anno 12 - n. 46 - 25 novembre 2021

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

IL VINO GUIDA LA RIPRESA DEI CONSUMI. NATALE SARÀ DECISIVO

DIGITAL
Boom dell' e-commerce e del tema sostenibilità. Ecco la classifica delle cantine italiane più attive online

AGROALIMENTARE
Nasce la Consulta nazionale dei Distretti del cibo. Obiettivo? Lo sviluppo sostenibile dei territori

FOCUS
I nuovi formati non sono più un tabù. La svolta del Consorzio Vini Piceni a partire dal 2022

GUIDE
I migliori vini sotto i 13 euro: arriva Berebene del Gambero. Sezione speciale dedicata alle enoteche

ANTEPRIME
Brunello, il vino più conosciuto dagli italiani. L'en primeur di novembre? L'evento che mancava

In onda su sky canale 133 e 415

LA FOTONOTIZIA

A Montepulciano nasce il bosco impiantato dai viticoltori

"Alberi, non parole" è il nome dell'iniziativa avviata nel 2019 dai produttori del Consorzio del vino Nobile di Montepulciano, che ha anche dato il nome al nuovo bosco nato negli spazi antistanti l'ingresso degli Ospedali Riuniti della Valdichiana Senese, a Montepulciano. **In totale saranno 1200 le piante che entro il 2022 saranno messe a dimora in 15mila mq di bosco per contrastare l'inquinamento e i cambiamenti climatici**: 400 sono state piantate la scorsa settimana dai bambini delle scuole primarie del territorio. Insieme a loro e ai produttori soci del Consorzio, ogni partecipante ha potuto piantare un albero ricevendo un simbolico attestato di partecipazione. Per rimarcare il rispetto per il paesaggio sono stata scelti solo alberi che appartengono alla tradizione toscana: leccio, orniello, ontano, sorbo, gelso, roverella e acero campestre.

"*Dare un segnale di rispetto per l'ambiente in cui viviamo, a partire dai più piccoli, è la volontà dei produttori del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, da sempre sensibili a queste tematiche che, con questa iniziativa, hanno fin da subito voluto dimostrare che insieme, creando un sistema di partner del e per il territorio, è più facile raggiungere l'obiettivo di mitigare il cambiamento climatico e la deforestazione globale*" ha commentato il presidente del Consorzio del Consorzio Andrea Rossi "*un progetto che rientra tra l'altro nel più ampio obiettivo della certificazione di sostenibilità, secondo lo standard della norma Equalitas – Vino Sostenibile, che il distretto vitivinicolo del Vino Nobile di Montepulciano, primo in Italia, sta raggiungendo*".

foto: Consorzio del Nobile di Montepulciano

AGRICOLTURA. Il Parlamento Ue approva i tre regolamenti Pac. Critiche le associazioni di categoria. La partita ora si gioca sui Psn

Via libera del Parlamento europeo ai regolamenti sulla nuova Pac dell'Ue (piani strategici, Regolamento orizzontale e Regolamento sull'organizzazione comune dei mercati) licenziati nel Trilogo di ottobre, dopo tre anni di negoziati (*vedi le principali misure per il vino nell'approfondimento "Pac raggiunta l'intesa. Ora il vino si prepara ad un futuro green"*). L'obiettivo è un'agricoltura più verde, più equa, più flessibile e trasparente. **Entrerà in vigore nel 2023 dopo che il Consiglio europeo avrà dato il suo via libera, mentre nel 2021 si va in regime di proroga e nel 2022 con regole transitorie.**

In merito ai piani strategici, il relatore Peter Jahr ha sottolineato che il voto del Parlamento dimostra la volontà di proteggere e promuovere le aziende agricole familiari e le persone che preservano il paesaggio culturale. "*Ci siamo anche assicurati che i pagamenti della Pac fossero più trasparenti e che gli interessi finanziari dell'Ue fossero meglio protetti*", ha detto **Ulrike Müller**, relatrice per il Regolamento orizzontale. **Eric Andrieu**, relatore per il Regolamento sull'Ocm, parla di progressi per agricoltori e consumatori.

Critica e prudente la posizione delle associazioni agricole. "*Agli agricoltori è chiesto un maggiore impegno per la sostenibilità ambientale ma con meno risorse finanziarie. Fino al 2026*" nota **Confagricoltura** "*il taglio ammonta al 15% in termini reali rispetto al precedente periodo. Ed è mancata una effettiva semplificazione delle regole per agricoltori e amministrazioni pubbliche*". La riforma poteva essere scritta meglio, afferma **Cia-Agricoltori italiani**, che ricorda come almeno il 60% delle risorse andranno alla nuova architettura verde, con un 25% per gli eco-schemi e l'inclusione della dimensione sociale obbligatoria dal 2025.

Occhi puntati, ora, sul Piano strategico nazionale che dovrà tradurre in misure semplici ed efficaci, nota **Coldiretti**, gli indirizzi dell'Ue: "*Serve un Psn con azioni semplici che garantiscano la giusta sostenibilità economica all'agricoltura*". Il sindacato europeo delle cooperative agricole (**Copa Cogeca**) rileva che la nuova Pac richiederà sforzi considerevoli in un momento in cui le sfide e le incertezze a breve termine sono numerose e mettono in gioco la competitività del settore: "*Contiamo sui governi nazionali e sulla Commissione Ue per una rapida adozione dei piani strategici della Pac*".

Dura, invece, la posizione della Coalizione #cambiamoagricoltura (tra cui Slow food, Wwf, Federbio) secondo cui la Pac promuove un modello di agricoltura industriale, relegando a contorno gli impegni per ambiente e lavoro. – **G.A.**

Il punto di Paolo De Castro*

Nella nuova Pac, per la prima volta abbiamo inserito un sistema di condizionalità che eviterà che fondi pubblici finiscano nelle tasche di chi non rispetta i diritti dei lavoratori, ponendo fine alla concorrenza sleale di quegli imprenditori che lucrano a discapito della tutela dei diritti dei lavoratori. Inoltre, il sostegno al reddito rimarrà essenziale, con misure rafforzate di gestione dei rischi, e da maggiori fondi a supporto dei giovani agricoltori e per gli aiuti accoppiati ai prodotti in situazioni di mercato meno favorevoli. Inoltre, coltivazioni emblematiche del Made in Italy, come il vino, continueranno a essere supportate tramite interventi settoriali ad hoc.

*coordinatore Gruppo S&D in Comagri al Parlamento Ue

OCM. Proroga per misura investimenti e dichiarazioni vendemmia. Stato-Regioni aggiorna anche Piano gestione rischi 2021

La Conferenza Stato-Regioni del 18 novembre scorso ha approvato raggiunto l'intesa su due provvedimenti urgenti per il settore vitivinicolo (dichiarazioni di vendemmia e misura Ocm investimenti) e sulla modifica del Piano di gestione dei rischi in agricoltura 2021. **Per il settore vino, è stato posticipato dal 15 al 30 novembre il termine ultimo per la presentazione delle dichiarazioni di vendemmia** per la Campagna vitivinicola 2021-2022 e per le domande di aiuto per l'applicazione della misura investimenti (campagna 2021/2022).

In materia di gestione dei rischi, è stato presentato alle Regioni il decreto ministeriale che modifica il testo del 2020, sulla base delle variazioni al Programma di sviluppo rurale nazionale. In particolare, come fa sapere il Mipaaf, nel caso dei fondi di mutualizzazione viene ridotta la soglia di compensazione dal 30% al 20%, consentita dal Regolamento Ue 2220/2020, e viene ampliato al settore bieticolo saccarifero la possibilità di istituire i fondi Ists settoriali. Aggiornato anche l'elenco dei prodotti assicurabili o assoggettabili a copertura mutualistica, per i quali possono essere approvati appositi standard value, relativi alle produzioni vegetali per il 2021.

"*Per il settore vitivinicolo si tratta di due misure attese*" ha dichiarato il sottosegretario alle Politiche agricole, Gian Marco Centinaio "*che vanno nella direzione di aiutare gli operatori del comparto*".

CASO PROŠEK. La filiera vitivinicola scrive al Commissario Wojciechowski

Continua la vicenda Prošek con la lettera che la filiera vitivinicola italiana ha inviato al Commissario Ue all'Agricoltura Janusz Wojciechowski, al Commissario all'Economia Paolo Gentiloni e agli eurodeputati italiani della Comagri per sottolineare con forza la contrarietà ad una possibile registrazione del termine "Prošek" come menzione tradizionale.

"*Il riconoscimento della Menzione Tradizionale Prošek*" si legge nella missiva "*porterebbe ad un generale indebolimento del sistema di protezione delle Dop e Igp dell'Ue, che dovrebbe invece godere di un più ampio ambito di protezione*".

La lettera - firmata Alleanza delle Cooperative Italiane-agroalimentare, Assoenologi, Confagricoltura, Cia–Confederazione Italiana Agricoltori, Copagri, Federvini, Unione Italiana Vini - è stata inviata il 21 novembre, giorno della scadenza del termine per presentare la dichiarazione di opposizione alla richiesta croata di registrazione, una richiesta che, si legge nella lettera, se non verrà rigettata "*metterà a repentaglio sia la dimensione interna che quella esterna del regime Ue Dop e Igp*".

E, infatti, a tal proposito Federdoc ha depositato un formale atto di opposizione avverso alla domanda di registrazione della menzione tradizionale croata Prošek, associandosi alle autonome opposizioni presentate dai propri consorzi associati.

"*La richiesta della Croazia di ottenere il riconoscimento della denominazione del vino Prošek come menzione tradizionale*" ha sottolineato il presidente **Riccardo Ricci Curbastro** "*ha creato un pericoloso precedente per la tutela delle nostre GRAFI-Denominazioni. Siamo ora, come tutta la filiera, in attesa della decisione da parte della Comunità europea sul no al riconoscimento del Prošek, quanto mai opportuno e necessario per delineare precisi confini e zone di rispetto che non vanno oltrepassati*".

NOMINE. L'italiano Riccardo Deserti alla presidenza di oriGIn

Riccardo Deserti, vicepresidente di oriGIn Italia e attuale direttore generale del Consorzio Parmigiano Reggiano, è il nuovo presidente mondiale di oriGIn, organizzazione internazionale delle indicazioni d'origine (576 associazioni di produttori in 40 Paesi).

Succede al francese Claude Vermot-Desroches. Si tratta della prima volta per l'Italia. Obiettivo del mandato biennale è "*contribuire alla crescita delle produzioni di qualità a Ig come modello di sostenibilità economica e ambientale, con particolare attenzione alle specificità dell'Ue*".

#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022

Torgiano Rosso Rubesco V. Monticchio Ris. '16 LUNGAROTTI

In Umbria nella zona di Torgiano sorge l'azienda Lungarotti fondata da Giorgio Lungarotti negli anni '50. Lo stesso Giorgio Lungarotti contribuì alla nascita denominazione di origine Torgiano nel 1968. Con Marco Sabellico assaggiamo il Torgiano Rosso Rubesco V. Monticchio Ris. '16. Dal colore rubino con riflessi leggermente granati, al naso è elegante, complesso, ricco di frutti rossi e neri maturi, erbe della macchia mediterranea, sfumature boisé e spezie. Al palato è delicato, profondo, armonico, elegante, con una fresca vena acida e sfumature floreale, note boisé e delicate note di vaniglia, cacao, tabacco e spezie. Ottimo da abbinare a carni rosse, piatti speziati e piccanti, formaggi stagionati.

Visita il sito: **lungarotti.it/ita/** e l'e-commerce: **lungarotti.it/ita/shop/**

Per guardare la puntata: **www.instagram.com/tv/CWqol57NMkL/**

SPARKLING. Sarà un Natale senza Champagne? Mancano tappi e imballaggi

Per Natale a rischio forniture di Champagne. L'allarme di ristoratori e distributori del Belpaese, rilanciato da Unione Italiana Vini, è confermato anche dalla Francia: **mancano tappi, vetro, carta e muselet per il confezionamento delle bottiglie transalpine simbolo delle feste**. Difficilmente, secondo Uiv, la situazione sarà risolta in tempi brevi. Ma la buona notizia è che, con le Champagnotte in difficoltà, si rafforzerà il già enorme contingente di bollicine tricolori sulle tavole degli italiani. "*Per fortuna*" ha detto il segretario generale Uiv, Paolo Castelletti "*per il prodotto italiano la situazione è ben diversa e - salvo eccezioni - il made in Italy sarà in grado di gestire gli ordini. Ciò che preoccupa sono invece gli inevitabili rincari del nostro vino sugli scaffali dovuti all'escalation dei costi di materie prime, energia elettrica e trasporti. È bene*" ha concluso "*che questi rincari siano assorbiti in egual misura da tutti, non solo dalla catena produttiva*".

Le bollicine guidano la ripresa

Secondo l'Osservatorio Uiv, sono i vini spumanti - che maggiormente avevano sofferto i lockdown - a segnare in modo inoppugnabile il ritmo della ripresa dei consumi in atto nel mondo: da gennaio a settembre, il volume importato nei principali Paesi è salito infatti del 31%, per un rimbalzo in valore di oltre il 40%. Nel solo trimestre luglio-settembre la variazione a volume ha registrato +50% rispetto al corrispondente trimestre del 2020. L'Italia si sta comportando egregiamente su tutte le principali piazze: +36% a volume in Usa, +35% in Russia, +50% in Germania, +30% in Francia e +16% in Uk, a cui si aggiungono le riesportazioni di Prosecco dal Belgio, diventata piattaforma di sdoganamento privilegiata.

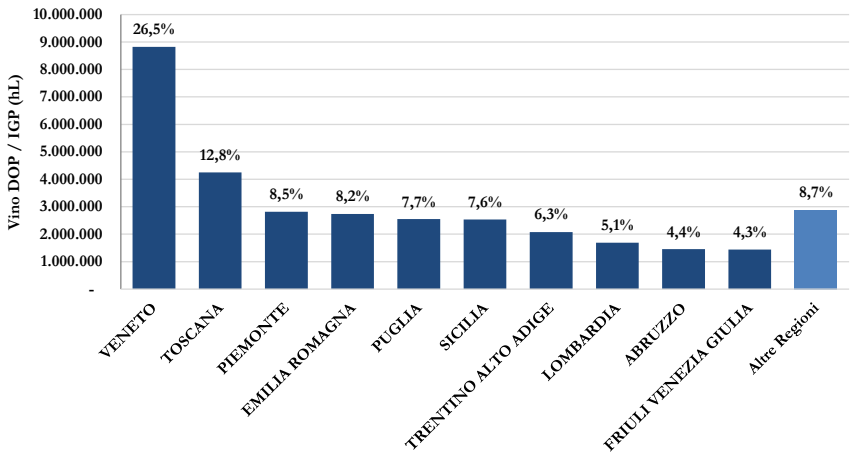
CANTINA ITALIA. Giacenze ottobre a +8% su anno e a +15,2% su settembre 2021

Giacenze di ottobre superiori del 15,2% rispetto al mese di settembre 2021 (con un aumento di 5,6 milioni di ettolitri) e superiori dell'8% rispetto a ottobre 2020, con 3,1 milioni di ettolitri in più. Lo rende noto l'Icqrf nel suo report Cantina Italia, la banca dati che contiene i dati di 21.417 registri attivi, appartenenti a 17.364 operatori e registra annualmente 30 milioni di operazioni enologiche, per circa il 95% del vino e dei mosti detenuti in Italia.

