



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



VENDEMMIA 2022 CON INCOGNITA SICCIÀ. COSA PREVEDONO LE DOP?

EXPORT

Quadrimestre con il segno più grazie agli spumanti. Ma aprile è in controtendenza

PROSECCO

Si torna a discutere sulla "corretta" comunicazione delle tre Dop. I Consorzi fanno chiarezza

CHAMPAGNE

Crescita del 64% entro il 2032. Intanto il Comitée sceglie lo sblocco differito della riserva

ESTERI

Nuova importante scoperta sui sentori di fumo nelle uve e nei vini. La ricerca dell'Università dell'Oregon

METAVERSO

La realtà aumentata adesso conquista anche il vino: ecco alcune case history arrivate sul mercato





Fine del governo Draghi. Ora l'agricoltura si interroga sul futuro dei fondi Pnrr

Con la recrudescenza della pandemia e l'avvicinarsi dell'autunno, con la guerra tra Russia e Ucraina che non mostra segni di rallentamento, con una legge di bilancio tutta da scrivere e un tessuto economico in difficoltà per il trend inflazionistico, l'Italia si ritrova improvvisamente più debole. Le inevitabili dimissioni del presidente del Consiglio, Mario Draghi, rappresentano un duro colpo alla generale tenuta del Paese e alla sua capacità di programmare il futuro.

Un governo dimissionario, che resta in carica solo per gli affari correnti, è un governo spuntato. E le preoccupazioni del Quirinale sono ora legate, da un lato, a fissare al più presto la data delle elezioni (ipotesi 25 settembre o 2 ottobre) e, dall'altro, a far sì che l'esecutivo che ci tragherà alle urne possa mettere mano alla legge di bilancio e completare gli obiettivi del Pnrr del secondo semestre. Alle forze politiche, soprattutto a quelle che hanno voltato le spalle all'ex numero uno della Bce, si chiederà di rispettare il percorso di riforme, ma in pieno clima di campagna elettorale.

L'Italia, va ricordato, con oltre 190 miliardi di euro, è la più importante beneficiaria dei fondi del Next generation Eu, su cui occorre pianificazione e capacità di spesa davanti all'occhio attento dell'Europa. Sono 55 gli obiettivi da completare entro dicembre 2022 per incassare la terza rata.

Intanto, a incassare il colpo è l'agricoltura italiana, che si interroga sul futuro. A partire da chi sarà il prossimo inquilino di via XX Settembre (il 41esimo in 70 anni di Repubblica!) dopo Stefano Patuanelli. Il 30 aprile 2021 l'Italia ha presentato a Bruxelles il Piano nazionale di ripresa e resilienza basato. Al Mipaaf è stato chiesto di gestire risorse per 4,88 miliardi di euro, per interventi che vanno dalla logistica al parco agricolo, dall'innovazione e meccanizzazione ai contratti di filiera e di distretto, fino agli investimenti sulla resilienza dell'agro-sistema irriguo, di cui la grave siccità di giugno e luglio ha messo a nudo ogni debolezza. C'era molta fiducia nel condottiero Draghi. Ma il vento è cambiato, in peggio. Il governo provvisorio potrà certamente emanare i decreti attuativi relativi a deleghe già approvate dal Parlamento, tra cui rientrano anche quelli di attuazione del Pnrr. Ma ci sarà bisogno di definire meglio i settori di intervento dell'esecutivo. Per questo, servirà una specifica direttiva della Presidenza del consiglio. Insomma, ci attende un proseguo d'estate in cui si navigherà, al caldo, in un mare di profonde incertezze. — G.A.

foto: archivio del Quirinale

EXPORT. Per il vino segno più nel primo quadrimestre, grazie agli spumanti. Ma ad aprile si va giù dell'11%

Una buona e una cattiva notizia dalle esportazioni italiane di vino nei primi quattro mesi dell'anno. La buona è che il segno rimane positivo sia a valore (+12,6% a 2,3 miliardi di euro, condizionato però dalla crescita dell'inflazione) sia a volume (+1,1% a 653 milioni di litri). La cattiva è per il mese di aprile si evince una prima inversione di tendenza, che potrebbe essere la prima di tante, come teme Unione Italiana Vini: "Prevediamo, per i prossimi mesi, un'inversione di tendenza ancor più significativa" è il commento del segretario generale Uiv Paolo Castelletti "e questo non aiuta certo un comparto che sta già subendo un'escalation di costi di energia, trasporti e materie prime in grado di influire mediamente per circa il 30% sul prodotto finito. Un combinato a cui si aggiunge un incremento a fine giugno del vino in giacenza (+3,8% sul pari periodo 2021) - in particolare di Indicazioni geografiche (+7,6%) - che sta determinando speculazioni al ribasso sul fronte dei prezzi".

Secondo le elaborazioni dell'Osservatorio Uiv sui dati Istat, **il mese di aprile ha segnato la prima contrazione negli ordini di quest'anno, sia in valore (-1%) sia e soprattutto a volume (-11%)**. E se, nel computo dei quattro mesi, gli spumanti continuano la loro corsa (+15% a volume), nel mese di aprile anche questa categoria ha dovuto cedere (-4%).

Vol. imbottigliati fermi e frizzanti (I quadr.)

PAESE	2021 provvisorio	2022 provvisorio	
	export	export	
Germania	90.918.459	85.697.455	-5,8%
Stati Uniti	80.620.538	77.818.901	-3,5%
Regno Unito	31.204.948	36.732.001	7,4%
Canada	19.378.572	22.246.004	14,8%
Paesi Bassi	16.843.745	16.766.648	-0,5%
Svizzera	15.974.323	14.488.531	-9,3%
Belgio	11.257.869	11.890.654	5,6%
Giappone	9.697.829	10.893.570	12,3%
Danimarca	9.493.343	10.405.779	9,6%
Francia	7.739.929	8.599.677	11,1%

fonte: elaborazioni Osservatorio Uiv su base Istat

Un primo segno meno, comunque più contenuto rispetto a imbottigliati sfuso (-9%) e imbottigliato (-13%). Categoria, quest'ultima, che chiude in terreno negativo (-1% a volume) anche il quadrimestre. Il divario appare ancora più visibile se si guarda alle singole destinazioni: se per gli spumanti la crescita a volume riguarda tutti i principali mercati (+6% negli Usa, +33% in Uk, +12% in Germania), gli imbottigliati fermi e frizzanti appaiono in difficoltà negli Usa e in Germania (rispettivamente a -3% e -6%) ma in ottima salute in Canada (+15%) e Regno Unito (+7%).

AGROALIMENTARE. Crea: "Il 2021 anno record per importazioni ed esportazioni". Nel I trimestre 2022, la guerra in Ucraina penalizza le bollicine Dop

Il 2021 è stato un anno record per l'import/export agroalimentare italiano. L'import raggiunge il valore di 48,28 miliardi di euro (+13,6%) e le esportazioni superano per la prima volta i 50 miliardi (+11,3%). Lo riferisce il Crea nel suo Rapporto sul commercio estero dei prodotti agroalimentari. La maggiore crescita dell'import rispetto all'export agroalimentare interrompe il trend positivo della bilancia agroalimentare, passata da un deficit di oltre 6,5 miliardi di euro (2014) a +2,86 miliardi nel 2020. La contrazione nel 2021 è tuttavia contenuta per la bilancia commerciale, che rimane superiore ai 2 miliardi di euro.



Nel 2021, la crescita in valore degli scambi agroalimentari italiani sul 2020 è generalizzata e riguarda quasi tutti i principali mercati e prodotti. Fanno eccezione le esportazioni di pasta (-6,2% in valore e -12,6% in quantità) e di conserve di pomodoro (+0,2% in valore e -7,7% in quantità) dopo il netto aumento del 2020. **Alla voce vino, l'Italia ha esportato 7,28 miliardi di euro (+12,5 in valore e +7,7% in quantità, a fronte di un import pari a 383 milioni di euro (+36,7% in valore e +70,8% in quantità).**

Spazio anche all'analisi dell'effetto Brexit sugli scambi agroalimentari.

Nel 2021, fa sapere il Crea, le importazioni dell'Italia dal Regno Unito sono quasi dimezzate rispetto al 2020 e la crescita delle esportazioni (+1,6%) è nettamente inferiore a quella verso gli altri principali mercati di destinazione.

Il report Crea dedica anche un focus agli effetti della crisi russo-ucraina. L'import agroalimentare dell'Italia dall'Ucraina a marzo 2022, rispetto a marzo 2021, scende in valore del 13%. In forte calo i volumi importati dei principali prodotti (-40,5% di olio di girasole; -70% di pannelli di girasole e frumento tenero). Più contenuta la contrazione dell'import di mais (-5,4%). Nello stesso periodo, cala del 35% il valore dell'export agroalimentare dell'Italia verso la Russia. La contrazione colpisce molti dei principali prodotti, tra cui gli spumanti Dop (-46,4%) e il caffè torrefatto (-81,8% in quantità).



PIGHIN

Tour

GAMBERO ROSSO®



LE CENE IN PROGRAMMA:

28 LUGLIO 2022 | 47 CIRCUS ROOF GARDEN

Via Luigi Petroselli, 47 ROMA

☎ 3480162378

29 SETTEMBRE 2022 | GLOBE

Piazza Cinque Giornate, 1 MILANO

☎ 0255181969

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati

Scopri i menu su: www.gamberorosso.it

PROSECCO. Il nodo della "corretta" comunicazione scuote il Sistema delle tre Dop. I consorzi fanno chiarezza e il Governatore Zaia invoca l'unità

a cura di Loredana Sottile

Giorni roventi per l'Italia. E non solo per la crisi di Governo in corso, per l'inflazione galoppante o per le temperature che non lasciano scampo. A preoccupare il mondo vitivinicolo è la questione Prosecco che rischia di compromettere l'unità del Nord Est. Galeotte le parole, pubblicate dal Gazzettino, del direttore del Consorzio Doc **Luca Giavi** che, nei giorni scorsi, facendo riferimento ad un presunto "codice di autoregolamentazione della comunicazione" delle tre Dop del vino Prosecco, avrebbe evidenziato come nel tempo si siano create "prassi di utilizzo di termini non corretti". **Un vulnus che avrebbe portato la Doc a chiedere supporto al Mipaaf per elaborare regole condivise**, con lo scopo di proteggere le denominazioni da eventuali usurpazioni del marchio da parte di terzi.

La pubblicazione dell'articolo - contenente un'affermazione di Giavi secondo cui "il Prosecco superiore non esiste" - ha suscitato la reazione del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene. "Le dichiarazioni lette sulla stampa degli ultimi due giorni ci lasciano attoniti" è il commento della presidente **Elvira Bortolomiol**. "Constatiamo che sono state diffuse e recepite informazioni false circa l'operato del nostro Consorzio. Oltretutto, **non si è mai giunti ad accordi circa la condivisione di un codice di autoregolamentazione**". Codice che, secondo quanto riporta il quotidiano veneto, sarebbe stato elaborato da un funzionario Mipaaf. "Ne abbiamo letto dalla stampa", commentano dal Consorzio della Docg. La presidente va oltre e smentisce anche l'ipotesi - sempre avanzata dalla stampa locale - della creazione di un Consorzio unico, così come la possibilità di un dominio web valido per tutti: "Prosecco. it è e rimarrà in nostro possesso", ribadisce Bortolomiol.

Dal canto suo, il Consorzio della Doc, dopo il cda del 19 luglio, ha disteso i



toni, spiegando come: "le parole pronunciate dal direttore Luca Giavi siano state utilizzate estrapolandole da un'esposizione più ampia, che cercava di spiegare come la menzione superiore sia riservata esclusivamente - sulla scorta di quanto stabilito dai relativi disciplinari - alla tipologia spumante delle Docg Asolo Prosecco e Conegliano Valdobbiadene Prosecco, senza, in alcun modo, voler intendere l'esclusione della possibilità di utilizzo del termine superiorda parte delle due denominazioni, ma il suo corretto utilizzo". Allo stesso tempo, l'ente trevigiano ha annunciato di aver ritirato il marchio Anteprema Prosecco, su cui si era impegnato il presidente Stefano Zanette nell'interesse dei tre Consorzi e ha ribadito "come rimanga auspicabile definire, in modo condiviso, alcuni aspetti della comunicazione delle tre denominazioni, al fine di evitare che, per ragioni diverse, vengano vanificate le azioni di tutela svolte dai Consorzi a favore dei rispettivi sistemi produttivi e dei consumatori".

