



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



PARITÀ DI GENERE A CHE PUNTO È IL MONDO DEL VINO?

UE

Trasferire la tutela delle Ig all'ufficio brevetti? Le associazioni dicono no alla privatizzazione

MARCHE

❖ Ok legge su enoturismo; in arrivo distretto biologico; la regione raccoglie i frutti del gioco di squadra

SICILIA

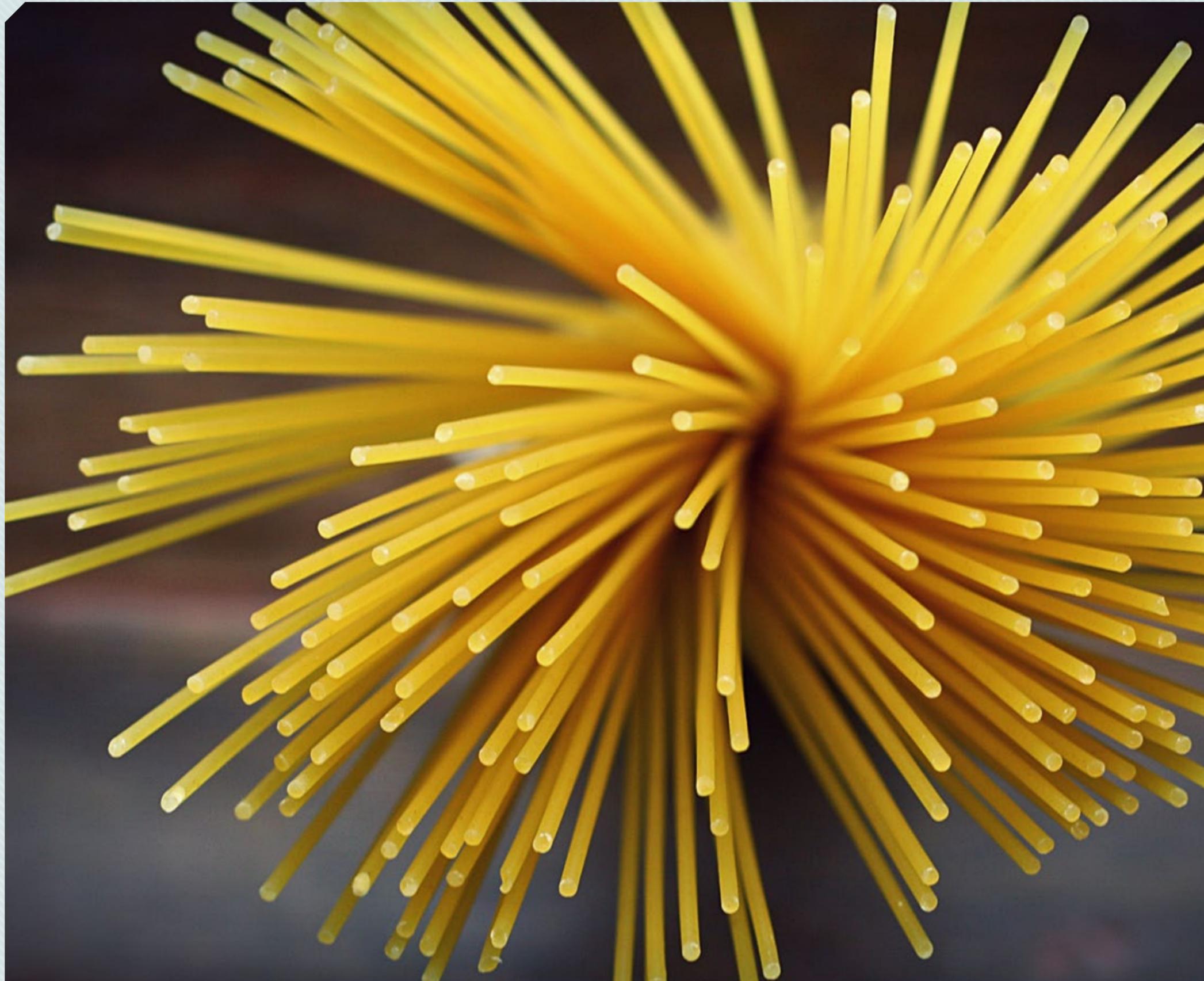
❖ Tasca d'Almerita presenta bilancio insostenibilità: ecco tutti gli ostacoli insormontabili in vigna

ESTERI

❖ Vini d'Italia 2022 all'Ukraine Wine & Spirit di Kyiv. Il Belpaese terzo esportatore europeo a volumi

L'ANALISI

❖ I vini da dopopasto cercano il rilancio: dal Marsala al Porto, numeri e strategie per riconquistare i consumatori



Al via la settimana della Cucina italiana nel mondo

“Tradizione e prospettive della cucina italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità alimentare”. È questo il tema della VI edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, appena presentata al Ministero degli Esteri e della Cooperazione Internazionale, che andrà in scena dal 22 al 28 novembre. La manifestazione **intende, oltre a promuovere i prodotti agroalimentari italiani, valorizzare la Dieta Mediterranea**, quale modello di alimentazione e stile di vita sano e sostenibile. Nata nel 2016, la rassegna si è affermata come una delle iniziative di punta del Maeci per promuovere all'estero il meglio della filiera agroalimentare italiana.

“La cucina italiana esprime cultura, ricerca e innovazione, formazione, identità dei territori e biodiversità: promuoverla nel mondo è una priorità della diplomazia economica della Farnesina”, ha detto il ministro degli Esteri **Luigi Di Maio** che ha, poi, ricordato che l'agroalimentare in Italia, secondo i dati del 2020, vale 208 miliardi di euro, pari al 12,6% del Pil. *“Nei primi sette mesi del 2021”* ha proseguito *“le esportazioni italiane in questo settore sono aumentate del 10,3% rispetto allo stesso periodo del 2020, sfiorando i 21 miliardi di euro. Il solo export vinicolo, cresciuto del 14,5%, vale quasi 4 miliardi di euro”*.

Il sottosegretario alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Gian Marco Centinaio** ha ricordato come al momento ci siano alcune tensioni che portano tutto il mondo politico ad innalzare l'attenzione: *“Fondamentale è la battaglia sull'etichettatura che stiamo portando avanti contro il sistema a semaforo che condizionerebbe il consumatore. La nostra proposta di basa, invece, sul Nutrifarm battery, che tiene conto delle porzioni che si assumono”*. Altro tema sui cui non abbassare la guardia è il caso Prošek: *“Dal punto di vista commerciale non ci spaventa il prodotto croato, ma si tratterebbe dell'istituzionalizzazione dell'italian sounding: se l'Ue non ci tutelerà, ci rivolgeremo alla Corte di Giustizia”*.

foto: Aline Ponce/Pixabay

MANOVRA. In arrivo oltre 2 miliardi di euro per l'agricoltura e l'agroalimentare. Patuanelli: "Più risorse rispetto alle precedenti Leggi di bilancio"



Dopo l'approvazione in Consiglio dei ministri del 28 ottobre scorso, la Legge di bilancio è arrivata in Senato (in ritardo rispetto ai tempi consueti) con oltre 2 miliardi di euro per l'agricoltura. Il testo, che dovrà essere approvato sia da Palazzo Madama sia da Montecitorio entro il 31 dicembre prossimo, contiene misure per il rilancio del settore e per la competitività delle filiere.

Stefano Patuanelli, ministro per le Politiche agricole, ha ricordato come per l'agroalimentare "le misure e le cifre sono ampiamente superiori rispetto al passato". Tra i provvedimenti più importanti ci sono l'istituzione del Fondo mutualistico nazionale a copertura dei rischi catastrofali, la proroga dell'esenzione Irpef dei redditi agrari e dominicali, la decontribuzione per le imprese under 40 e il rinnovo del Bonus verde.

