bruno Fortuna (Tre Secoli), Filippo Mobrìci (Bersano), Alberto Canino (Tosti1820), Antonio Massucco (Banfi), Gianfranco Santero (958 Santero).

imbottigliatori: Riccardo Capetta (Capetta), Nenad Roth (Flli Gancia), Lorenzo Barbero (Davide Campari), Massimo Marasso (Flli Martini).

professionali che insegnino tecniche e professioni viticole ai giovani, per il loro futuro e il futuro della viticoltura piemontese".

GLI OBIETTIVI. In merito alle nuove tecnologie, il presidente ha sottolineato l'importanza dei droni: "Usiamoli in viticoltura, nei trattamenti mirati, in collaborazione con le industrie che producono i prodotti migliori e più sostenibili, per tagliare i costi della conduzione del vigneto". L'obiettivo finale è far sì che i viticoltori e le aziende agricole abbiano "redditi più dignitosi e in grado di garantire un domani. In questo senso, l'opera di agronomi preparati e aggiornati potrebbe fare la differenza". Senza dimenticare il

nodo dei mercati. "Capire dove stanno andando e come si stanno evolvendo, attraverso analisi e continui studi, è fondamentale per lo sviluppo del vigneto Piemonte".

LA RIPRESA. Il mercato delle Doc e Docg tutelate dal Consorzio è in ripresa. Dalla vendemmia 2021 sono stati ottenuti oltre 35mila ettolitri, rispetto ai 26mila del 2020. Sul fronte vendite, dopo il -18% del 2020, il 2021 ha fatto registrare un +30%, a 3,9 milioni di bottiglie, di cui quasi 2,9 milioni di Brachetto d'Acqui (spumante e tappo raso). Nel confronto col 2019, sono state vendute quasi 200mila bottiglie in più.

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.



LANGHE. Nasce l'associazione L'Anello forte per un'economia circolare



Quattordici donne imprenditrici vinicole di Monforte d'Alba, nelle Langhe, hanno dato vita alla nuova associazione senza scopo di lucro, L'Anello forte (nome ispirato al libro del partigiano cuneese Nuto Revelli). **Metà è under 35** e, assieme, intendono creare una virtuosa economia circolare di prossimità, mantenendo la memoria contadina che non ha mai sprecato nulla.

"Dal 2018 lavoriamo a progetti di economia circolare" spiega Sara Vezza, produttrice di vino e presidente del gruppo "che riguardano tutti i materiali che nelle cantine sono arrivati a fine ciclo, come la plastica, carta e cartone, e i tappi. Sentiamo l'urgenza di non sprecare risorse, di immaginare un futuro possibile per le generazioni che verranno, di declinare la sostenibilità in ogni suo aspetto, di affrontare la complessità dell'economia circolare, di mantenere viva la memoria di chi ci ha preceduto." Tra i progetti legati alla sostenibilità, hanno creato una scatola per le bottiglie di vino interamente fatta con scarti prodotti a Monforte d'Alba e recuperato dei tappi di sughero da destinare al settore edile. Lavorano, inoltre, al riutilizzo degli scarti organici in vigna e in cantina.

TECNOLOGIA. Ecco le novità di Enovitis in campo, mentre vola l'export italiano di macchine per la viticoltura

Robotica e sostenibilità sono i focus della prossima edizione di Enovitis in campo, che si terrà il 23 e 24 giugno a Cervignano del Friuli nella Tenuta Ca' Bolani (Gruppo Zonin1821). Sarà una fiera tra i filari tutta dedicata al vigneto e a un mercato – quello delle macchine italiane per l'agricoltura e la viticoltura – da quasi **1 miliardo di euro di export, grazie a un livello di automazione in continuo progresso**. Attesi 160 espositori.

"La leadership italiana nel campo dell'enologia e della viticoltura si riflette anche nei suoi macchinari" ha detto il segretario generale di Unione italiana vini, Paolo Castelletti "Un comparto che negli ultimi 2 anni ha visto crescere di circa 1/3 il proprio mercato export, grazie an-

che a una fortissima accelerazione nell'ultimo anno (+25%). A Enovitis in campo, tutte le novità di un settore in salute che conta su uno sviluppo della ricerca tecnologica tra i più importanti al mondo". Irroratrici nebulizzatrici, motozappatrici, cimatrici ma soprattutto trattori di piccole dimensioni e bassa potenza Made in Italy hanno registrato lo scorso anno un autentico boom commerciale all'estero, a partire dai mercati Ue che rappresentano oltre il 70% delle vendite oltreconfine. La Francia, con una crescita tendenziale di ordini nel 2021 di oltre il



36% e un controvalore di 144 milioni di euro, si conferma il primo mercato al mondo della domanda di trattori italiani con potenza da 37Kw a 75 Kw, seguita dalla Germania (+24%), dalla Spagna (+55%) e dall'Austria (+49%).

A Ca' Bolani spazio anche alla robotica applicata alla viticoltura con l'area tematica "Robot&Automazione", dove saranno presentati macchinari programmati per la cura della chioma e del terreno, per i trattamenti antiparassitari, fino arrivare alle innovative tecnologie a raggi ultravioletti germicidi.

Per il Consorzio dell'Alta Langa un nuovo calice istituzionale

Il Consorzio Alta Langa ha presentato, durante l'evento di anteprima che si è svolto nei giorni scorsi a Torino, il nuovo calice istituzionale. Progettato da Italdesign (Nicola Guelfo e Riccardo Matera) e realizzato dai maestri dell'arte vetraria di Collevilca (Giampiero Brogi), "Terra" è un oggetto Made in Italy al 100%, pensato per esaltare le caratteristiche delle bollicine piemontesi.

"A 10 anni esatti di distanza dalla presentazione di 'Grande', il primo bicchiere del Consorzio ideato da Giorgetto Giugiaro nel 2012" commenta l'ex presidente Giulio Bava "abbiamo rinnovato la nostra collaborazione con Italdesign".

Terra (altezza 225 mm, diametro bevante 65 mm, capacità 300 ml) ha una particolarità: **il calice non consente il movimento di roteazione del vino** che "nel caso del nostro metodo classico" osserva Bava "non è proprio necessario". Il nome Terra esprime il forte legame col territorio e richiama il "Patto con la Terra" idealmente siglato nel 2018 dal Consorzio presieduto da Mariacristina Castelletta, che è tornata così sulla Prima: "La nostra soddisfazione è grande e la risposta di Torino è stata magnifica". Sono stati 1.200 gli operatori, 46 i produttori e oltre 115 le etichette presenti.



DEAL. Il Gruppo Epi acquista nel Chianti Classico. Accordo coi De Marchi per tenuta Isole e Olena



Si allarga il portafoglio vitivinicolo italiano del Gruppo Epi, società francese di investimenti presieduta da Christopher Descours, che già possiede marchi come Biondi-Santi e Piper-Heidsieck, e opera anche nei settori della moda e del lusso. L'orizzonte di investimenti è sempre la Toscana, ma dopo Montalcino l'affare è stato concluso nel Chianti Classico, dove il Gruppo ha trovato l'accordo con Paolo De Marchi e la sua famiglia per l'acquisizione della tenuta Isole e Olena, storica cantina del Gallo Nero.

"Prosegue lo sviluppo della nostra presenza in Italia dopo l'acquisizione di Biondi-Santi", è il commento di Damien Lafaurie, ceo di Epi wine & champagne. **Sarà Giampiero Bertolini, attualmente amministratore delegato di Biondi-Santi, ad assumere la responsabilità operativa diretta anche di Isole e Olena**, sempre come amministratore delegato. Mentre Paolo De Marchi manterrà il suo ruolo di enologo. "Intendiamo proseguire il lavoro di De Marchi, mettendo la nostra passione per l'eccellenza e la nostra esperienza sui mercati internazionali al servizio dei vini unici di Isole e Olena", ha sottolineato in una nota ufficiale il presidente Descours. Isole e Olena è stata fondata nel 1956 dalla famiglia De Marchi, proprietari a Lessona (Biella) di Proprietà Sperino (gestita da Luca De Marchi). La tenuta toscana conta oltre 50 ettari, si trova a San Donato in Poggio ed è rinomata per il ruolo di valorizzazione, negli anni Settanta e Ottanta, del Chianti Classico come regione vinicola di alta qualità. "Contribuirò attivamente a questo nuovo capitolo di Isole e Olena per garantire una transizione graduale e fluida", ha commentato Paolo De Marchi, specificando che questa operazione "non riguarda la mia proprietà di famiglia a Lessona, gestita da mio figlio Luca, che potrà ora beneficiare di più del mio supporto ed esperienza".