Nel dettaglio, **al 31 ottobre 2021, negli stabilimenti enologici italiani sono presenti 42,4 mln di hl di vino**, 18,3 mln di hl di mosti e 14,6 mln hl di vino nuovo ancora in fermentazione (Vnaif). Il valore delle giacenze è superiore per tutti i principali prodotti: +8% per i vini; +5,6% per i mosti e +15% per i Vnaif. Rispetto al 30 settembre 2021, salgono i vini (+15,2%) e, come prevedibile per questo periodo, in forte aumento risultano le giacenze per i mosti e per i Vnaif.

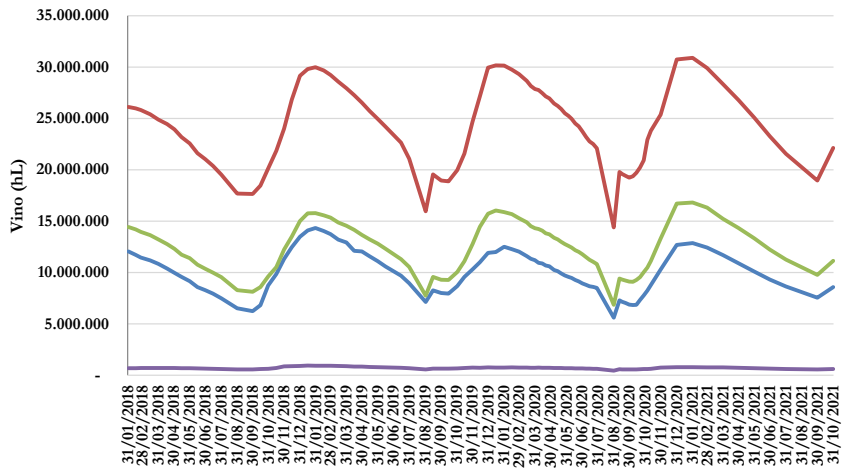
Il 59,4% del vino è detenuto nelle regioni del Nord, prevalentemente nel Veneto. Il 52,1% del vino detenuto è a Dop, il 26,2% a Igp, i vini varietali costituiscono appena l'1,4% del totale. Il 20,2% è rappresentato da altri vini. Le giacenze di vini a Indicazione geografica sono concentrate in 20 denominazioni che contribuiscono al 57,6% del totale delle giacenze.

Vini a DOP/IGP detenuti per Regione



fonte: Icqrf

Andamento vino in giacenza per tipologia: feb '18 – ott '21



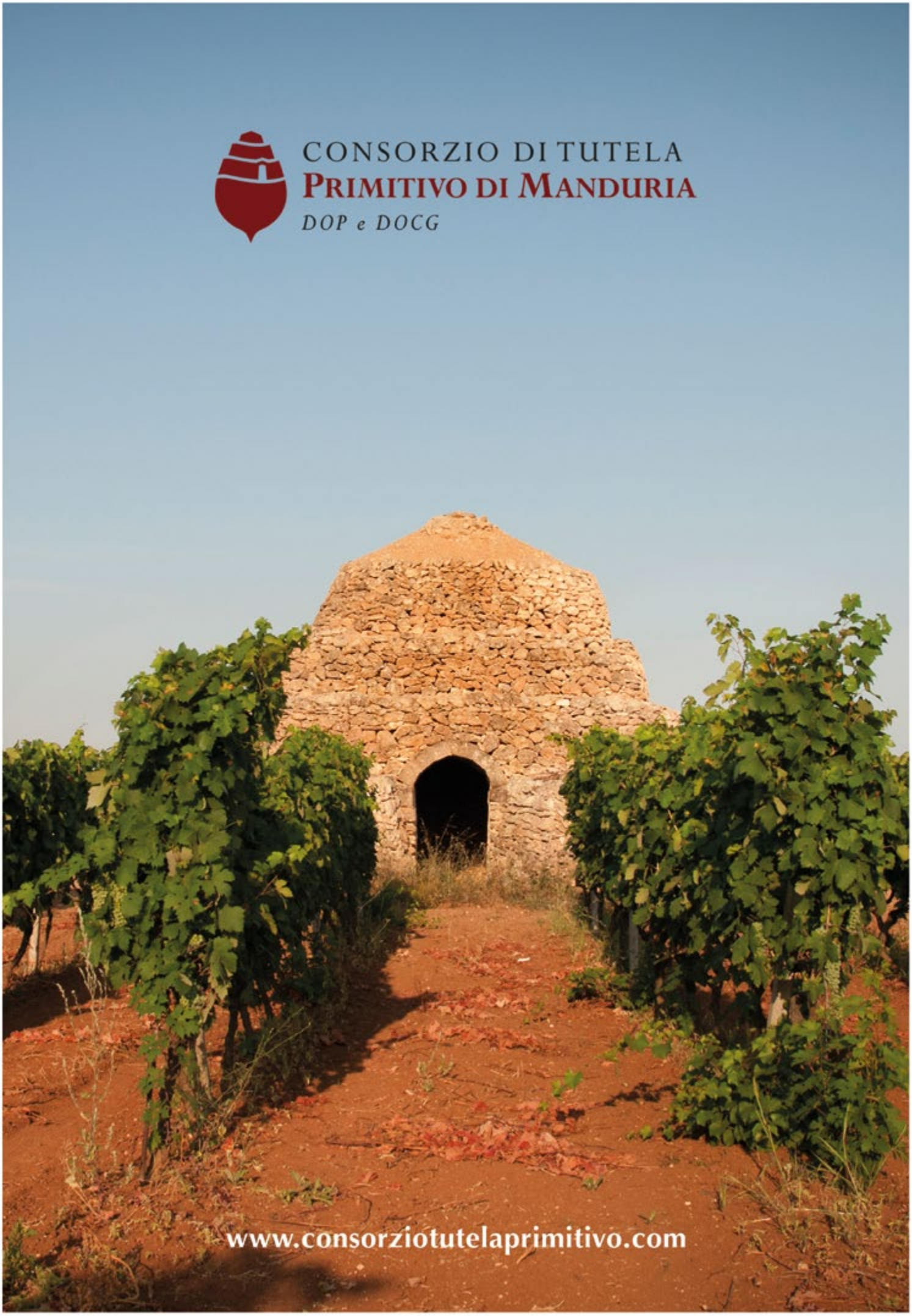
I dati al 31 agosto di ogni anno sono influenzati dalla parziale chiusura delle registrazioni relative alle campagne vitivinicole dell'anno precedente.

fonte: Icqrf

CONSORZIO DI TUTELA

PRIMITIVO DI MANDURIA

DOP e DOCG



www.consorziotutelaprimitivo.com

DIGITAL. Boom dell'e-commerce e del tema sostenibilità. In ascesa Instagram. La classifica 2021 Gusto digitale del vino italiano

Cantine sempre più sostenibili e digitali. È quanto emerge con i risultati dell'ottava edizione della ricerca *Il gusto digitale del vino italiano 2021*, condotta da Omnicom Pr Group Italia che ha analizzato la presenza e le attività online delle prime 25 aziende vinicole italiane per fatturato secondo l'indagine Mediobanca 2021.

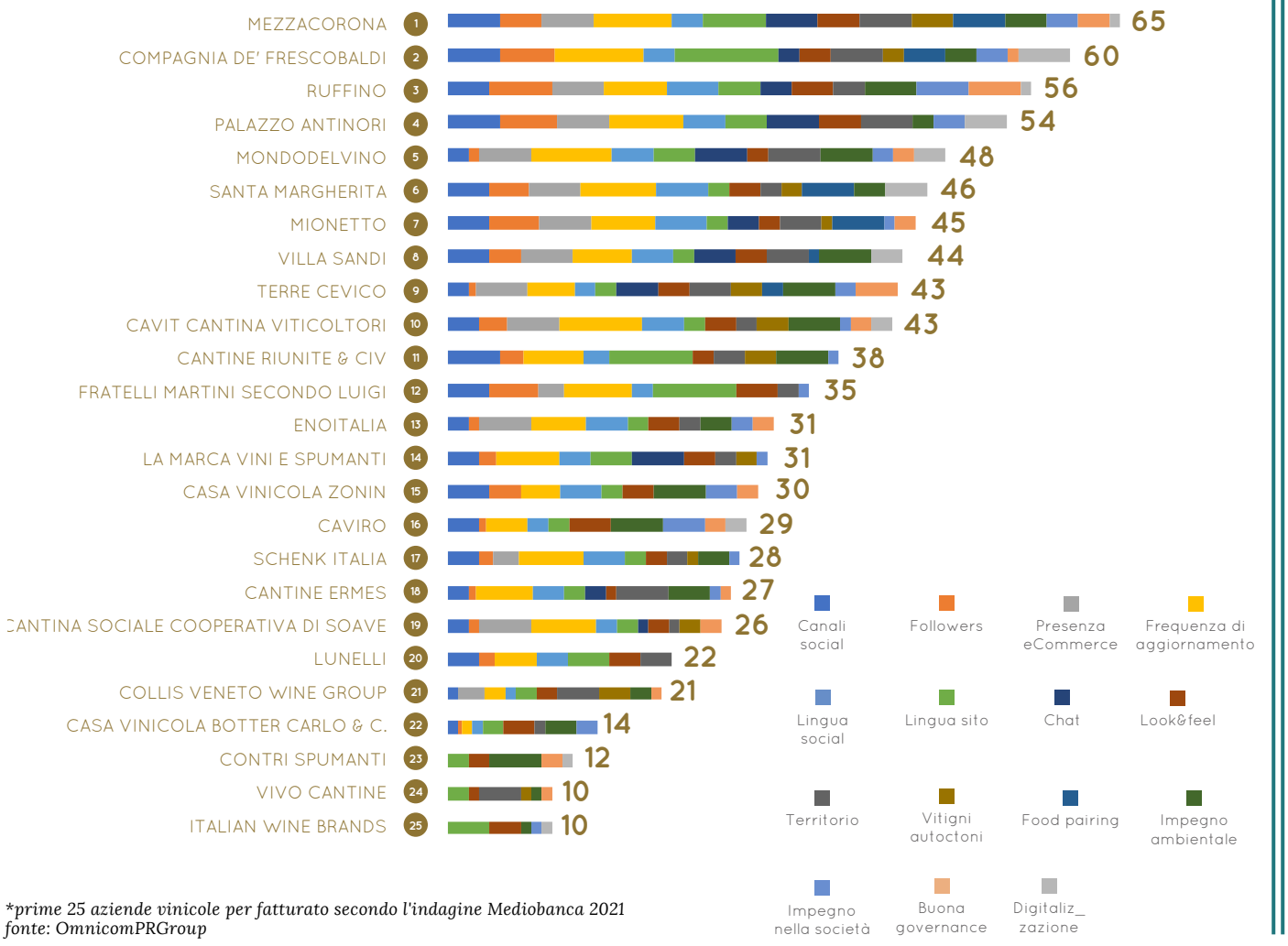
LA CLASSIFICA. A guidare la classifica, secondo i 15 input presi in considerazione (canali social, followers, e-commerce, frequenza di aggiornamento, lingua social, lingua sito, chat, look & feel, territorio, vitigni autoctoni, food pairing, impegno ambientale, impegno nella società, buona governance e digitalizzazione), è **Mezzacorona** (65 punti), seguita da Frescobaldi (60), Ruffino (56), Antinori (54), Mondodelvino (48), Santa Margherita (46), Mionetto (45), Villa Sandi (44), Cevico e Cavit (a 43).

I SOCIAL. Tra i canali social, **Instagram è quello che cresce maggiormente con +90% dei follower in aggregato sul 2020.** Il report segnala inoltre che oggi sono 19 su 25 le aziende ad avere un account ufficiale contro le 16 del 2020. Facebook resta il più presidiato con 22 cantine su 25 e una crescita del 18%, mentre YouTube è utilizzato da 13 aziende (contro le 11 del 2020) e Twitter solo da 9. Resta ai margini Tik Tok con 3 cantine su 25. Oltre all'italiano, sono inglese, tedesco e cinese le lingue più presenti sui siti delle aziende analizzate.

GLI ARGOMENTI. A livello di contenuti, scende - com'era prevedibile – il tema Covid (solo una cantina su 25 ha comunicato sul proprio sito iniziative dedicate Vs le 14 del 2020), ma sono ancora troppo poche le esperienze fisiche proposte: solo 9 cantine su 25 hanno sezioni dedicate a percorsi di degustazione. L'analisi mette in evidenza il boom dell'e-commerce proprietario (+83%) e iniziative digitali 4.0 per il 44% delle aziende (11 su 25).

LA SOSTENIBILITÀ. Per quanto riguarda la tendenza green, **oltre il 28% del campione produce energia o utilizza rinnovabili**. Rimane intensa la realizzazione di iniziative di sostenibilità legate al territorio dove 20 cantine su 25 citano progetti di tutela dei vitigni e della loro biodiversità, utilizzo di risorse rinnovabili, collaborazione con enti locali e istituzioni sulle certificazioni.

La classifica della presenza online*



**prime 25 aziende vinicole per fatturato secondo l'indagine Mediobanca 2021*
fonte: OmnicomPRGroup

IMPRESE 1. Concessi oltre 30 mln di euro al vino col pegno rotativo

Il pegno rotativo, introdotto con il Dl Cura Italia (Gazzetta ufficiale del 29 agosto 2020) e in vigore da febbraio 2021, ha consentito di immettere oltre 30 milioni di euro di liquidità nel comparto vitivinicolo italiano, senza alcun onere per le casse dello Stato. A rendere noto il dato è stato **Giuseppe L'Abbate**, membro della Commissione agricoltura della Camera. L'esponente del M5S avviò il "Progetto credito" quando ricopriva il ruolo di sottosegretario al Mipaaf. Sono 64 le operazioni telematiche registrate sul portale Sian, attuate per i vini a Dop e "*metà delle imprese beneficiarie appartiene alla regione Toscana, seguite da Trentino Alto Adige e Lombardia*".