Stefano Patuanelli, ministro per le Politiche agricole, ha ricordato come per l'agroalimentare "le misure e le cifre sono ampiamente superiori rispetto al passato". Tra i provvedimenti più importanti ci sono l'istituzione del Fondo mutualistico nazionale a copertura dei rischi catastrofali, la proroga dell'esenzione Irpef dei redditi agrari e dominicali, la decontribuzione per le imprese under 40 e il rinnovo del Bonus verde.

Destinazione dei finanziamenti

690 mln fino al 2027 per Fondo mutualistico nazionale a copertura rischi catastrofali
237 mln a valere sul 2023 per esenzione Irpef dei redditi dominicali e agrari
250 mln per le assicurazioni agevolate
8,3 mln per proroga decontribuzione imprese under 40 (54,3 mln nel triennio)
160 mln fino al 2023 per Fondo sviluppo e sostegno filiere agricole, pesca e acquacoltura
10 mln per Fondo competitività filiere agricole
10 mln per rafforzare la filiera grano-pasta
120 mln a sostegno dei Distretti del cibo
74,5 mln per la zootecnia
16 mln nel biennio per il settore pesca
80,5 mln a favore delle attività di Ismea
30 mln per Strategia forestale nazionale (420 mln fino al 2032)
50 mln per le Regioni per copertura anticipi a valere sul credito di soccorso
Proroga Bonus verde con detrazione Irpef del 36% per spese di sistemazione del verde

fonte: Mipaaf

DOP E IGP. Arepo, Efor e Origin contro Bruxelles: "No a privatizzazione sistema Ig"

Arepo, Efor e Origin Eu tornano all'attacco della Commissione europea e della sua **proposta per trasferire la gestione della tutela delle Indicazioni geografiche all'Euipo (l'ufficio europeo brevetti)**. La discussione su questo tema è aperta nell'ambito della riforma delle Ig avviata a fine 2020 dalla Commissione europea e tuttora in corso. Lo scorso 10 novembre, in un incontro dell'Intergruppo vino e prodotti alimentari, presso l'Europarlamento, le tre sigle che rappresentano i prodotti europei a indicazione di origine hanno fatto fronte comune contro quello che è stato definito un tentativo di indebolire il sistema di protezione. Secondo **Bernard Farges**, il presidente Efor (associazione europea dei vini a denominazione d'origine), l'Ue sembra pronta a "trattare le Indicazioni d'origine come un mero diritto di proprietà intellettuale. Delegare la loro gestione all'Euipo sarebbe



un grave errore che, nel lungo termine, significherebbe la privatizzazione del sistema delle indicazioni geografiche e la fine della sua specificità".

La richiesta delle associazioni è quella di potenziare il sistema nell'ambito della Farm to fork strategy. Il presidente di Origin, **Claude Vermot-Desroches**, ritiene che le proposte della Commissione rappresentino "una riforma scarna paragonata a ciò che è stato appena realiz-

zato nella riforma Pac per le Ig. Quest'ultima ci dà nuovi strumenti per rafforzare sviluppo, sostenibilità e protezione. Per la loro stessa natura" conclude "le Ig contribuiscono già oggi al raggiungimento di molti degli obiettivi della strategia Farm to Fork", dalla produzione non delocalizzabile alla creazione di valore aggiunto per i produttori, dalle garanzie per i consumatori attraverso i controlli alla tutela del paesaggio.

Scopri i nostri prodotti su shop.italesse.com



L'emozione di 7 punti di perlage

Etoilé Sparkle
Design by Luca Bini

Italessè s.r.l.

Via dei Templari 6 loc. Noghère
34015 Muggia - Trieste - Italy

T +39 040 9235555 - F +39 040 9235251
italesse@italesse.it - www.italesse.com

italesse
Taste Like a Master

PROMOZIONE. Formazione, digitalizzazione e diffusione della Dieta Mediterranea. Le proposte delle associazioni al Tavolo Agroalimentare del Maeci

Implementazione di un piano di comunicazione istituzionale per il vino italiano, programmi di formazione per wine operator nei mercati terzi e costituzione di un gruppo di lavoro tecnico tra Maeci, Ice e imprese per la formulazione di strategie che prendano in considerazione e rendano circolare know how, expertise e criticità.

Sono i tre punti per la campagna istituzionale del vino tricolore, che **Unione italiana vini** ha proposto al Tavolo agroalimentare del Maeci, convocato dal Sottosegretario di Stato con delega all'internazionalizzazione Manlio di Stefano. **L'incontro, infatti, era finalizzato a raccogliere riflessioni e spunti del sistema produttivo per la definizione di un piano di internazionalizzazione strategico**, per la programmazione delle attività promozionali del Made in Italy a cura dell'Ice sull'orizzonte 2022-23.

Dal canto suo, **Feder-vini** ha sottolineato come la campagna di comunicazione debba essere accompagnata da un processo di digitalizzazione delle imprese: *"il canale delle vendite online durante i mesi del lockdown ha avuto un ruolo essenziale, tuttavia i settori vini e spiriti vanno sostenuti nella transizione al digitale"* ha ribadito la Federazione, ricordando che le aziende *"devono assolvere anche una serie di adempimenti fiscali nelle vendite a distanza extra Ue ed è necessaria un'assistenza tecnica alle aziende sulla scelta delle piattaforme e sulle procedure nei diversi mercati"*.

Da **Cia** è venuto un invito a proseguire sulla strada della lotta alla contraffazione. A tal proposito, la Confederazione degli agricoltori ha ribadito il



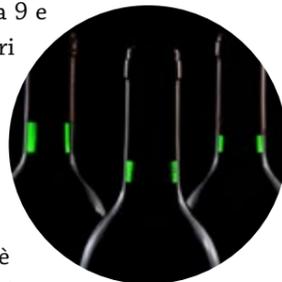
ruolo fondamentale della prevenzione, anche tramite la registrazione dei marchi commerciali e la tutela su mercati e fiere internazionali, nonché piattaforme online. Non da ultima è stata ricordata la promozione della Dieta Mediterranea, anche per fronteggiare i rischi del Nutriscore, come modello alimentare corretto, sostenibile, salubre, variegato, efficace nella riduzione dell'insorgenza di malattie croniche. – **L.S.**

Ice e Wine.com assieme per promuovere il vino made in Italy in Usa

Accordo per la promozione di vini e delle bevande alcoliche italiane negli Stati Uniti firmato dall'Agenzia Ice con la piattaforma Wine.com, il più importante e-commerce americano specializzato nel settore enoico. L'intesa segna l'inizio di una strategia di lungo orizzonte, fa sapere l'Ice, per aumentare la visibilità online dei prodotti Made in Italy, amplificare la conoscenza nei consumatori americani e incrementare le vendite. L'accordo con Wine.com, l'unica piattaforma attiva in oltre 40 Stati degli Usa, durerà inizialmente un anno, con l'obiettivo di valorizzare e diffondere i marchi italiani di qualità già presenti sulla piattaforma e consentire la conoscenza e l'introduzione di nuovi. **Attualmente, sul portale sono presenti 500 aziende italiane. In seguito, Wine.com aprirà all'inserimento di circa 50 nuove aziende Wine&Spirits nel corso del 2022.** La partnership prevede attività come newsletter, virtual tasting, pagine dedicate e politiche di sconto (codici, coupon regalo, etc.) per tutti i vini e gli spirits italiani presenti nel portale.