Parole che hanno subito trovato la comprensione del Consorzio Asolo Prosecco, tramite il presidente **Ugo Zamperoni** che, rompendo il silenzio dei giorni scorsi, ha dichiarato di condividere l'interpretazione dei fatti esposta dal Consorzio del Prosecco Doc: "Non abbiamo mai creduto che il direttore Giavi" ha detto Zamperoni "si fosse espresso in maniera diffidente rispetto alle previsio-

ni dei disciplinari. **Per noi il caso non è mai esistito e auspico che tutta la filiera del Prosecco, nelle sue tre diverse e autonome identità, operi sempre in piena sinergia d'intenti** per valorizzare un patrimonio unico nel panorama vitivinicolo italiano". Pace fatta, dunque?

Così si augura anche il Governatore del Veneto **Luca Zaia** che, tra le altre cose, oltre dieci anni fa fu proprio l'artefice del sistema Prosecco così come adesso lo conosciamo e che ha portato all'innegabile successo planetario delle bollicine venete: "Così rischiamo di rovinare un sogno" ha dichiarato nei giorni scorsi al Gazzettino (prima di finire nel vortice di ben altre crisi), ipotizzando che dietro a quel protocollo di autoregolamentazione ci sia una qualche "manina" andata un po' oltre. "Dietro al Prosecco non c'è solo l'identità del Veneto, c'è una produzione strettamente connessa col turismo. Secondo voi, i produttori di Champagne si sarebbero mai fatti una guerra del genere?". Ma siamo in Italia, appunto. Dove in piena crisi economica, si fanno cadere dei Governi di unità nazionale in nome di inutili ripicche tra partiti. Riuscirà il sistema Prosecco, forte dei suoi 3 miliardi di fatturato e oltre 700 milioni di bottiglie, a fare meglio del Governo nazionale? L'imperativo è evitare gli autogol, anche perché c'è ancora da giocare la partita internazionale più importante contro il Prosek croato.

Le grandi cantine del Molise



C.DA DIFENSOLA | 86045 PORTOCANNONE (CB) | WWW.TENIMENTIGRIECO.IT | ☎ 0875 590032

Una costa baciata dal sole che dai suoi 150 metri di altitudine guarda il mare e oltre il mare le Isole Tremiti. Sorgono qui i vigneti e la cantina di Tenimenti Grieco, un'azienda dinamica e innovativa, frutto di una realtà imprenditoriale determinata a sfruttare appieno le straordinarie potenzialità del proprio territorio per una produzione vitivinicola di grande qualità. Vini di costa, dotati di uniche identità salmastre nutrite da flussi di iodio e salsedine, capaci di esprimere al meglio l'essenza di una terra sospesa tra il cielo e il mare.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Triassi Rosso '17

Al naso ha un grande impatto olfattivo, in cui ribes, amarena e mirtillo si legano a nette note di cacao, tabacco e caffè, impatto equilibrato dell'affinamento in legno che contribuisce con lievi sentori eterei. Il gusto è pieno, raffinata è la complessità e la consistenza polposa dei volumi, tannino morbido e presenza acida rendono l'assaggio affascinante. Ottimo con primi con sughi saporiti di carne, arrostiti al forno ben speziati o umidi di lunga cottura.

Biferno Rosso Bosco delle Guardie '17

Al naso si presenta intenso e ampio, con predominanti note di frutta rossa matura, seguite da piacevoli sentori speziati. In bocca è avvolgente, caldo, ed equilibrato, dal tannino elegante, dotato di una buona freschezza gustativa, dal finale invitante. Da provare con carni rosse in umido o alla brace, selvaggina, formaggi stagionati.



Tintilia del Molise 200 Metri '20

Il caratteristico profumo speziato anticipa note fragranti di ciliegia, marasca, prugna ed erbe aromatiche. In bocca si presenta morbido ed avvolgente dai tannini delicati e da una piacevole freschezza. Si accompagna a primi piatti saporiti, grigliate di carne, formaggi semi-stagionati e stagionati, salumi della tradizione molisana.

FOCUS

CERASUOLO DI VITTORIA. Mercato in ripresa e futuro in quattro mosse

a cura di Gianluca Atzeni

Cresce il numero dei soci del Consorzio del Cerasuolo di Vittoria. La Dop siciliana (che tutela e valorizza la Doc Vittoria e la Docg Cerasuolo) nel 2021 ha accolto tre nuove imprese: Beniamino Fede, Tenute Senia e Paolo Calì, portando a 35 il numero dei soci.

I numeri dell'ente presieduto da **Achille Alessi** dicono che nel triennio 2019/21 le superfici vitate sono rimaste stabili a 252 ettari, con una produzione in lieve flessione per il Cerasuolo (da 5.943 ettolitri del 2020 ai 5.814 del 2021) e in moderata flessione per la Doc Vittoria (da 5.593 hl a 4.549 hl del 2021).

I NUMERI. In controtendenza gli imbottigliamenti, segno della ripresa degli ordinativi nel post-pan-

La vendemmia 2022

L'andamento climatico dell'areale del Cerasuolo di Vittoria è sempre più interessato da fenomeni di instabilità quasi subtropicali. Piogge di elevata intensità, nella fioritura e nelle prime fasi di sviluppo dell'acino, impongono massima attenzione in campo e nelle operazioni colturali. I primi monitoraggi restituiscono dati produttivi quantitativi ancora positivi, confermando il trend delle ultime vendemmie. "E anche qualitativamente avremo ottime produzioni", conclude il presidente.



demia per una Dop che ha nell'Horca il suo sbocco principale. Sia la Doc Vittoria sia la Docg Cerasuolo hanno messo a segno un sensibile incremento tra 2020 e 2021 passando rispettivamente da 234mila a 320mila bottiglie (+37%) e da 570mila a 612mila (+7,3%). Nei primi tre mesi 2022, si contano 142mila bottiglie per la Doc Vittoria e 126mila per la Docg Cerasuolo. A buon ritmo anche le esportazioni: "Sono ripartite, con grande interesse dimostrato dagli importatori, come si vede anche in piccola parte dall'aumento del dichiarato", spiega lo stesso Alessi mostrandosi fiducioso nonostante l'incertezza del contesto economico.

I COSTI. I fardelli si chiamano aumento vertiginoso dei prezzi delle materie prime e del costo dell'energia: "Problemi che hanno investito non solo il mondo del vino ma la vita di tutti noi. E per reagire, le aziende" sottolinea il presidente "stanno investendo nella modernizzazione, dal fotovoltaico al biologico. Non abbiamo la bacchetta magica ma, come sempre,

siamo abituati a lottare e continueremo a farlo".

IL FUTURO. Guardando al futuro, ci si muoverà su più livelli. Il primo: le regole produttive, col cda che conferma **l'intenzione di apportare modifiche al disciplinare che valorizzano il Frappato**. In secondo luogo, il distretto mantiene una forte tendenza al rispetto dell'ambiente con circa il 70% di imprese bio: "Confermiamo il dato 2021. La scelta di andare verso una viticoltura sostenibile non cambia" sottolinea Alessi. Il terzo pilastro sono gli investimenti in enoturismo: "Il valore aggiunto per ogni realtà vitivinicola sia sul piano economico sia di immagine e promozione. Molte cantine sono aperte alle visite, ben organizzate e con figure dedicate all'accoglienza". Infine, **il futuro passa anche per le collaborazioni col mondo accademico**. Con l'Università di Catania è nato un master in viticoltura. "Inoltre" conclude Alessi "diversi associati hanno avviato progetti pilota per l'introduzione e lo sviluppo di nuovi processi e pratiche enologiche, per valorizzare l'areale della Docg e della Doc".



CALENDAR 2022/2023

2022

OCTOBER

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

NOVEMBER

13-20 USA/CARIBBEAN	WINE SEA WORLD CRUISE
21 MIAMI - USA	Italian Wines 2023
23 SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow

DECEMBER

01-03 NEW DELHI - India	trebicchieri Explorer - Vinexpo Special
-------------------------	---

2023

JANUARY

26 CAPE TOWN - South Africa	Top Italian Wines Roadshow
30 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri

FEBRUARY

01 OSLO - Norway	trebicchieri
03 COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia
PRAGUE - Czech Republic	Vini d'Italia
ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia
14 PARIS - France	trebicchieri - Vinexpo Special
23 LONDON - U.K.	trebicchieri

MARCH

01 LOS ANGELES - USA	trebicchieri
03 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri
08 NEW YORK - USA	trebicchieri
10 CHICAGO - USA	trebicchieri
16 MUNICH - Germany	trebicchieri
18 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri - Prowein Special

APRIL

02-05 VERONA - Italy	trebicchieri - Vinitaly Special
18 MIAMI - USA	Top Italian Wines Roadshow
20 AUSTIN - USA	Top Italian Wines Roadshow
25 MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow
27 BOGOTÁ - Colombia	Top Italian Wines Roadshow

MAY

16 SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow
18 MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow
23-25 SINGAPORE	trebicchieri - Vinexpo Special
HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow

JUNE

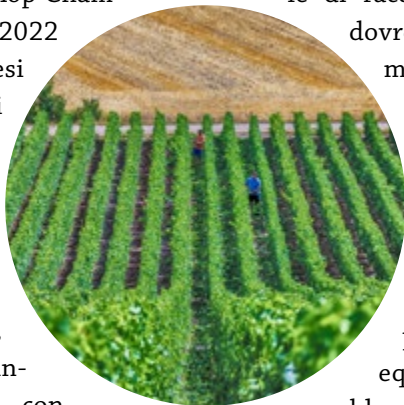
VANCOUVER - Canada	trebicchieri
MONTREAL - Canada	trebicchieri
TORONTO - Canada	trebicchieri

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

CHAMPAGNE 1. Primi 6 mesi a +13,8%. Ok Comité a sblocco differito della riserva

I dati del primo semestre e lo stato fitosanitario certificano il buono stato di salute della Aop Champagne. Le spedizioni 2022 delle bollicine francesi sfiorano i 130 milioni di bottiglie, con un +13,8% sullo stesso periodo 2021. Le esportazioni (79,6 milioni di bottiglie) crescono del 16,8%, mentre il mercato interno segna +9,3%, con 50,3 milioni di bottiglie. Il vigneto della Champagne, fa sapere il Comité, gode di un ottimo stato di salute. Le perdite per le gelate pri-



maverili e le prime grandinate sono stimate a meno del 9% del potenziale di raccolta. La vendemmia dovrebbe iniziare precocemente, nell'ultima decade di agosto.

Intanto, all'interno del Comité, i vigneron e le maison hanno scelto un nuovo strumento per garantire il futuro equilibrio di mercato: lo sblocco differito della riserva (i vini degli anni precedenti), che prevede la **creazione di un credito per le imprese qualora il raccolto e la riserva stessa si ri-**

velassero insufficienti per raggiungere la resa commerciabile dell'anno.

Il credito, gestito dal Comité, potrà essere usato per tre anni successivi man mano che la riserva sarà ricostituita. La decisione è stata presa in base all'esperienza del 2020 (-18% causa crisi da Covid) e del 2021 (raccolto dimezzato per gelo, peronospora e grandine).

Il Comité Champagne ha annunciato che nei prossimi 10 anni, le risorse saranno notevolmente rafforzate per sviluppare ulteriormente le azioni di ricerca e sviluppo, le azioni di regolamentazione economica e le azioni di tutela e promozione della denominazione.

CHAMPAGNE 2. Giro d'affari a 11,5 miliardi di dollari entro 10 anni. Le stime Future Market Insights

Vento in poppa per lo Champagne che, in linea con l'aumento mondiale del consumo di bollicine, prevede una crescita del 64% entro il 2032, fino a sfiorare 11,5 miliardi di dollari. Nel 2021 le esportazioni hanno toccato quota 320 milioni di bottiglie per un giro d'affari di 5,7 miliardi di euro.

Le previsioni per i prossimi dieci anni sono di Future Market Insights secondo cui, oltre ai mercati consolidati, il merito sarà anche delle nuove opportunità dei mercati asiatici, con India e Cina in testa.