Tra gli istituti di credito più attivi, come ha ricordato l'Abbate, ci sono Monte dei Paschi di Siena e Credit Agricole: "*Anche le imprese agricole traggono beneficio dal Pegno poiché possono lavorare il loro prodotto con tranquillità, senza l'assillo di risultare inadempienti*". Ma non c'è solo il vino Dop custodito nelle cantine a poter rappresentare una garanzia per ottenere liquidità. "***Le banche sono già pronte ad attivare le linee di credito anche sull'olio extravergine di oliva Dop e Igp***" ha annunciato L'Abbate "*su cui il pegno rotativo telematico è in fase di apertura, mentre stiamo sperimentando l'applicabilità anche a prodotti non a denominazione, magari coinvolgendo Borsa merci telematica italiana. Il tutto sempre senza contributi pubblici*".

IMPRESE 2. Operativo l'accordo tra Ascovilo e Intesa Sanpaolo

Siglato durante il Vinitaly, diventa operativo il protocollo tra l'Associazione dei consorzi vitivinicoli lombardi (Ascovilo) e Intesa Sanpaolo. L'obiettivo dell'accordo (che prevede anche l'attivazione del pegno rotativo sui vini Doc) è sostenere le aziende tramite il supporto all'internazionalizzazione e la definizione di un tavolo di lavoro che fornisca studi e analisi sugli andamenti economici della filiera.

In tutto il 2020, le esportazioni di vino in Lombardia perdono oltre 10 punti percentuali, mentre nei sei mesi 2021 la crescita è dell'11,7%. Rispetto al primo semestre 2019, non sono stati recuperati i livelli pre-Covid (-7,3%). La provincia di Pavia è al 20esimo posto tra le province italiane per produzione di vino nel 2020 mentre Brescia è al 33° posto. Il distretto dei vini e distillati del bresciano è cresciuto del 28% dal 2008 al 2020, passando da 102 a oltre 130 milioni di euro. Nel 2020, ha registrato una parziale battuta d'arresto (-13,9% annuo). Nel primo semestre 2021, l'evoluzione è ancora negativa (-2.2% rispetto al 1° semestre 2020; -15,8% rispetto al 1° semestre 2019).

"*Sostenibilità ed economia circolare sono al centro nella filiera vitivinicola lombarda*", ha detto la presidente di Ascovilo, **Giovanna Prandini**, mentre **Renzo Simonato**, responsabile Direzione Agribusiness di Intesa Sanpaolo, parla di "*percorso condiviso a beneficio della filiera*".

#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022

Valdobbiadene Extra Dry Castè '20
MEROTTO

Nel comprensorio del Conegliano Valdobbiadene più precisamente a Col San Martino troviamo la Merotto. L'azienda agricola è condotta da Graziano Merotto e si estende su 30 ettari di vigneti con una produzione di poco più di 600.000 bottiglie. Con Marco Sabellico assaggiamo il Valdobbiadene Extra Dry Castè '20. Dal colore paglierino pallido con riflessi verdolini e con perlage straordinariamente fine. Al naso è ricco di frutta bianca di mela matura e pera, con note floreali di acacia, rosa e glicine. In bocca è sapido, cremoso, polposo, fresco, elegante, delicato, ma con una grande persistenza aromatica. Ottimo come aperitivo e da portare a tavola in abbinamento a fritture vegetali o di pesce, ma anche crudi di pesce e salumi.

Visita il sito: **www.merotto.it/**

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CWle-1ttWbg/

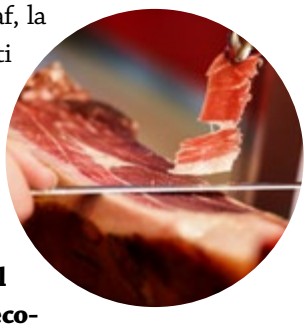
ENOTURISMO. Bmti e Borghi più belli d'Italia: al via mappatura patrimonio agroalimentare

Valorizzazione e promozione delle filiere e delle produzioni tipiche dei Borghi più belli d'Italia nel settore agroalimentare. È l'obiettivo del progetto "Mib – mercato italiano dei borghi" presentato presso la sede di Unioncamere a Roma, frutto di un accordo di cooperazione fra l'Associazione "I Borghi più belli d'Italia" e Borsa merci telematica italiana (Bmti), che aveva emesso un bando apposito.

Nel concreto, il progetto Mib prevede il censimento e la digitalizzazione di tutte le produzioni tipiche e certificate nei territori di riferimenti, in modo da **elaborare la prima mappatura sistematica del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico dei Borghi più belli d'Italia, ad oggi 324**. Obiettivo finale è misurare il valore e l'impatto economico di questo settore, valorizzare tradizioni ed eccellenze attraverso la promozione delle filiere. Lo studio sarà messo nero su bianco e costituirà l'oggetto di un report statistico-economico di natura scientifica.

"*Un'opportunità che ha lo scopo di creare ulteriori occasioni di lavoro per i giovani*" ha detto Fiorello Primi, presidente dei Borghi più belli d'Italia "*in un campo, agricolo ed enogastronomico, che rappresenta un asset fondamentale per l'economia nazionale*". Il progetto prevede anche una campagna di comunicazione e promozione istituzionale accompagnata dal lancio di canali social ad hoc basati sullo storytelling.

AGROALIMENTARE. Nasce la prima Consulta nazionale dei Distretti del cibo



Si è costituita a Roma, presso il Mipaaf, la prima Consulta nazionale dei Distretti del cibo, luogo di rappresentanza dei Distretti che operano in ambito rurale e agroalimentare, capace di interloquire con le istituzioni e i soggetti economici e sociali. **La Consulta promuoverà la collaborazione tra il settore agricolo e gli altri settori economici, a partire da ristorazione e accoglienza turistica**, per favorire lo sviluppo sostenibile dei territori, secondo i principi europei del Green deal. Elaborerà azioni e iniziative a tutela del sistema dei Distretti, promuovendo anche leggi e finanziamenti che garantiscano lo sviluppo e la collaborazione con Università, enti di ricerca, scuola in generale.

Nelle linee programmatiche del Mipaaf, i contratti di distretto sono già riconosciuti strategici. Inoltre, nella ripartizione del fondo complementare al Pnrr, il Mipaaf potrà disporre di 1,2 miliardi di euro per i settori agroalimentare, pesca, floricoltura e vivaismo. Oggi, l'Italia conta 20 contratti di distretto che sono stati valutati ammissibili al finanziamento con progetti immediatamente cantierabili.

Angelo Barone, portavoce della Consulta, ricorda come nella Legge di bilancio siano disponibili 120 milioni per i Distretti del cibo: "*Auspichiamo un ulteriore emendamento per integrare le risorse necessarie per finanziare tutti i progetti ammessi. Attivare questi 20 programmi sarebbe un importante segnale di ripartenza ma occorre fare sistema ed avere una strategia condivisa per utilizzare al meglio sia le risorse del Pnrr sia della Pac*".

OLEOTURISMO. Approvate le linee guida per l'accoglienza in azienda

Non solo vino. Anche l'olio adesso guarda alle attività di incoming. Nel corso dell'ultima Conferenza Stato Regioni è stata sancita l'intesa sulle "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica". **Un passo importante dell'intero sistema verso la legge sull'oleoturismo**, che, al pari dell'enoturismo, darà anche ai produttori di extravergine la possibilità di accogliere i turisti nel rispetto delle regole.

Nelle linee guida sono state inserite: le attività di conoscenza dell'olio d'oliva espletate nel luogo di produzione; le visite nei luoghi di coltura, produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo; la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali; le iniziative a carattere didattico e ricreativo. Il documento definisce, inoltre, gli standard minimi che tutti gli operatori devono soddisfare per l'esercizio delle attività oleoturistiche, tra cui apertura settimanale o stagionale per un minimo di 3 giorni; dotazione di strumenti di prenotazione e di siti web; predisposizione di ambienti dedicati ed attrezzati per l'accoglienza dei visitatori; personale adeguatamente formato. Inoltre, così come già avviene per il vino, anche per l'olio l'offerta di tali servizi è condizionata alla presentazione della Segnalazione certificata di inizio attività (Scia) al comune.

PUGLIA. Dalla Regione via libera al Distretto del vino

Cooperare per la promozione di uve e vini certificati. Primo passo in Puglia per la costituzione del Distretto produttivo agroalimentare di qualità del vino di Puglia. L'annuncio degli assessori regionali Donato Pentassuglia (Agricoltura) e Alessandro Delli Noci (Sviluppo economico) segue l'emanazione di una delibera della Giunta regionale. **Il nucleo promotore del distretto è costituito da oltre 30 aziende e mette assieme imprese, istituzioni e associazioni**. Il progetto interessa l'intero territorio regionale. Si tratta della prima fase, che dovrà essere seguita, per costituire definitivamente il Distretto, dalla presentazione del piano delle attività da parte dei promotori, il quale a sua volta dovrà essere vagliato prima dal nucleo tecnico di valutazione e poi dalla stessa Giunta regionale.

"*I Distretti produttivi nascono*" ha detto Delli Noci "*per sostenere e favorire le iniziative e i programmi di sviluppo su base territoriale e mirano a rafforzare la competitività, l'innovazione, l'internazionalizzazione, la creazione di nuova e migliore occupazione e la crescita delle imprese che operano in diversi settori, dall'agricoltura ai servizi alle imprese*". Per l'assessore Pentassuglia il Distretto dovrà "*rafforzare il settore vitivinicolo regionale, accelerare lo sviluppo del sistema imprenditoriale e far crescere il brand pugliese*".

CITTÀ DEL VINO. Radica è il nuovo presidente. Zambon passa alla guida del comitato tecnico scientifico

Rafforzare l'impegno nello sviluppo enoturistico, promuovere le buone pratiche di gestione ambientale e dei territori, implementare l'Osservatorio Nazionale sul Turismo del Vino in Italia. Sono questi alcuni degli impegni del nuovo presidente delle Città del Vino, Angelo Radica (*foto*), per il prossimo triennio. **Dal 2012 primo cittadino del municipio abruzzese, succede a Floriano Zambon nella guida dei 460 Comuni a vocazione vitivinicola.**

Quest'ultimo, tuttavia, guiderà il nuovo comitato tecnico scientifico che mette insieme un mix di esperienza con innesti importanti di giovani amministratori e amministratrici dei Comuni e dei territori. Inoltre, saranno individuate alcune aree di lavoro (per esempio, energie alternative, territorio, promozione, ricerca) e affidate ad alcuni consiglieri nazionali, che si raccorderanno da una parte con la dirigenza di Città del Vino, con i coordinamenti regionali e con la rete degli Ambasciatori delle Città del Vino, di cui è diventato presidente il trentino Carlo Rossi, ex sindaco di Isera (Trento).

#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022

Amarone della Valpolicella Ris. Famiglia Pasqua '13
PASQUA

In Valpolicella sorge la storica azienda della famiglia Pasqua che produce vini dal 1925. Alla guida dell'azienda troviamo Umberto con i figli Riccardo e Alessandro. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Amarone della Valpolicella Ris. Famiglia Pasqua '13. Dal colore rubino cupo, profondo ed intenso, al naso è elegante e complesso, ricco di frutti neri maturi, note speziate e boisé. Al palato è strutturato, pieno, armonico, avvolgente, tannico, con una bella astringenza, chiude su leggere sfumature di cioccolato, caffè, confettura di frutti neri e note fumé. Ottimo da abbinare ad arrosti, stufati, cacciagione, ma anche formaggi stagionati e perché anche del cioccolato fondente.

Visita il sito: **pasqua.it/** e l'e-commerce: **pasqua.it/it/vini-e-vigneti/famiglia-pasqua/amarone-della-valpolicella-riserve-2003-2006/amarone-della-valpolicella-docg-riserva-2013/**

Per guardare la puntata: **www.instagram.com/tv/CWoDs4kNkD6/**

FOCUS

VINI PICENI. Si punta su bio e formati alternativi per le Dop

a cura di Gianluca Atzeni

Nonostante le incertezze che permangono sui mercati, il Consorzio Vini Piceni si prepara al prossimo anno con prudenza ma con le idee chiare sugli asset strategici: bio e nuovi formati.

LA VENDEMMIA 2021. Il complesso dei 56 produttori marchigiani, in circa 4 anni aumentati di ben 14 unità (soprattutto giovani), ha appena chiuso una vendemmia in lieve flessione (tra 5% e 10%) rispetto al 2020, quando furono 191mila i quintali di uve. "*Dopo un'estate siccitosa e calda*" spiega il presidente **Giorgio Savini** "*le viti si sono in parte riprese consentendo un recupero dei volumi. Fortunatamente, non ci sono state grandinate e le escursioni termiche hanno favorito una buona qualità finale*".

IL DISCIPLINARE. Il Consorzio sta guardando con attenzione ai gusti dei consumatori post-Covid e ha appena completato la modifica al disciplinare. A esclusione della Docg Offida, **i produttori potranno optare per il confezionamento delle Doc nel formato bag in box fino ai 5 litri e in plastica (dama) da 3 litri**: "*Oggi il consumatore non rifiuta più il bag in box, un contenitore comodo, riciclabile e in grado di conservare bene il vino*". L'iter partito a luglio 2021 ha avuto l'ok unanime dei soci e il dossier è ora al vaglio della Regione Marche, poi passerà al Mipaaf. L'auspicio è un via libera rapido per un'entrata in vigore già sui vini dell'annata 2021. Di fatto, il Consorzio punta a valorizzare le Dop nei contenitori alternativi e, allo stesso tempo, ridurre i declassamenti da Dop a Igt Marche.

IL MERCATO. Nel complesso le bottiglie a Dop superano i 7,7 milioni. Il 2020 ha registrato una flessione da 2,3 a 2 mln per l'Offida Docg, in prevalenza per la chiusura dell'Horeca, e un incremento deciso del Rosso Piceno, passato da 3,3 a 4 mln di bottiglie. "*Da registrare anche l'aumento delle vendite di Marche Rosso in bag in box* (già ammesso; ndr) *per il consumo in casa*", ha aggiunto Savini.

Stati Uniti, Canada, Cina, Germania, Uk e Penisola Scandinava sono i principali sbocchi per le imprese picene che, da un lato, proseguono i programmi Ocm (si attendono conferme dal Prowein) e, dall'altro, cercano una formula per unire vino, territorio e storia. Un'occasione potrebbe essere la ricorrenza dei 500 anni dalla nascita di Sisto V, pontefice marchigiano (il "Papa riformatore"). Ma su queste attività sta pesando l'incognita della quarta ondata di Coronavirus. **Intanto si lavora per la nuova sede. Sarà a Offida, nei locali dell'Enoteca regionale.** "*La ristrutturazione dovrebbe partire a breve per essere pronti nel 2022*", ha annunciato Savini.