FRODI. Vini non tracciabili in Puglia: sequestri Icqrf per 1 milione di euro

Sono due i sequestri effettuati tra 9 e 11 novembre scorsi dagli ispettori dell'ufficio periferico Icqrf della Puglia, nell'ambito della campagna vitivinicola 2021-2022. Sotto la lente è finita la documentazione di uno stabilimento vinicolo in provincia di Foggia, da cui è emerso come i vini presenti in cantina non fossero registrati nel registro telematico del Sian. Agli oltre 9mila ettolitri di vino, per un valore di 900mila euro, non erano associate, come fa sapere il Mipaaf, nemmeno le relative documentazioni contabili, con la conseguente impossibilità di tracciamento della materia prima. Un'altra operazione è stata eseguita in provincia di Bari, dove circa 700 ettolitri di vino sfuso (per 100mila euro di valore) risultavano indicanti illecitamente dei vitigni, anche in questo caso senza possibilità di tracciare il prodotto. Nel complesso, sono stati sequestrati 10.550 ettolitri tra mosti e vini per un milione di euro di valore. Il sottosegretario Mipaaf, Gian Marco Centinaio, ha sottolineato il lavoro quotidiano dell'Icqrf: *"Assicura quei controlli che sono uno dei nostri biglietti da visita nel mondo"*.



Nasce il nuovo Osservatorio Federvini



Federvini avrà il suo nuovo Osservatorio sul mercato dei vini, degli aceti e delle bevande spiritose. La presentazione avverrà a Milano il prossimo 23 novembre, nella sede della Fondazione Feltrinelli. Cuore analitico dell'Osservatorio, che presenterà trend e prospettive del mercato vitivinicolo, saranno i **contributi di Wine Monitor Nomisma e di Trade Lab**. L'Italia avrà quindi un ulteriore strumento ufficiale per l'analisi delle tendenze dell'economia del beverage. A ottobre, infatti, l'Unione italiana vini ha presentato, a Verona, il suo nuovo osservatorio, realizzato in collaborazione con Vinitaly.

FORMAZIONE. Al via corso Federdoc per funzionari e direttori di Consorzi

Tre mesi, suddivisi tra teoria e pratica, per imparare a conoscere la realtà vitivinicola italiana, la normativa e gli ambiti operativi dei Consorzi di tutela dei vini a Do. Ha preso il via lunedì 15 novembre, a Roma, il corso rivolto a dieci borsisti selezionati dalla Federdoc per un periodo di formazione post-laurea che assegna ai giovani altrettante borse di studio di quasi 4mila euro ciascuna (bando in memoria del senatore Elio Assirelli) e che prevede stage presso i Consorzi. *"L'obiettivo è incentivare un ricambio generazionale"* ha detto il presidente di Federdoc, Riccardo Ricci Curbastro (foto) *"e ci auguriamo che da questi corsi escano nuove figure professionali esperte, che diano un contributo di idee, entusiasmo e metodiche innovative, in particolare rispetto ai grandi temi dell'ambiente e della sostenibilità"*.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2022



Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut
BORGOLUCE

Nel comprensorio di Conegliano Valdobbiadene più precisamente a Susegana sorge l'azienda Borgoluce, di proprietà della famiglia Collalto, gestita oggi da Ninni e Caterina, insieme alla madre Trinidad e al marito di Caterina, Lodovico Giustiniani. Con Marco Sabellico assaggiamo il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut. Dal colore paglierino brillante, con riflessi verdolini e con un perlage fine, al naso emergono profumi eleganti ed intensi di frutta bianca matura di mela, pera ed albicocca, note floreali di biancospino e glicine. In bocca il vino è asciutto, morbido, polposo, sapido, ricco di frutto, sorretto da una vena fresca vena acida. Ottimo come aperitivo o da abbinare a piatti a base di verdure, pesce e formaggi freschi.

Visita il sito: borgoluce.it/ e visita l'e-commerce: borgoluce.shop/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CWYm8nftac4/

FOCUS

ALTO PIEMONTE. Una nuova Doc per valorizzare il territorio

a cura di Gianluca Atzeni

Accelera il percorso di rinnovamento per l'Alto Piemonte, distretto vitivinicolo ai piedi del Monte Rosa da oltre 530 ettari rivendicati e 2 milioni di bottiglie suddivise in 10 Doc. Per i 140 soci riuniti nel Consorzio di tutela Nebbioli Alto Piemonte, che hanno appena chiuso una vendemmia di alta qualità ma con -30% a volume, ci sarà presto la possibilità di contare su una aggregazione di Doc e sulla nascita di un marchio territoriale più forte, con vantaggi per tutela, comunicazione e promozione.

IL NUOVO DISCIPLINARE. Al posto delle attuali Doc Colline Novaresi e Doc Coste della Sesia, che assieme valgono circa il 60% dei volumi medi annui, nascerà infatti la Doc Alto Piemonte, realizzando così un'idea dei precedenti cda. Cambio in vista anche per la Doc Valli Ossolane che sarà ottenuta da un solo vitigno (oggi sono ammessi Nebbiolo, Croatina o Merlot). Non cambiano, invece, i disciplinari di altre denominazioni come Ghemme, Gattinara o Fara. Spazio anche a due nuove tipologie (Passito e Metodo classico) che, seppure con volumi molto contenuti, sono un completamento di gamma. La prima è una produzione tradizionale, la seconda è una scommessa enologica, soprattutto con base Nebbiolo.

I VITIGNI AUTOCTONI. Maglie più strette anche dal punto di vista dell'ampelografia. I vigneti ammessi alla nuova Doc Alto Piemonte saran-



no sei (Erbaluce per i bianchi e Nebbiolo, Vespolina, Croatina, Barbera e Uva Rara per i rossi) con una percentuale minima dell'85%. Esclusi i vitigni internazionali e i vitigni non di territorio. **La bozza delle nuove regole produttive (approvata a maggio scorso dall'assemblea dei soci) è in fase di definizione in queste settimane.** Il Consorzio conta di far partire l'iter ufficiale di modifica tra dicembre e gennaio, fino all'auspicato ok dell'Unione europea.

I VANTAGGI. "Sarà una Doc di territorio, collegata alle quattro province storiche, che ci consentirà di tutelare il nome, a partire da una corretta delimitazione dei suoi confini, in modo che non ci sia confusione per il consumatore" dichiara **Andrea Fontana**, presidente del Consorzio dal novembre 2019. L'obiettivo è delimitare il distretto alle province di Novara, Vercelli, Verbano-Cusio Ossola e Biella, tracciando una distinzione col confinante Canavese, a ovest di Biella. "Vogliamo dare ai vini il nome del Consorzio per avere più tutele. Anche la

Il consorzio in cifre

- 140** soci
- 530** ettari rivendicati
- 27.918 q.** produzione uve
- 2 milioni** bottiglie
- oltre 50%** export

fonte: Consorzio Nebbioli Alto Piemonte - dati 2020

comunicazione" aggiunge "ne beneficerà e questo lo dobbiamo a una maggiore consapevolezza dei produttori". In questo senso, l'evento collettivo Taste Alto Piemonte, che nel 2022 si terrà di nuovo a marzo al Castello di Novara in una formula più "pop", è servito da collante.

IL MERCATO. Guardando al mercato (che l'effetto Covid ha sbilanciato verso l'estero, portando la quota dal 50% al 60%), al 31 ottobre scorso ammontano a 1,7 milioni le fascette consegnate da Agroqualità, organismo di certificazione. "Contiamo di chiudere l'anno ai livelli di imbottigliamento del 2019" stima Fontana, dopo il -6% del 2020 su un 2019 che fece 2,15 mln di bottiglie.

LUNGAROTTI



RUBESCO RISERVA
VIGNA MONTICCHIO 2016
Torgiano Rosso Riserva D.O.C.G.