Tra i trend futuri individuati ci sono, infatti, l'aumento della capacità della spesa globale, la crescita delle economie in via di sviluppo e l'introduzione al consumo delle nuove generazioni di giovani asiatici che, più propensi a provare nuove cucine e bevande. Secondo Future Market Insights, quindi, **il mercato asiatico dello Champagne dovrebbe arrivare a valere 630 milioni di dollari entro quest'anno, pari a circa il 18% del mercato globale.** Per il Vecchio Continente, invece, è previsto un tasso di crescita annuale medio del 4,6% fino al 2032, preceduto da quello stimato per gli Usa (5,1%). *"Far conoscere e apprezzare la cultura dello Champagne a Paesi che non hanno una grande tradizione enologica sarà l'obiettivo che guiderà tutti gli addetti ai lavori da qui a 10 anni"*, è il commento alla ricerca di Luigi Sangermano, amministratore delegato di Laurent-Perrier Italia *"Nel 2021 sono arrivate nel Paese del Dragone ben 4,8 milioni di bottiglie per un totale di 150 milioni di euro. Grazie all'aumento delle esportazioni e alla fedeltà dei clienti per le grandi cuvée sono convinto che lo Champagne raggiungerà fatturati record, intercettando nuovi mercati e nuovi tipi di consumatore"*.

Infine, la ricerca dedica anche uno spazio alle nuove modalità di acquisto del prodotto: dal 2022 al 2023 si prevede che il canale di distribuzione online crescerà ad un tasso del 5,2% e rappresenterà il 60% delle vendite. I principali operatori rafforzeranno la collaborazione con diversi marketplace online e affineranno i loro siti web per offrire ai clienti un'esperienza di acquisto sempre più personalizzata.



Allegrini primo Amarone sulla Place di Bordeaux

A settembre 2022, su La Place di Bordeaux, due vini iconici di Allegrini (La Poja 2017 e Fieramonte Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2015) faranno il loro storico debutto. La distribuzione, che esclude Italia e Nord America, verrà curata nel mondo da Timothée Moreau di Le Bureau des Grand Vins e da dieci négociants.

Per Marilisa Allegrini si tratta di un nuovo capitolo aziendale che si apre: *"Far parte dell'élite dei vini più rari e preziosi del mondo era anche il sogno di mio fratello Franco, alla cui visione innovativa, voglio dedicare questo traguardo"*. Per Raffaele Augelli, responsabile export, la rete internazionale dei négociants sarà fondamentale per raggiungere gli appassionati e i collezionisti di tutto il mondo.

VINI&SCIENZA

Vitigni resistenti e mito della purezza: quale punto di incontro?



La purezza ha un significato di ordine religioso: incrociare specie diverse con la vite europea significa contaminare lo stato naturale dell'uva. La ricerca della purezza varietale in un vino richiama i principi della cosiddetta viticoltura naturale e biodinamica attraverso il rifiuto ideologico dell'eno-logia moderna intesa come officina alchemica.

La legislazione italiana relativa alla coltivazione degli ibridi è stata la più severa del mondo. Le leggi che vietavano la vendita di vino prodotto da specie diverse dalla *Vitis vinifera* risalgono al 1931. Attualmente in materia di utilizzo degli ibridi, vige il regolamento della CEE 1308/2013 che stabilisce regole comuni a tutti gli Stati membri. Tuttavia, la diversa modalità di iscrizione delle varietà di vite nei Registri nazionali apre un vuoto normativo che di fatto, crea un varco di discrezionalità. L'art. 93 del suddetto regolamento consente la produzione di vino a partire dagli ibridi, ma solo per produrre vini comuni o a indicazione geografica.

Non trascurabile è il problema della nomenclatura per indicare il nuovo vitigno e, in particolare, l'associazione con il nome di un vitigno nobile dalla fama qualitativa indiscussa. Due sono a questo proposito le principali correnti di pensiero: consentire la presenza nel nome del parentale "nobile", rischiando di confondere il consumatore o proibirlo, impedendo al produttore di "vantare" il nobile lignaggio del vitigno coltivato ed al consumatore di conoscere almeno in parte l'origine del prodotto consumato. Entrambi gli argomenti hanno pro e contro. Esiste inoltre una risoluzione OIV n.609-2019 che recita: "per le nuove varietà si debba evitare l'uso di denominazioni che possono indurre possibili confusioni con il nome di altre varietà, in particolare quando queste sono già utilizzate in etichette ufficialmente approvate di prodotti commerciali esistenti".

Artaban, floreal, vidoc e voltis, sono le prime quattro varietà di vite francesi resistenti alle malattie fungine sviluppate dall'Istituto Nazionale di Ricerca Francese per l'Agricoltura e l'Ambiente, riconosciute dal Community Plant Variety Office, l'agenzia della CEE che gestisce il sistema delle varietà vegetali. Fanno, quindi, ufficialmente parte delle varietà tradizionali europee e possono essere coltivate per produrre vini Doc, superando così la normativa comunitaria. In particolare, la varietà voltis è stata ammessa alla produzione dello Champagne, per le caratteristiche del suo vino poco aromatico. Inizialmente, è stato autorizzato solo fino al 5% delle superfici in ogni azienda agricola e non dovrà superare il 10% in un blend.

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

SOSTENIBILITÀ. Vinventions taglia l'impiego di acqua del 23%

Relazione di Responsabilità sociale 2021 per Vinventions, leader nelle soluzioni di chiusure per il vino. Tra i risultati principali, il taglio dell'impiego di acqua per la produzione dei tappi sostenibili: -23% in un anno. Complessivamente nel 2021 sono state 2,8 miliardi le bottiglie protette da tappi sostenibili di Vinventions, con il 78% rappresentato dai prodotti Nomaticor.

Tra gli impegni del gruppo anche l'aumento della sicurezza sul lavoro, lo sviluppo dell'economia circolare con le strategie per la raccolta dei tappi in tutto il mondo, l'utilizzo di energie rinnovabili al 100% in tutti gli uffici di Vinventions. Tutti impegni in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. "Proteggere il Pianeta" ha dichiarato **Antonino La Placa**, direttore commerciale Italia di Vinventions "significa dare futuro all'economia e per questo ogni anno pubblichiamo la nostra Relazione, mettendo in trasparenza i nostri risultati. Rappresentiamo il 14% del mercato mondiale dei tappi, abbiamo una grande responsabilità nel supportare i nostri clienti verso un percorso concreto di transizione ecologica".

SLOW FOOD. Petrini lascia la presidenza. Al suo posto l'agronomo Edward Mukiibi

Svolta storica per Slow Food: il fondatore Carlo Petrini non è più presidente del movimento. Al suo posto c'è **Edward Mukiibi**, che dal 2014 ha ricoperto il ruolo di vicepresidente. Agronomo, educatore e imprenditore sociale, il neoelitto è nato in Uganda nello stesso anno in cui è stata fondata il movimento: il 1986. "Abbiamo bisogno di una governance che lasci spazio alle nuove generazioni, dobbiamo avere la capacità di coniugare il nuovo con la storia, di avere coscienza che il percorso fatto fino a oggi ha permesso il conseguimento di obiettivi che sembravano irraggiungibili, permettendoci di essere ciò che siamo", sono state le parole con cui Petrini ha decretato il passaggio del testimone.

Il cambio al vertice è arrivato in occasione dell'ottavo Congresso Internazionale di Pollenzo dello scorso 16 luglio, durante il quale cinquanta delegati, arrivati dai cinque continenti, hanno anche rinnovato il Consiglio di Amministrazione e **deliberato il passaggio dalla forma associativa a quella di Fondazione di partecipazione Ets** (Ente del terzo settore) che permette la partecipazione di una pluralità di soggetti, sia pubblici che privati, che ne condividono le finalità. Con la nuova leadership Slow Food si troverà ad affrontare le sfide ambientali, climatiche, politiche e sociali del settore nei prossimi anni.

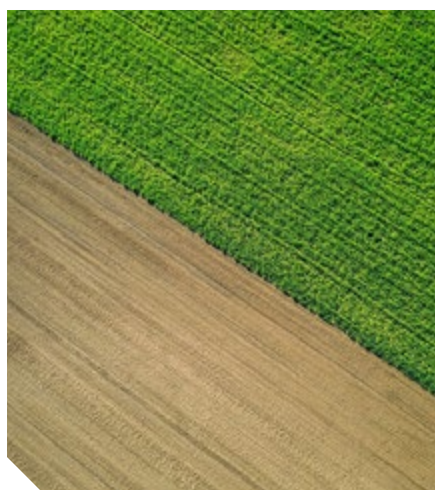


SARDEGNA. Vitivinicolo a +155% in 10 anni. Assessore Murgia: "Confermato sostegno Regione"

Negli ultimi 10 anni il valore della produzione del settore vitivinicolo in Sardegna è aumentato del 155%. Le 19 Doc e l'unica Docg Vermentino di Gallura rappresentano assieme circa il 65% del vino sardo, mentre le Igp incidono per il 15% della produzione. Il comparto regionale conta 16mila aziende viticole e 1.287 aziende vinificatrici. I dati sono stati illustrati durante un convegno dell'Assoenologi Sardegna, svoltosi a Oristano martedì 19 luglio, da Gabriella Murgia, assessore regionale all'Agricoltura (foto).

"La strategia della Regione per la nuova programmazione dei fondi comunitari 2023-2027" ha annunciato Murgia "vuole confermare le risorse a sostegno del settore per rafforzare la competitività delle aziende migliorando la qualità della produzione e incrementando la presenza dei vini italiani nei mercati esteri, favorendo l'adozione di innovazioni, tecnologie e modelli di gestione in grado di coniugare la crescita economica con le urgenti necessità di protezione ambientale".

Con l'attuale programmazione del Programma nazionale di sostegno del settore vino (Psnv 2019/2023) che si concluderà il 15 ottobre 2023, **la Sardegna ha speso circa 70 milioni di euro di risorse comunitarie Feaga**, di cui il 60% per la misura Ristrutturazione e riconversione dei vigneti (con una superficie vitata ristrutturata di circa 8.900 ettari) e il 30% per la misura Investimenti.



TOSCANA. Carburante agricolo a prezzi agevolati

La Regione Toscana sosterrà gli agricoltori in difficoltà con un'assegnazione supplementare di carburante agricolo a prezzo agevolato. In particolare, per supportare le attività e gli interventi di irrigazione di soccorso a fronte di una siccità perdurante.

Il sostegno prevede 200 litri/ettaro in più, che possono arrivare a 450 per le coltivazioni di tabacco e pomodori. Per ottenerlo, fa sapere la Regione, basterà presentare richiesta di aggiornamento dell'assegnazione 2022 tramite dichiarazione unica aziendale (Dua). *"Cerchiamo di andare loro incontro anche con questo intervento a sostegno delle loro imprese, già duramente messe alla prova dagli eventi legati soprattutto alla guerra e ai cambiamenti climatici"*, ha dichiarato la vicepresidente della Regione Toscana e assessora all'Agroalimentare, Stefania Saccardi.

UMBRIA. Ok a 28% in più di risorse per Ocm vino. Fondi complessivi salgono a 7 milioni di euro

Il Mipaaf ha assegnato alla Regione Umbria un ulteriore finanziamento, per 1,5 milioni di euro per l'attuazione del Programma nazionale di sostegno dell'Ocm vino, per l'annualità 2021/2022. **I fondi si aggiungono alla dotazione iniziale di circa 5 milioni e mezzo.** Consentiranno di rafforzare un settore strategico per la regione. L'annuncio è dell'assessore regionale all'Agricoltura, Roberto Morroni: *"Grazie all'efficace gestione delle misure, riusciamo a intercettare significative risorse aggiuntive derivanti dalla rimodulazione finanziaria del Mipaaf, che ha redistribuito risorse non utilizzate da altre Regioni"*.

Per le tre misure dell'Ocm vino (Investimenti, Ristrutturazione dei vigneti e Promozione nei Paesi terzi), nel 2022 l'Umbria può contare su un plafond che supera i 7 milioni di euro, con un incremento del 28% rispetto al budget iniziale. Circa 4,9 milioni finanzieranno tutte le domande di saldo e gli anticipi per la misura Investimenti. Oltre alle domande di saldo in scadenza al 15 luglio 2022, sarà possibile finanziare anche tutte le 76 domande di aiuto biennali risultate ammissibili per l'annualità 2021/2022.