Il consorzio in cifre

56 soci
600 viticoltori
1.666 ettari
7.760.000 bottiglie Dop
60% quota export
82% aziende bio

fonte: Consorzio Vini Piceni

LA SOSTENIBILITÀ. Sono aumentate le imprese bio: i dati consortili parlano di 82% rispetto al 66% di un anno fa. Un valore aggiunto che si lega alla nascita del Distretto biologico delle Marche: "*Il rispetto dell'ambiente nel settore vitivinicolo*" ha dichiarato Savini "*sarà uno dei punti centrali della nostra comunicazione*". E, a proposito di sostenibilità, è in arrivo l'ok regionale alla coltivazione di 7 varietà di vitigni resistenti per i vini da tavola: "*Per le Dop*" ha concluso "*ritengo si a opportuno inserirli in quel 15% di vitigni autorizzati in regione*".

CANTINA
Valpantena

la nostra terra,
la nostra storia

dal 1958... Cantina Valpantena

2021
trebicchieri
Gambero Rosso

VALPOLICELLA
DOC
SUPERIORE
2015

Il Brolo è un terreno prezioso,
protetto da muretti a secco e siepi.
Al suo interno alleviamo con cura
le nostre viti.
Dall'uva del Brolo dei Giusti
nascono vini che rispettano la più
antica tradizione Veronese.

CANTINE DI VERONA S.C.A.
Via Colonia Orfani di Guerra n° 5/B
37142 Quinto (Verona)
Tel. +39 045 550032
https://www.cantinavalpantena.it

graficheValpolicella

DOC SICILIA. Dal primo gennaio al via contrassegni di Stato sulle bottiglie

Fascette di Stato per i vini della Doc Sicilia a partire dal prossimo anno. Gennaio sarà il mese in cui le bottiglie della denominazione isolana si arricchiranno del contrassegno. Sarà l'Irvo a occuparsi della sua gestione, dagli ordinativi alle attività di magazzino fino alla distribuzione alle aziende imbottigliatrici.

"*La Doc Sicilia rappresenta quasi l'86% del prodotto imbottigliato certificato della Sicilia e ha 491 imbottigliatori*", ha ricordato il direttore dell'Irvo, Gaetano Aprile, che ha previsto una consegna di circa 100 milioni di pezzi. In alternativa, alla fascetta è possibile utilizzare anche il numero del lotto di produzione. I contrassegni, stampati dall'Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, **garantiranno la tracciabilità di tutte le bottiglie grazie anche ad alcune misure anticontraffazione (carta filigranata o inchiostri speciali) che rendono ogni pezzo unico**.

Antonio Rallo, presidente del Consorzio della Doc Sicilia, lo ha definito "*un passaggio importante che completa un percorso che consentirà di tracciare tutte le fasi della vita delle nostre produzioni*". Soddisfatto anche l'assessore regionale all'Agricoltura, Toni Scilla: "*Il governo Musumeci*" ha dichiarato in una conferenza stampa a Palermo "*ha fatto una scelta importante, rimettendo in moto l'Irvo e oggi abbiamo fatto un ulteriore passo in avanti, a sottolineare il risultato del lavoro egregio fatto dal Consorzio*".

TOSCANA. Pronti 5,5 milioni per promuovere agri-food e vini

La Regione Toscana finanzia e sostiene le attività promozionali delle associazioni di produttori del settore agroalimentare. Lo ha stabilito la Giunta regionale che ha stanziato 5 milioni e 479mila euro di risorse per il 2021, **con un bando, che uscirà i primi di dicembre**, collegato alla sottomisura 3.2 del Programma di sviluppo rurale.

L'assessora Stefania Saccardi (Agroalimentare) ha annunciato che, previa verifica, ci potrebbero essere integrazioni future. Potranno fare domanda tutte le associazioni di produttori iscritte alla Camere di commercio che partecipano attivamente ad uno o più dei sistemi di qualità alimentare, sia food che vino. L'obiettivo è sostenere chi, nel mercato Ue (Italia compresa) svolge attività di informazione e promozione di prodotti Dop, di vini Doc, Docg e Igy e biologici.

Produzione in calo del 15% e prezzi in aumento. L'allarme di Confagricoltura Toscana

"La qualità del vino in Toscana per la vendemmia 2021 è veramente eccellente, i problemi però ci sono: da un lato - pur ancora in attesa dei dati esatti - la produzione, per le gelate di aprile e la mancanza di pioggia nei mesi estivi è calata notevolmente, di circa il 15%, dall'altro lato i costi unitari sono aumentati e questo potrà incidere sul consumatore finale, con un incremento dei prezzi che difficilmente potrà essere inferiore al 10%". È l'allarme lanciato da **Francesco Colpizzi**, presidente Federazione Vitivinicola di Confagricoltura Toscana, che spiega come l'incremento del prezzo sia dovuto al costo per le materie prime, come la cellulosa, il vetro e l'energia.

A livello produttivo i cali maggiori si sono avuti nelle aree meridionali della regione, come in Maremma e a Montepulciano, ma anche le altre zone della collina interna vocate alla produzione del Brunello, del Chianti, della Vernaccia di San Gimignano e del Chianti Classico, registrano sensibili criticità.

VINI&SCIENZA

La "sfida educativa" per dare contenuti moderni alla cultura del vino tra i giovani

Una recente indagine dell'Organizzazione mondiale della sanità ha evidenziato che il 29% dei giovani attorno ai 15 anni consuma almeno una volta alla settimana alcole, raramente vino, più frequentemente i cosiddetti alcolpops, ovvero mix di succhi di frutta e superalcolici, molto più subdoli nei confronti della dipendenza. Bere è "figo" e aiuta un giovane a superare gli enormi problemi di sfiducia e di disistima dell'età puberale, una sorta di rito di passaggio. **Il vino viene quindi consumato per ottenere attraverso i binge drinking, la trasgressione tipica dell'età adolescenziale.** In questo periodo, l'analfabetismo delle emozioni esprime un deficit a cogliere i cambiamenti in atto nella società sempre più "liquida", dove circola troppa informazione e dove per il destinatario diventa difficile estrarre significati che abbiano per lui un effettivo valore. Cosa meglio di un corso di cultura e civiltà del vino, a partire dalla scuola primaria fino alla formazione professionale, può identificarsi in questo decalogo di intenzioni? Naturalmente è necessario un progetto formativo per realizzarlo.

In Italia, attorno agli anni '90, viene fondato l'Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool, una comunità di ricercatori, esperti e comunicatori che hanno messo a disposizione le loro competenze per un'informazione qualificata sui temi del rapporto dei giovani e l'alcole, previlegiando un approccio antiproibizionista e di minimizzazione del danno. Il "Laboratorio sui comportamenti e gli effetti del consumo di alcole tra i giovani", che rappresenta un'emanazione dell'Osservatorio, istituito presso l'Università di Perugia, ha avviato in questi anni un progetto di prevenzione del consumo, partendo dalla collaborazione con gli insegnanti. Queste iniziative molto meritevoli sul piano delle intenzioni, oltre a rappresentare un valido punto di partenza, non sono però riuscite ad incidere in modo diffuso e pervasivo sulla scuola italiana come invece potrebbe fare una legge ad hoc. **L'Italia in questo campo non è, quindi, all'anno zero, ma per non disperdere il lavoro fatto finora, sono necessarie iniziative più incisive e coordinate.** Scriveva Baudelaire: "Il vino è simile all'uomo: non si saprà mai fino a che punto si può stimare e disprezzare, amare o odiare, né di quante azioni sublimi o fatti mostruosi è capace". Solo la cultura e la conoscenza possono fare la differenza.

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

SOSTENIBILITÀ. Nomarcorc e Fivi insieme per la transizione ecologica

Prosegue la partnership tra Nomacorc by Vinventions, il principale produttore di chiusure per il vino a livello mondiale, e Fivi- Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Un percorso che vede le due realtà sempre più in prima linea per diminuire l'impatto ambientale della produzione del vino e tutelare suoli e territori con azioni quotidiane.

La partnership verrà presentata in occasione dell'apertura del Mercato dei Vignaioli Indipendenti, che si svolge a Piacenza Expo da sabato 27 a lunedì 29 novembre 2021. All'evento partecipano oltre 680 Vignaioli a confronto con il pubblico di appassionati, dopo lo stop dello scorso anno per la pandemia. Ai banchi dei produttori Fivi, **Vinventions distribuirà dei raccoglitori per il riciclo dei tappi**, con lo scopo di diffondere sempre di più la cultura dell'economia circolare.

LABELING. Arriva la prima etichetta gratta e vinci

Conferma la sua originalità nella proposta di labelling, la cantina Varvaglione1921. **Dopo l'etichetta-lavagna e quella in realtà aumentata**, la cantina pugliese lancia la prima etichetta "gratta e vinci" XMas Edition 12eMezzo (Primitivo, Negroamaro e Malvasia Bianca del Salento): al centro un albero natalizio con dei pacchi regalo, tra cui i tre che sono da grattare. Sotto si può trovare l'emoticon triste o i simboli della vittoria: una t-shirt oppure l'agenda. Entrambi i regali saranno caratterizzati dalle illustrazioni che riproducono alcune tra le più belle città del mondo in cui viene idealmente posizionata una delle bottiglie del catalogo di Varvaglione1921.

Dalla vigna alla bottiglia 12eMezzo è un progetto eco-compatibile: in campagna, grazie alla presenza di stazioni meteo, nella bottiglia con le carte certificate FSC e nel tappo con la scelta di un prodotto targato Normacorc, al 100% prodotto in fibra di canna da zucchero.

TURISMO. Come gestire al meglio i big data e sfruttare al meglio la trasformazione digitale? Il punto nel convegno di Como

Big Data e Turismo 2.0. È questo il titolo del convegno, organizzato dal Comune di Como (*vedi video di presentazione*) che, lo scorso 19 novembre, ha fatto il punto su come il settore dell'incoming sia direttamente influenzato dalla trasformazione digitale. I big data, generati dall'intreccio tra mondo fisico e digitale, sono alla base di questa trasformazione e consentono di mettere in relazione il territorio, la sua offerta e le richieste del turista.

"*Made in Italy, il terzo marchio più conosciuto al mondo dopo Coca-Cola e Visa, può guidare la ripresa e la crescita a due cifre percentuali di un comparto che può avvicinarsi grazie alle esportazioni della creatività italiana, delle eccellenze territoriali e della ricettività al 20%*" ha esordito la senatrice **Maria Virginia Tiraboschi**.

"*Si dice spesso che nel turismo l'Italia è un Paese che si vende da solo*" ha detto **Maurizio Pimpinella**, fondatore Italian digital hub per la formazione tecnologica "*eppure oggi questo non è non è più sufficiente a garantire la competitività. Per valorizzare al meglio le bellezze del nostro Paese è necessario procedere con un approccio sistemico da "big tech", ovvero data driven, che sviluppi cioè soluzioni in grado di acquisire grandi quantità di informazioni, da restituire poi ai territori così da trasformare il turista in cittadino occasionale*".

Guarda al futuro **Antonio Preiti**, direttore di Sociometrica e docente dell'Università degli Studi di Firenze: "*Le grandi prospettive del turismo italiano sono legate alla trasformazione digitale 4.0 che ha la caratteristica distintiva di creare soluzioni per il turista attraverso il dialogo diretto tra le macchine, attraverso il "machine learning". Questo matching deve essere profilato sul consumatore e disponibile in tempo reale, permettendo inoltre il collegamento diretto tra il singolo turista e il singolo player dell'industria dell'ospitalità*".

A sottolineare il legame tra arte, cibo e turismo, il presidente Gambero Rosso e Artribune **Paolo Cuccia**: "*Oggi la parola turismo da sola è superata, perché il turismo va insieme a ciò che si fa sul territorio: dove si va a mangiare, quale vino si beve, quale mostra si visita. Con il Gambero Rosso ci occupiamo di small data da 35 anni, dandone una interpretazione autentica e autoctona. Oggi, infatti, la dimensione dei dati disponibili, dei siti e delle application prodotti da soggetti pubblici e privati è immensa, ma per essere fruibile deve essere guidato da una governance che ne permetta costantemente aggiornamenti e interpretazione per evitare di creare un monstrum di difficile accesso e dubbia utilità. Sarebbe come immaginare la famosa Biblioteca di Alessandria senza un bibliotecario esperto. Servono, quindi, tecnologie - magari una piattaforma conversazionale - che permettano al turista di fare domande e avere risposte in tempo reale*". In ottica turistica, il Gambero Rosso sta dialogando con la Regione Lombardia per creare un digital hub che potrebbe diventare un progetto pilota a livello nazionale: digitalizzare le imprese lombarde del settore per renderle più flessibili alle richieste del mercato. – **L.S.**

ACCORDI. Cervim e Regione Lombardia insieme per valorizzare la viticoltura eroica durante le Olimpiadi invernali

Accordo di collaborazione per valorizzare la qualità dei vini montani e promuovere la viticoltura eroica (caratterizzata da forti pendenze e terrazzamenti) durante le Olimpiadi invernali Milano Cortina 2026. La firma è stata posta da Regione Lombardia, Ersaf e Cervim a Milano (*foto*).

"*Una vetrina unica per i nostri prodotti*" ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fabio Rolfi "*e per questo la Regione vuole promuovere i vini di montagna, con risorse e iniziative legate al marketing territoriale*". Stefano Celi, presidente del Cervim, ha annunciato che **l'appuntamento del 2026 sarà accompagnato da una serie di tappe di avvicinamento** che avranno il compito di tenere alta l'attenzione su questo segmento dell'economia vitivinicola. Nel 2022, ricorre il 35esimo anno di fondazione dell'ente e il 30esimo del Mondial des vins extremes. Inoltre, a maggio 2022, in Portogallo, è in programma il settimo Congresso internazionale sulla viticoltura di montagna in forte pendenza.

O-I SOMMELIER

L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE

INNOVATIVO
DESIGN MINIMALISTA

ELEGANTE CONTINUITA'
TRA ANELLO E COLLO

PERFETTA LINEA DI TAGLIO
DELLA CAPSULA

Design minimalista, straordinaria semplicità, immagine premium: l'innovativa proposta O-I Sommelier non rappresenta solo l'evoluzione della finitura della bottiglia, ma un concetto completo che ne valorizza la silhouette e la qualità percepita.

Contattate il nostro referente di zona per maggiori informazioni.