Tenuta di Torgiano
VISITE IN CANTINA
Viale G.Lungarotti 2, Torgiano
075 9886649 - enoteca@lungarotti.it

Tenuta di Montefalco
VISITE IN CANTINA
Loc. Turrita, Montefalco
0742 378868 - montefalco@lungarotti.it

MARCHE. Ok legge su enoturismo, in arrivo il distretto biologico. Così la Regione punta sull'agroalimentare e sul gioco di squadra



a cura di Loredana Sottile

Le Marche scommettono su turismo enogastronomico, gioco di squadra e su un futuro biologico.

L'ENOTURISMO. È stata approvata all'unanimità dal Consiglio regionale la legge sull'enoturismo che, recependo la norma nazionale (205 del 27 dicembre 2017), disciplina l'attività di accoglienza in cantina e fornisce nuovi strumenti per sfruttare a meglio questa importante leva territoriale. Ad oggi le regioni che lo hanno già fatto sono Abruzzo, Toscana, Puglia e Lombardia. **Con fondi per 3,5 milioni di euro**, il nuovo strumento per il vino marchigiano prevede attività formativa in favore dell'offerta, ma anche semplificazione. E tra gli obiettivi, annunciati dall'assessore all'Agricoltura **Mirco Carloni**, c'è anche la **creazione dei cosiddetti "Cammini del vino" per la promozione di percorsi dedicati ai singoli vitigni**: dal Verdicchio dei Castelli di Jesi a quello di Matelica, passando per il Bianchello del Metauro. Le Marche contano, infatti, 20 denominazioni e l'obiettivo della legge regionale è creare una forte identità tra territorio e prodotto agricolo, considerando che proprio questo frazionamento ha indebolito, secondo Carloni, lo sforzo di arrivare a un marketing identitario e unitario. "Le Marche" ha sottolineato l'Assessore "vantano un settore vitivinicolo estremamente vivace e fortemente rappresentativo dei luoghi di produzione. Adesso bisogna portare questi stessi luoghi a diventare anche luoghi di accoglienza e comunicazione. L'attività enoturistica può e deve attivare un circolo promozionale virtuoso, in grado di amplificare le caratteristiche di eccellenza dei vini legandole alla cultura, alla tradizione e alla storia degli areali produttivi".

I DISTRETTI. Programma condiviso dal direttore di Food Brand Marche **Alberto Mazzoni**, l'associazione produttori dell'agroalimentare regionale, nata nel 2017 per valorizzare e promuovere in maniera integrata l'enogastronomia, il turismo e la cultura del territorio. In quest'ottica, si punta a creare i distretti del cibo che, dal tartufo (per cui è stato appena creato il portale marcheterraditartufi.com) al grano duro, abbracciano tutto l'agroalimentare marchigiano, destagionalizzando il turismo e diventando una vera opportunità soprattutto per le aree interne, grazie anche alla creazione dell'app Percorsi del gusto. Ma non è finita. Tra poche settimane vedrà la luce anche il **Distretto del biologico più grande d'Italia con 2100 imprese aderenti, 100 milioni di fatturato, e 71 mila ettari.**

In questo modo, la regione dei pluralismi per eccellenza (a partire dal nome) punta a parlare la stessa lingua e a proporsi come place to be. "Ognuno con la propria identità, uniti si vince" è lo slogan di Mazzoni, che ha già centrato l'obiettivo con il comparto più virtuoso della Regione - il vino - e che adesso vuole riproporre lo stesso modello con il food: "L'idea, già sperimentata con il vino, di fare squadra per portare a fattore comune gli aspetti positivi della nostra regione è stata pienamente condivisa dalle grandi compagini, che faranno da traino ai produttori più piccoli. Oggi abbiamo la consapevolezza di poterci muovere con successo sui mercati globali grazie a un settore, quello dell'agricoltura, che da noi rappresenta la metà dell'intera superficie regionale e dove il Pil agroalimentare vale il 14% sul totale, con una crescita del biologico più repentina di quella già notevole del Paese".

Food Brand Marche

Nata nel 2017 e costituita inizialmente da sette compagini, è tra le prime coesioni regionali italiane ad aggregare sotto un marchio ombrello il mondo dell'agroalimentare dal latte alla carne, dalla pasta al vino, dall'olio ai prodotti bio con circa 3.000 imprese agricole coinvolte per un fatturato aggregato di 750 milioni di euro rappresentando oltre la metà del Pil wine&food della regione. Oggi sono 32 i prodotti certificati della regione. Nel 2022 Food Brand Marche presenterà domanda a livello europeo (Reg. 1144) per poter promuovere i prodotti marchigiani certificati nei Paesi extra Ue.



MÜLLER THURGAU TRENTO 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



CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP e DOCG

www.consorziotutelaprimativo.com

LE BREVI

AGRITURISMO. Sette aziende su dieci parlano di ripresa. Forte aumento per il 42% del campione

La pandemia ha cambiato il tipo di turista e il modo di vivere le vacanze in campagna. Il messaggio arriva da AgrieTour, salone internazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura funzionale, online dal 16 al 17 novembre, ma che Arezzo Fiere e congressi vuole riportare in presenza nel 2022. Il post-Covid dell'agriturismo, secondo il quinto report di Rete rurale nazionale e Ismea, ha significato la ripresa per il 70% delle aziende "ma il dato più importante è che **il 42% dichiara un forte aumento di domanda rispetto anche al pre-pandemia**".

Tra i servizi, si è consolidato il ruolo della vendita diretta: 52% delle aziende e con 37% che ha predisposto nuovi servizi. Alloggio e ristorazione restano punti di forza, ma si stagionalizza la domanda (a settembre e ottobre record di presenze). Sul 2022, oltre 70% delle imprese prevede un mercato stabile o in crescita. Consolidata anche la domanda di clienti di prossimità: oltre il 70% dichiara di aver fidelizzato in occasione della pandemia. Al consolidamento della domanda interna si alterna il ritorno degli ospiti europei, sempre più con famiglie e bambini (+47%) e coppie (+43%), con durata dei soggiorni in crescita.

Il 31,3% della domanda arriva dalla stessa regione di provenienza, il 49,2% da altre regioni. Il 18,9% è europeo.

CITTÀ DEL VINO. Si chiude l'era Zambon: durante la Convention d'autunno si elegge il nuovo presidente

Città del Vino si prepara ad eleggere la nuova guida, dopo sei anni di presidenza Zambon. Sindaci, assessori e amministratori dei 460 comuni enoturistici d'Italia si riuniranno dal 19 al 21 novembre per la Convention d'autunno.

Durante la presidenza di Floriano Zambon, l'Associazione ha vissuto un importante rilancio, facendo sentire la sua voce sui tavoli istituzionali, contribuendo alla stesura della legge nazionale sull'enoturismo e tenendo a battesimo il riconoscimento delle colline Patrimonio Unesco di Conegliano e Valdobbiadene. Il Presidente uscente ha inaugurato anche il nuovo progetto di cultura enoturistica della "Città Italiana del Vino": nel 2021 è stata proprio Barolo, ma tra un mese il testimone passerà a Duino Aurisina (Trieste).