GUIDE. I premi della 33esima edizione di Roma e il Meglio del Lazio del Gambero Rosso. Nell'Urbe tornano turisti e investimenti

Sono 1100 gli esercizi segnalati nell'edizione 2023 – la numero 33 – della Guida Roma e il Meglio del Lazio presentata, lo scorso 18 luglio, allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio. Nell'Olimpo della ristorazione capitolina confermate le 8 Tre forchette dello scorso anno con qualche movimento nei punteggi (La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri; Il Pagliaccio; La Trota; Pascucci al Porticciolo; Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel; Imàgo dell'Hotel Hassler; Enoteca La Torre a Villa Laetitia; Glass Hostaria). **Cinque le Tre Bottiglie che vanno a Barnaba; Salumeria Roscioli; il winebar Trimani; Del Gatto; Enoteca Quattro Ruote.**

Per il secondo anno consecutivo, poi, viene messa in luce la crescita del patrimonio regionale con il premio Genius Loci, in collaborazione con la Regione Lazio, che evidenzia alcune delle realtà

che lavorano virtuosamente con il paniere laziale, in ogni provincia. *“Poter valorizzare e promuovere tutto ciò che muove e gira intorno al mondo del cibo è una grande sfida ma anche una scommessa strategica che come Regione abbiamo subito accolto”,* ha detto l'Assessora all'Agricoltura, Foreste, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo della Regione Lazio **Enrica Onorati**. *“Gambero Rosso si conferma in prima linea per la promozione e il supporto alle eccellenze agroalimentari del territorio”* ha detto il presidente Gr **Paolo Cuccia**. *“Siamo a fianco della grande capacità creativa e manageriale dei professionisti del settore, rappresentati dei nostri territori, e ci impegniamo costantemente ad accompagnarli in una crescita che possa incrementare il loro business”* ha proseguito l'amministratore



delegato **Luigi Salerno**.

Tra le novità che saltano agli occhi nel panorama della ristorazione capitolina, il ritorno del turismo italiano e internazionale. A testimonianza dell'interesse e dell'attrattiva che la regione e l'Urbe esercitano, la grande hotelier ha deciso di investire sulla Capitale: fra il 2021 e il 2022 sono stati oltre 5 i gruppi alberghieri che hanno scelto, e continuano a scegliere, Roma per imprese di grandissima gastronomia.

GAMBERO ROSSO®

GAMBERO ROSSO

ROMA
E IL MEGLIO DEL LAZIO
2023

1100 INDIRIZZI
PER PASTARE
E CUPARE

PREMI SPECIALI
LE NOVITÀ
DELL'ANNO
IL MIGLIOR
SERVIZIO DI SALA

IL MIGLIOR
SERVIZIO DI SALA
IN ALBERGO
VALORIZZAZIONE
DEL TERRITORIO

LA NUOVA GUIDA

ROMA

E IL MEGLIO DEL LAZIO 2023

**È DISPONIBILE
SULLO STORE DI GAMBERO ROSSO ED IN LIBRERIA**

PARTNER ISTITUZIONALE



**REGIONE
LAZIO**

PARTNER DELLA GUIDA



**PALAZZO
BRANCACCIO**



CASALE DEL GIGLIO®



EVENTI. "Vini in Vigna", doppio appuntamento in Valle d'Aosta

Entrano nel vivo le attività del neonato Consorzio Vini Valle d'Aosta, ente di tutela che riunisce 39 aziende, che rappresentano circa il 97% della produzione regionale a Doc, per circa 1,5 milioni di bottiglie. Due gli eventi in programma per questa estate, che consentiranno alle cantine, legate a una viticoltura di montagna, eroica e di alta qualità, di presentarsi al grande pubblico. Il Consorzio ha organizzato, infatti, Vini in Vigna 2022, che prevede degustazioni direttamente in vigna in due location d'eccezione: **il sabato 23 luglio a Morgex (nei vigneti in strada Viplama) e il sabato 20 agosto ad Aymavilles** (nei vigneti sottostanti al Castello).

"Vini in Vigna" afferma il presidente del Consorzio, Stefano Di Francesco *"permette di assaggiare il vino proprio dove viene prodotto. I vigneroni valdostani si identificano coi vini che producono, figli di una cultura della montagna fatta di passione e sacrifici, che affonda le sue radici nella memoria. Visitare queste vigne significa apprezzarne la natura che le circonda e riscoprire tradizioni che collegano l'eroica viticoltura artigianale al terroir attraverso i racconti enoici dei produttori"*.

Il programma prevede degustazioni e assaggi dei migliori prodotti locali, con la possibilità di acquistare le bottiglie direttamente in loco. La manifestazione è un invito a conoscere il territorio valdostano e la sua biodiversità.

Info: vinivalledaosta.com

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Maurizio Gaddi, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

jcomp/freepik (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 24 LUGLIO

❖ JAZZ AND WINE

IN MONTALCINO

Montalcino (Siena)

dalle 21.45

jazzandwinemontalcino.it

22 LUGLIO

❖ TRAMONTO DI VINO

varie località

in Emilia Romagna

fino al 23 settembre

shop.emiliariomagnavini.it

22 LUGLIO

❖ UN MARE DI VINO

Terracina (Latina)

fino al 23 luglio

unmaredivino.com/

22 LUGLIO

❖ DRINK PINK

Napoli

Belvedere Carafa

via Aniello Falcone, 122

dalle 19.30 alle 23

store.gamberorosso.it

23 LUGLIO

❖ VINI IN VIGNA

Morgex (Aosta)

dalle 17 alle 20

vinivalledaosta.com

29 LUGLIO

❖ CALICI DI STELLE

in tutta Italia

fino al 15 agosto

movimentoturismodelvino.it

19 AGOSTO

❖ DIVINO ETRUSCO

Tarquini (Viterbo)

fino al 27 agosto

[facebook.com/](https://facebook.com/TarquiniDivinoEtrusco/)

[TarquiniDivinoEtrusco/](https://facebook.com/TarquiniDivinoEtrusco/)

20 AGOSTO

❖ VINI IN VIGNA

Aymavilles (Aosta)

dalle 12 alle 19

vinivalledaosta.com

1 SETTEMBRE

❖ TRENTODOC

SUL LAGO DI GARDA

in 12 locali a Riva del Garda

Nago-Torbole e Arco

fino al 4 settembre

2 SETTEMBRE

❖ BORGO DIVINO

Vietri sul mare (Salerno)

fino al 4 settembre

borgodivino.it

8 SETTEMBRE

❖ EXPO CHIANTI CLASSICO

Greve in Chianti (Siena)

centro storico

fino all'11 settembre

expochianticlassico.com

9 SETTEMBRE

❖ DOUJA D'OR

Asti

fino al 18 settembre

doujador.it

10 SETTEMBRE

❖ FESTIVAL FRANCIACORTA

IN CANTINA

nelle cantine

della Franciacorta

provincia di Brescia

fino al 18 settembre

festivalfranciacorta.it

12 SETTEMBRE

❖ MONZA

WINE EXPERIENCE

Monza

centro storico e Villa Reale

fino al 18 settembre

monzawinexperience.it

15 SETTEMBRE

❖ ARMONIE SENZA TEMPO

Roma

Villa Piccolomini

via Aurelia Antica, 164

dalle 18.30

consorziojugana.it

16 SETTEMBRE

❖ VINO AL VINO

Panzano in Chianti

fino al 18 settembre

[viticoltoripanzano.com/vino-](http://viticoltoripanzano.com/vino-al-vino/)

[al-vino/](http://vino-al-vino/)



PARITÀ DI GENERE

ROBERTA BRICOLO – presidente del Consorzio Custoza Doc

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

Esclusi i casi isolati, in cui ho percepito diffidenza nei miei confronti o in cui sono stata sottovalutata in quanto donna, posso affermare che i veri ostacoli per la mia realizzazione professionale sono stati altri. Come molte altre donne ho vissuto la maternità e mi sono trovata nella situazione di dover gestire l'assistenza a familiari e anziani.

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

Come proprietaria di azienda, alla luce della mia esperienza personale durante la maternità, cerco di offrire flessibilità alle mie collaboratrici nella scelta degli orari di lavoro permettendo loro di variare la presenza in azienda in base alle proprie necessità, coordinandosi con i colleghi e colleghe. Ovviamente la retribuzione è uguale a parità di mansioni e inquadramento tra donne e uomini, che ricoprono il 30% della mia forza lavoro. A livello consortile, il team di collaboratori e consulenti esterni è quasi totalmente al femminile. Nella mia piccola esperienza, le doti comunicative e inclusive delle donne sono superiori, le competenze tecniche equivalenti.

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

Le note "quote rosa" sono uno strumento certamente utile, che tuttavia non funziona ovunque. Le donne che vogliono e valgono devono farsi strada con le proprie forze, non vanno considerate una specie da proteggere sempre e comunque. Più in generale, richiamando il concetto di welfare sovra espresso, ritengo che una donna possa rivestire ruoli paritetici rispetto agli uomini solo se messa nelle condizioni di fatto per poterseli contendere, a parità di tempo e retribuzione. Inoltre, va ricordato che nel settore agricolo non ci sono misure che sostengono nello specifico l'imprenditoria femminile, né al riguardo ci sono criteri di favore nell'assegnazione di contributi preferenziali, ad esempio rispetto alle categorie "giovane imprenditore" o "coltivatore diretto".



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

Quando affermo di essere la proprietaria al 100% della mia azienda, da parte dei miei interlocutori mi vengono subito rivolte domande preoccupate, volte a chiarire se al mio fianco nella gestione aziendale ci sia qualche uomo, ad esempio un fratello, un padre, o un marito che condivida l'attività. La mia risposta, loro malgrado, è un secco "no"; quindi, imperturbabile proseguo oltre nel mio lavoro e, fortunatamente, dopo aver terminato una degustazione o trattativa che sia, queste riserve mentali vengono definitivamente messe da parte dall'apprezzamento della qualità del vino e forse ancor più dalla passione travolgente per il mio lavoro.



VINI RARI

MUSCO 2018 – Palazzone

LA VIGNA Musco nasce da una piccolissima vigna impiantata con i vitigni tradizionali del centro Italia, dove i tralci delle diverse varietà si alternano in modo promiscuo. Siamo su una collina del territorio orvietano, a 350 metri slm, su terreni di origine sedimentaria e argillosa. L'idea è quella di produrre un vino come si faceva una volta, dove l'assemblaggio avveniva in vigna e ogni uva doveva dare il suo preciso carattere.

LA PERSONA Palazzone è una realtà a gestione familiare capitanata da Giovanni Dubini, enologo ma soprattutto appassionato uomo di campagna, fedele alle tradizioni vitivinicole e a produzioni autentiche, prive di eccessivi lavori di cantina. Musco rappresenta tutto ciò: "seguire l'istinto più che la tecnica, il ricordo più che la chimica, la passione più che il protocollo" dice Giovanni. Con Musco si è voluto riprendere ciò che Giovanni e la sua famiglia hanno sempre vissuto in passato, prima che arrivasse la moderna enologia. Tutto viene fatto a mano e per la produzione non viene utilizzata energia elettrica.

IL VINO Alla raccolta a mano segue la macerazione per 6 giorni su un tino aperto di castagno. La pressatura avviene grazie a un vecchio torchio. La fermentazione, con lieviti naturali, dura 1-2 mesi. Il vino matura poi per 8 mesi su botti di castagno e affina in damigiane di vetro. Il colore è un giallo oro brillante e luminoso. I profumi rivelano subito fascino e complessità. Si va dall'agrumo candito alla mandorla, dai tocchi di miele, alle nuance di macchia, fiori di campo e non manca la parte fruttata, tra nespola e albicocca. La bocca è sapida, dalla leggera trama tannica, mai amara, anzi ritmica e vibrante. Il sorso è snello e scorrevole, nonostante corpo e struttura non mancano. Finale saporito e lungo, con frivoli di erbe mediterranee che offrono originalità e carattere.



La scheda

abbinamento **coratella di agnello, risotto ai porcini**

valutazione in centesimi **93/100**

degustato il 29/06/2022

tipologia **Bianco**

denominazione **VdT**

regione **Umbria**

alcol **13,50%**

prezzo **€ 36,00**

produzione **1.600 bottiglie**

vitigni **Procanico 50% -**

Verdello - Malvasia

maturazione **12 mesi in botte -**

8 mesi in vetro



VINI RARI

PASKI 2020 – Cantina Giardino

LA VIGNA Vecchie viti di coda di volpe nel comune di Ariano Irpino, in provincia di Avellino, a 450 metri di quota. Le piante hanno in media oltre 60 anni di età e sono esposte a sud, affondano su suoli ricchi di calcare e argilla. In vigna non si usano diserbanti, in cantina le uve vanno incontro a una breve macerazione di 4 giorni per poi maturare tra acciaio e botti grandi di legno di castagno per circa un anno, senza aggiunta di solforosa. La missione è chiara: valorizzare le varietà tradizionali e il sapere delle vecchie vigne irpine.

LA PERSONA Antonio Di Gruttola e i suoi soci hanno dato il via al movimento naturale in Irpinia. Tutto è partito nel 2003, con un lavoro che va ben oltre le definizioni e gli steccati ideologici, per un progetto enoculturale che parte da vecchie vigne e cloni rari, sparsi su tutto il territorio provinciale. Fermentazioni spontanee sui lieviti indigeni, macerazione con le bucce sui bianchi, niente chiarifiche e filtrazioni, ampio utilizzo di anfore. Per l'affinamento vengono utilizzati anche legni dai boschi irpini (castagno, ciliegio e quercia), per un progetto di territorialità a tutto tondo che trovo sfogo in una gamma particolarmente varia, sempre ricca di spunti e novità.