Scopri di più

ENGINEERING **EMOTIONS**

C’era una volta
una famiglia di santi,
eroi e vignaioli...
Bella storia
Scoprila su riccicurbastro.it
RICCI CURBASTRO
Franciacorta

GUIDE 1. È l'ora di Berebene 2022 del Gambero Rosso: i migliori vini sotto i 13 euro. Sabato la degustazione a Roma

a cura di William Pregentelli

La prima volta che uscì in edicola, nel 1991, si chiamava Almanacco del Berebene, il formato era quello del magazine e, oltre a tante curiosità e informazioni sul mondo del vino, recensiva i migliori vini da reperire sugli scaffali dei supermercati o delle enoteche a meno di 10.000 lire. Il grande rapporto qualità prezzo dei vini italiani è qualcosa che il Gambero Rosso racconta ormai da oltre trent'anni proprio sulle pagine del Berebene, che **quest'anno raccoglie 848 vini premiati**, di cui troverete brevi ma puntuali schede di degustazione.

La pandemia che ha colpito le vite di tutti noi in questi ultimi due anni ha sparigliato le carte anche nel solido mondo del vino. La situazione, per fortuna, sta lentamente migliorando: non siamo ancora tornati alle nostre vite normali, ma piano piano i ristoranti iniziano a riempirsi, le fiere e gli eventi di settore hanno riaperto i battenti, i produttori preparano sempre più spesso le loro valigie per andare in giro in Italia e nel mondo a raccontarsi. In questo clima frizzante, quasi di rinascita, arriva questa nuova edizione del Berebene, quest'anno leggermente cambiata rispetto a quelle alla quale ci eravamo abituati. Scoprirete, come già accennato, 848 ottimi vini che potrete trovare a meno di 13 euro sugli scaffali delle enoteche e della Gdo, o sulle vetrine on-line di e-shop aziendali e siti di wine-commerce; ma per rendere più agile la pubblicazione abbiamo deciso di eliminare la sezione chiamata "gli altri vini", che rischiava di diventare un mero elenco di nomi.

Altra importante novità è rappresentata da **un'appendice dedicata alle migliori enoteche d'Italia**; a differenza degli anni passati, le abbiamo raccolte in un'unica sezione invece che alla fine di ogni regione, per creare una sorta di "guida nella guida" più omogenea: tra i 371 negozi recensiti, ne abbiamo scelti 43 e li abbiamo premiati con i Tre Cavatappi, il riconoscimento che sta a indicare che in quel negozio troverete una selezione eccelsa curata da enotecari che non vendono solo vino ma fanno vera e propria cultura.

Infine, chiudiamo con una bella notizia: dopo lo stop dello scorso inverno, quest'anno torneremo a presentare il Berebene dal vivo e non solo in streaming, con una grande degustazione che si terrà a Roma, al Marriot Park Hotel, sabato 27 novembre dalle 17 alle 20. Saranno presenti oltre 150 aziende da tutta Italia, pronte per farvi assaggiare i vini premiati.

La presentazione si terrà alle 15.15,
con diretta streaming su facebook
facebook.com/ilgamberorosso/live/

I 9 Premi Qualità Prezzo Nazionale

PREMI NAZIONALI ROSSI

Cantina Meran
A. A. Meranese Schickenburg '20

F.lli Barba
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Yang '19

Fradiles
Mandrolisai '19

PREMI NAZIONALI BIANCHI

Cantina Produttori di Cormòns
Collio Bianco Uve Autoctone '19

Fontana Candida
Frascati Terre dei Grifi '20

Sanpaolo di Claudio Quarta
Greco di Tufo '20

PREMI NAZIONALI ROSATI

Vigneti Villabella
Chiaretto di Bardolino Cl. Villa Cordevigo '20

Giorgetti
Aganita '20

Tenuta Sallier de la Tour
Sicilia Rosato Madamarosé '20

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 magazzinaggio 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

I VERONI

I VERONI è un antica azienda vitivinicola del Chianti Rufina Docg che si trova a soli 15 km dal centro di Firenze, siamo specializzati nella produzione vini Biologici ottenuti utilizzando le uve provenienti dai nostri 22 ettari di vigneto, i nostri vini principali sono due Cru: I DOMI e QUONA.

Questi prodotti esprimono al meglio le caratteristiche della miglior selezione del nostro Sangiovese.

Cantina I Veroni - Via Tifariti, 5 - Pontassieve
Tel. 0558368886 – info@iveroni.it - www.iveroni.it

GUIDE 2. Tante le novità di Ristoranti d'Italia 2022. Ecco i principali premi legati al vino

Una trentaduesima edizione di Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso più ricca che mai. In questo anno di transizione, infatti, la guida - presentata lo scorso 22 novembre a Roma - torna con voti e classifiche e aumentano i premi speciali: uno stimolo per alzare ulteriormente l'asticella. Sono 2700 gli esercizi segnalati con 245 novità. Aumentano le Tre Forchette (41) con quattro nuovi ingressi nell'olimpo della cucina italiana, così come i Tre Gamberi che passano a 32, con un nuovo ingresso. E ancora, sono 11 i locali che guadagnano Tre Bottiglie, 4 con Tre mappamondi, 3 con Tre Coccotte e 4 con Tre Boccali. Inoltre, aumentano il numero (42) e le tipologie (21) dei Premi Speciali.

"*È stato un anno importante per la ristorazione italiana che ha dimostrato grande capacità di evoluzione e di adattamento*" dichiara **Paolo Cuccia**, presidente di Gambero Rosso "*Da quest'anno, i vertici delle nostre guide sono invitati a far parte del Comitato Scientifico organizzato dalla Fondazione Gambero Rosso, senza scopo di lucro, che attraverso studi e ricerche sulle prospettive occupazionali individua le esigenze di formazione per la creazione personale altamente qualificato in tutti i campi del comparto agroalimentare*".

"*La ristorazione italiana è l'orgoglio del nostro made in Italy*" continua l'amministratore delegato **Luigi Salerno** "*I maestri della cucina italiana non si sono mai arresi anche in questo difficile anno e hanno mantenuto alti gli standard nonostante le difficoltà che hanno ostacolato il loro lavoro*".

Tra i nuovi premi, quello di miglior sommelier va a Gianni Sinesi di Reale Castel di Sangro. Ristorante che è da solo in cima alla classifica della guida con 96 punti. La miglior proposta al bicchiere al ristorante va a Piazza Duomo di Alba, mentre quella al wine bar a Osteria Porta di Bacco di Montepulciano. Per quanto riguarda i Wine Bar, le Tre Bottiglie se le aggiudicano Al Donizetti di Bergamo, Barnaba di Roma, Del Gatto di Anzio, Enoteca Bruni di Firenze, Enoteca Marcucci di Pietrasanta, Enoteca Quattro Ruote di Montalto di Castro, La Baita di Faenza, Le Case della Saracca di Monforte d'Alba, Roscioli di Roma, Trattoria Da Nando di Mortegliano, Trimani Il Wine Bar di Roma.

Le grandi cantine d'Italia a fianco della ristorazione

Da sei anni Gambero Rosso affianca l'eccellenza vinicola a quella gastronomica, quest'anno, nel momento della vera ripartenza, ancor più solidali l'uno con l'altro. Ne è espressione al servizio dei lettori il progetto Le grandi cantine della regione, che permette di approfondire la conoscenza di numerose cantine del territorio e scoprire le loro etichette migliori. Così, **in apertura di ogni sezione regionale della guida Ristoranti d'Italia, c'è spazio per una selezione di cantine di riferimento della regione interessata.** E a ognuna di loro è dedicata una pagina che ne racconta storia e produzione e che descrive tre etichette di punta, fornendo ai lettori una guida nella scelta dei vini per l'abbinamento ai piatti del territorio. Dal prossimo giovedì e per tutto l'anno, le schede saranno pubblicate anche sul nostro settimanale Tre Bicchieri.

Il Gambero Rosso e la Regione Lazio insieme per promuovere il meglio dell'enogastronomia regionale

Una giornata - quella del 25 novembre - per raccontare e celebrare i professionisti della ristorazione, dell'ospitalità, delle produzioni agroalimentari, vitivinicole e olearie del Lazio e della Capitale grazie alla presentazione della trentaduesima edizione della guida "**Roma e il Meglio del Lazio**" e di "**The Best in Lazio**" realizzati dal Gambero Rosso in collaborazione con la Regione Lazio.

Il Lazio vanta 29 prodotti agroalimentari a Indicazione geografica registrati, 36 prodotti vinicoli Ig e 428 Prodotti Agroalimentari tradizionali. In questo contesto Roma, grazie ai numerosi turisti internazionali e nazionali che la visitano, è la vetrina sul mondo delle eccellenze del territorio offrendo, con i suoi 63.000 ettari coltivabili, una vasta gamma di prodotti qualitativamente elevati.

"Nel Lazio abbiamo la fortuna di poter vantare una immensa qualità enogastronomica e queste due pubblicazioni offrono la possibilità di orientarsi al meglio tra i ristoratori e i produttori del nostro territorio", ha detto il presidente della Regione Lazio, **Nicola Zingaretti**. "Il Lazio agroalimentare ha tutte le carte in regola per continuare ad espandersi a livello nazionale e internazionale" è il commento del presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia**.

Così, oltre alla Guida, che da 32 anni Gambero Rosso dedica a Roma e al Lazio, si aggiungono altre iniziative editoriali: una Serie di 10 video ricette (2 per ogni provincia), realizzati da Gambero Rosso per valorizzare i prodotti agroalimentari della Regione e lo Speciale The Best in Lazio in italiano e in inglese, in cartaceo e in digitale, che verrà veicolato in Italia con il numero di dicembre del Gambero Rosso e all'estero attraverso il network internazionale di Gambero Rosso.

EVENTO. Il Ponte dell'Immacolata all'insegna della Notte degli alambicchi accesi

Torna dal 4 all'8 dicembre l'appuntamento con La notte degli alambicchi accesi di Santa Massenza (Trento) per festeggiare la grappa trentina. Ancora una volta, l'anima della kermesse è rappresentata dallo spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè: 8 spettacoli in 5 giorni per consentire a tutti di partecipare in serenità e nel rispetto delle attuali normative anti-assembramento. Quest'anno, infatti, gli spettatori saranno divisi in 5 gruppi di massimo 25 persone: ogni partecipante, dotato di radiocuffie, sarà guidato dalla voce narrante del conduttore tv Patrizio Roversi, all'interno delle cinque distillerie del paese - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia – che diventeranno così l'inedito palcoscenico dove mettere in scena i cinque episodi che compongono lo spettacolo. **Ogni tappa sarà l'occasione di assaggiare una delle grappe proposte**: tra queste, la grappa di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia, e quella di Vino Santo, vera chicca ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera.

Il costo è di 15 euro. Per maggiori informazioni e prenotazioni tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/

supervisione editoriale
Paolo Cuccia
coordinamento contenuti
Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
foto
rawpixel.com/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 28 NOVEMBRE
❖ **BENVENUTO BRUNELLO**
Montalcino (Siena)
complesso monumentale Sant'Agostino
consorziobrunello dimontalcino.it

FINO ALL'11 DICEMBRE
❖ **GUSTO DI-VINO**
Siena
presso "Siena experience italian hub"
via Massetana Romana, 58b
sieitalianhub.com

FINO AL 19 DICEMBRE
❖ **HAPPY TRENTODOC**
Trentino (varie sedi)
tastetrentino.it

25 NOVEMBRE
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Suavia
Soave Cl. Monte Carbonare '19
Sui canali social del Gambero Rosso

26 NOVEMBRE
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
La Tordera
Valdobbiadene Rive di Guia Extra Brut Otreval '20
Sui canali social del Gambero Rosso

27 NOVEMBRE
❖ **PRESENTAZIONE GUIDA BEREBENE 2022**
Marriot Park Hotel, Roma
Ore 15.15
anche in diretta streaming facebook.com/ilgamberorosso/live/
degustazione 17-20

27 NOVEMBRE
❖ **SPARKLE**
Roma
Hotel The Westin Excelsior
via Vittorio Veneto, 125
facebook.com/sparklecucinaevini/

27 NOVEMBRE
❖ **MERCATO DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI**
Piacenza
fino al 29 novembre
mercatodeivini.it

29 NOVEMBRE
❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Lorenzo Negro
Roero S. Francesco Ris. '14
sui canali social del Gambero Rosso

30 NOVEMBRE
❖ **WEB SHOW BARBERA D'ASTI**
degustazione interattiva annate 2019 e 2017
con il curatore della guida Vini d'Italia Gianni Fabrizio e il presidente del Consorzio Filippo Mobrici
ore 16:30
facebook.com/ilgamberorosso/events/?ref=page_internal

30 NOVEMBRE
❖ **ANTEPRIMA VITIGNOITALIA**
Napoli
Hotel Excelsior
vitignoitalia.it

1 DICEMBRE
❖ **ACADEMIE DU CHAMPAGNE**
evento online
dalle 10.30 alle 12.30
champagne.it

2 DICEMBRE
❖ **WIN EXPO WINE INDUSTRY EXPO TRADE SHOW**
Stati Uniti - California
Sonoma County Fairgrounds
wineindustryexpo.com

4 DICEMBRE
❖ **LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI**
Santa Massenza (Trento)
centro storico
fino all'8 dicembre
tastetrentino.it/nottealambicchi

SHOP ON RINASCENTE.IT

RINASCENTE
WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON

SCOPRI LE NOSTRE ENOTECHE
E PARTECIPA ALL'OPEN DAY IN STORE
CON GLI ESPERTI DI GAMBERO ROSSO

ROMA | VIA DEL TRITONE
11 DICEMBRE DALLE 11 ALLE 20

MILANO | PIAZZA DUOMO
11 DICEMBRE DALLE 11 ALLE 20

FABRIZIO PRATESI

Mi definisco un vignaiolo che ha una filosofia da esprimere nelle bottiglie che produco, quella di interpretare al meglio la tradizione e le caratteristiche della mia zona rispettando il territorio e il frutto che esso genera.

@fabrizioprateSiwinery | www.fabrizioprateSi.it

PARITÀ DI GENERE

Pina Amarelli Mengano - presidente Amarelli

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

Personalmente posso affermare di non aver avuto difficoltà come donna in nessuna delle molteplici mie esperienze lavorative. Mi sono sempre impegnata al massimo prima negli studi e poi nel lavoro, nella convinzione che se c'è la competenza non esistono differenze di genere.

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

Ho sempre privilegiato collaboratrici sia nel settore marketing che nell'amministrazione e nello shop, giungendo alla totalità di donne nella gestione del Museo e dell'archivio di interesse storico nazionale. Sono massime l'attenzione alle esigenze familiari e la flessibilità, queste sono ripagate da serietà nel lavoro e forte senso di appartenenza.