Durante l'Assemblea sarà ufficialmente annunciata anche la nomina del nuovo presidente degli ambasciatori delle Città del Vino, una figura che guiderà una rete di personalità che si sono distinte negli anni con un costante impegno verso i territori enoturistici o nei rispettivi ambiti professionali: sono 154 gli Ambasciatori (ex sindaci, ex assessori, amministratori) e altri 60 gli Ambasciatori "emeriti", provenienti dal mondo della scienza, della cultura, dell'arte e dello sport.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2022



Barolo Ravera '17
BROCCARDO

A Monforte d'Alba troviamo l'azienda Broccardo, una cantina a conduzione familiare gestita oggi da Filippo, Laura e Federica Broccardo. L'azienda copre circa 13 ettari vitati che si estendono tra i comuni di Monforte d'Alba, Barolo e Novello. Con Marco Sabellico assaggiamo il Barolo Ravera '17. Dal colore rubino cupo, al naso è intenso, ricco di frutti rossi maturi di lampone, ribes e mirtillo, di erbe aromatiche, note balsamiche, con note delicatamente speziate e floreali. In bocca è pieno, ricco, astringente, con tannini maturi e vellutati, ricco di frutti rossi, chiude su un finale ricco di spezie, erbe aromatiche e note balsamiche. Ottimo da abbinare a stufati, formaggi erborinati e di buona stagionatura.

Visita il sito:
broccardo.it/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CWLvB0uN507/

MONTALCINO. In 10 mesi +52% di bottiglie immesse sul mercato, con ottobre da record. Al via 11 giorni di Benvenuto Brunello

Nuovo sprint per le vendite di Brunello di Montalcino a ottobre. Alla vigilia della 30esima edizione di Benvenuto Brunello (19-29 novembre), il fuoriclasse dei vini toscani si presenta con un record assoluto di contrassegni di Stato consegnati dal Consorzio per le bottiglie pronte a essere immesse sul mercato: secondo l'ente certificatore Valoritalia, sono 1,5 milioni le fascette distribuite nel mese, +106% sul pari periodo del 2020. **Si tratta della miglior performance mensile dal 2008**, che proietta a un equivalente di 8,5 milioni le bottiglie immesse sul mercato nei primi 10 mesi di quest'anno (in larghissima maggioranza dell'annata 2016 e della Riserva 2015)



La crescita del Brunello nei primi 10 mesi di quest'anno è ora quadrupla rispetto al pur notevole incremento medio di tutte le denominazioni toscane sul periodo (+13,3%). In doppia cifra anche il risultato nei dieci mesi del Rosso di Montalcino (+14%), protagonista anch'esso di un ottobre da ricordare (+61% sul 2020). Inoltre, 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'a-

nalisi del Consorzio, la netta contrazione delle giacenze dell'imbottigliato in cantina, con un -25% rispetto a 12 mesi fa. Buone notizie, infine, dal prezzo dello sfuso, segnalato in crescita (900-1050 euro/hl) di oltre il 15% sul pari periodo dello scorso anno.

“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” è il commento del presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, **Fabrizio Bindocci** “Ora ci aspettano 11 giorni importanti, in cui oltre alla stampa nazionale ed estera si alterneranno tutti i nostri stakeholder: dai Master of wine ai sommelier dell'alta ristorazione, dai blogger agli operatori professionali dell'horeca, fino ai winelover”.

FREISA D'ASTI. Ok in Gazzetta ufficiale a un disciplinare più moderno

L'annunciata modifica del disciplinare Freisa d'Asti Doc (circa 200 ettari) diventa realtà operativa con la pubblicazione in Gazzetta ufficiale. I cambiamenti saranno operativi già dalla vendemmia 2021.

Diverse le novità: **cambia la base ampelografica, riducendo al 90% l'uva Freisa** e portando al 10% i vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione regionale piemontese. La tipologia Superiore dovrà essere invecchiata fino al primo novembre dell'anno successivo alla raccolta, con almeno 6 mesi in legno. Si abbassa l'acidità totale minima (da 4,5 g/l a 5,5 g/l) tranne per lo spumante; **i produttori potranno indicare in etichetta, oltre alla denominazione, l'unità geografica aggiuntiva più ampia del territorio di produzione Piemonte**. Il titolo alcolometrico naturale delle uve aumenta e passa a 11,00% per le versioni base e a 12,00% nel Superiore, ma anche l'estratto non riduttore (a 21,0 g/l base e 23,0 g/l Superiore).

Novità, infine, per il confezionamento, che consente, a eccezione del Superiore, di utilizzare altri materiali idonei al contatto con gli alimenti, esclusa la plastica. Un'apertura che cerca di individuare, assieme al vetro, altre soluzioni potenzialmente ispiratrici di nuovi consumi.

COLLI BERICI. Produzione 2021 a -20%. Attesi vini Dop di ottima qualità

Produzione in calo ma ottima maturazione per le uve. È in sintesi il bilancio della vendemmia 2021 per il Consorzio di tutela vini Colli Berici e Vicenza. Il direttore **Giovanni Ponchia** non ha dubbi e parla di buona annata che “*darà grandi soddisfazioni anche nel lungo periodo*”. La grandine e la siccità hanno determinato più delle gelate di aprile un calo dei volumi del 20% sul 2020 per le 26 aziende associate. Mentre le analisi sul tenore zuccherino, acidico e sui precursori aromatici consentiranno di avere vini, sia bianchi (Pinot grigio, Sauvignon, Garganega, Pinot bianco, Chardonnay) sia rossi (Merlot, Tai rosso, Cabernet Franc, Pinot nero, Cabernet Sauvignon), “*di grande intensità aromatica, equilibrio e potenziale di invecchiamento*”.



Sul mercato, il Consorzio prevede che il calo produttivo e l'aumento generalizzato dei costi delle materie prime, comporterà inevitabilmente un aumento dei prezzi dei vini per poter garantire ai viticoltori il reddito necessario al sostentamento delle aziende agricole.

CANTINA Valpantena

la nostra terra,
la nostra storia

dal 1958... Cantina Valpantena



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>



O-I SOMMELIER

L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE

INNOVATIVO
DESIGN MINIMALISTA

ELEGANTE CONTINUITÀ
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

LE BREVI

NEUROMARKETING

Il ruolo dei neuroni specchio e le relazioni di vendita



Il momento dell'accoglienza in cantina o in uno show room è fondamentale. In pochi secondi si gioca la capacità di co-costruire un'esperienza positiva e soddisfacente. In questo processo un ruolo importante è attribuito alla dimensione non verbale della relazione. Oggi le neuroscienze possono offrire una migliore conoscenza della forza e dell'importanza di questo processo. Faccio riferimento agli studi sui Neuroni Specchio svolto da un gruppo di neuroscienziati guidati da Giacomo Rizzolatti. Stiamo parlando di una popolazione di neuroni visuo-motori individuati nei primati, in alcuni uccelli e nell'uomo, la cui attivazione avviene sia durante l'esecuzione di azioni, sia durante l'osservazione delle stesse azioni compiute da altri.

Grazie a questo meccanismo **gli esseri umani hanno una sorprendente capacità di cogliere intuitivamente gli stati mentali di altri individui e ad imitarne la loro azione.** Il principio di base di questo modello è che l'osservazione di un'azione in un altro individuo innesca direttamente l'attivazione di substrati neurali corrispondenti nell'osservatore attraverso i quali l'azione può essere compresa. I neuroni specchio permetterebbero di spiegare fisiologicamente la capacità di entrare in relazione con gli altri. Questi si attivano non solo quando compiamo un determinato comportamento, ma anche quando osserviamo gli altri compierlo. Si tratta di un vero e proprio fenomeno di **"rispecchiamento neuronale"** del comportamento dell'osservato, come se, in altre parole, il primo stesse compiendo le azioni effettuate dal secondo. L'uomo pertanto ripercorrerebbe nella sua mente l'azione che ha visto, cioè la imiterebbe e ne comprenderebbe pure il significato. Ciò vale anche per le reazioni emotive. Gli esperimenti di neuroimaging mostrano che vengono attivati circuiti comuni quando si osservano sensazioni o emozioni provate da altri e quando si provano le medesime sensazioni ed emozioni. Ciò suggerisce chiaramente che vedere qualcun altro provare disgusto o dolore innesca in noi molto di più di un'interpretazione puramente teorica e disincarnata degli stati mentali di altri.