IL VINO Uno squillo di sale! Che razza di bocca scalpitante e piena di sapore. Rispetto ad altre versioni, il colore è consuetamente carico e dorato ma si apre più velocemente, i profumi ricordano la pesca, la mandorla e la scorza d'arancia. Al palato è vibrante e salato: ha energia e freschezza a dir poco sorprendenti, difficilissimo non tornare sul bicchiere. La bevibilità è pericolosa, disseta e stuzzica il palato con una bordata di sensazioni sapide e una leggera piccantezza, di zenzero e pepe bianco, che richiama immediatamente il sorso successivo. Tanto, tanto carattere.



La scheda

abbinamento **sautè di cozze, vitello tonnato**

valutazione in centesimi **94/100**
degustato il 29/06/2022

tipologia **Bianco**

denominazione **Igt**

regione **Campania**

alcol **12,00%**

longevità **2022 - 2032**

prezzo **€ 22,00**

produzione **3.000 bottiglie**

vitigni **Coda di Volpe 100%**

maturazione **12 mesi in acciaio**

USA. Nuova scoperta sui sentori di fumo nelle uve e nei vini



Passi avanti importanti sul fronte della ricerca sui sentori di fumo nelle uve e nei vini. Un team di scienziati statunitensi dell'Università dell'Oregon ha scoperto un gruppo di composti che contribuisce al cosiddetto "smoke taint", **un problema significativo per l'industria vitivinicola della costa occidentale degli Stati Uniti, dove ogni anno le aziende e gli enologi sono alle prese con gli effetti su vigne e vino di costanti incendi di vasta scala**, dalla California allo stato di Washington. Elizabeth Tomasino, docente associata di enologia alla Oregon State University, durante la recente conferenza nazionale dell'associazione americana di enologia e viticoltura, che si è svolta a San Diego, ha anticipato i risultati di uno studio non ancora pubblicato ufficialmente che rende più precisa la ricerca delle origini del problema. Per anni, i cosiddetti fenoli volatili sono stati considerati dei marker per il sentore di fumo in uve e vini. In seguito, però, la loro presenza o la loro assenza nei prodotti non ha consentito di stabilire un rapporto causa-effetto e, quindi, di risolvere il problema. L'attenzione dei ricercatori si è quindi spostata sul ruolo di altri composti

organici contenenti zolfo, chiamati tiofenoli, che sono risultati presenti nei vini le cui uve sono state esposte al fumo degli incendi. Questi composti, in combinazione coi ben noti fenoli volatili, sono risultati essere la causa dello smoke taint, come hanno confermato sia le analisi di laboratorio (effettuate con risonanza magnetica nucleare) sia quelle sensoriali, anche in collaborazione col Wine science center dello stato di Washington. *"Per anni ci siamo concentrati sull'oggetto sbagliato e questa scoperta cambia tutte le carte in tavola. Nei prossimi anni, avremo risultati molto più soddisfacenti per l'industria vitivinicola"*, ha dichiarato Tomasino.

Un finanziamento di circa 7,6 milioni di dollari, messo a disposizione del team dell'Oregon, consentirà il proseguimento della ricerca, che sono al lavoro assieme ai colleghi di Washington e dell'Università di Davis (in California) su un progetto quadriennale finanziato dal Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti per analizzare l'impatto dell'esposizione al fumo delle uve. L'obiettivo è consentire alle imprese di decidere con rapidità se dopo un incendio sia utile o meno raccogliere l'uva o produrre il vino.

IL MIO EXPORT

Tommaso Inghirami – Grignano Winery

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

La percentuale export è del 65%, si concentra in Germania, Usa, Canada, Cina e Giappone.

2 Dove si vende meglio e dove si vende peggio? E perché?

Germania e Usa sono mercati maturi che apprezzano il vitigno sangiovese tipico dei nostri vini Chianti Rufina Docg. Nei mercati emergenti come Cina e Sud-Est Asiatico, invece, il consumatore sceglie con fatica vini ad uve sangiovese prediligendo vitigni internazionali come merlot, cabernet e petit verdot oppure vini del meridione.

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

Le esportazioni nei mercati "storici" come Germania e Usa non si sono mai fermati e anche post lockdown stanno andando bene, i mercati asiatici invece hanno sofferto maggiormente il lockdown e ancora oggi sono più lenti nella ripresa

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

Il sistema vino come tale ha necessità di puntare sempre di più sul marchio "Italia", forte nella comunicazione diretta al consumatore finale. L'unicità del nostro Belpaese è sì la presenza di centinaia di vitigni e denominazioni, tradizioni ed usi diversi, questo tuttavia può essere un'arma a doppio taglio nelle fiere internazionali del vino. Nei mercati esteri, infatti, spesso il consumatore non conosce molte delle nostre denominazioni e vitigni ma riconosce il marchio paese Italia. Piuttosto che promuovere pic-



coli consorzi nel mondo in autonomia, il sistema Italia dovrebbe promuovere l'intero territorio vitivinicolo nazionale all'interno di padiglioni suddivisi per regioni e consorzi. Purtroppo, spesso mi è capitato di girare per il mondo in fiere di settore e vedere piccoli consorzi vitivinicoli italiani accanto a padiglioni di Stati che comunicavano in maniera chiara e potente il loro messaggio.

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

L'azienda di famiglia Grignano ha una storia secolare che parte dagli etruschi, passa per Caterina de' Medici e arrivando ai giorni d'oggi con la famiglia Inghirami.

Tutta questa storia prende molto l'attenzione del consumatore, noi italiani abbiamo la fortuna di essere nati in un posto ricco di storia, ma quando ti trovi dall'altra parte del mondo, i consumatori sono prima attratti dalla storia del personaggio dell'etichetta o della villa e poi da quella del vino nel bicchiere. Per questo nei vari viaggi ho capito che prima di tutto il vino è cultura, storia, tradizione e passione.

VENDEMMIA 2022, vol. 1 INCOGNITA SICCATÀ, MA IL CENTRO SUD SOFFRE MENO

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Fitopatie quasi assenti e uve in ottima salute grazie alla scarsa umidità e a precipitazioni dimezzate, ma molti distretti guardano ad agosto con preoccupazione. Il racconto dei Consorzi nel sondaggio del Tre Bicchieri per quella che sarà la prima raccolta col protocollo nazionale di sostenibilità



a grande incognita del 2022 si chiama siccità. La lunga assenza di precipitazioni, che nel primo semestre ha significato un -45% in media per tutta l'Italia, potrebbe costare cara a un settore vitivinicolo già messo a dura prova dall'impennata dei costi di produzione e dalla carenza di materie prime. La campagna 2021 ha regalato oltre 50 milioni di ettolitri di vino. Quest'anno, l'impatto della crisi climatica, se non ci saranno sensibili miglioramenti nei prossimi mesi, potrebbe determinare una flessione del potenziale produttivo, soprattutto nel Nord Ovest, dove è mancato circa il 65% di piogge tra gennaio e giugno.

STRESS IDRICO. QUASI ASSENTI LE GELATE

I Consorzi di alcune delle principali Dop del Centro Sud Italia, interpellati dal Settimanale Tre Bicchieri del Gambero Rosso nel consueto sondaggio pre-vendemmiale, sono generalmente prudenti: alcuni stimano netti rialzi nei quantitativi di uve ma non nascondono le preoccupazioni per l'impatto negativo di un agosto senza soluzione di continuità coi torridi mesi di giugno e luglio.

Siccità a parte, in linea generale, durante l'anno non si sono registrate gelate significative tali da compromettere i raccolti, ma non sono mancate le grandinate che hanno colpito, come spesso accaduto, a macchia di leopardo. **Fortunatamente, la situazione italiana appare migliore rispetto a Paesi competitor** come la Francia, dove oltre 30 mila ettari di vigneto, dall'Alsazia ai Pirenei (su tutti Bordeaux e Cognac), sono stati gravemente colpiti dalla grandine nella seconda decade di giugno, secondo stime delle Camere dell'agricoltura e delle associazioni di settore, preoccupate ora per le alte temperature e la mancanza di precipitazioni.

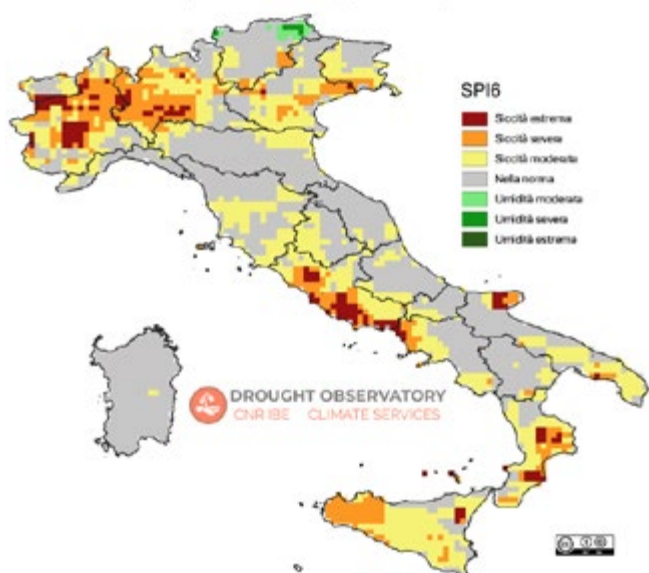
UVE IN SALUTE: POCA UMIDITÀ, POCHE MALATTIE

Le buone notizie per il vino italiano vengono dal fronte fitosanitario. Perché la carenza d'acqua e la scarsa umidità non hanno favorito la diffusione delle principali malattie della vite, come peronospora e oidio. Inoltre, le temperature miti di primavera hanno consentito un rapido iter vegetativo e, pertanto, la 2022 si presenta come una vendemmia in anticipo per molti distretti.

PRIMA VENDEMMIA CON IL PROTOCOLLO DI SOSTENIBILITÀ NAZIONALE

Infine, quella di quest'anno sarà la prima vendemmia sostenibile. L'Italia, attraverso il Mipaaf, ha adottato per il 2022 un disciplinare unico nazionale e un sistema di certificazione (volontario) che, prendendo le mosse del protocollo Sqnpi (di lotta integrata) per poi estendersi alle altre (tra cui lo standard Equitas), abbraccia la fase agricola fino a quella di post raccolta e trasformazione analizzando i tre pilastri della sostenibilità: ambientale, sociale ed economico.

Indice di siccità gennaio-giugno 2022



fonte: Osservatorio Siccità del CNR-IBE

Produzione vino Italia - campagna 2020 e 2021

Regione	2020	2021
Veneto	11.717	11.750
Puglia	9.000	10.368
Emilia-Romagna	7.890	7.117
Sicilia	3.659	4.577
Abruzzo	3.493	3.348
Piemonte	2.703	2.770
Toscana	2.208	2.050
Friuli V.G.	1.853	2.019
Lombardia	1.541	1.318
Trentino	989	925
Lazio	784	854
Marche	888	853
Campania	714	673
Sardegna	475	449
Umbria	378	346
Alto Adige	304	312
Molise	234	243
Calabria	96	117
Basilicata	72	87
Liguria	40	41
Valle d'Aosta	19	15
TOTALE	49.066	50.232

fonte: Ismea su dati Mipaaf-Agea - in migliaia di ettolitri

» I DISTRETTI DEL CENTRO-SUD ITALIA

TOSCANA. In questa prima parte del sondaggio a campione relativo al Centro-Sud, si parte dalla Toscana e dall'areale del **Chianti Docg**, dove il tetto degli 800mila ettolitri, che significa **una vendemmia piena (dopo un 2020 a 646mila/hl e un 2021 a 613mila/hl), sembra alla portata**. Il Consorzio guidato da Giovanni Busi parla di stato delle uve



“ottimale in termini sanitari e di quantità. Si prevede, in generale, un’abbondante e ottima vendemmia, ma auspichiamo si manifestino nelle prossime settimane eventi pluviometrici, altrimenti le viti andranno sotto stress idrico con ripercussioni sulle quantità, le cui stime dovranno essere riviste al ribasso”. Sul fronte sostenibilità, come spiega il direttore Marco Alessandro Bani, il grande distretto toscano vanta alcune aziende pioniere ma è anche vero che “il processo è difficile e oneroso. E dobbiamo valutare anche una sostenibilità economica in quanto se il consumatore non è disponibile a riconoscere un prezzo maggiore per quei vini non è pensabile che i costi di certificazione si scarichino totalmente sull’azienda”. E questo è più difficile con una situazione economica in cui “i consumatori si orientano ad acquistare essenzialmente prodotti a basso prezzo”.