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

Ritengo indispensabile l'assoluta parità salariale, per la quale si stanno mettendo in campo grandi richieste da associazioni femminili e dalla buona politica. Ma il vero traguardo da raggiungere è quello di un welfare che possa garantire l'impegno delle donne nel lavoro, dagli asili nidi, alla cura degli anziani, alla facilitazione burocratica, senza dimenticare di educare le nuovissime generazioni al concetto di parità.

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

Il mondo maschile in Italia, e ancor più al Sud, vive ancora in un retaggio di figli di mammà difficile da sradicare. In questo è importante il compito della famiglia e della scuola, con una educazione paritaria e con la consapevolezza della uguale dignità di ogni attività, specie quelle di cura e domestiche.

5 Quale messaggio o consiglio si sente di dare alle donne che hanno capacità e desiderio di emergere, in particolare a quelle che stanno ancora lottando e alle giovani generazioni?

Di avere una solida preparazione e di non aver paura né senso di inferiorità. Mi sembra che le giovanissime si sentano abbastanza forti e tutte le proposte normative e le idee che circolano contribuiscono a formare una personalità che, sapendo valorizzare le differenze di genere, le renderà capaci di affrontare il futuro, anche in casi complessi come può avvenire nel passaggio generazionale in una azienda.

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

Per me l'esperienza più soddisfacente e positiva è stata il mio ingresso in una posizione al top nella nostra azienda familiare in Calabria. Paradossalmente essermi trovata all'apice, all'inizio degli anni '80, nella regione considerata la Cenerentola d'Italia, sia dal punto di vista sociale che economico, mi ha dato una grande visibilità, facendomi diventare un modello di successo.

❖ Amarelli - Corigliano Calabro - Cosenza - amarelli.it

CONSUMI. Cinque trend che ci porteremo dietro per i prossimi anni

foto: Racool studio/freepik

Quale eredità ci ha lasciato la pandemia e quali sono i trend che, affermandosi in questo ultimo biennio, plasmeranno i consumi mondiali per i prossimi anni? A fare il punto ci ha pensato Iwsr con un'analisi che spiega come il Covid abbia semplicemente accelerato dei trend che erano già in corso, ma che in condizioni normali avrebbero impiegato molto più tempo ad affermarsi.

Al primo posto c'è il **consumo casalingo** che si è imposto soprattutto grazie all'e-commerce. Secondo Iwsr, infatti, in dieci *core countries* (tra cui ci sono anche Italia, Stati Uniti, Francia e Cina), la crescita delle vendite online nel 2020 è stata del 40% e, entro il 2024 dovrebbe raggiungere un valore di 40 miliardi di dollari, con un incremento raddoppiato rispetto al 2019. Il trend è molto spiccato negli Usa, dove nel 2020 il 44% dei consumatori ha iniziato a comprare online. Nel 2019 i *begginer* in questo settore arrivavano appena al 10%.

Il secondo trend riguarda la **premiumizzazione**, resa possibile anche da una maggiore disponibilità di reddito. La mobilità ridotta, infatti, ha fatto spostare la spesa da attività come viaggi e cene fuori, all'acquisto di beni di lusso, come i vini. In molti casi seguendo il principio di "bere meno, ma meglio". Se questa tendenza proseguirà anche in futuro, dipenderà anche dai Paesi e dai prodotti specifici, per esempio i vini fermi in Germania, lo scotch nel Regno Unito, gli spirits a base di agave negli Usa.

Da non trascurare le bevande **Rtd** (ready to drink), unica categoria a crescere nel 2020, beneficiando dell'impatto immediato di Covid-19, con i consumatori alla ricerca di confezioni convenienti e prodotti a basso contenuto alcolico già pronti da bere. Gli Rtd sono ancora una volta l'unica categoria che dovrebbe vedere una crescita a lungo termine a due cifre. Tra gli aspetti di cui i consumatori tengono conto per questa categoria, c'è il sapore nuovo, seguito dal brand noto e dal packaging innovativo.

Altro termine con cui abbiamo imparato a convivere negli ultimi anni è la **moderazione**. Un concetto legato al consumo di prodotti meno alcolici o di alternanza tra bevande alcoliche e non. Il 60% dei consumatori dei dieci mercati presi in considerazione afferma che continuerà ad esplorare la categoria delle bevande low e no alcol, mentre salgono gli amanti del genere in Usa, Germania e Spagna.

Infine, un occhio alle legislazioni e all'influenza dei **rapporti commerciali** tra i diversi Paesi. In base alle tendenze fin qui evidenziate, i Governi potrebbero mettere in atto nuove formule di liberalizzazione, vedi ad esempio le regole e-commerce all'interno dell'Europa o in Paesi come India o Russia. Senza dimenticare gli impatti che eventi come la Brexit o i tesi rapporti commerciali tra Cina e Australia avranno nei prossimi anni a livello mondiale. – **L.S.**

GAMBERO ROSSO

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

2021 ANNO DEL CORTESE

The World of Barbera d'Asti DOCG

WEB SHOW IN STREAMING

BARBERA D'ASTI DOCG 2018 E 2017 (AFFINATA)

martedì 30 novembre 2021 ore 16:30

REGIONE PIEMONTE

GAMBERO ROSSO WORLDTOUR

CALENDAR 2021/2022

2021

NOVEMBER

02 KYIV - Ukraine	trebicchieri Experience - WS Ukraine
22 TORONTO - Canada	trebicchieri Experience
24 CALGARY - Canada	Top Italian Wines Roadshow 13
30 MIAMI - USA	Top Italian Wines Roadshow 14

DECEMBER

02 SAN DIEGO - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
14 TOKYO - Japan	trebicchieri 2021

2022

JANUARY

31 BASEL - Switzerland	Vini d'Italia Experience

FEBRUARY

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

MARCH

14 SALZBURG - Austria	trebicchieri 2022
16 PRAGUE - Czech Republic	Vini d'Italia Experience
18 WARSAW - Poland	Vini d'Italia Experience
26 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2022
30 HOUSTON - USA	Top Italian Wines Roadshow 14

APRIL

01 MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow 14
10-13 VERONA - Vinitaly	trebicchieri 2022

MAY

04 AUCKLAND - New Zealand	Top Italian Wines Roadshow 14
09 MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
11 SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
16 SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow 14
19 HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow 14
25 HONG KONG - China	trebicchieri Experience - Vinexpo
30 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri SUMMER EDITION

JUNE

01 OSLO - Norway	trebicchieri SUMMER EDITION
03 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri SUMMER EDITION
07 ST. PETERSBURG - RUSSIA	trebicchieri SUMMER EDITION
09 MOSCOW- RUSSIA	trebicchieri SUMMER EDITION

DATES TO SHOW UP

ROME - Italy	trebicchieri 2023 premiere
SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow 14
TOKYO - Japan	trebicchieri
BEIJING - China	trebicchieri
SHANGHAI - China	trebicchieri
SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 14

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational

IL MIO EXPORT

Cascina Castlet - Mariuccia Borio

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

La percentuale di export è ora poco sopra al 70%. Vendiamo soprattutto in Nord Europa, con la Norvegia in testa, e in Canada. Vanno molto bene anche i mercati europei: Svizzera, Germania, Austria e Belgio.

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

Le esportazioni sono in netta ripresa, così come il mercato italiano. I monopoli di Norvegia e Canada sono quelli che ci hanno dato un grande aiuto durante i vari lockdown perché hanno continuato a ordinare e a lavorare. Si richiede sempre più qualità e servizi: rapidità e garanzia al cliente.

3 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?

Il sistema vino ripartirà dall'enoturismo. I turisti stranieri sono sempre di più anche sulle nostre colline, in Monferrato: quando tornano nei loro Paesi, promuovono il vino italiano e i nostri territori. È un passaparola che diventa comunicazione. Noi ci siamo preparati con importanti investimenti aziendali: abbiamo un nuovo punto vendita e nuova sala degustazione spaziosa in grado di rispondere alle nuove esigenze di accoglienza.

4 Come va con la burocrazia?

Ci adeguiamo. Non abbiamo alternative.

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

Sono molto migliorati: abbiamo a che fare con consumatori sempre più attenti, preparati e professionali. In genere, l'Italia ha una bella immagine nel mondo: siamo stati bravi alle Olimpiadi, abbiamo trovato soluzioni valide alla pandemia, lavoriamo in modo serio. Fattori che tutti insieme rafforzano il marchio Italia.

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

In Svizzera, mi hanno conferito recentemente un premio speciale alla carriera per le mie 50 vendemmie e "per quello che nella vita ha fatto per il vino". L'ho ritirato al Genuss Film Festival di Zug, insieme ai miei importatori svizzeri Casa del Vino. È stata una grande emozione.

❖ Cascina Castlet - Costigliole d'Asti - cascinacastlet.com

NEL PROSSIMO NUMERO
VITE COLTE

NON SOLO GDO ED EXPORT. IL VINO TRAINA IL FUORI CASA

a cura di Gianluca Atzeni

Primi dati del nuovo Osservatorio Federvini, con Nomisma e Trade Lab. L'Italia brilla all'estero tra gennaio e settembre trainata dalle grandi imprese. Forte crescita degli spirits, grazie a grappa e aperitivi. E per le imprese restano ampi spazi di crescita nell'e-commerce. Il Natale? Di nuovo un'incognita

Il vino italiano primeggia sui competitor nel confronto export 2021/19, la grande distribuzione sfiora i 2 miliardi di euro in 9 mesi, il mercato di cibi e bevande nel fuori casa riprende a correre ed è stimato a 66 miliardi di euro a fine anno, gli aperitivi spingono il segmento spirits, ma preoccupa – e non poco – l'eventualità di nuove restrizioni nell'Horeca a causa della pandemia. È un quadro in chiaroscuro quello emerso dalla presentazione ufficiale del nuovo Osservatorio economico della Federvini che, nei giorni in cui si discute di terze dosi vaccinali, rilancia questa sua attività di analisi del settore scegliendo come partner Nomisma e Trade Lab. A Milano, negli spazi della Fondazione Feltrinelli, sono stati presentati due studi: "Vini, spiriti e aceti: valori mercato e competitività", curato da Nomisma, e "Vini e spiriti nel mercato dei consumi fuori casa", realizzato da TradeLab.

I numeri danno la dimostrazione della capacità di ripresa che il vino ha dimostrato in questo anno, ma la presidente di Federvini, **Micaela Pallini**, alla luce della recente risalita dei contagi da Covid-19, è stata molto chiara: "*Non possiamo ancora valutare gli effetti che potranno avere possibili nuove chiusure nelle prossime settimane, anche se guardiamo con timore al periodo natalizio, nel caso dovesse esserci una nuova stretta sulla socialità. Attendiamo le decisioni del Governo*".

IL FUORI CASA CRESCE DI 12 MILIARDI SUL 2020

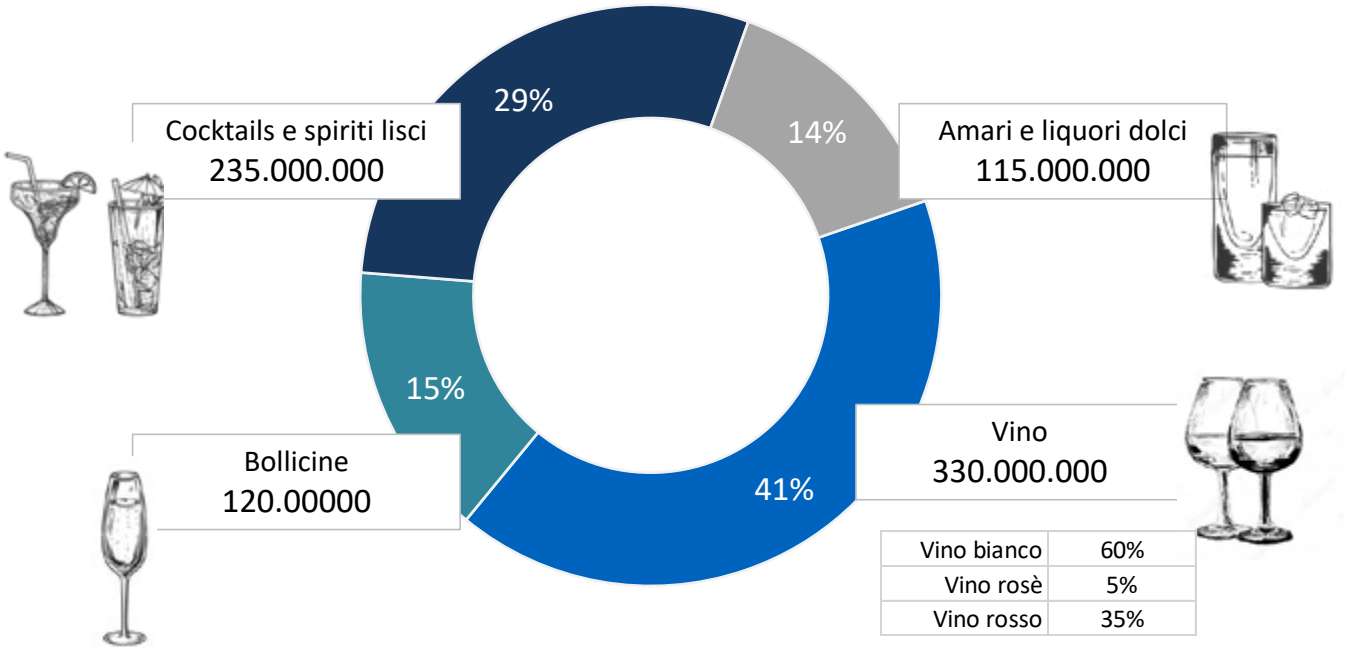
Clima di attesa misto a paura, dunque, che si accompagna, tuttavia, a numerosi dati positivi e alla soddisfazione di registrare finalmente la ripartenza dell'intera filiera. A cominciare dal comparto del fuori casa. Secondo i dati preconsuntivi di Trade Lab, i consumi di cibi e bevande 2021 si attesteranno a 66 miliardi di euro, ovvero 12 miliardi in più del 2020 (+22%), ma 19 mi- ››

La metodologia di Trade Lab

I dati presentati da Trade Lab derivano dal servizio "Afh consumer tracking" che da luglio 2020 monitora il comportamento di consumo fuori casa degli Italiani da 18-74 anni attraverso 75.000 interviste all'anno. Sono analizzati i consumi in canali sia indipendenti che in catena (bar diurni, serali, ristoranti, pizzerie, discoteche, take away, food delivery), per tutte le occasioni di consumo (dalla colazione fino al dopo cena).