I neuroni specchio sono stati individuati nella zona motoria del cervello e sono strettamente collegati con il riconoscimento facciale. L'osservazione dell'espressione facciale evoca una rappresentazione motoria facciale simile nell'osservatore. Questa rappresentazione motoria e le sue conseguenze somato-sensoriali associate potrebbero essere sufficienti per comprendere il significato dell'espressione facciale dell'altro. Quindi, state attenti a ciò che dite perché se non si è convinti questo messaggio passa più di quanto si possa immaginare.

– Vincenzo Russo, Coordinatore Centro di Ricerca Neuromarketing Behavior and Brain Lab Iulm

TOSCANA. Il Distretto rurale del Chianti sceglie Luigi Cappellini

Luigi Cappellini (proprietario dell'azienda Castello di Verrazzano) è stato nominato presidente dell'associazione del Distretto rurale del Chianti. Lo ha deciso l'assemblea lo scorso 12 novembre. Succede a Tommaso Marrocchesi Marzi (azienda Bibbiano, a Castellina in Chianti). **Confermato alla vicepresidenza Paolo Sottani, primo cittadino di Greve in Chianti.**

Nato nel 2017, nell'area che corrisponde alla zona di produzione del Chianti Classico, il Distretto comprende i Comuni, il Consorzio olio Dop Chianti Classico e la Fondazione per la tutela del territorio del Chianti Classico, e punta a favorire l'integrazione economica e sociale, culturale e turistica. Il Distretto vuole essere il punto di riferimento del territorio per le politiche di sviluppo, in grado di intercettare risorse, sia interne che esterne, e realizzare un progetto economico territoriale pluriennale con particolare attenzione ai temi di natura ambientale, urbanistica e paesaggistica.

VENETO. Nuovo direttore per il Prosecco Docg. Dal Crea-Ve arriva Diego Tomasi

Profonda conoscenza della Docg Prosecco superiore e competenza scientifica saranno i due punti di forza del nuovo direttore del Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore. *"Abbiamo dedicato i primi mesi del mandato alla ricerca di una figura che potesse ricoprire questo importante incarico"*, ha annunciato la presidente Elvira Bortolomiol.

Tomasi è un ricercatore del Crea-Ve che studia da oltre un ventennio il terroir della Docg. Il suo lavoro è stato insignito di recente della menzione speciale in ambito Oiv, per l'ultima opera pubblicata sull'origine della qualità delle bollicine trevigiane. *"Clima, suoli, qualità delle nostre uve, tradizione, impegno umano, paesaggio, sono alcuni degli elementi che andranno sempre più studiati e valorizzati per portare su un piano ancora più alto il consenso internazionale del nostro Conegliano Valdobbiadene"*, ha detto Tomasi, che dovrebbe lasciare il Crea e che si è detto pronto a impegnarsi (affiancato da uno staff di 13 persone) e a mettere a disposizione la propria esperienza scientifica **"in particolare per affrontare le tematiche derivanti dal cambiamento climatico"**, dalle sfide green fino alla valorizzazione della tipologia Rive. Tra i compiti del neodirettore, anche l'elaborazione di strategie di monitoraggio, accoglienza e valorizzazione del paesaggio Unesco nei 15 Comuni della Docg.



SICILIA. Dalla logistica all'imballaggio, ecco tutti gli ostacoli insormontabili in vigna: Tasca d'Almerita presenta il bilancio di in-sostenibilità

Nel fare agricoltura sostenibile alcuni ostacoli sono per ora insormontabili. Lo sa bene la cantina Tasca d'Almerita che 12 anni fa ha intrapreso il percorso sostenibile in viticoltura e che in questo 2021 ha deciso di presentare un bilancio di in-sostenibilità, **elencando alcune pratiche e attività per le quali, per ora, non ci sono soluzioni alternative tecniche o economiche**. Tasca d'Almerita, 470 ettari di vigneto, consuma annualmente circa 100.000 litri di gasolio agricolo, con un'emissione diretta di circa 259 tonnellate di Co2 eq./anno, corrispondenti al 40% delle emissioni dirette aziendali. L'azienda guidata da Alberto Tasca, promotrice del programma *Sustain* per l'agricoltura siciliana, ha testato l'uso di carburanti alternativi ma i dati delle emissioni sono risultati "comparabili o superiori al gasolio agricolo". L'unica alternativa potrebbero essere i motori a idrogeno che, però, sono ancora in fase sperimentale. Altro aspetto ha riguardato i legacci in plastica nei vigneti, che sono soggetti a rotture e degradazione. In un vigneto di 30 anni, in media, si perdono nel suolo circa 53 kg per ettaro di plastica. Quantità definite irrisorie ma che l'azienda ha provato ridurre, usando le-



gacci alternativi come canapa e carta vergine (Fsc). *"Purtroppo il costo e la limitata durata dei legacci biodegradabili fanno aumentare i costi della legatura da 8 a 19 volte rispetto alla plastica: soluzione dunque insostenibile economicamente"*, si legge nel rapporto. **C'è anche un'insostenibilità logistica**, se si pensa che i produttori siciliani hanno alti valori di emissione di Co2 (indiretta) per il trasporto delle bottiglie, perché le principali vetrerie sono concentrate nel Centro e nel Nord Italia. Per questo sarebbe opportuno fare fronte comune per aprire stabilimenti nell'isola.

E resta insostenibile, infine, il fatto che i materiali di confezionamento e imballaggi per il vino (capsule per sigillare le bottiglie, film estensibili in polietilene per le pedane in legno, film termoretraibili in polipropilene o Pvc per avvolgere le casse di vino) siano largamente prodotti ancora con uso di fonti energetiche non rinnovabili. L'azienda Tasca d'Almerita usa oggi circa 4.600 kg di materiali plastici per confezionare i vini e *"malgrado le ricerche tecniche e commerciali svolte non è si è ancora in grado di trovare valide alternative per ridurre questi componenti della produzione"*. - G.A.

A Pantelleria la prima cantina con impianto fotovoltaico



Pantelleria inaugura il più grande impianto fotovoltaico privato a energia rinnovabile. Lo fa grazie a **Cantine Pellegrino che detiene ora l'unico impianto al servizio di un'attività produttiva sull'isola**, dove è presente dal 1992. Con una potenza complessiva di 86,40 kWp (kilowatt picco), per-

mette all'azienda di autoprodurre una quota di energia da fonti rinnovabili da renderla quasi auto-sufficiente.

L'azienda prosegue, con Pantelleria, un percorso che l'ha portata ad adottare soluzioni sostenibili anche negli altri siti di Marsala e Cardilla. Già dal 2010, Pellegrino ha installato nella sua sede storica a Marsala un impianto di circa 250 kw. "Siamo la prima cantina sull'isola ad essere dotata di un impianto fotovoltaico, ma ci auguriamo che anche altri possano seguire la nostra iniziativa", ha affermato **Benedetto Renda**, presidente della Pellegrino e del Consorzio vini Pantelleria Doc. La cantina risparmierà energia elettrica per 105MWh annui e stima circa 49.600 kg di emissioni di Co2 in meno nell'ambiente.