Nella Docg **Chianti Classico**, sono stati prodotti 384mila quintali di uve e 264mila ettolitri di vino nel 2021, stabili rispetto al 2020 e poco sotto la media ventennale. La stima sul 2022 è “in linea col 2021”. Il Consorzio del Gallo Nero fa sapere che il gran caldo ha determinato uno stato fitosanitario molto buono. “Non si sono avute gelate primaverili né particolari eventi di grandine. La siccità per adesso non ha inciso sullo sviluppo dei grappoli. Le piogge di aprile e dei primissimi giorni di maggio” si sottolinea “hanno permesso finora alle viti di attingere a buone riserve di acqua e nutrienti minerali”. **Grazie a temperature miti, l'allegagione è risultata precoce di due settimane.** A luglio, l'inviatura è stata favorita dall'ampia escursione termica. E se le notti di agosto saranno più fresche, la raccolta del Sangiovese è prevista per la seconda decade di settembre. Quanto alla sostenibilità, oltre metà dei vigneti è certificata bio con il 65% delle imprese in possesso di certificazione. “Raggiungeremo presto la soglia del 75% nei prossimi tre anni”, afferma il Consorzio, ricordando che 4 aziende su 5 mettono in pratica almeno alcune pratiche indicate nelle linee guida Oiv (dalla gestione dell'acqua alla riduzione dell'impronta di carbonio nelle fasi produttive).



Eccellente condizione fitosanitaria per la **Dop Nobile di Montepulciano**, che nel 2021 ha raccolto circa 90mila quintali di uve tra Doc e Docg (erano 104mila nel 2020). Un andamento meteo caldo e asciutto ha fortemente limitato la pressione dei patogeni, fa sapere il Consorzio, alle prese col rischio siccità: “Anche lo stato generale dei vigneti è ottimale, ma le riserve idriche dei terreni sono limitate a causa della scarsa piovosità del periodo autunno-primaverile”. **Potenzialmente, la »**

» **produzione è paragonabile al 2020 ma eventuali piogge o il protrarsi del periodo asciutto saranno decisivi per i volumi finali.** L'uva sangiovese si raccoglierà nell'ultima decade di settembre mentre a fine agosto si partirà con lo chardonnay. Sul fronte sostenibilità, il Consorzio ha aderito al protocollo Equalitas: primo tra i distretti italiani ad aver raggiunto questo traguardo.



Mai come quest'anno, i prossimi 40 giorni che portano alla vendemmia saranno determinanti per la **Doc Maremma Toscana**, che nel 2021 ha raccolto 128mila quintali di uve (89.500 hl potenziali di vino). *"Se il quadro meteo resta questo, senza piogge, molti vigneti andranno in stress idrico perché l'acqua, anche negli invasi, comincia a scarseggiare"*, avverte Luca Pollini, direttore del Consorzio. Difficile fare previsioni sui quantitativi. A inizio invaiatura, il vigneto maremmano *"sta bene e non ci sono segnalazioni di grossi problemi. Ottimale il quadro sanitario delle uve"*. Raccolta al via nella prima settimana di agosto, con viognier, chardonnay e merlot.

UMBRIA. In Umbria, nei circa 900 ettari della **Dop Montefalco** il Consorzio di tutela evidenzia un *"buono stato fitosanitario in tutte le denominazioni. Anche se la siccità e le alte temperature si stanno facendo sentire principalmente nei vigneti di Sagrantino, a causa di un deficit idrico pronunciato"*, soprattutto per le



scarse piogge invernali, una primavera con la colonna di mercurio sopra la media e un giugno torrido. Non si registrano danni da peronospora e oidio. **Quanto ai volumi, sono stimati in linea con l'anno precedente**, che ha registrato una produzione di 4 milioni di bottiglie, di cui 1,1 mln a Sagrantino Docg. Raccolta al via con le uve grechetto a fine agosto. Sarà una vendemmia sostenibile: il 30% dei 61 soci del Consorzio aderisce al protocollo Sqnpi.

LAZIO. La **Dop Frascati** potrebbe quest'anno rialzare i livelli produttivi (nel 2021 57,5mila ettolitri e nel 2020 quasi 60mila/hl), grazie a una cacciata molto abbondante e uno stato fitosanitario che, come spiega il presidente consortile Falice Gasperini, è definito ottimo: *"Il clima asciutto non ha permesso l'insorgere di malattie. L'inizio della raccolta si può ipotizzare*



dopo la metà di settembre ma se perdura questa siccità la quantità di uve potrebbe avere una notevole diminuzione". Anche per il Frascati sarà una vendemmia sostenibile con alcune aziende, ma anche tutto il Consorzio, che *"stanno aderendo al protocollo Sqnpi"*.

ABRUZZO. Il **Consorzio vini d'A-**

bruzzo (33mila ettari, 200 soci, 1,5 mln/hl a Doc e 130 milioni di bottiglie) parla di presupposti ottimali e di ottimo stato fitosanitario. *"Grazie a buone risorse idriche invernali, a una primavera mite, senza gelate, le uve sono in perfetto stato di salute. E stimiamo quantitativi nella norma"*, sottolinea il presidente Valentino Di Campi, che si sofferma sul tema siccità: *"Si è fatta sentire nel 2021 mentre quest'anno è andata meglio. Attorno al 10 giugno, abbiamo avuto un episodio di pioggia che ha favorito lo sviluppo armonico dell'iter vegetativo delle piante. Non c'è alcuna situazione di stress idrico. Tuttavia, manca un mese per i precoci, due per le uve trebbiano e poco più per la varietà Montepulciano. La strada è ancora lunga"*. Per quanto riguarda la sostenibilità, il Consorzio punta a incentivare il percorso delle imprese mettendo a sistema i vari percorsi che, ad oggi, le aziende stanno percorrendo singolarmente.



CAMPANIA. In Campania, nella **Dop Sannio**, il quadro è meno critico sul fronte delle riserve idriche, grazie a un tardo autunno particolarmente piovoso e a un'importante precipitazione registrata a inizio giugno: *"Le condizioni climatiche hanno facilitato la difesa, garantendo un'ottima situazione fitosanitaria"*, fa sapere il direttore del Consorzio Vini del Sannio, Nicola



Matarrazzo. La vendemmia 2022 è stimata *"in linea con il 2021"*, quando sono stati rivendicati 250mila ettolitri. **L'inizio raccolta è in anticipo di qualche giorno rispetto al 2022** (si parte col fiano a fine agosto, poi la falanghina). Per il distretto campano, sarà una vendemmia sostenibile: *"Molti soci aderiscono al protocollo Sqnpi. Sono circa 400"* conclude Matarrazzo *"con una superficie totale di 500 ettari"*. Il 2022 è partito con un leggero deficit pluviometrico per i **vini d'Irpinia**, dove lo scorso anno sono stati raccolti oltre 150mila quintali di uve tra le Docg Fiano, Greco, Taurasi e la Doc Irpinia. Il Consorzio presieduto da Teresa Bruno non segnala gelate né grandinate rilevanti negli oltre 2.100 ettari vitati: *"Lo stato fitosanitario è*



»

» eccellente, con rarissime infezioni peronosporiche primarie". **I viticoltori irpini sono, invece, maggiormente impegnati nella lotta contro l'oidio.** Buone le previsioni sulle quantità, dopo le piogge di giugno: "Le stime sono in rialzo" fa sapere il Consorzio "mediamente tra 20% e 30% sul 2021". Lo stadio fenologico generale è in anticipo tra gli 8 e i 10 giorni rispetto alle medie.

PUGLIA. Più a sud, in Puglia, il Consorzio della **Doc Salice Salentino**

(1.600 ettari, 830 viticoltori, 36 vinificatori e 64 imbottiglieri nel 2021) registra a metà luglio un andamento fitosanitario migliore del 2021, considerata la migliore annata degli ultimi 10-15 anni. "La produzione dovrebbe mantenersi uguale o poco superiore allo scorso anno. Da oggi fino alla raccolta" rileva il presidente Damiano Reale "rimane un'incognita la lunga permanenza della siccità, che potrebbe comportare una leggera riduzione della quantità e, in alcuni casi, potrebbe incidere anche sulla qualità. L'altra incognita può essere rappresentata dagli eventuali eccessi di pioggia in fase di raccolta con eventuali grandinate". **Raccolta al via ai primi di agosto con le uve primitivo.** Il protocollo nazionale Sqnpi e il metodo biologico coinvolgeranno un buon 30% della superficie: "Pur con una buona percentuale sulla superficie, il numero di aziende aderenti è di circa 10%. Questo perché solo imprese di una certa dimensione (10-15 ettari) aderiscono al metodo integrato o al biologico".



La Dop salentina del **Primitivo di Manduria** lo scorso anno ha portato a casa 325mila quintali di uve e ha imbottigliato 230mila ettolitri di vino. Il nuovo raccolto, secondo stime del Consorzio, dovrebbe essere "in linea col 2021, ma con una leggera diminuzione". La raccolta inizierà la seconda metà di agosto. "Lo stato fitosanitario delle uve è ottimo" si sottolinea "anche grazie alla presenza di venti dominanti per più giorni, che hanno consentito una riduzione dell'umidità e di conseguenza hanno impedito l'attecchimento di alcuni patogeni". Due grandinate non hanno apportato riduzioni di prodotto. **Contro la siccità, i produttori hanno dovuto impiegare l'irrigazione di soccorso.** Per quanto riguarda la sostenibilità, il Consorzio conta diverse aziende certificate Equalitas.

BASILICATA. In Basilicata, per la **Dop Aglianico del Vulture**, dopo un 2021 a quasi 50mila quintali di uve rivendicate, i volumi previsti in questo 2022 si dovrebbero prudentemente attestare, alla luce della congiuntura economica, intorno ai 33mila quintali di uve (circa 10% a Docg). "Sono volumi simili al 2020" spiega il presidente Francesco Perillo, che descrive

così lo stato fitosanitario dell'areale vulcanico: "Ottimo, con un ritardo di vegetazione registrato fino a giugno per effetto delle temperature non elevate registrate nel periodo primaverile. È in condizioni ottimali anche il livello dello stadio vegetativo, che è in anticipo di circa una settimana per le buone riserve idriche accumulate, nonostante le scarse piogge primaverili". La raccolta partirà a ottobre.



CALABRIA. La Calabria vitivinicola della **Doc Terre di Costenza** (10mila quintali di uve) stima un **incremento tra il 15% e il 20%**



per il raccolto 2022, anche grazie all'apporto di nuove giovani aziende. "La situazione fitosanitaria" racconta Demetrio Stancati, presidente del Consorzio "è generalmente più che buona. Qualche grandinata ha interessato circa 20 ettari vitati. Le nostre preoccupazioni sono per le future ondate di calore, che potrebbero intaccare quantità e qualità delle uve". L'inizio della vendemmia è previsto nella prima metà di agosto con le uve chardonnay, seguite da pecorello, brettio, magliocco dolce e greco tra metà settembre e primi di ottobre. Il Consorzio sta lavorando al progetto sulla sostenibilità. L'80% delle imprese è in regime bio.

Sempre in Calabria, la **Doc Cirò e Melissa** parte da una base di 52mila quintali di uve dichiarati nel 2021 e di 40mila nel 2020. Due annate scarse che portano il Consorzio guidato da Raffaele Librandi a stimare **nel 2022 un incremento del 10%**. "Questo inverno non abbiamo



avuto fenomeni meteo estremi né grandinate, ma registriamo una mancanza di pioggia. A giugno" racconta "le temperature sono state di gran lunga superiori alla media. Al momento, non sembrano esserci problemi sulla salute delle piante e lo stato fitosanitario è molto buono". Il raccolto, per i 300 viticoltori (molti in regime biologico), dovrebbe partire in anticipo a metà settembre. "Al momento come Consorzio" conclude "non adottiamo il protocollo nazionale di sostenibilità".