gambero rosso
channel



on air su piattaforma
sky canale **133 e 415**



Il primo canale italiano
interamente dedicato al food & wine

GAMBERO ROSSO

sky

PALINSESTO. La strana coppia: Sabellico e Lo Cicero conducono il nuovo programma di Gambero Rosso Channel che mette insieme food, drink e cinema

È finito il tempo di film e popcorn. Adesso il grande cinema si abbina a cibo e drink. Su Gambero Rosso Channel al via la prima serie del programma che vede sullo stesso schermo lo chef e conduttore tv Andrea Lo Cicero e il curatore della guida Vini d'Italia Marco Sabellico in un programma che mette insieme food, drink e pellicole cult. E come poteva chiamarsi il programma se non La



strana coppia? A indicare la strada di questi inediti Jack Lemmon e Walter Matthau, **8 pellicole cult che offrono spunti per muoversi tra pentole e shaker, trovando abbinamenti incrociati.** A partire dalla prima puntata, che prende le mosse da Arancia meccanica, il capolavoro di Kubrick tratto dal romanzo distopico di Anthony Burgess, che racconta la vita di Alexander "Alex" DeLarge interpretato da Malcolm McDowell, impegnato a trascorrere le sue giornate tra sesso, furti e ultraviolenza prima di approdare al Korova Milk Bar. E proprio al Moloko Synthemesc bevuto da Alex – il drink a base di latte addizionato con mescalina e altre sostanze stupefacenti, noto anche come lattepiù – si ispira Marco nell'elaborare il cocktail di inizio serata, preparato con latte, mezc

cal, gin orange, assenzio con piccole addizioni, ma tutto "legale" ci tiene a sottolineare. Insieme al drink, polpette di zucca, alici, crema di alici ed erbe aromatiche. Ad accompagnare la visione del film, la Pasta con aglio nero broccoli ripassati con acciughe, stracciatella, muddica atturata agli agrumi preparata da Andrea.

L'appuntamento è su Gambero Rosso Channel (canale 133 e 415 di Sky) tutti

i mercoledì ore 21.00. Le prossime proposte in questo movie-menu? Casablanca, accompagnato da polpette di polenta fritta, con crema di pecorino al marsala e French 75; Via col vento con il drink preferito da Rossella O'Hara: il Mint Julep, da sorseggiare con polpette dal cuore formaggioso all'arancia con crema di formaggio, seguite da pasta al nero di seppia con crema di peperoni arrostiti. A seguire, Missione goldfinger, The blues brothers, Il silenzio degli innocenti, Il grande Lebowski (e qui non c'è dubbio: si beve white russian!). Infine, per la puntata dedicata ad A qualcuno piace caldo non può che esserci il Manhattan, anche se non verrà preparato a bordo di un treno come nel film e soprattutto non sarà Marilyn a versarlo.

Raccontare il vino attraverso i fumetti: l'iniziativa Mtv Toscana

Il vino toscano esplora nuovi linguaggi e finisce nel volume "Cantine a Fumetti", l'opera antologica realizzata da importanti artisti della Scuola Internazionale di Comics di Firenze in collaborazione con alcune cantine socie del Movimento Turismo del Vino Toscana.

"Il successo del primo volume (pubblicato nel 2020; ndr), la richiesta di altri soci di avere le loro storie in fumetto e la collaborazione con la Scuola, hanno fatto sì che si pensasse a questo nuovo volume" spiega Emanuela Tamburini, presidente Mtv Toscana "storie di vario genere, con aneddoti e metodi diversi di racconto che i bravissimi artisti e sceneggiatori coinvolti hanno saputo trasformare **in un linguaggio che piace sempre di più e che ci permette di arrivare a un pubblico diverso dal solito**". Ovvero quella che viene definita Generazione Z.

Nato da un'idea della past president, Violante Gardini Cinelli Colombini, e il direttore della Scuola Internazionale Comics di Firenze, Alessio D'Uva, il volume racconta le storie, tra miti e leggende, di sette cantine socie di Mtv Toscana: Villa La Ripa, Casato Prime Donne, Contucci, Davinum, Villa Le Corti, Campo alle Comete, La Maliosa. La copertina porta la firma del fumettista Daniele Caluri, mentre i disegni sono stati realizzati da Lorenzo Barberi, Benedetta Baroni, Giovanni Ferrara, Paula Hanganu, Vittoria Margheri, Juliana Mizhrai, Ylenia Romoli e Natalia Tartuffi.

Gli sceneggiatori sono Gabriele Bitossi, Niccolò Brandi, Nicolò Cavicchi, Giovanni Chiarini, Vittoria Margheri, Serena Meo, Elia Munaò, Sarah Pagliai. Ogni storia è tradotta in fumetto con tecniche diverse di disegno.



www.ggori.com



La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

Wine & Spirits Logistic Solution è il pacchetto logistico personalizzato per l'industria del settore "beverages", un mercato all'interno del quale Gori ha raggiunto elevati standard in termini di competenze, partnership, risorse, capacità organizzative e tecnologie. Procedure di trasporto modulari e sicure, contratti con i vettori più affidabili, tariffe e condizioni eccellenti, sistemi di magazzino ottimali, faciliteranno il percorso dei vostri prodotti dalla linea di imbottigliamento fino al consumo finale. Soluzioni informatiche web-based, arricchite da preziosi strumenti di controllo e previsione, vi forniranno informazioni in tempo reale sull'intero processo logistico.



A DHL company
GORI
Wine and spirits logistics

Un gusto morbido che racconta di terre rosse, preziosi grappoli e antiche radici.



EVENTI. Il 10 giugno prima edizione per Garda wine stories

Si avvicina la prima edizione di Garda wine stories, evento voluto dal Consorzio di tutela del Garda Doc, per raccontare ad appassionati e curiosi la ricchezza dei vini del Garda. In programma venerdì 10 giugno alla Dogana Veneta di Lazise, dalle 18, la manifestazione prevede un banco d'assaggio aperto al pubblico (previa prenotazione del calice) con **una ventina di aziende che proporranno le diverse interpretazioni delle proprie selezioni, tra varietali e bollicine**. Il distretto conta 10 Dop per 21 milioni di bottiglie tra Lombardia e Veneto.

Fil rouge sarà il Lago di Garda, inteso come insieme di paesaggio, bellezza e ricchezze produttive. L'appuntamento, infatti, è studiato per eno-appassionati ed enoturisti, che potranno gustare i vini al tramonto sulle rive del lago, accompagnati da musica dal vivo. Per loro, anche la possibilità di vincere un week end sul Garda grazie a un contest sui social network. "L'idea" evidenzia Paolo Fiorini, presidente del Consorzio "è creare un forte aggancio mentale che colleghi i vini del Garda Doc, le bollicine ma soprattutto i vini varietali, al comprensorio del Garda. Il nostro lago è da sempre meta turistica tra le più ambite a livello nazionale ed estero, un vero luogo dell'anima".

Info: www.gardadocexperience.com/garda-wine-stories/

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Denis Pantini, Cesare Pillon, Marco Sabellico

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

xxx

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

ENO MEMORANDUM

FINO AL 10 GIUGNO

❖ **GARDA WINE STORIES**
Lazise (Verona)
www.gardadocvino.it/

10 GIUGNO

❖ **RADICI DEL SUD**
Sannicandro di Bari (Bari)
Castello
fino al 13 giugno
radicidelsud.it

10 GIUGNO

❖ **CONVENTION DONNE DEL VINO**
Pozzuoli (Napoli)
Grand Hotel Serapide
fino al 13 giugno

10 GIUGNO

❖ **VINOFORUM**
Roma
Parco di Tor di Quinto
fino al 19 giugno
vinoforum.it

11 GIUGNO

❖ **SPUMANTITALIA**
Garda (Verona)
Palazzo Pincini Carlotti
Lungolago Europa
fino al 13 giugno
spumantitalia.it

11 GIUGNO

❖ **RED MONTALCINO**
Montalcino (Siena)
consorzio brunello
dimontalcino.it

12 GIUGNO

❖ **SUMMER FANCY FOOD 2022**
Stati Uniti
New York
Javits center
fino al 14 giugno
www.specialtyfood.com/shows-events/

17 GIUGNO

❖ **HORTUS VINI**
Roma
Orto Botanico di Roma -
Università Sapienza
Largo Cristina di Svezia,
23 A - 24
fino al 19 giugno
www.romahortusvini.com/