›› liardi in meno del 2019 (-23%). Il primo e il secondo trimestre (rispettivamente -56% e -40%) sono andati male per il lockdown ma **nei mesi estivi il mercato ha sfiorato i 10 miliardi di consumi, facendo meglio del 2019, malgrado l'assenza dei turisti stranieri.** Analizzando la performance specifica di vini e spiriti, se nel 2020 il trend a valore è risultato in linea col totale, nel 2021 vini (-11%) e spiriti (-5%) fanno meglio del mercato (-23%). Da un punto di vista quantitativo, le consumazioni di vino e spiriti nel fuori casa in 9 mesi ammontano a 800 milioni di unità, pari al 20% sul totale delle consumazioni di bevande (*vedi grafico qui sotto*), passate dai 90 milioni nel lockdown del primo trimestre, ai 230 milioni del secondo (riapertura del canale fuori casa) fino ai 480 milioni dell'estate, con 5,5 milioni di consumazioni al giorno e un'incidenza di vino e spiriti che ha raggiunto il 21% sul totale dei consumi fuori casa, rispetto al 9% del lockdown.

Primi 9 mesi 2021: la ripartizione delle consumazioni fuori casa



fonte: Trade Lab

L'ESTATE DEGLI APERITIVI

Da sottolineare, in particolare, come il consumo di aperitivi sia stato decisivo per la ripresa del settore. Su 800 milioni consumazioni, il 57% sono di vino e bollicine, mentre il 43% riguarda cocktail, amari, liquori dolci e spiriti lisci. La quota di questo secondo gruppo è passata dal 33% del lockdown al 46% dell'estate 2021, periodo nel quale – secondo Trade Lab – il 34% degli italiani ha fatto l'aperitivo fuori casa, rispetto al 26% del 2020. **Sono stati 179 milioni gli aperitivi consumati (+15 milioni sul 2020, in larga parte consumati da donne)** e sono stati 101 milioni i cocktail consumati nel terzo trimestre, oltre 1 milione al giorno.

CRESCONO LE OCCASIONI DI CONSUMO

A livello territoriale, c'è un'equa distribuzione del consumo di vino, dal 22% del Nord Est al 28% di Sud e Isole, che brillano per il consumo di amari e liquori dolci (ben 54% contro il 19% del Nord Ovest, il 15% del Centro e il 12% del Nord Est).
Guardando alle occasioni di consumo (*vedi grafico a destra*), gli italiani hanno scelto vini a pranzo (33%) ››

Primi 9 mesi 2021: in quale occasione gli italiani hanno consumato vino o spiriti?

	Vino e bollicine	Spiriti*
Pausa mattina	1%	1%
Ape. pranzo	10%	14%
Pranzo	**33%**	12%
Pausa pomeriggio	1%	6%
Aperitivo serale	15%	**32%**
Cena	**35%**	18%
Dopo cena + Notte	5%	17%
Totale	100%	100%

Spiriti: cocktails, superalcolici lisci amari e liquori dolci

fonte: Trade Lab

PINOT GRIGIO
TRENTINO DOC SUPERIORE

Musivum esprime la visione di Mezzacorona, laddove la bellezza del territorio è animata dalla sua azione sostenibile nella coltivazione delle uve e nella produzione dei vini. Un territorio incantevole, curato e salvaguardato: un mosaico che è una magnifica celebrazione dell'amore per il vino.

(MUSIVUM)

MEZZACORONA

Bevi Mezzacorona Responsabilmente

www.mezzacorona.it

›› a cena (35%) ma anche come aperitivo del pranzo (10%) e aperitivo serale (15%). Interessanti gli spazi di crescita per gli spiriti che, concentrati per il 32% durante l'happy hour serale, registrano anche un 18% a cena e un 6% come pausa del pomeriggio. Infine, scontrino alla mano, se si esclude la colazione, il prezzo medio per occasione di consumo aumenta di 4,75 euro se nell'ordinazione (a pranzo o a cena) ci sono vini e spiriti: da 11 euro a 15,88 euro.

LE OPPORTUNITÀ DEL FOOD DELIVERY

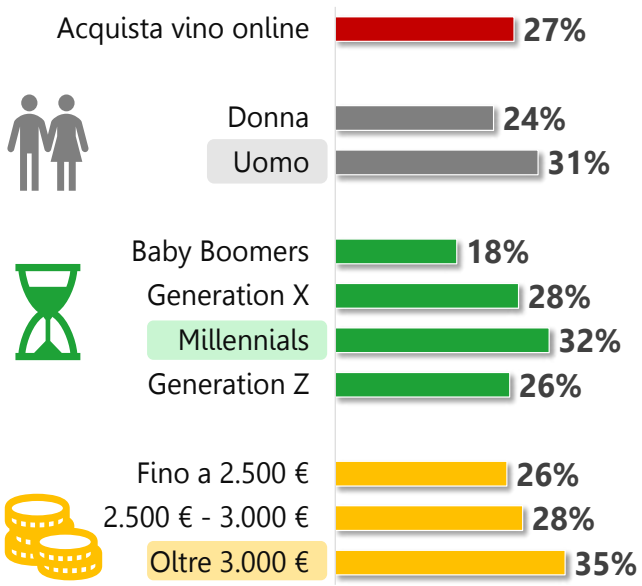
Al di là dei ristoranti (che valgono il 66% del consumo di vino e spumanti, e tra questa quota il 79% è di fascia media/alta) e dei bar (che rappresentano il 60% per gli spiriti), i canali in espansione sono il food delivery, che vale l'1% per vini e spumanti e il 5% per gli spiriti. **Tra gennaio e ottobre, Trade Lab quantifica in 800 milioni di euro la spesa nel food delivery online** e stima una chiusura del 2021 a 1,2 miliardi di euro, con un giro d'affari raddoppiato rispetto al 2019.

GDO A QUASI 2 MILIARDI

Il secondo studio illustrato a Milano dall'Osservatorio economico Federvini è stato affidato a Nomisma, da cui emerge una generle ripresa delle vendite nel mercato domestico e nei mercati internazionali. In particolare, per il vino (*dati Nielsen*) nel canale off trade (distribuzione moderna) si registra un +6,1% a valore sul 2020, a quota 1,94 miliardi di euro, grazie al contributo deciso degli spumanti, che valgono il 21% del giro d'affari e che sono cresciuti del 27,5% rispetto all'1,5% dei fermi e dei frizzanti (i quali valgono il 78% delle quote a valore). Tra le tipologie di spumanti, lo Charmat dolce a Dop cresce del 16% e lo Charmat secco Dop del 27,3%. Il 75% delle bottiglie di Charmat secco in Gdo è Prosecco.

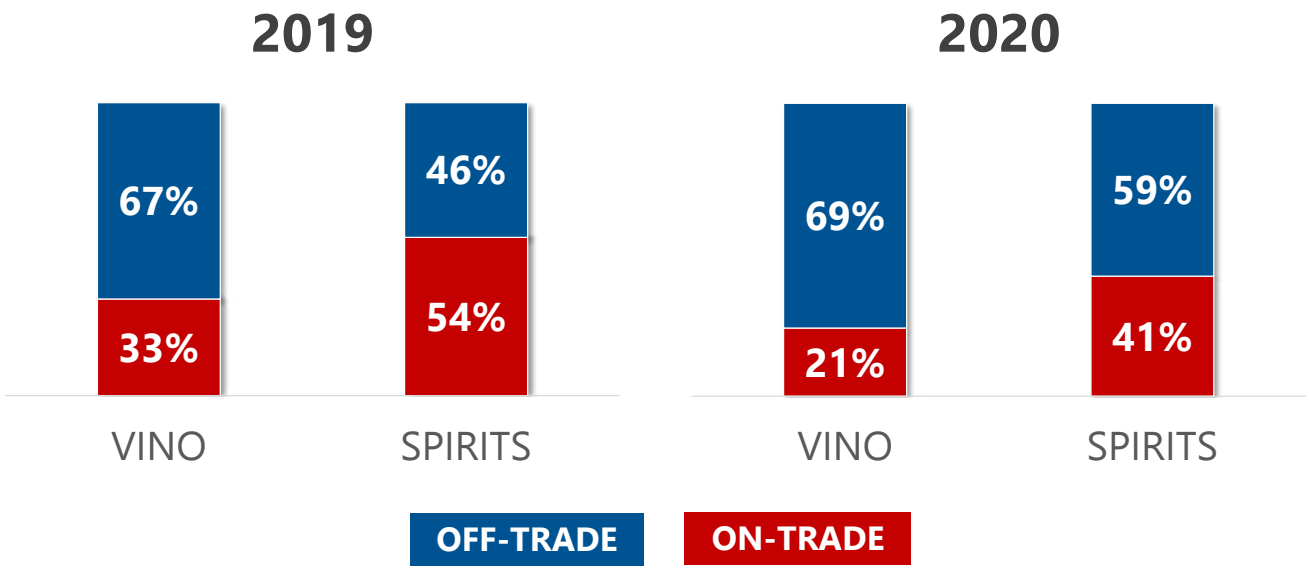
L'off trade è il canale dove l'e-commerce sta crescendo meglio e ha ancora margini di miglioramento, ha fatto notare Nomisma. Tra 2019 e 2020, la quota dell'e-commerce vino sul totale off trade è passata da 2% a 4% in Italia, da 4% a 6% negli Usa, da 6% a 10% in Francia e dall'11% al 12% in Uk. In Italia, il 27% dei consumatori italiani acquista vino online e il suo identikit è prevalentemente maschile, appartenente ai Millennial con reddito oltre 3mila euro mensili (*vedi grafico sopra*). ››

L'identikit dell'acquirente online



fonte: Consumer survey Nomisma

Ripartizione dei consumi in italia per canale - % calcolate sui volumi



fonte: Consumer survey Nomisma

GAMBERO ROSSO

SCOPRI LA GUIDA ONLINE

CALABRIA 2022

I Migliori indirizzi enogastronomici della regione

www.gamberorosso.it/calabria

OLTRE 160 INDIRIZZI

a portata di tablet e smartphone

in collaborazione con

A.M.A. CALABRIA

43° mostra mercato CALABRIA 2020

CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO DOC

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA

GAMBERO ROSSO

GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

6 cene imperdibili in 6 ristoranti etnici

LA PROSSIMA TAPPA:

30 NOVEMBRE 2021 | ORE 20.30 | GONG ORIENTAL ATTITUDE

Corso Concordia 8 - Milano

02 7602 3873

Scopri di più su: www.gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco

EXPORT VINO IN FORTE ASCESA

L'Italia vitivinicola ha esportato molto bene nei primi nove mesi del 2021. Rispetto al 2020, si evidenziano aumenti a valore in Usa (+14,7%), Regno Unito (+6,1%), in Germani (+9,4%), in Canada (+15%), in Russia (+27%) e in Cina (+47,2%). Nel solo mercato statunitense, l'Italia vanta un tasso di crescita rispetto al livello pre-pandemia (2019) che è oltre il doppio di quello dei vini spagnoli (+6,8%) e oltre il triplo dei vini francesi (4,7%).

Nei volumi, il primato è italiano mentre nei valori è francese. La differenza di prezzo resta sempre alta: se i rossi di Bordeaux, ad esempio, escono dai confini francesi a 14 euro al litro, quelli piemontesi non vanno oltre i 9,4 euro/litro, coi toscani che non arrivano a 8 euro. Una dinamica, fa notare Nomisma, che in parte accomuna anche gli spiriti italiani. "*Un'eccellenza da valorizzare meglio*", nota la Federvini.

> "Ripresa ed export sono messi a rischio dall'aumento dei costi delle materie prime e della logistica, oltre che dall'offensiva nei confronti dei nostri prodotti a livello europeo e globale"
>
> — **Micaela Pallini**, presidente Federvini

SPIRITI IN RIPRESA

Nove mesi positivi anche per il mercato degli spiriti. L'off trade segna +8,4% rispetto allo stesso periodo 2020, a 841 mln di euro. Sebbene la gran parte delle vendite sia da ricondurre a distillati ed acquaviti (44% del valore), con la grappa su tutti, a performare meglio è la categoria degli aperitivi, con un +23,8% e una quota del 19%. Forte la crescita a valore tra gennaio e settembre di tequila, gin e cognac. **Il fenomeno mixology, da quando è scoppiata la pandemia, non è più solo legato alle occasioni di consumo fuori casa ma è sempre più diffuso anche tra le mura domestiche.** Un dato lo conferma: il 35% dei consumatori italiani preferisce bere a casa spirits in modalità mixata.

In otto mesi, il segmento spiriti registra un export di 828 milioni di euro (+22% sul 2020) e supera i livelli pre-covid, grazie a liquori e grappa. Gli Stati Uniti si confermano primo mercato con +21% in 8 mesi sul 2020; seguono Germania (+20%), Regno Unito (+43%), Francia (-41%) e Canada (+22%). Per la grappa, in particolare, l'Osservatorio Federvini rileva una crescita su tutti i principali mercati, i principali mercati clienti sono Germania (+30%), Svizzera (+27%), Austria (+18%), Canada (+48%) e Usa (+46%). Il valore dell'export di grappa raggiunge 33 mln tra gennaio e agosto 2021.

IL RUOLO DEI TOP SELLER

Sia vini sia spirits sono trainati dalle aziende di grandi dimensioni. Rispetto ai bilanci 2015-2020, nel comparto del vino quelle con oltre 50 milioni di euro di fatturato hanno aumentato i ricavi del 22,1%, quelle tra 10 e 50 mln del 15,3% e quelle tra 2 e 10 mln del 7%; mentre chi è al di sotto dei 2 mln segnano una riduzione del 5,5%. Nel comparto spirits, nello stesso quinquennio, le imprese con oltre 50 mln di euro di ricavi hanno registrato un aumento delle vendite del 3,6%, quelle tra 10 e 50 mln del 5,8%, mentre quelle tra 2 e 10 mln hanno registrato una riduzione del 3,9%.

"*I dati mostrano che i nostri comparti godono di buona salute*" commenta la presidente Micaela Pallini "*tuttavia sarebbe sbagliato concludere che tutto va bene. Purtroppo, assistiamo ad una recrudescenza della pandemia che assieme alle tensioni inflazionistiche sulle materie prime e gli aumenti sui costi di trasporto mettono in serio pericolo la crescita delle nostre aziende nel 2022. A ciò si aggiungono gli attacchi al made in Italy attraverso l'introduzione di dazi o barriere normative ed inaccettabili aggressioni alle nostre denominazioni*". ❖

Aceti: spicca il balsamico

Ottimo andamento per l'Aceto balsamico, con vendite off-trade Italia che crescono del 4,3% in 9 mesi (a 102 mln di euro), a fronte di un trend di generale contrazione per la categoria (-5%), in cui soffre soprattutto l'aceto di vino (-10,8%). Positivi anche i trend sui mercati internazionali, soprattutto sul principale mercato di riferimento, gli Stati Uniti, dove l'export cresce del +24% tra gennaio-agosto 2021 rispetto al 2020. Buone le vendite in Francia mentre soffrono le esportazioni in Germania e Regno Unito.