SICILIA. In Sicilia, la **Doc Etna** nel 2021 ha contato 1.184 ettari vitati iscritti a Doc, con una produzione di uve cresciuta a 67.940 quintali (47.558 ettolitri di vino rivendicabile). "In questo 2022 si prospetta un'ottima annata. Registriamo un andamento meteo regolare e uno stato fitosanitario eccellente", sottolinea Maurizio Lunetta, direttore del Con-



sorzio Etna Doc. Un inverno mite, senza condizioni estreme, nessuna gelata tardiva di primavera, come lo scorso anno, un po' di siccità risolta dalle piogge di maggio e giugno hanno "riportato l'umidità del terreno su valori ottimali", evidenzia Lunetta che stima "quantità leggermente superiori rispetto al 2021. **L'incremento è dovuto all'entrata in produzione di nuovi ettari a fronte di rese sui livelli di un anno fa in tutti i versanti**". Inizio raccolta a settembre per le basi spumanti e fine vendemmia ai primi di novembre per le altitudini più elevate. Infine, sul fronte sostenibilità, il Consorzio punta a una futura certificazione attraverso standard evoluti, da Sostain a Viva fino a Equalitas. Attualmente il 60% degli ettari è bio e la strada sembra tracciata. Assieme al Nobile di Montepulciano e alle Università di Catania e Milano Bicocca, il Consorzio è al lavoro per presentare a breve un progetto di sostenibilità territoriale per l'intera Doc.

Con quasi 25mila ettari, la **Doc Sicilia**

nel 2021 ha portato in cantina quasi 2milioni di quintali di uve, rispetto a 1,8 mln/q.li del 2020. Il 2022, secondo stime del Consorzio di tutela, **sarà in flessione tra dieci e quindici per cento** "ma senz'altro

sarà una vendemmia molto soddisfacente

per l'ottima qualità delle uve", afferma il presi-

dente Antonio Rallo. "Ci apprestiamo a vivere una vendemmia che si registra come sempre la più lunga d'Italia, mediamente oltre cento giorni, sebbene l'inizio sia previsto circa una settimana più avanti rispetto allo scorso anno: inizieremo i primi di agosto con le varietà precoci" conclude "fino ad arrivare all'autunno".



SARDEGNA. La **Sardegna** vitivinicola registra un qua-



dro fitosanitario positivo. Da un lato, spiega Mariano Murru, presidente di Assoenologi Sardegna, le riserve idriche accumulate in autunno, e alcune piogge tra aprile e maggio, consentono alle piante di non andare ancora in sofferenza, nonostante il forte caldo estivo. Dall'altro

lato, **le alte temperature registrate da metà maggio in poi hanno bloccato i focolai di peronospora e qualche caso di oidio**. Sul fronte volumi, rispetto ai 600mila quintali di uve del 2021, la Sardegna prevede un generale incremento di circa il 10%. "Il dato potrebbe essere fortemente influenzato in negativo dalla siccità, in particolare nei vigneti non irrigui. L'aumento" sottolinea Murru "si spiega principalmente con l'assenza di gelate, in particolare nel Nord Sardegna dove si stima un +35% sul 2021. Negli altri territori riscontriamo un +5% medio a eccezione del Sulcis, dove si prevede un -6% per la siccità". Le fasi fenologiche sono in anticipo di 4/5 giorni. La raccolta delle uve partirà nella prima decade di agosto. ❖

La tendenza meteo per l'estate 2022

Dopo oltre due anni di pandemia, che ha avuto effetti rilevanti su tutto il settore agroalimentare, la attuale situazione geopolitica sta portando importanti aumenti dei costi sia delle materie prime che dell'energia che influiscono negativamente sul comparto del vino. A queste difficoltà si aggiunge il fattore "clima" che in questo anno non sembra voler aiutare l'agricoltura in generale e la viticoltura in particolare. La vite, pianta generalmente resistente a stress idrici e terreni molto secchi, seppur con diversità da vitigno a vitigno, quest'anno ha dovuto affrontare una primavera meteorologica (marzo-aprile-maggio) molto asciutta e con temperature al di sopra delle medie stagionali, alla quale ha fatto seguito un mese di giugno particolarmente avaro di piogge.

A livello nazionale, le elevate temperature di giugno, collocano questo mese al secondo posto, superato solo dal 2003, con una anomalia termica di circa 3°C. Se si considera il semestre gennaio-giugno, poi, a livello nazionale il primato spetta proprio al 2022, con +0.76°C, che sale a 1.07°C se si considerava solo il Nord della penisola (Fonte CNR-ISAC). Gli accumuli nevosi nei mesi invernali-primaverili sono stati scarsi (-50% rispetto all'anno precedente) con conseguenze gravi sulla ricarica delle falde acquifere e dei bacini e hanno contribuito all'attuale siccità. Le precipitazioni nel primo semestre 2022 sono state inferiori del 45% rispetto alla media, con una situazione particolarmente gravosa nel nord-ovest (circa -65%) e meno drammatica al sud (-38%).

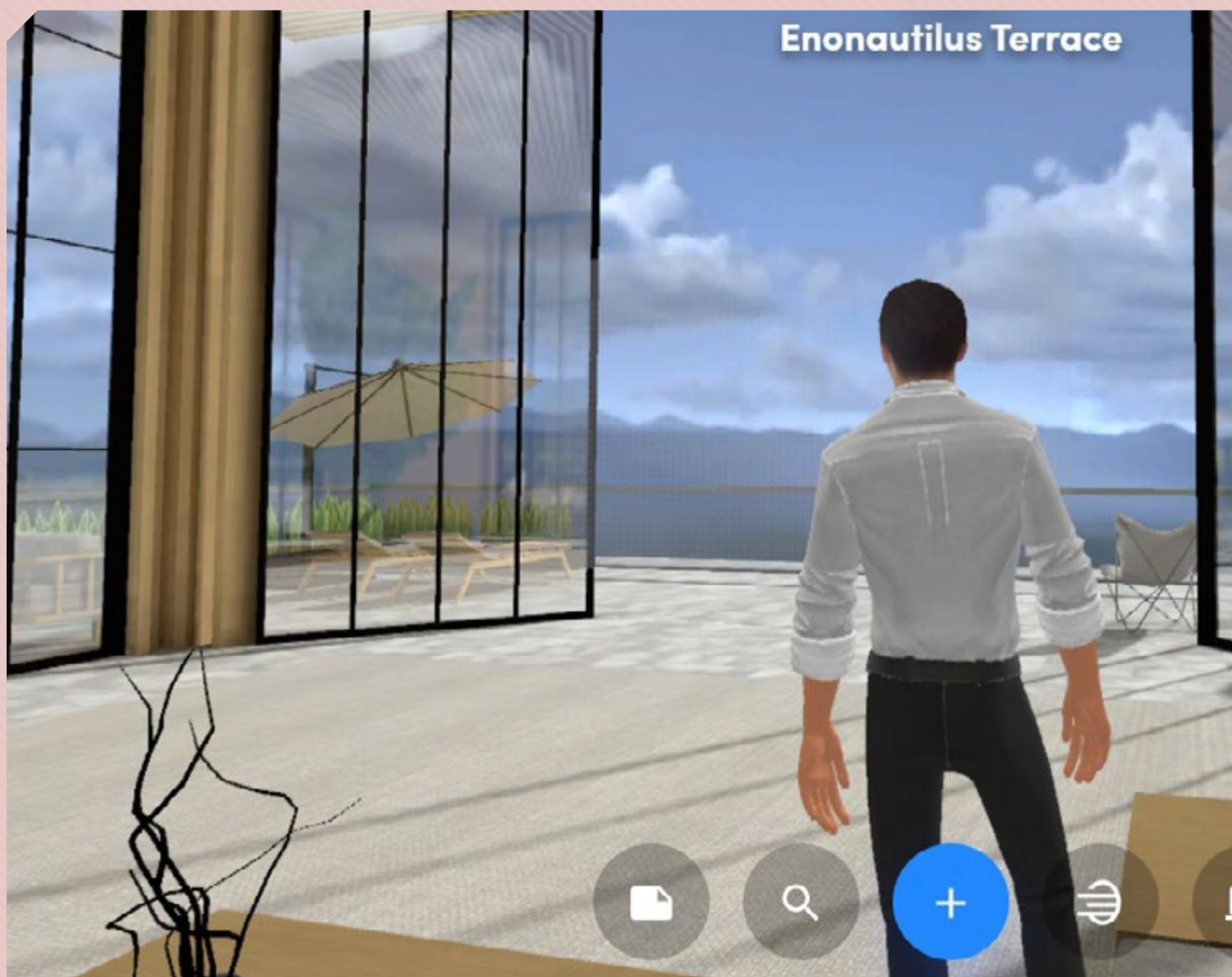
Dopo un giugno caratterizzato dalla presenza sul Mediterraneo dell'anticiclone di matrice africana e da ondate di calore con temperature ben al di sopra della media in tutta la penisola (in alcuni casi di circa +10°C), la seconda settimana di luglio ha visto una rimonta dell'anticiclone delle Azzorre, seppure per pochi giorni, che ha portato brevi perturbazioni sul nord Italia accompagnate da qualche temporale sull'arco alpino, raffiche di vento e grandinate. Da metà luglio e per le settimane successive si riaffaccia sul Mediterraneo l'anticiclone africano che porta nuove ondate di calore, temperature ben al di sopra delle medie stagionali e precipitazioni scarse o nulle non solo sul nostro Paese, ma un po' su tutta l'Europa fino al Regno Unito, raggiungendo, e in alcuni casi superando, i 40°C.

Se esaminiamo le proiezioni per agosto e settembre del centro europeo ECMWF, seppure con maggiore incertezza, queste non sembrano mostrare grandi cambiamenti: ancora temperature generalmente sopra le medie stagionali, con potenziali nuove ondate di calore seppure, ad oggi, sia difficile definirne intensità e durata. Le stesse proiezioni dell'ECMWF indicano che continua la scarsità di precipitazioni, ma rimane tuttavia la possibilità di brevi irruzioni di aria atlantica che porta instabilità in atmosfera, favorendo l'innescio di temporali che, seppure isolati, potrebbero essere localmente anche violenti.

—**Marina Baldi**, climatologa,
Istituto per la BioEconomia (CNR-IBE)

ADESSO IL METAVERSO CONQUISTA ANCHE IL VINO

 a cura di Maurizio Gaddi



Nft, realtà aumentata, blockchain: sono parole che sempre più incontrano il mondo vitivinicolo. Un modo per coinvolgere i consumatori under 40, ma anche per attirare i collezionisti. Così, non solo le compravendite, ma anche le esperienze diventano virtuali. Da Italian wine crypto bank a Enonautilus, ecco alcune case history



La parola metaverso – rigorosamente con la lettera minuscola – è stata utilizzata per la prima volta dallo scrittore Neal Stephenson nel 1992. Nel romanzo postcyberpunk *Snow Crash*, Stephenson inventa una realtà virtuale 3D condivisa sulla rete mondiale a fibre ottiche, alla quale è possibile accedere anche da terminali pubblici e dove si viene rappresentati in tre dimensioni dal proprio avatar che consente di camminare liberamente tra bar, negozi e locali. Un'intuizione avveniristica che ha intercettato la crescente necessità di immersione che avrebbe prodotto la tecnologia nella nostra società: il metaverso è – e soprattutto sarà – uno dei principali strumenti di interazione tra esseri umani. Ragione che sta spingendo tutte le grandi aziende mondiali a progettare la propria presenza nella realtà aumentata, per prima Facebook che ha cambiato il proprio nome in Meta per lanciare il proprio mondo virtuale.

In questo contesto è fondamentale per un settore come quello del vino, aprirsi al digitale, alla realtà virtuale (VR) e alla realtà aumentata (AR) per creare nuove prospettive di coinvolgimento dei consumatori, soprattutto quelli più giovani, considerando che da qui ai prossimi anni i Baby Boomer, che rappresentano lo zoccolo duro dei consumatori di vino, sono destinati a scomparire: in Usa le previsioni parlano di un -40% tra il 2028 e il 2040. Il metaverso ha il vantaggio di rendere le interazioni e le esperienze più immersive e vivide: aspetti che il mondo vitivinicolo dovrà intercettare con l'obiettivo di creare un nuovo modo di vivere il rapporto con il vino, senza sottovalutare le grandi sfide della transizione dal fisico al virtuale, in primis la difficoltà nell'organizzazione delle degustazioni. Uno degli strumenti che il settore sta iniziando a sfruttare in modo ambizioso sono gli Nft (Non Fungible Token) utilizzati per creare delle versioni digitali delle bottiglie: intorno alla referenza viene costruito un pacchetto di esperienze legate alla cantina di produzione, che sfrutta lo storytelling per portare l'appassionato nel proprio mondo. Il mondo degli Nft enologici sta diventando appetibile anche per gli speculatori che utilizzano le criptovalute, dal momento che si appoggiano su piattaforme come OpenSea che utilizzano valute come Ethereum.

Ma vediamo alcuni esempi.