17 GIUGNO

❖ **CONEGLIANO VALDOBBIADENE EXPERIENCE**
Comuni delle Colline del
Prosecco (Treviso)
fino al 26 giugno
www.coneglianovaldobbiadenexp.it

7 GIUGNO

❖ **BORGO DIVINO**
Brisighella (Ravenna)
fino al 19 giugno
www.borgodivino.it/brisighella/

19 GIUGNO

❖ **BORDERWINE**
Passariano - Codroipo
(Udine)
presso Parco Villa Manin
fino a lunedì 20 giugno
<https://www.borderwine.eu/>

23 GIUGNO

❖ **ENOVITIS IN CAMPO**
fino al 24 giugno
www.enovitisincampo.it/

25 GIUGNO

❖ **SBARBATELLE**
San Martino Alfieri (Asti)
Tenuta Marchesi Alfieri
dalle 11 alle 19
fino al 26 giugno
www.facebook.com/Sbarbatelle/

30 GIUGNO

❖ **MUELLER THURGAU VINO DI MONTAGNA**
Val di Cembra (Trentino)
fino al 3 luglio
www.tastetrentino.it

8 LUGLIO

❖ **SARANNO FAMOSI NEL VINO**
Siena
Fortezza Medicea
fino al 10 luglio

10 LUGLIO

❖ **VINO VIP CORTINA**
Cortina (Belluno)

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



GAMBERO ROSSO



VINI RARI

STELLATO NATURE 2021 – Pala

LA VIGNA Ci troviamo nel sud della Sardegna a 15 chilometri circa da Cagliari. Qui la famiglia Pala lavora le uve di diversi appezzamenti nel comune di Serdiana e Ussana. Tra questi la bellissima vigna di sessant'anni Is Crabilis, dislocata a 180 metri slm e con un allevamento a spalliera bassa. Sabbia e argilla costituiscono il terreno, ricchissimo di scheletro e in grado di conferire alle uve tanti Sali minerali. È solo grazie ad alcuni filari scelti che viene prodotto lo Stellato Nature, tirato ogni anno in pochissime bottiglie.

LA PERSONA Mario Pala è al timone aziendale e guida una realtà che porta il nome di famiglia e che può contare su Elisabetta e Massimiliano, figli di Mario e da anni in forza nella produzione e nella vendita. Tutto è portato avanti con la storica e preziosa collaborazione di Fabio Angius, direttore generale e responsabile export. Pala è arrivata a produrre 500mila bottiglie circa, tutte sotto il segno della qualità e in grado di trasferire le caratteristiche del territorio Sardiniese. Tradizionali le varietà coltivate: vermentino e cannonau in primis, ma anche nasco, nuragus, monica, carignano e bovale. Quest'ultimo viene prodotto anche grazie ad alcuni vecchi vigneti a piede franco, su sabbia, del terralbese.

IL VINO Gli amanti del Vermentino di Sardegna Stellato riconosceranno alcune similitudini col suo fratello Nature. Senza dubbio alcuni profumi, di frutta bianca ed erbe aromatiche, così come anche la sapidità gustativa. Dopodiché le differenze non mancano. A partire dal colore, un giallo oro molto velato che si allontana dai tanti bianchi trasparenti e luminosi. Poi nella complessità olfattiva che si arricchisce di note di elicriso, fiori di campo, erbe ed arbusti marini. La bocca poi ha una trama setosa, avvolgente, calda e la spina sapida (che si somma a una delicata freschezza acida) gioca un ruolo fondamentale. Vino gustoso, saporito e profondo che, non a caso, ci divertiamo ad abbinare a un piatto di carne.



La scheda

abbinamento

Coniglio in bianco in umido

valutazione in centesimi **92/100**

degustato il 22/04/2022

tipologia **Bianco**

denominazione **Igt**

regione **Sardegna**

alcol **14%**

prezzo **€ 52,00**

produzione **2.800 bottiglie**

vitigni **Vermentino 100%**

maturazione **4 mesi in acciaio**

2 mesi in vetro

VINI RARI

COLLI DI LUNI VERMENTINO NUMERO CHIUSO 2018 – Cantine Lunae Bosoni

LA VIGNA Siamo nell'angolo più orientale della Liguria, i Colli di Luni, le vigne guardano il Golfo di La Spezia, protette alle spalle dalle vette delle Alpi Apuane. La posizione è unica, tra brezze marine e montane: il regno del vermentino, una varietà che sente il mare come poche altre. Gli appezzamenti sono piccoli fazzoletti di terra, per questa selezione pensata per offrire un bianco dal lungo potenziale evolutivo sono utilizzate le uve delle vigne più vecchie e con le migliori esposizioni (a Castelnuovo Magra), che insistono su suoli ricchi di scheletro su strati di argilla.

LA PERSONA Da quattro generazioni la famiglia Bosoni è alla guida di questa cantina, senza dubbio tra le più strutturate e consolidate in regione. Oggi troviamo il vulcanico Paolo e il figlio Diego, che alla passione per il vino abbina quella per la musica: coppola, basso e l'aria da sognatore. Prendiamo spunto dal loro manifesto produttivo: "Vogliamo l'incontro fra sapere e sensibilità. Perché sappiamo che niente nella natura è un 'planning', che il vino non è una formula chimica, o un segmento di 'marketing'. Ma frutto di complicità, di interpretazione, di tradizione. Di una cultura orale maturata dall'esperienza. Un costante rapporto equilibrato con la natura, un rispetto verso questa che è gratitudine.

IL VINO Il mare e l'estate nel bicchiere. I colori dorati e brillanti sono un anticipo di toni di pesca matura e nespola, rilanciati da una ventata di camomilla e acacia. I profumi sono netti e intensi, ritmati da sensazioni di erbe mediterranee, in particolare origano e salvia, che ritroviamo in una bocca a dir poco succosa, concentrata di frutto e sensazioni sapide. La progressione è ricca e ben modulata, il vino abbina calore e ampiezza aromatica ma anche slancio e freschezza. Il finale è lungo, cremoso, con un delicato richiamo di mandorla e zenzero candito.



La scheda

abbinamento

impepata di cozze (con vista mare)

valutazione in centesimi **93/100**

degustato il 15/04/2022

tipologia **Bianco**

denominazione **Colli di Luni**

Liguria

regione **Liguria**

alcol **14%**

longevità **Da bere**

prezzo **€ 40,00**

produzione **2600 bottiglie**

vitigni **Vermentino 100%**

maturazione **18 mesi in botte grande, 18 mesi in vetro**

Le grandi cantine dell'Umbria



LOC. TORRE DEL COLLE | VIA COLLE NOTTOLO, 2 | 06031 BEVAGNA (PG)
 WWW.TENUTABELLAFONTE.IT | 0742 710019

Bellafonte è l'avverarsi di un sogno, il desiderio di interpretare in modo nuovo un territorio, quello di Montefalco, con i suoi vitigni dalle radici antiche. La scelta è di usare solo vitigni autoctoni, di fare pratiche agronomiche e lavorazioni del terreno volte ad evitare l'uso di diserbanti e stimolare le difese naturali del vigneto, di fare un'accurata selezione delle uve sia in vigna che in cantina, di non pigiare ma lavorare ad acino intero, di fermentare con lieviti indigeni, di invecchiare in botti di rovere di Slavonia da 50 o 30 ettolitri e di imbottigliare senza filtrazione. Tutto ciò permette di creare vini autentici e territoriali.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Arneto '18

Al naso presenta frutta a polpa gialla impreziosita da sentori agrumati e minerali e da profumi di erbe officinali, di ginestra, di fieno. Il sorso è fresco, armonico e appagante, ricco nella materia e ben bilanciato nell'acidità, di grande persistenza. Perfetto da bere con antipasti di pesce e formaggi erborinati.

Montefalco Rosso Pomontino '19

Al naso esprime note che richiamano il melograno, il ribes rosso, l'amarena e l'arancia amara, non senza un tocco di mora. Al palato è agile, saporito, caratterizzato da una buona acidità e al tempo stesso sostenuto da una leggera e piacevole trama tannica. Chiude su note agrumate, di buona persistenza. Ideale con carni rosse in umido e pasta al ragù.



Montefalco Sagrantino Collenottolo '14

Possiede un bouquet di particolare finezza grazie a note di more, mirtili maturi e in generale piccoli frutti rossi, di agrumi, spezie scure ed erbe officinali. Al palato è fresco e dinamico, saporito, caratterizzato da una freschezza di particolare incisività che si integra alla perfezione con la naturale struttura tannica del Sagrantino. Si abbina a selvaggina e formaggi stagionati.