SHOP ON RINASCENTE.IT

RINASCENTE
WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON @ f

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

BILANCI 1. Salgono i ricavi di Masi Agricola. In 9 mesi +27,7% a 45,5 mln di euro

Significativa crescita dei ricavi per Masi Agricola nel periodo gennaio-settembre 2021. La società presieduta da Sandro Boscaini (nella foto con l'ad Federico Giroto) ha registrato un fatturato di 45,5 milioni di euro, rispetto ai 35,6 mln del 2020 (circa +28%). **A livello geografico, cresce l'Italia (oltre 47%), mentre gli altri Paesi europei aumentano del 18%, penalizzati dal canale duty free e travel retail.** Le Americhe aumentano del 20% e il resto del Mondo è più che raddoppiato, apportando quasi 1,2 milioni di euro all'incremento complessivo.

Migliora l'Ebitda, a 8 mln di euro contro 3.36 mln dei primi nove mesi 2020 (ora salito al 17,7% del fatturato, dal 9,4%). La performance del margine lordo è migliore anche rispetto al corrispondente pe-



riodo 2019, per 524mila euro in valore assoluto, principalmente per una riduzione dei costi per servizi in misura superiore all'incremento del costo del venduto. Migliora l'indebitamento finanziario netto che passa da 6,44 a 4,1 milioni di euro.

Guardando, infine, all'apertura del quarto trimestre 2021, a ottobre sia Masi sia Canel, fa sapere il Gruppo quotato all'Aim di Borsa Italiana, hanno conseguito ricavi superiori sia al 2020 sia al 2019. *"Continua peraltro una componente positiva, la cui dimensione e durata risultano difficilmente stimabili, derivante dall'elevata propensione dei mercati, soprattutto quelli oltreoceano, ad anticipare gli ordini di acquisto"* fa notare la società *"per fronteggiare le accentuate difficoltà dei trasporti internazionali"*. - G.A.

BILANCI 2. Ricavi a +10% per Cantina di Soave. Distribuiti ai soci 53,2 mln di euro

Approvato dall'assemblea dei soci della Cantina di Soave il bilancio d'esercizio 2020/2021. Il Gruppo chiude l'esercizio ad agosto 2021 con **un fatturato consolidato di oltre 133 milioni di euro**, in au-



mento del 10% in valore e del 19% in volume, nonostante il protrarsi degli effetti negativi della crisi economica determinata dalla pandemia da Covid-19. Per gli oltre 2mila soci viticoltori la liquidazione è salita a 53,2 milioni di euro, con una redditività media per ettaro di 8.500 euro. Nel dettaglio, il 57% dei ricavi sono determinati per il 57% dal mercato domestico e per il 43% da quello estero. Il prodotto confezionato e quello sfuso valgono rispettivamente il 51% e il 49%. Il vino imbottigliato cresce del 3% in volume e del 5% in valore. I prezzi medi risultano in aumento sia per i prodotti a marchio sia per le private label, fa sapere la società guidata da **Roberto Sorio** (presidente) e da **Wolfgang Reifer** (direttore generale). Guardando alla capitalizzazione aziendale, il patrimonio netto aumenta e supera i 72 milioni di euro, a fronte di un flusso di cassa operativo di 8,2 milioni di euro e un utile di esercizio di oltre 530mila euro. *"Dal punto di vista strategico, per l'immediato futuro"* ha reso noto Reifer *"stiamo lavorando sul posizionamento dei nostri marchi su tutti i canali; ci sarà una rivisitazione dei nostri brand principali, nell'ottica di dare maggiore risalto alle denominazioni e, quindi, alle cantine del Gruppo in cui i vini vengono prodotti"*. - G.A.

FRESCOBALDI. Quattro 'top brand' avranno un ufficio di rappresentanza a Bordeaux

Dal primo trimestre 2022, le tenute Masetto, Ornellaia, Tenuta Luce e CastelGiocondo avranno un proprio ufficio di rappresen-



ta a Bordeaux. L'obiettivo, come ha spiegato l'amministratore delegato del gruppo Frescobaldi, Giovanni Geddes da Filicaja (foto), è **rafforzare la posizione del brand sviluppando una collaborazione "sempre più profonda e integrata con i négociants, lavorando non più a distanza ma a stretto contatto con i nostri partner"**.

Dal 2009 Masetto è distribuito attraverso la Place de Bordeaux, seguito nel 2015 da Ornellaia, nel 2019 da Tenuta Luce e nel 2021 da CastelGiocondo Brunello. Sarà Patrick Lachapè le direttore dell'ufficio di rappresentanza, che tornerà così in Francia dopo 16 anni in Asia. Affiancherà i direttori commerciali delle quattro tenute, che resteranno gestite singolarmente.

PREMI. Il settimanale Tre Bicchieri sul podio dell'Eit food italian journalism award 2021

Riconoscimento giornalistico per il settimanale Tre Bicchieri del Gambero Rosso nell'ambito della (buona) comunicazione del cibo dal punto di vista dell'innovazione tecnologica e della sostenibilità ambientale. L'articolo, firmato da Gianluca Atzeni dal titolo *"L'Ue cambia idea sulle biotecnologie. Per il vino è davvero una nuova opportunità?"* (pubblicato il 6 maggio 2021) **si è classificato al secondo posto alle finali della seconda edizione di Eit Food italian journalism award on food innovation and sustainability, promosso dall'Istituto europeo per la tecnologia e l'innovazione.** Al primo posto Federico Turrisi con l'articolo *"Quanta Co2 emette un prodotto alimentare? Ecco perché l'etichetta climatica non sarebbe una cattiva idea"*, pubblicato sulla testata online "Ohga!".

La giuria di esperti era composta anche quest'anno da professionisti e personalità del settore: da Alfonso Pecoraro Scanio (presidente della Fondazione Univerde) a Roberto Zalambani (presidente Unaga), da Sonia Massari (direttrice di Future food academy) a Duccio Caccioni (direttore scientifico, Fondazione Fico) e Lorena Savani (programme innovation manager per Eit food Clc south). La cerimonia si è tenuta al Castello dei Principi Capano di Pollica (Salerno), comunità emblematica Unesco della Dieta mediterranea, di cui il 16 novembre è stato festeggiato l'11esimo anniversario come Patrimonio immateriale dell'Umanità. Da giugno, il Castello sarà anche sede del Paideia Campus, un living lab sperimentale a cura del Future food institute, per accelerare la transizione verso la rigenerazione ecologica integrale.

APPUNTAMENTI. Gli open day in Enoteca Rinascente con gli esperti di vino del Gambero Rosso

Scegliere una buona bottiglia di vino non è sempre facile. Per questo arrivano in soccorso i professionisti del Gambero Rosso, che nelle enoteche Rinascente di Roma e Milano organizzeranno un open day dedicato. **L'appuntamento sarà l'11 dicembre** dalle ore 11.00 alle ore 20.00 alla Rinascente di Milano in Piazza Duomo e in quella di Roma in via del Tritone.

A Milano, eletto Miglior Department Store al Mondo nel 2016 da Intercontinental Group of Department Stores, ci si ritroverà al settimo piano in un luogo d'eccezione che da sempre rappresenta un punto di riferimento per gli amanti del lusso del capoluogo meneghino. Nella location romana, invece, situata in pieno centro storico ed inaugurata il 12 ottobre 2017, l'appuntamento è al sesto piano dello store. Gli open day si svolgeranno sotto le prime luci del periodo natalizio e rappresenteranno un'opportunità da non perdere per chi nel vino e nel design ricerca la massima qualità.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2022



Trentino Pinot Nero Sup. Brusafer '18
CAVIT

Nel cuore del Trentino, a Ravina di Trento troviamo Cavit: un consorzio di secondo grado, ovvero un consorzio di cooperative, che riunisce undici cantine sociali, collegate a loro volta ad oltre 5.250 viticoltori distribuiti su tutto il territorio. Con Marco Sabellico assaggiamo il Trentino Pinot Nero Sup. Brusafer '18. Dal colore rubino scarico, ma intenso, al naso è elegante e fine, ricco di piccoli frutti rossi di ribes nero e fragolina selvatica con note di erbe di montagna. Al palato è fresco, con tannini fini e levigati, ricco di frutti rossi di lampone e mirtillo, note di erbe aromatiche e una leggera nota balsamica sul finale. Ottimo da abbinare a primi piatti con sughi di carne, formaggi di media stagionatura, carni bianche, maiale e selvaggina.