ITALIAN WINE CRYPTO BANK: LA CANTINA DIGITALE A PROVA DI COLLEZIONISTA

Iwcb, Italian Wine Crypto Bank, ha creato un punto di contatto tra il mondo del vino italiano – sia nei suoi produttori che consumatori – e il mercato mondiale delle criptovalute, con i suoi investitori in asset digitali in costante aumento. L'Iwcb è la prima Banca del Vino al mondo basata su tecnologia blockchain e criptovalute ed è nata per promuovere in maniera innovativa i gran- »

» di vini italiani provenienti da un numero ristretto di cantine, selezionate sulla base di un algoritmo originale che combina quindici parametri. Le bottiglie – il cui range di prezzo va dai 100 ai 300 euro – devono rispondere a una serie di criteri, con particolare attenzione al valore del brand, alla quantità prodotta (che deve essere limitata), alle annate più rare e più in generale devono essere in grado di aumentare il loro valore nel tempo.

Il meccanismo funziona in questo modo: le cantine depositano il vino presso i magazzini della Banca che paga il prodotto in euro; il circuito è completato dagli appassionati di vino e dagli investitori, che con un investimento minimo di 500 euro e il pagamento di una quota annuale entrano nel Club dei Soci Esclusivi Iwcb, un sistema finanziario che si auto alimenta grazie al valore del prodotto scambiato. **I compratori possono scegliere di ritirare i vini acquistati in ogni momento oppure depositarli nella prima cantina digitale del mondo**, che ha l'ambizione di cambiare i paradigmi del collezionismo, e aspettare che il valore salga. Iwcb sta promuovendo anche il primo Nft legato a un piatto tipico italiano, FiorentinaSteak & TuscanWine22, che contiene una serie di esperienze da riscattare tra cui una cena incentrata sull'autentica bistecca alla fiorentina in rinomati ristoranti di Firenze accompagnata dal Chianti Classico 2018 di Villa Calcinai.

Intanto, [il gruppo ha annunciato](#) che nei prossimi mesi convergerà all'interno della più grande Cwwb (Crypto World Wine Bank) che utilizza la blockchain Polygon.

ENONAUTILUS: SE L'ENOTURISMO INCONTRA IL METAVERSO

Non solo scambi di vino, ma anche di esperienze. L'obiettivo di Enonutilus è ambizioso: creare una nuova piattaforma capace di offrire agli appassionati un modo

innovativo di vivere il vino e agli operatori uno spazio dove raccontare i prodotti e i territori a un pubblico sempre più connesso e aperto alle innovazioni. Per farlo, questa piattaforma informatica dedicata all'enoturismo e ai viaggi del gusto ha deciso di sfruttare gli strumenti del metaverso in una piattaforma polifunzionale che si concentra sull'interazione tra persone provenienti da ogni latitudine e unite dalla passione per il vino. Gli appassionati sono coinvolti in una serie di esperienze immersive in cui possono seguire corsi e presentazioni o semplicemente essere coinvolti nella storia dei produttori di vino, che nel metaverso dispongono di strumenti più complessi e innovativi per accogliere gli enoturisti nel loro mondo. Tra i luoghi virtuali previsti, **c'è l'Enonutilus Terrace, un salotto affacciato sui colori di un tramonto digitale per godersi una degustazione di fronte ai luoghi dove nasce il vino**; la Winery, per scoprire gli ambienti in cui il vino viene prodotto; la Nft Wine Gallery, dove questi nuovi strumenti diventano il mezzo per creare un legame con il vino, ma anche un sistema innovativo per acquistare bottiglie ed esperienze.

Gli Nft vengono utilizzati per creare un dialogo tra digitale e reale, così da amplificare l'esperienza del viaggiatore del vino a partire dal mondo virtuale fino a quello fisico. Nella Nft Wine Gallery sono esposti dei pezzi di arte digitale creati per incuriosire l'appassionato di vino e introdurlo nel mondo del produttore, che mette a disposizione delle esperienze che vengono proposte insieme all'Nft. Il pacchetto legato alla referenza viene venduto sulla piattaforma OpenSea ed è composto dall'opera digitale, da un numero specifico di bottiglie – spedite direttamente da Enonutilus – e una visita nei luoghi dove è nato il prodotto, che può essere digitale o fisica. L'idea è quella di superare il paradigma secondo





» cui scegliere una bottiglia di vino nel mondo virtuale debba necessariamente essere un'esperienza fredda e asettica.

VINOPHILA: IN FIERA CON IL PROPRIO AVATAR

C'è, poi, chi ha pensato ad allestire delle fiere virtuali. La startup di Trieste Labhornet, guidato da Lorenzo Biscantin, ha ideato un'esposizione virtuale permanente a cui ognuno può accedere attraverso il proprio avatar. Vinophila è un punto di incontro tra produttori e consumatori, ma anche uno spazio di confronto in cui tutti i soggetti coinvolti nel mondo del vino – stakeholder, professionisti, clienti e appassionati – possono discutere delle prospettive del settore.

L'expo virtuale immersivo di Vinophila non vuole essere un'alternativa alle attività in presenza, ma vuole integrare il mondo fisico con quello digitale per ampliare le possibilità di crescita, sia a livello di offerta per i consumatori che di business per i produttori. Il funzionamento è piuttosto semplice: dal computer o dallo smartphone si accede al portale Vinophila – che ospita anche un progetto editoriale con notizie su aziende e prodotti – e **con il proprio avatar si possono svolgere le stesse attività di una consueta fiera**, come visitare gli stand, chiedere materiale informativo e campioni, incontrare i produttori, avviare trattative e partecipare a eventi.

Strada già percorsa dalle principali fiere vitivinicole – da Vinitaly con la piattaforma Wine2Wine Exhibition a London Wine Fair – che, soprattutto nel periodo pandemico, hanno cercato di fare di necessità virtù.

WINECHAIN: ENTRO L'ANNO

L'ESORDIO DELLA PIATTAFORMA DI NFT

Winechain.co è stata fondata da Xavier Garambois, ex vicepresidente del settore vendite al dettaglio Europa

di Amazon, Guillaume Jourdan, amministratore delegato della società di consulenza Vitabella, e Nicolas Mendiherat, fondatore e amministratore delegato del San Francisco Palate Club. Sarà operativa entro la fine del 2022 con la prima offerta "wiNeFT", come si può intuire dal nome un Nft collegato a una bottiglia di vino. L'aspirazione di Winechain è costruire relazioni dinamiche e interattive tra aziende prestigiose e consumatori esigenti con la passione per il vino; **i produttori potranno scegliere quali vini vendere attraverso la piattaforma e creare legami diretti con i collezionisti della comunità**, mentre i clienti potranno accedere a vini rari, con garanzie di autenticità, e le bottiglie saranno conservate in una struttura dedicata di Winechain fino al momento della spedizione.

Garambois ha dichiarato che Winechain utilizzerà la tecnologia blockchain e "Web3", due strumenti che diventeranno essenziali per i grandi nomi del vino, mentre le bottiglie presenti sulla piattaforma arriveranno solamente dai produttori e non da fornitori esterni. La blockchain – che è un meccanismo insito negli Nft – è rapidamente diventata uno dei principali strumenti per garantire la tracciabilità e l'autenticazione delle bottiglie, scongiurando così i pericoli di contraffazione e il mercato parallelo dei falsi, capace di costruire un giro d'affari cospicuo con le bottiglie rare, come nel celebre [caso del falsario indonesiano Rudy Kurniawan](#).

Il mondo del collezionismo di vini pregiati ha visto recentemente una serie di nuove iniziative, come Crurated, un nuovo club di soci di vini pregiati fondato dal direttore di Google Alfonso de Gaetano – con sede a Dubai e 3 milioni di euro di finanziamenti raccolti per espandere la propria attività – che prevede l'approvvigionamento di vini direttamente dalle aziende più importanti e la loro offerta alla propria comunità attraverso un processo di offerte sigillate. ❖

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tabacco	Var% settimanale -0,44	Var% inizio anno 0,08
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale 0,04	Var% inizio anno -7,97
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale 0,54	Var% inizio anno -5,49

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	2,01	-3,53	1,43	664
Campari	Italia	-0,97	-20,61	-6,97	11.854
Centrale del Latte d'Italia	Italia	4,36	-16,81	-15,84	40
Marr	Italia	3,59	-29,74	-30,80	883
Newlat Food	Italia	-1,38	-13,98	-12,14	251
Orsero	Italia	4,37	16,79	53,78	244
Valsoia	Italia	1,89	-21,45	-23,67	115
Anheuser Bush I	Belgio	-0,13	3,03	-2,18	95.163
Danone	Francia	0,20	0,05	-6,57	36.911
Pernod-Ricard	Francia	1,31	-14,02	0,89	46.907
Remy Cointreau	Francia	-0,11	-16,45	0,22	9.146
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-1,80	2,79	10,28	2.780
Dsm	Olanda	2,52	-25,91	-10,49	25.641
Heineken	Olanda	0,09	-4,73	-3,37	54.247
Jde Peet S	Olanda	1,67	3,39	-6,94	14.086
Ebro Foods	Spagna	-0,25	-6,40	-8,14	2.431
Viscofan	Spagna	3,12	-1,32	-1,14	2.610
Barry Callebaut N	Svizzera	-2,42	-5,42	-6,43	11.599
Emmi N	Svizzera	2,19	-13,38	-5,95	5.027
Lindt N	Svizzera	-1,29	-18,82	-0,80	13.557
Nestle N	Svizzera	-0,31	-9,54	-0,23	319.642
Associated British Foods	Gran Bretagna	0,47	-20,42	-21,63	14.886
Britvic Plc	Gran Bretagna	-4,34	-12,61	-16,94	2.514
Cranswick Plc	Gran Bretagna	0,72	-17,13	-20,72	1.956
Diageo	Gran Bretagna	3,59	-9,20	5,38	98.292
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	0,75	18,46	9,73	3.680
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	1,35	9,23	28,51	40.551
Beyond Meat	Stati Uniti	22,46	-42,36	-70,08	2.329
Boston Beer `A`	Stati Uniti	7,24	-33,27	-64,58	3.361
Brown-Forman B	Stati Uniti	1,90	-2,00	-0,17	21.596
Bunge Ltd	Stati Uniti	2,75	-3,60	21,98	13.329
Campbell Soup	Stati Uniti	-0,96	11,41	5,47	14.205
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-0,22	5,61	12,20	264.588
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-6,04	-2,05	-5,51	15.667
Constellation Brands	Stati Uniti	1,73	-2,49	10,23	38.061
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	4,32	-12,18	-4,94	9.593
Flowers Foods	Stati Uniti	-1,21	-1,97	10,55	5.573
Freshpet Inc	Stati Uniti	3,81	-47,99	-67,61	2.102
General Mills	Stati Uniti	-2,04	10,37	22,46	43.348
Hershey Company	Stati Uniti	-1,83	11,70	20,44	30.796
Hormel Foods	Stati Uniti	-0,75	-2,23	-1,22	25.434
Ingredion Inc	Stati Uniti	-0,07	-10,12	0,92	5.613
Kellogg Co	Stati Uniti	-1,42	11,69	11,02	23.728
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	0,50	-1,03	2,53	50.511
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	0,67	17,81	0,77	10.527
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	2,35	-20,66	-33,29	3.529
Mccormick & Co	Stati Uniti	-0,36	-15,16	-7,50	20.037
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	2,04	26,36	16,30	11.463
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-1,82	-7,37	-4,06	82.968
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-0,51	0,23	4,35	49.767
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-0,95	6,20	8,30	4.386
Nomad Foods	Stati Uniti	-3,40	-27,33	-31,67	3.107
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	6,28	-48,99	-79,37	2.345
Pepsico Inc	Stati Uniti	0,33	-2,10	9,15	229.085
Performance Food Gr	Stati Uniti	4,71	9,92	15,66	7.621
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	2,39	9,43	50,54	7.239
Post Holdings	Stati Uniti	1,06	-48,74	-44,58	5.023
Seaboard Corp	Stati Uniti	4,13	-0,76	0,25	4.424
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-1,45	-3,42	-2,10	13.887
Sysco Corp	Stati Uniti	1,12	11,22	23,97	43.443
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	0,22	-47,08	-44,28	1.976
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-0,15	7,91	-1,53	46.281
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	0,87	-4,27	17,65	23.744
Us Foods Holding	Stati Uniti	3,61	-5,97	-0,76	7.157



DA 20 ANNI

» TI FORMIAMO PER IL SUCCESSO «

Scopri tutti i nostri corsi su gamberorosso.it/academy



ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO

PARTNER



SPONSOR