Le grandi cantine dell'Umbria



LOC. PALOMBARA | 06035 GUALDO CATTANEO (PG) | WWW.TERREDELA CUSTODIA.IT | 0742 929586

Dal 1780 la famiglia Farchioni è un punto di riferimento nel settore agricolo della regione che ha saputo creare una realtà imprenditoriale ricca di storia e tradizione, fortemente legata alla produzione di olio extra vergine di oliva, ma anche di birre artigianali con Mastri Birrai Umbri e di vino con la cantina Terre de la Custodia. L'azienda conta oltre 160 ettari di vigne di proprietà, interamente gestite e lavorate dall'azienda, e la cantina ha capacità di stoccaggio di più di 1500000 litri di vino tra acciaio e botti. Sul lato tecnico la vantano sin dalla fase progettuale, una consulenza dell'enologo Riccardo Cotarella, assieme al quale si è scelto di puntare, per la produzione dei vini, sulle uve autoctone dell'Umbria, producendo quantità annue degne di nota: 200 mila bottiglie di Grechetto, 100 mila di Montefalco Rosso, e 50 mila di Montefalco Sagrantino, senza mai rinunciare alla massima qualità.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Montefalco Grechetto '19

Al naso si presenta con il tipico profumo di pesca gialla, agrumi e fiori di ginestra. Rimandi di frutta esotica quali il mango, con finale di macchia mediterranea e di asparago. In bocca si preferisce per la sua freschezza e la sua sapidità che però non compromettono una piacevole morbidezza. In abbinamento a primi piatti al tartufo, pollo alle spezie e pesci al forno.

Montefalco Sagrantino '16

Complesso e deciso, si caratterizza per i suoi sentori di confettura di prugna, agrumi canditi e spezie. Molto persistente in bocca è un vino di grande corpo e struttura, caldo e morbido, con tannini polimerizzati. In abbinamento a piatti succulenti, carni grasse, brasati.



Montefalco Rubium Ris. '15

Intenso aroma di frutti rossi a polpa, delicata nota balsamica e tostata nel finale. Vino di corpo e buona rotondità, vellutato ed elegante. Vino che sopporta l'invecchiamento per 10 anni. Abbinamento con primi piatti strutturati e carni di maiale e selvaggina.

BEVERAGE. Su il valore dei consumi. Per il vino +5% entro il 2026



foto: Anja - Pixabay

Buon rimbalzo nel 2021 dei consumi globali di bevande alcoliche. Con un +12% sul 2020, il comparto ha toccato quota 1.170 miliardi di dollari Usa, lasciandosi alle spalle il -4% dell'anno precedente. I volumi, nello stesso periodo, sono cresciuti del 3%, rispetto al -6% del 2020 per le conseguenze della prima parte della pandemia. Secondo quanto reso noto dall'Iwswr (che ha analizzato 160 diversi mercati), si evidenziano "incoraggianti segnali di ripresa del mercato degli alcolici, che si è ripreso più rapidamente rispetto alle attese, col 2021 attualmente sopra i livelli del 2019" ha fatto notare **Mark Meek**, ceo di Iwswr.

Premiumizzazione, crescita dell'online, prodotti a basso contenuto alcolico sono i trend principali. Secondo le previsioni dell'istituto londinese, i volumi del mercato globale degli alcolici supererà i livelli 2019 entro i prossimi due anni. Birra, sidro e liquori non hanno raggiunto quei livelli a volume ma lo hanno già fatto nei valori. Il vino è oltre il 2019 a valore, mentre nelle quantità il trend dovrebbe essere lievemente in calo.

In particolare, nel solo settore vitivinicolo, il segmento dei fermi ha perso il 2% in quantità nel 2021 a fronte di un giro d'affari in aumento del 5%, secondo una logica del bere meno ma bere meglio. Va decisamente in modo diverso agli spumanti, spinti nel 2021 dal ritorno alla convivialità e alle celebrazioni con la revoca delle restrizioni. **Il solo Champagne ha registrato un +24% in**

volume mentre gli altri spumanti un +7,5%. Guardando al futuro, l'Iwswr prevede che tutto il segmento vino proseguirà a flettere nei quantitativi (-1% nel periodo 2021-2026) con un guadagno nei valori del 5 per cento.

Entro il 2026, sia per vini sia per alcolici proseguirà la tendenza alla premiumizzazione dei consumi nelle fasce premium o superiore, spinta in particolare dalla crescita degli spirits nazionali di fascia alta in Asia-Pacifico. Per quanto riguarda il vino, nel 2021 si è registrata una crescita del 12% a valore per le etichette premium e superiori (oltre 10 dollari) e l'Iwswr prevede un incremento complessivo a valore tra 2021 e 2026 del 16%. Dal lato dei consumatori, i Millennial (tra 25 e 40 anni) e la Generazione Z, in alcuni casi, attualmente sono inseriti nelle categorie alto-spendenti per il vino in Usa, Australia, Uk e Svezia. Una tendenza che sarà interessante tenere d'occhio in futuro.

Il 2021 è stato anche l'anno dei ready to drink (rtd), segmento cresciuto in volume del 14% nel 2021 dopo il +26% del 2020. Oggi occupa un terzo dei consumi globali di spirits. La crescita prevista per i prossimi 5 anni è del 44% a volume e del 51% a valore, soprattutto in Usa e Giappone. Guardando, infine, all'e-commerce, il canale è cresciuto del 16% tra 2020 e 2021, con percentuali di incremento inferiori rispetto al 2020/19, quando la crescita fu del 45% influenzata dai lockdown. - G.A.



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

IL MIO EXPORT

KLAUS GASSER – Cantina Adriano

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

Attualmente la percentuale di export è del 36%. I mercati più importanti sono Usa, Germania, Svizzera e Olanda.

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

Prima del lockdown i nostri importatori vendevano i vini soprattutto alla ristorazione. Durante il lockdown sono aumentate le vendite di retail, vendite online, vendite ai privati e al commercio specializzato. Ora si riparte di nuovo con l'Horeca e le richieste sono aumentate. C'è uno sviluppo positivo al momento.

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

Ora, dopo una lunga assenza, è molto importante riprendere i rapporti personali con gli importatori e con i clienti. La possibilità di muoversi nuovamente di persona sui mercati permette di stringere le relazioni.

4 Come va con la burocrazia?

L'onere burocratico per le consegne all'estero è aumentato. Ogni mercato ha delle regole diverse, per esempio per le retro-etichette. Inoltre, le regole cambiano spesso e con velocità dobbiamo adeguarci ai cambi della normativa. In quest'ottica lo sforzo per l'esportazione diventa sempre più impegnativo. Per sopperire a queste sempre crescenti necessità abbiamo dovuto aumentare il personale.

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

L'interesse a bere vini di qualità è aumentato tanto. Il segmento dei prezzi alti sta funzionando molto bene. I clienti si sono abituati a bere dei vini pregiati e costosi.

6 Ci racconti un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero.

Le esperienze all'estero sono sempre un'occasione di scambio culturale e motivo di crescita come produttori. Terlano è un marchio forte ma nonostante questo dobbiamo sempre investire tempo per spiegare la nostra "geografia". Essere "ai piedi delle alpi" è un punto di riferimento ma non basta.



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali
su gamberorosso.it/academy

CITTÀ DEL GUSTO® ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO

PARTNER



SPONSOR



❖ Cantina Andriano - Andriano - Bolzano - www.kellerei-andrian.com

NEL PROSSIMO NUMERO
CANTOLIO

SEMPLIFICARE PER RISPONDERE ALLA CRISI. IL MONITO FEDERVINI

Dall'autunno controlli programmati in cantina e collegamento dello schedario vinicolo con il registro telematico: dall'Assemblea della Federazione gli impegni del ministro Brunetta. In calo Gdo e consumi interni: sarà l'export l'ancora di salvezza? La presidente Pallini: "Interventi sulla promozione: nessuno si salva solo"

▲ a cura di Loredana Sottile



Collegare lo schedario viticolo al registro telematico; abolire il contrassegno fiscale; programmare i controlli in cantina. Sono questi i tre impegni che il ministro della Pubblica Amministrazione **Renato Brunetta** ha preso con il settore vitivinicolo in occasione dell'Assemblea generale Federvini, che si è svolta a Roma lo scorso 8 giugno. "Abbiamo bisogno di un sistema semplificato" ha detto Brunetta, ricordando che oltre ad essere Ministro, da dieci anni è anche produttore di vino. Il primo punto in particolare è una richiesta che sta molto a cuore al settore: "Cercherò di portare a casa questa riforma entro l'autunno" ha ribadito l'esponente di Forza Italia "perché **non è accettabile dover compilare due volte i moduli con le stesse dichiarazioni di vendemmia**". Sui controlli, invece, la proposta è di un modello comportamentale cooperativo, "ben vengano i controlli, ma non come sistema vessatorio. Per questo è importante poterli programmare, in modo che non creino problemi durante le fasi di lavoro". Infine, l'abolizione del contrassegno sui prodotti destinati al mercato nazionale, chiama in causa anche l'Agenzia delle entrate (con cui è da vedere la fattibilità) e dovrebbe prevedere la possibilità di digitalizzare completamente i dati delle aziende.