BUONA LA PRIMA PER BENVENUTO BRUNELLO A NOVEMBRE

a cura di Andrea Gabbrielli

Star delle wine list, denominazione più conosciuta dagli italiani e attrazione per l'incoming, la Docg di Montalcino ha ormai spiccato il volo. Ecco come è andata la 30esima edizione dell'Anteprima: la prima al di fuori del contenitore regionale. Bindocci: "Ci presentiamo nel periodo migliore dal punto di vista commerciale"

Se il mondo un po' sonnacchioso e poco propenso ai cambiamenti delle Anteprime Toscane aveva bisogno di uno scossone, è arrivato: la nuova formula di Benvenuto Brunello, 19-20 novembre a Montalcino, è stata un successo. A partire dalla scelta dei tempi di svolgimento. Non più in febbraio, due mesi dopo l'immissione al consumo, prevista dopo la fine di ogni anno (la nuova annata si può vendere dal primo gennaio), bensì realmente un'anteprima, da effettuare due mesi prima, quindi a novembre. In questo modo, Benvenuto Brunello è diventata la prima manifestazione realmente "en primeur" del vino toscano e italiano. "*Ci presentiamo a Benvenuto Brunello in ottima salute e lo facciamo per la prima volta nel mese di novembre, periodo che riteniamo essere migliore dal punto di vista commerciale*" ha dichiarato il presidente del Consorzio, **Fabrizio Bindocci**.

BRUNELLO, IL VINO PIÙ CONOSCIUTO DAGLI ITALIANI

Quanto all'ottimo stato di salute i parametri che lo indicano (*vedi anche Benvenuto Brunello 2021. Le anteprime dei grandi vini di Montalcino*) sono numerosi. Secondo la società di Wine Intelligence, leader mondiale nelle ricerche sui consumatori di vino, il Brunello (con il 67%) è il vino più conosciuto dagli italiani **davanti a Prosecco e Chianti (64%), Chianti Classico (62%), Montepulciano d'Abruzzo e Franciacorta (61%), Barolo e Barbera d'Asti (58%), Lambrusco e Asti e Moscato d'Asti (51%)**.

Non a caso il turismo a Montalcino torna dopo solo un anno agli stessi livelli pre-covid, con oltre 100mila presenze nei 4 mesi estivi e una ripresa sulle presenze 2020 che sfiora il +60% (*fonte Elaborazione del Consorzio su dati provvisori del Servizio regionale di statistica*). Meno statunitensi, inglesi, brasiliani, canadesi, australiani e invece più europei – tedeschi, belgi, olandesi - e soprattutto più italiani che confermano il dato sulla notorietà rilevato da Wine Intelligence.

I turisti italiani arrivano soprattutto dalla Lombardia, che ha quasi triplicato le presenze (135%), del Veneto, raddoppiate (200%), ma anche da Lazio (+31%), Emilia-Romagna (+75%), Piemonte (150%). "*Oggi*" ha commentato Bindocci "*siamo riusciti a farci riscoprire dai turisti italiani e dagli europei più vicini, quelli che spesso danno per scontate le ricchezze che abbiamo nei territori rurali italiani; domani, quando torneranno anche dal resto del mondo, dovremo organizzarci per far posto a tutti, come è già successo prima della pandemia con i wine lover raddoppiati negli ultimi 10 anni*".

Al di là della crescita degli ultimi anni, questa importante mole di arrivi ha creato, nel tempo, un incremento di tutto il settore della ristorazione, dell'hospitality ››

L'INCOMING A MONTALCINO ('21 vs '19)

ESTATE 2021

+80% turisti italiani su 2019

oltre **100mila** le presenze 2019 e 2021

TOP CRESCITE ITALIA

Lombardia **+135%**

Veneto **+200%**

Piemonte **+150%**

TOP CRESCITE ESTERI

Svizzera e Austria **+65%**

Polonia **+55%**

Belgio e Paesi Bassi **+30%**

TOP PROVENIENZE (2021)

Germania, Lombardia, Usa, Lazio, Veneto

TOP PROVENIENZE (2019)

Usa, Germania, Lombardia, Uk, Brasile

›› in genere con delle importanti ricadute sull'intero tessuto sociale in termini di occupazione e di reddito. Se nel 1990 si contavano 11 tra alberghi e pensioni, 9 aziende agrituristiche, 13 tra ristoranti e trattorie oltre a 11 enoteche, il panorama 2021 vede gli hotel e le strutture di accoglienza di ogni tipo diventare più di 150, accanto a più di 190 agriturismi, oltre 60 i locali con attività di somministrazione, più di 50 le attività commerciali alimentari, tra cui 13 enoteche, e oltre 60 attività artigianali legate, a vario titolo, alle necessità del mondo della produzione vinicola.

L'ALTA RISTORAZIONE SCOMMETTE SUL BRUNELLO

Che l'alta ristorazione sia sin dagli esordi uno degli interlocutori privilegiati dal Brunello di Montalcino è avvalorato anche dallo spazio dedicato da Benvenuto Brunello ai sommelier dei ristoranti stellati o degli hotel più prestigiosi (85 invitati) che hanno risposto ad un sondaggio predisposto dal Consorzio sullo stato del vino italiano e del Brunello. Secondo gli interpellati il vino italiano nell'alta ristorazione è ripartito in modo eccellente (54% del campione) o buono (46%), e il Brunello di Montalcino è uno degli attori protagonisti, tanto che **8 sommelier su 10 hanno intenzione di incrementare la sua presenza nelle proprie carte dei vini.**

Sempre secondo il sondaggio il consumatore-tipo di Brunello lo fa per occasioni di svago; è di età compresa tra i 40 e 60 anni, proviene in particolare dall'estero (70%) – nell'ordine da Usa, Germania, Svizzera, Russia e Francia – e ritiene che i principali competitor del principe dei rossi toscani, siano il Barolo (83,3%), seguito dal Bolgheri (41,7%) e dal Borgogna (33,3%). Altissima la presenza nelle carte dei vini: **quasi 4 ristoranti su 10 dichiarano infatti di avere più di 30 etichette di Brunello tra le proposte**, e il 30% indica da 11 a 20 referenze, mentre la quasi totalità (96%) possiede una collezione di vecchie annate.

Il rapporto con il settore dell'ospitalità e della ristorazione è stato ribadito anche con la scelta dello chef **Carlo Cracco**, autore della formella celebrativa della vendemmia 2021 murata nella parete del duecentesco Palazzo comunale, che spiega così il motivo disegnato: *"L'uovo è da sempre un ingrediente a cui sono molto legato. All'ap-* ››

L'incremento record della resa fondiaria

Secondo un'analisi di WineNews, se nel 1992 un ettaro di terreno vitato di Brunello di Montalcino valeva 40 milioni di vecchie lire (36.380 euro attuali secondo il coefficiente Istat per l'attualizzazione dei valori), oggi il prezzo è circa 20 volte superiore, pari a 750.000 euro, con una rivalutazione record del +1.962% che raggiunge il +4.500% se si allarga l'orizzonte temporale al 1966, quando un ettaro di terreno vitato costava 1,8 milioni di lire. Stando alle stime 2020 del Consorzio, il "vigneto Brunello" vale oggi circa 2 miliardi di euro complessivi, e continua ad attrarre investimenti.

GAMBERO ROSSO

CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP e DOCG

Milano incontra il Primitivo di Manduria

ORE 20:00-23:00

Wine Tasting dedicato alle diverse espressioni del Primitivo di Manduria

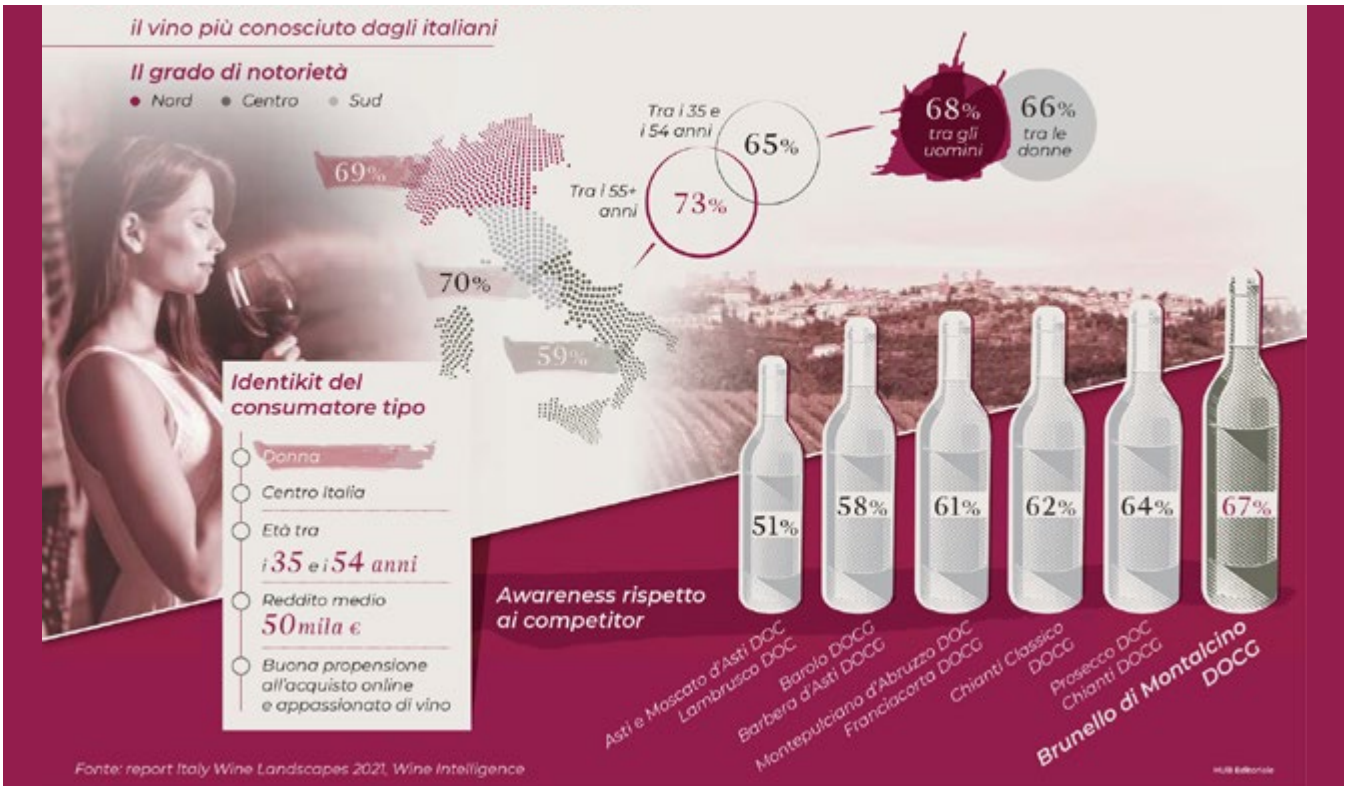
6 DICEMBRE 2021

Osteria del Treno | MILANO

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

"Progetto di promozione Radici Virtuose", attività finanziata a valere sull'Avviso MIPAAF n.10900 del 17.02.2020 "Contratti di Distretto Xylella" recante le caratteristiche, le modalità e le forme per la presentazione delle domande di accesso, nonché le modalità di erogazione delle agevolazioni di cui al DM. n.7775 del 22/07/2019.

Brunello di Montalcino



fonte: Wine Intelligence

›› *parenza così semplice, in realtà racchiude in sé tantissimi significati: dal senso della vita, della nascita fino all'immagine della perfezione della prospettiva. Negli anni, ho lavorato tanto in cucina cercando di creare valore intorno a questo ingrediente speciale che non è solo una piccola parte di tante preparazioni ma può essere grande protagonista in tavola*".
Tra le novità inaugurate quest'anno, la formella senza l'indicazione delle stelle. Le stelle 2021 saranno assegnate dopo un anno di affinamento del vino, in occasione dell'anteprima 2022. Una decisione molto saggia che favorisce il Brunello, come è giusto che sia, e non un astratto giudizio sull'andamento meteo.

MONTALCINO, UN MODELLO VINCENTE

"*Non vogliamo apparire i più bravi ma non vogliamo nemmeno nascondere i successi sotto il tappeto*" aveva dichiarato il presidente Bindocci, a proposito del successo dei vini di Montalcino. **L'analisi sulle fascette rileva come l'annata 2015, compresa la sua Riserva, sia già praticamente sold out**, con oltre 10 milioni di contrassegni rilasciati, mentre sono quasi 8,6 milioni le fascette relative alla 2016 già rilasciate nei primi 10 mesi dal suo esordio commerciale. Cartina tornasole al periodo d'oro del Brunello è poi, secondo l'analisi del Consorzio, la netta contrazione delle giacenze dell'imbottigliato in cantina, con un -25% rispetto a 12 mesi fa.
Infine, si registra un ottobre da record: secondo l'ente certificatore Valoritalia, sono 1,5 milioni le fascette distribuite: +106% sul pari periodo del 2020 e il 177% in più rispetto alla media degli ultimi 13 anni. Sì, il Brunello ha proprio spiccato il volo. Il vino italiano ha bisogno di un traino forte che si impegni per l'incremento del valore. Montalcino può essere un modello vincente e sostenibile. ❖

Il bicchiere da Brunello

Dopo un anno di studi, ricerche e oltre 300 degustazioni, è stato presentato il calice ufficiale del Consorzio del Brunello. Realizzato da Italesse, storico marchio del settore, il progetto "Senses" del calice del Brunello ha coinvolto enologi e produttori impegnati, con il Consorzio del vino Brunello di Montalcino e il Master of Wine Gabriele Gorelli, a individuare forma e materiale di questo speciale bicchiere. Il risultato è un calice (T-made70) con coppa a fondo piatto e il corpo affusolato, in vetro cristallino soffiato in automatico, in assenza di piombo.

GAMBERO ROSSO ITALY FOOD WINE ACADEMY

Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali
su gamberorosso.it/academy

ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO

PARTNER

illy · Foxy · Acqua Panna · S.Pellegrino · Quaglia Petra · Domori · Pastificio Graziano · Asiago DOP · Iceteam 1927 · ISA arte e scienza del freddo · MedicAir Food · Dominioni The Pasta Technology Heritage · Pomati Chocolate Technology · Silikomart professional · Siccotech

SPONSOR

ASKO Inspired by Scandinavia · Okite · roboqbo Innovating Food Tek · Liebherr · YouWine Shop · magimix