Coldiretti: "Rincari e guerra fanno lievitare i costi in cantina del 35%"

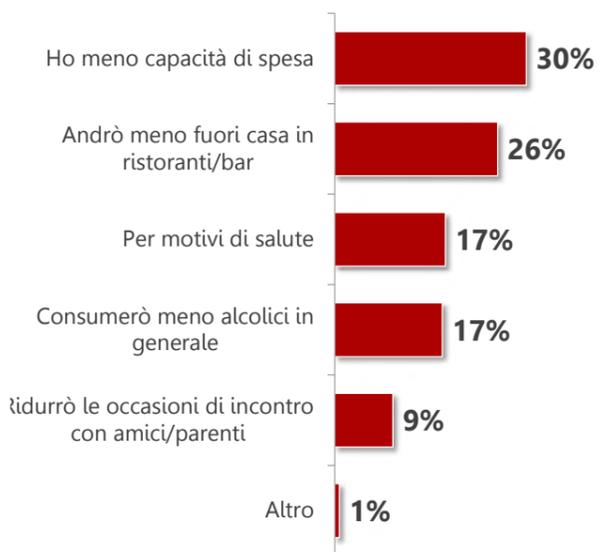
A causa dei rincari energetici e della guerra in Ucraina sono aumentati del 35% i costi per il vino italiano con un impatto pesante sulle aziende vitivinicole. È l'allarme lanciato dal presidente Coldiretti Ettore Prandini, in occasione dell'Assemblea Coldiretti.

"Le aziende vitivinicole Made in Italy" ha sottolineato "si sono così trovate a fronteggiare aumenti unilaterali da parte dei fornitori con le bottiglie di vetro che costano più del 30% in più rispetto allo scorso anno, mentre il prezzo dei tappi ha superato il 20% per quelli di sughero e addirittura il 40% per quelli di altri materiali. Per le gabbiette per i tappi degli spumanti gli aumenti sono nell'ordine del 20% ma per le etichette e per i cartoni di imballaggio si registrano rispettivamente rincari del 35% e del 45%, secondo l'analisi Coldiretti". Rincarato anche il trasporto su gomma del 25% al quale si aggiunge la preoccupante situazione dei costi di container e noli marittimi, con aumenti che vanno dal 400% al 1000%.

"Occorre peraltro ricordare" ha concluso Prandini "che sino ad oggi l'incremento dei costi è stato scaricato sulle spalle dei viticoltori, come dimostra il fatto che il prezzo di vendita del vino, secondo l'analisi Coldiretti su dati Istat, è aumentato al dettaglio di appena il 2,5% a maggio 2022 rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, mentre gli alimentari sono aumentati in media del 7,1%.

PREVISIONI DI CONSUMO VINO
PROSSIMI 12 MESI

	Consumi TOTALI	Consumi A CASA	Consumi FUORI CASA
Quantità aumenteranno	4%	7%	4%
Nessun cambiamento	73%	79%	54%
Quantità diminuiranno	22%	14%	35%
Smetterò di consumare	1%	1%	6%
NET	-19	-8	-37

MOTIVI DELLA DIMINUZIONE
DEI CONSUMI

% calcolate su chi ridurrà i consumi di VINO

fonte: Consumer Survey Nomisma per Federvini

Il vino secondo gli italiani

Secondo il sondaggio Nomisma per Federvini, il 92% dei consumatori italiani considera il vino un'eccellenza dell'agroalimentare; l'82% non ritiene che sia pericoloso per la salute e sa che fa parte della dieta mediterranea; l'80% sottolinea come sia piacevole accompagnare i pasti con il vino, ed il 75% è convinto che la viticoltura sia importante per la salvaguardia e la tutela del paesaggio.

Gli impegni presi sono in linea con quanto chiesto da Federvini che, nel corso dell'Assemblea ha sottolineato l'esigenza di intervenire su questioni normative non più rimandabili: lo snellimento degli oneri burocratici e gli incentivi di natura



fiscale, con l'obiettivo di migliorare la competitività delle aziende italiane sul mercato estero. "Tra guerra e rincari, è un momento di grande incertezza" ha detto la presidente Federvini **Micaela Pallini** in apertura dei lavori "Per questo è necessario un confronto aperto e trasparente con il Governo e le filiere produttive: nessun settore si salva da solo. Noi chiediamo interventi di struttura e misure di mercato, in termini di semplificazioni, promozione e supporto a lungo termine per il nostro export".

SEMPLIFICAZIONE PER LA VENDITA ALL'ESTERO
E FONDI PER LA PROMOZIONE IN ITALIA

Se il tema semplificazioni ha subito trovato l'appoggio del ministro Brunetta, quello sull'export ha visto l'annuncio, direttamente da Bruxelles, dell'eurodeputato in Commissione Agricoltura **Paolo De Castro**: "Sulle vendite all'estero ci si sta muovendo a livello europeo per arrivare ad un sistema che uniformi sistemi fiscali ed eviti il passaggio dagli importatori dei singoli Paesi di destinazione". **A causa dei diversi sistemi fiscali, infatti, al momento per una cantina diventa complicato poter spedire il vino direttamente al consumatore finale al di fuori dall'Italia**, salvo avere un rappresentante fiscale all'interno di ogni mercato di destinazione. Un problema sollevato, nel corso dell'Assemblea dalla presidente del Gruppo Vini di Federvini **Albiera Antinori**: "In un contesto non facile, come quello in cui ci troviamo, l'unica cosa che possiamo fare è lavorare per essere più resilienti ai fattori esterni e più reattivi. Per questo le semplificazioni diventano indispensabili.

A partire dal completamento, in Europa dell'armonizzazione del mercato interno sulle vendite a distanza, oggi rese difficoltose dagli adempimenti burocratici in essere che rendono davvero complicato il commercio elettronico dei nostri prodotti. Oggi non è più possibile precludersi un canale nuovo sempre più forte, per motivi legati alla burocrazia".

Sul lato consumi domestici è, invece, intervenuto il sottosegretario alle Politiche Agricole **Gian Marco Centinaio**: "Ho voluto fortemente intensificare la promozione del vino in Italia, attraverso una misura specifica che prevede lo stanziamento di 25 milioni di euro che a breve metteremo a disposizione dei consorzi con una copertura delle spese del 90% (decreto 23 marzo 2022, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 29 aprile 2022; ndr). Una cifra importante che permetterà di crescere e magari di prendere una fetta di consumatori diversa rispetto al passato, a partire dai giovani".



GAMBERO ROSSO

MASOTTINA
CONEGLIANO

TOUR

Il valore del tempo



LA PROSSIMA CENA PREVISTA

16 GIUGNO 2022
MIMÌ ALLA FERROVIA | NAPOLI
 Via A. D'Aragona, 21
 info@mimiiallaferrovia.it
 Tel. 0815538525

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati

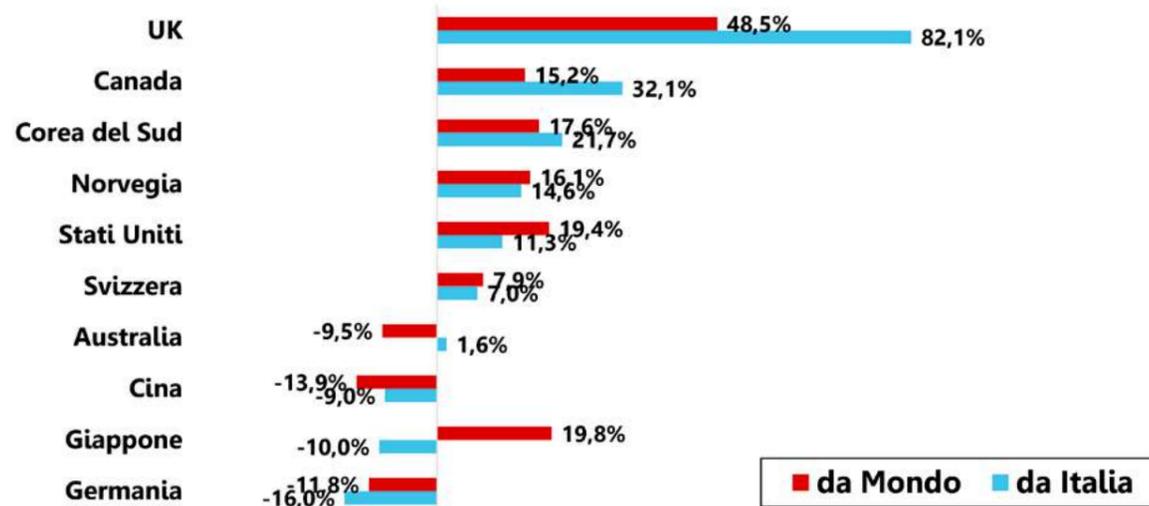
Scopri i menu su: www.gamberorosso.it/masottina-tour/

Importazioni di vino italiano nel primo trimestre per i principali Paesi consumatori

L'anno si è aperto con valori positivi per l'export italiano nei principali Paesi consumatori. In particolare, nel bimestre gli spiriti hanno fatto +45% e gli aceti +9%, mentre il vino tricolore nel trimestre, ha registrato un +12%. Particolarmente performante l'import di vino tricolore nel Regno Unito (+82% Italia Vs +48% mondo) e in Canada (+32% Vs +15%). Segno meno, invece, in Cina (-9%), Giappone (-10%) e Germania (-16%).

IMPORT VINO TOP MKT MONDIALI AL I TRIMESTRE 2022

IMPORT TOTALE VINO
VAR % VALORI – GEN-MAR 2022 VS GEN-MAR 2021



» L'INFLAZIONE FA SCENDERE I CONSUMI INTERNI

A tracciare lo scenario dei consumi domestici ci ha pensato l'Osservatorio Federvini, in collaborazione con Nomisma e Tradelab, sottolineando come i mesi che verranno non saranno facili, a causa del conflitto russo-ucraino che ha dato la spinta ad un fenomeno inflazionistico già in corso, con rincari che riguardano un po' tutti i segmenti: petrolio, energia elettrica, fertilizzanti e materie secche. In questo quadro, come reagiranno i consumatori? La survey dell'Osservatorio, realizzata su 1500 consumatori, svela che **nei prossimi 12 mesi uno zoccolo duro - costituito da 7 consumatori su 10 - non prevede cambiamento di abitudini relativamente al vino**, mentre più del 20% del campione taglierà proprio sul segmento wine. Il risultato finale mostra un saldo negativo tra chi aumenterà i consumi (4%) e chi li diminuirà (23%). Una scelta legata proprio alla

minore capacità di spesa (30%) e al taglio sul consumo fuori casa (26%). Quadro simile anche per gli spirits, con i consumatori stabili che scendono al 60% e il fuori casa a -33%. "Rispetto ad altri settori dove gli effetti dell'inflazione sono già visibili" spiega il responsabile di Nomisma **Denis Pantini** "per i consumi, l'estate potrebbe non registrare troppe ripercussioni, grazie al turismo in arrivo. Ma in autunno la situazione potrebbe peggiorare. Motivo per cui, l'export continua a restare la direzione verso cui muoversi. Ricordiamo, infatti, che anche nell'anno più difficile della pandemia - il 2020 - le vendite all'estero hanno tenuto, registrando un trascurabile -2%. Semmai, il problema è che l'export è per molti, ma non per tutti, soprattutto non è per le aziende meno strutturate. Per cui" conclude Pantini "ben vengano tutte le iniziative e gli strumenti che aiutano a promuovere il vino italiano nei mercati esteri". ❖

Consumi 2022: giù la Gdo, su il fuori casa

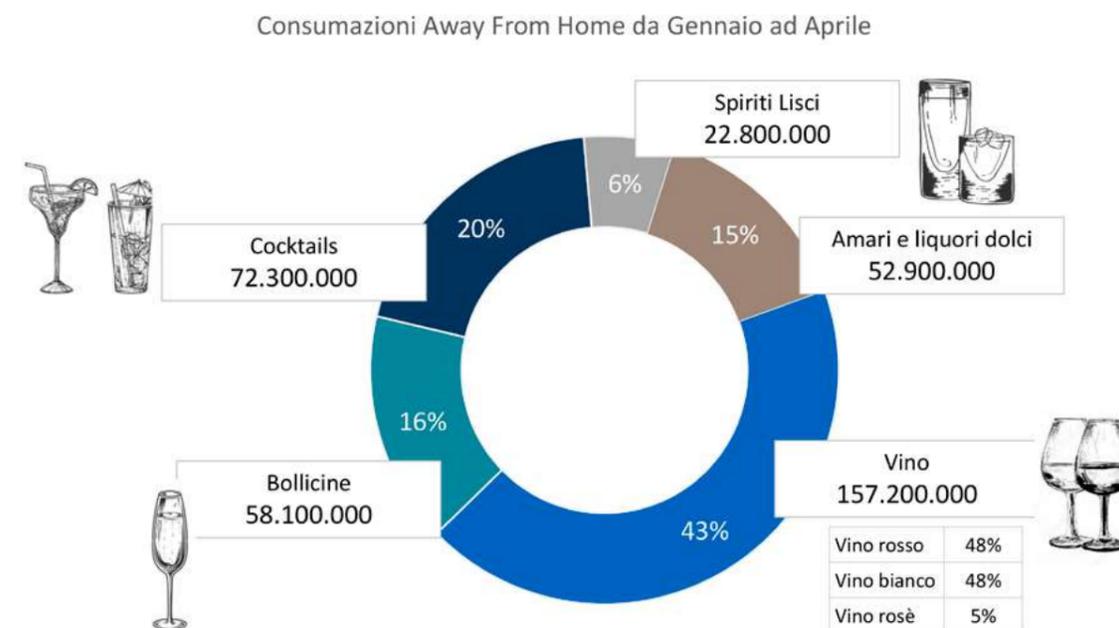
Dopo l'accelerata del biennio 2020-2021, è arrivato nel primo quadrimestre del 2022, l'atteso calo della Gdo, che per il vino ha registrato -9,6% per un fatturato di 894 milioni di euro. Il calo vale sia per i vini fermi, sia per gli spumanti, ma a soffrire di più sono le Dop (-10,7%). Situazione simile anche per spirits (-5,1% per un fatturato di 369 milioni di euro) e aceti (-4,3% per un fatturato di 42 milioni di euro).

"Tuttavia", evidenzia il responsabile Nomisma Denis Pantini "il calo è complementare all'aumento dei consumi fuori casa che, finiti i lockdown, sono raddoppiati. Praticamente si tratta di due facce della stessa medaglia".

In particolare, nel primo quadrimestre, le consumazioni alcoliche (vino, bollicine, cocktails, spiriti lisci, amari e liquori dolci), away from home, hanno fatto +206% sullo stesso periodo 2021 (chiaramente il dato è "drogato" dalle chiusure), con una ripartizione che vede in testa il vino fermo (157,2 milioni di consumazioni), seguito da cocktail (72,3 milioni) e bollicine (58,1 milioni).

LA RIPARTIZIONE DELLE CONSUMAZIONI FUORI CASA DI VINO E SPIRITI

Primi 4 mesi 2022



Abbonati a PREMIUM

Accedi a tutti i contenuti delle guide ovunque sei, quando vuoi



gamberorosso.it/abbonamenti

PROVA GRATIS*

*Primo mese gratuito, disdici quando vuoi

IL GAMBERO ROSSO IN ORIENTE. PER IL VINO ITALIANO È L'ORA DI RIPOSIZIONARSI

▲ a cura di Marco Sabellico

Dopo il crollo dell'import australiano, per l'Italia è il momento giusto per farsi largo nel mercato asiatico. A partire da Singapore, l'emergente hub commerciale che sta oscurando Hong Kong. Per il Top Italian Wines Roadshow grande accoglienza anche in Vietnam, dove il boom economico spinge i consumi di vino. Adesso servono eventi e formazione

Il Gambero Rosso è tornato in Oriente. E lo ha fatto da una delle porte principali di accesso: Singapore. Innegabile il ruolo strategico di questa città-nazione asiatica, come snodo commerciale importante per le riesportazioni di una buona fetta del vino che transita nel Paese. Le destinazioni principali sono il Giappone, la Malesia, la Cina continentale, la Thailandia, Hong Kong e Taiwan. *“È un mercato fondamentale oggi per il controllo del sudest asiatico”* ci ha detto **Jessica Anne Tan**, giornalista di SingaPoured *“soprattutto ora che la stella di Hong Kong sembra affievolirsi e le tensioni commerciali con la Cina hanno messo in difficoltà un player decisivo in quest'area come l'Australia”*.

SINGAPORE: L'ITALIA SI FA SPAZIO TRA FRANCIA E AUSTRALIA

Il primo giugno il Top Italian Wines Roadshow ha fatto tappa nella sede ormai tradizionale delle nostre manifestazioni, il bellissimo e storico complesso del Chijmes Hall nel cuore della capitale. Dalla mattina fino alla sera, centinaia tra operatori, sommelier e appassionati di vino della ricca comunità di Singapore hanno affollato la cappella gotica dello storico complesso nella centrale Victoria Street per dare il benvenuto agli oltre cinquanta produttori italiani. Ad inaugurare l'evento nella capitale dell'ex colonia britannica l'ambasciatore italiano, **Mario Vattani**. *“Singapore è un mercato ricco, un centro nevralgico della finanza internazionale. Qui c'è un pubblico sofisticato che è affascinato dal Made in Italy, dalla moda alle auto, per non parlare del settore enogastronomico. È fondamentale una presenza costante, ed eventi di qualità come quello del Gambero Rosso non fanno che rafforzare la nostra immagine e il nostro export”* ha dichiarato il diplomatico italiano durante la cerimonia d'apertura e di consegna degli Award della guida Top Italian Restaurants in the World. *“Per l'Italia c'è ampio margine di crescita”* ci ha detto **Arjen Blom** della Cornerstone Wines, importante società d'importazione *“il mercato è dominato tradizionalmente dalla Francia, mentre l'Australia, soprattutto dopo la chiusura delle importazioni dalla Cina, è davvero arrembante. In questo contesto, il successo della ristorazione italiana, la voglia di nuovo e di biodiversità rappresentata dai vini italiani »*

Quanto vale l'export italiano verso Singapore

L'emergente hub asiatico, Singapore, ha totalizzato una decisa crescita nel 2021 per quanto riguarda l'acquisto di vino Made in Italy, passato da 15,2 del 2020 a 20,5 milioni di euro. Buono anche l'incremento a volume, da 1,7 milioni di litri a 2,1 milioni di litri.



» sono un richiamo irresistibile per un pubblico colto ed attento come quello di Singapore". Questo spiega le buone performances degli ultimi anni - **per la prima volta nel 2021 abbiamo superato la soglia dei 20 milioni di dollari di fatturato** - che non sono state intaccate dalla pandemia, ma anzi hanno dato modo di avvicinare i nostri vini ad una platea sempre più importante di appassionati.

Gli stessi che hanno gremito le tre masterclass tenute da chi scrive e da Giuseppe Carrus, che hanno permesso ad un gran numero di professionisti del settore di approfondire la conoscenza di terroir e vitigni tipici italiani. "Le nuove generazioni sono alla ricerca di vini meno legati alle aree più celebri di produzione e, soprattutto, bevono per il piacere di condividere e non per dimostrare uno status sociale. Una chiave di lettura che permette al vino italiano di ridisegnare il proprio posizionamento sul mercato, schivando una concorrenza diretta con i vini francesi e di riproporsi in una veste nuova, dove la qualità percepita si basa perlopiù sulla diversità dell'offerta. E sappiamo bene che questo è il nostro punto di forza" ci dice **Michelangelo Berretta** dell'Italian Wine Club "Insomma, la novità della Singapore post-covid è questa: il diverso attrae e non spaventa".

VIETNAM: BOOM ECONOMICO E CURIOSITÀ SPINGONO I CONSUMI

Il 3 giugno, invece, è stata la volta di Ho Chi Minh, l'antica Saigon, che ha visto un attesissimo ritorno del Gambero Rosso in Vietnam dopo gli anni della pandemia. La sede scelta il prestigioso e centrale Hotel Rex con i suoi grandi saloni. Il precedente evento di Hanoi del 2017 era stato un grande successo, e i produttori del Roadshow erano pronti ad esplorare più a fondo il Paese, prima che iniziasse la pandemia.

Oggi il Vietnam ha una popolazione di circa 100 milioni di abitanti ed un'economia in pieno boom. Con il 60% della popolazione attiva e un'età media di circa 30 anni è ormai una delle destinazioni più promettenti per il nostro export, e gioca un ruolo chiave nell'economia dell'Asean, l'associazione delle 11 nazioni del sud-est asiatico.

Dalle 11 alle 17 s'è replicato il consueto copione degli eventi del Roadshow, con walkaround tasting, cerimonia dei Top Italian Restaurants Award, masterclass, incontri con operatori e appassionati. "Questo si sta rivelando un mercato fondamentale in Asia per il nostro Paese" ci ha confermato **Enrico Padula**, Console Generale d'Italia a Ho Chi Minh, nel corso della cerimonia d'apertura "il Vietnam s'è dimostrato straordinariamente resiliente nel corso della pandemia, che non ha intaccato le performance economiche di quest'economia in crescita vertiginosa".

Nel Paese, infatti, anche noi abbiamo constatato una crescita vigorosa, che per il nostro settore vuol dire aperture

Il vino italiano in Vietnam

Le esportazioni di vino italiano in Vietnam hanno totalizzato nel 2021 un valore di 12,8 milioni di euro, in crescita rispetto agli 11 milioni del 2020. In aumento, secondo i dati Istat, anche i volumi che si sono attestati a 3,2 milioni di litri, in netto incremento sui 2,2 milioni dell'anno precedente. Nel primo bimestre 2022, verso il Vietnam l'Italia registra un export vitivinicolo di quasi 2 milioni di euro, per un corrispettivo di 389mila litri.

di nuovi hotel e ristoranti, una crescita incredibile del settore turistico con tutto il suo indotto, aumenti costanti dei consumi. **In un mercato da sempre dominato dalla birra nazionale si assiste ad un incremento veloce dei consumi di vino**, e riguardo a questo la maggiore disponibilità economica e la curiosità dei giovani verso prodotti più sofisticati sta spostando in alto il prezzo medio dei vini importati, con grande attenzione ai prodotti italiani.

"La cucina vietnamita è sofisticata e ricca" ci dice **Dennis Tran**, giornalista e wine expert che ha coadiuvato il sottoscritto e Carrus nelle tre affollatissime Masterclass "e l'abbinamento con il vino non è una novità. C'è una conoscenza ed un consumo importante del vino francese sin dai tempi delle colonie, ma oggi siamo apertissimi al nuovo, che è rappresentato dal vino italiano. Soprattutto i bianchi sono stati la sorpresa degli ultimi anni, con consumi in aumento costante, in un mercato da sempre attento maggiormente ai vini rossi". "Il Vietnam, e Saigon in particolare, sono la nostra nuova scommessa" ci racconta **Matteo Fontana**, executive chef che si appressa ad aprire Da Vittorio a Saigon nel Times Square Building "Shangai è stato un grande successo e con la famiglia Cerea c'è sembrato naturale puntare su Ho Chi Minh... Vi posso già dire che qui la voglia di Italia è tanta...". "Il fine dining tradizionalmente in Vietnam è o vietnamita o francese" ci conferma **Sakal Phoeng**, proprietario ed executive chef di Le P'tit Saigon e Le Corto Wine Dining "ma la curiosità per i vini italiani è importante, e di conseguenza stiamo ampliando l'offerta tricolore sulle nostre carte dei vini".

I rischi di una crescita incontrollata ci sono, e spesso gli importatori scelgono di promuovere linee di prodotti a marchio proprio e a basso costo. "Questo non favorisce chi fa un import di alta qualità e punta sui produttori top come quelli segnalati da Gambero Rosso" ci dice **Lien Do**, brand manager dell'importatore The Warehouse, tra i player più importanti del settore "ma con i nuovi mercati in crescita tumultuosa è un fenomeno inevitabile. Solo l'educazione del consumatore può ridimensionare il fenomeno". Ed è su questo che si lavora in Vietnam. Parola di Gambero Rosso e di... Dennis Tran! ❖ »

GAMBERO ROSSO®



WORLDTOUR

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

GamberoRossoInternational



PHOTOGALLERY

SINGAPORE



HO CHI MINH



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tabacco	-0,47	3,85
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	-1,77	-10,66
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	-0,76	-4,31

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	1,13	-2,45	-2,97	671
Campari	Italia	-0,30	-22,89	-8,98	11.513
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-2,63	-14,20	-13,95	41
Marr	Italia	3,75	-23,92	-31,65	956
Newlat Food	Italia	1,03	-11,88	-15,07	257
Orsero	Italia	0,33	2,78	28,75	215
Valsoia	Italia	-1,81	-21,09	-31,11	116
Anheuser Bush I	Belgio	-0,13	-2,01	-18,66	90.507
Danone	Francia	1,39	1,65	-5,74	37.499
Pernod-Ricard	Francia	-0,38	-14,04	0,61	47.609
Remy Cointreau	Francia	2,74	-17,76	10,00	9.002
Suedzucker Ma Ochs	Germania	3,23	-3,40	-9,28	2.613
Dsm	Olanda	-1,43	-21,69	2,14	27.100
Heineken	Olanda	-1,36	-6,39	-5,86	53.303
Jde Peet S	Olanda	-0,88	-0,15	-15,17	13.604
Ebro Foods	Spagna	1,58	-0,71	-4,12	2.578
Viscofan	Spagna	1,10	-10,98	-12,75	2.355
Barry Callebaut N	Svizzera	1,33	-3,88	4,11	11.217
Emmi N	Svizzera	-0,77	-16,26	-3,17	4.624
Lindt N	Svizzera	-0,40	-19,15	6,93	12.849
Nestle N	Svizzera	-2,56	-10,55	1,05	307.887
Associated British Foods	Gran Bretagna	-2,49	-15,99	-28,19	15.645
Britvic Plc	Gran Bretagna	-1,09	-11,41	-12,97	2.554
Cranswick Plc	Gran Bretagna	0,52	-17,18	-25,04	1.911
Diageo	Gran Bretagna	-0,53	-9,43	7,03	97.913
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	1,68	15,14	-3,77	3.561
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-1,43	32,45	30,38	47.245
Beyond Meat	Stati Uniti	-6,28	-61,96	-83,74	1.477
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-6,16	-33,99	-69,41	3.195
Brown-Forman B	Stati Uniti	-0,21	-9,44	-17,48	19.171
Bunge Ltd	Stati Uniti	-4,66	20,83	25,90	16.053
Campbell Soup	Stati Uniti	-2,73	7,23	-5,78	13.186
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-0,21	6,82	12,87	257.166
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-0,88	-4,54	-15,96	14.672
Constellation Brands	Stati Uniti	0,31	-1,88	2,99	37.190
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	8,88	25,82	17,84	13.206
Flowers Foods	Stati Uniti	-5,43	-4,99	3,74	5.190
Freshpet Inc	Stati Uniti	-2,07	-26,02	-59,85	2.875
General Mills	Stati Uniti	-0,99	2,64	8,54	39.062
Hershey Company	Stati Uniti	0,03	9,46	21,71	28.996
Hormel Foods	Stati Uniti	-6,25	-6,52	-7,22	23.369
Ingredion Inc	Stati Uniti	-1,27	-3,26	-2,80	5.806
Kellogg Co	Stati Uniti	-1,05	7,13	3,92	21.868
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	4,81	-1,22	-1,17	48.442
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	2,18	8,95	-17,60	9.355
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-1,72	-27,66	-38,42	3.092
Mccormick & Co	Stati Uniti	-3,31	-7,20	0,18	21.039
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-2,13	17,91	-9,91	10.278
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-0,50	-4,63	-0,68	82.085
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	1,94	-5,40	-3,66	45.132
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-0,79	8,63	-2,51	4.310
Nomad Foods	Stati Uniti	-0,91	-18,55	-33,97	3.346
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	0,97	-47,61	-83,32	2.314
Pepsico Inc	Stati Uniti	-0,71	-4,12	12,73	216.000
Performance Food Gr	Stati Uniti	1,02	-4,60	-14,51	6.356
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-3,39	14,15	39,77	7.256
Post Holdings	Stati Uniti	0,35	-50,08	-51,32	4.701
Seaboard Corp	Stati Uniti	-1,63	3,48	8,70	4.433
Smucker, J.M.	Stati Uniti	3,94	-4,06	-5,66	13.255
Sysco Corp	Stati Uniti	1,10	8,35	6,61	40.669
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-0,19	-38,28	-35,54	2.214
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-1,98	3,29	-15,50	42.566
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-1,37	1,40	12,83	24.166
Us Foods Holding	Stati Uniti	-1,63	-6,46	-17,25	6.841

FINE WINE AUCTIONS

Gli investitori italiani scommettono sul Solaia

Il favore di cui gode in questo momento il Solaia, storico SuperTuscan della Marchesi Antinori, è sorprendente: alle aste del 2021-22 i prezzi delle sue bottiglie da 0,75 litri hanno compiuto un balzo in alto che sfiora il 42% rispetto al 2020. Ed è una crescita calcolata su una base più vasta di quel che appare nella tabella: il confronto, qui limitato per motivi di spazio a 16 annate, è stato praticato in realtà su 24. Ma quel che rende insolita la misura del rialzo è che non si tratta di un rimbalzo: è vero che le quotazioni del Solaia erano state ridimensionate del 17% abbondante alle aste del 2018, ma nei due anni successivi avevano già recuperato la perdita subita. Quella in corso è quindi una svolta che sta realizzandosi su scala internazionale: sarebbe interessante accertare se a volerla con maggior decisione è l'investitore estero, che ha sempre creduto nella validità dei vini ricavati dal connubio di uve italiane e internazionali, o è quello italiano, pressato da parecchi anni da una corrente d'opinione fortemente favorevole ai vini da vitigni autoctoni.

Un indizio possono fornirlo le aste che hanno decretato per il Solaia un ribasso anziché un rialzo di quotazione: sono soltanto quattro, ma sono state tutte battute all'estero da case d'asta estere. Se la corsa al rialzo di questo inossidabile SuperTuscan è pilotata da qualcuno, questo qualcuno è perciò l'investitore italiano. E la riprova è fornita dalle aste che hanno stabilito gli aumenti di quotazione più elevati: sono state quasi tutte battute in Italia da case d'asta italiane.

– Cesare Pillon

Solaia - Antinori

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 21/22	Prezzo 2020	+ / -
1979	1 b	£ 199	Zachys, Londra online	10/05/21	€ 231,64	€ 150,00	+54%
1988	3 b	\$ 872	Zachys, NY online	25/10/21	€ 250,35	€ 168,27	+49%
1993	1 b	\$ 274	Zachys, NY online	30/08/21	€ 232,22	€ 132,33	+75%
1995	1 b	€ 230	Pandolfini, asta a tempo	24/02/22	€ 230,00	€ 145,40	+58%
1997	6 b	\$ 3.224	Acker Wines, Usa	02/07/21	€ 470,17	€ 219,71	+114%
1998	6 b	€ 2.082	Pandolfini, Firenze	12/11/21	€ 347,00	€ 183,75	+89%
2000	6 b	€ 2.082	Pandolfini, Firenze	28/04/22	€ 347,00	€ 146,84	+136%
2003	2 b	\$ 498	Zachys, NY online	07/03/22	€ 229,35	€ 167,67	+37%
2004	6 b	€ 2.205	Pandolfini, Firenze	12/11/21	€ 367,50	€ 261,11	+41%
2006	1 b	€ 288	Pandolfini, asta a tempo	24/02/22	€ 288,00	€ 158,36	+82%
2007	6 b	€ 2.082	Pandolfini, Firenze	28/04/22	€ 347,00	€ 171,53	+102%
2008	6 b	£ 1.121	Zachys, Londra	18/06/21	€ 217,46	€ 250,67	-13%
2011	6 b	\$ 1.619	Zachys, NY online	14/06/21	€ 222,61	€ 245,00	-9%
2014	3 b	€ 735	Pandolfini, Firenze	12/11/21	€ 245,00	€ 162,47	+51%
2015	6 b	€ 2.328	Pandolfini, Firenze	28/04/22	€ 388,00	€ 255,31	+52%
2016	6 b	£2.500	Sotheby's, Londra	07/05/21	€ 478,54	€ 255,31	+87%