Visita il sito: www.cavit.it/ e visita l'e-commerce: shoponline.cavit.it/

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

OBITUARY. Il mondo del vino piange la scomparsa di Roberto Felluga

a cura di Gianni Ottogalli

La prematura scomparsa di **Roberto Felluga** ha destato incredulità e sconforto in tutto il comparto vitivinicolo del Friuli-Venezia Giulia. Storico vignaiolo del Collio goriziano era alla guida da oltre un quarto di secolo di due prestigiose cantine: Marco Felluga e Russiz Superiore.

Con passione e competenza ha contribuito al loro successo nel panorama enologico internazionale consolidando il Collio a un ruolo di primo piano. Uomo di grande stile ed eleganza nei toni e nei modi, da attento padre e imprenditore, **da tempo ha affidato la guida delle aziende alla figlia Ilaria sicuro del sostegno del nonno Marco che ancora oggi, a 94 anni, è punto di riferimento della famiglia.** Non si contano i prestigiosi riconoscimenti che gli sono stati attribuiti tra i quali spiccano i Tre Bicchieri conquistati per ben 18 volte: i primi in ordine di tempo con il Collio Rosso Riserva degli Orzoni 1993 e gli ultimi con il Collio Sauvignon 2017 ad onorare il successo del suo progetto di valorizzazione dei vini bianchi da invecchiamento. Lascia nel dolore la cara moglie Elena, la figlia Ilaria, il padre Marco e le sorelle Patrizia e Alessandra, anch'esse impegnate nel settore vitivinicolo.



supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Gianni Ottogalli, Vincenzo Russo,

Marco Sabellico, Annalisa Zordan

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

pikisuperstar/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 19 NOVEMBRE

❖ **FORUM INTERNAZIONALE AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE**

Roma
Villa Miani
coldiretti.it

FINO ALL'11 DICEMBRE

❖ **GUSTO DI-VINO**

Siena
presso "Siena experience italian hub"
via Massetana Romana 58/B
sieitalianhub.com

19 NOVEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**

Merotto
Valdobbiadene Extra Dry
Castè
Sui canali social
del Gambero Rosso

19 NOVEMBRE

❖ **BENVENUTO BRUNELLO**

Montalcino (Siena)
Complesso monumentale
Sant'Agostino
fino al 28 novembre
consorzio
brunellodimontalcino.it/

19 NOVEMBRE

❖ **CONVENTION CITTÀ DEL VINO**

Barolo (Cuneo)
fino al 21 novembre
cittadelvino.it

19 NOVEMBRE

❖ **BIG DATA E TURISMO 2.0**

Como
Teatro Sociale
Sala Bianca
youtube.com/user/
ComuneComo

20 NOVEMBRE

❖ **IN VINO CIVITAS**

Salerno
presso Stazione marittima
fino al 21 novembre
invinocivitas.it/

20 NOVEMBRE

❖ **HAPPY TRENTODOC**

Trentino (varie sedi)
fino al 19 dicembre
tastetrentino.it

21 NOVEMBRE

❖ **BACK TO THE WINE**

Faenza (Ravenna)
fino al 22 novembre
facebook.com/
backtothewine/

22 NOVEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**

Pasqua
Amarone della Valpolicella
Ris. Famiglia Pasqua '13
Sui canali social
del Gambero Rosso

22 NOVEMBRE

❖ **ASSEMBLEA NAZIONALE CIA**

Roma
Angelicum Centro Congressi
largo Angelicum 1
cia.it

22 NOVEMBRE

❖ **WORLD BULK WINE EXHIBITION**

Olanda
Amsterdam
fino al 23 novembre
worldbulkwine.com/en/

22 NOVEMBRE

❖ **OLTREPO' PAVESE FOOD&WINE**

Roma
Parco dei Principi
via Gerolamo Frescobaldi, 5
dalle 10 alle 19
pv.camcom.it/index.
phtml?Id_VMMenu=
260&daabstract=6534

24 NOVEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**

Lungarotti
Torgiano Rosso Rubesco
V. Monticchio Ris. '16
Sui canali social
del Gambero Rosso



SIRCH®

SIRCH srl
Cividale del Friuli - Udine - Italia
Via Fornalis 277/1
info@sirchwine.com

Il "Rinascimento" dello Schioppettino di Prepotto

Lo Schioppettino moderno dell'area storica di Prepotto nasce con la vendemmia 1977 quando Walter Filipputti portò delle innovazioni che, per l'epoca, furono considerate rivoluzionarie e per alcuni blasfeme: sia nella vinificazione – sul modello della Borgogna – sia per il suo affinamento in barrique. Il vino di questa storica varietà **autoctona** fu il **primo** ad essere affinato in barrique del **Friuli Venezia Giulia**. Lo Schioppettino si meritava l'onore di essere il capostipite di un nuovo stile che guardava all'eleganza, alla valorizzazione dei suoi aromi speziati, alla capacità di invecchiare e soprattutto proporsi alla ristorazione di alta gamma.

Dal 2011 gli venne dedicata la sottozona Schioppettino di Prepotto, all'interno della più ampia DOC Friuli Colli Orientali.

www.sirchwine.com



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

Le grandi cantine della Sardegna

TENUTA



MASONE MANNU

LOC. SU CANALE | s.s 199 KM 48 | MONTI (SS) | WWW.MASONEMANNU.COM | 0789 47140

Bellissima realtà gallurese che negli ultimi anni ha subito diversi passaggi di proprietà. Dall'estate 2018 la cantina è stata acquisita da Giordano Emendatori, titolare della Tenuta Biodinamica Mara che produce rossi in Romagna in regime biodinamico. Lo staff tecnico è oggi capitanato da Mattia Piludu, originario di Cagliari e già da tempo nel mondo del vino. I vini, di qualità altissima, regalano bevibilità, aderenza al territorio e ottime capacità di invecchiamento. Alla produzione bianchista capitanata dal Vermentino di Gallura si affiancano alcuni rossi di fattura impeccabile.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Vermentino di Gallura Petrizza '17

Un Vermentino dal grande corpo e pulizia. Vibrante e delizioso nelle sue note di cenni agrumati e nespola. Al palato è complesso, ha buona polpa e non manca di delicata acidità. Perfetto su sformati salati.



Vermentino di Gallura Sup. Costarenas '17

Profuma di erbe aromatiche, agrume candito e non manca un tocco di caramella d'orzo nel Costarenas '17. La bocca è sapida e profonda, da esaltare con quiche di verdure.



Zojosu '16

Il Zojosu '16 è composto da uve cannonau selezionate e raccolte manualmente. Nitide nuance di rose e ribes, per un palato balsamico ed equilibrato e una beva profonda. Abbinatelo con umido di pecora.

LA FORZA DEL TERRITORIO

10 Cene imperdibili in 10 ristoranti e trattorie d'Italia

EDIZIONE 2021

Diparte il Tour alla scoperta delle grandi produzioni locali con i vini della Cantina Albinea Canali e Maschio dei Cavalieri

LA PROSSIMA CENA DEGUSTAZIONE

MERCOLEDÌ 24 NOVEMBRE 2021 | TRATTORIA ALDINA

Via Luigi Albinelli, 40 | Modena

☎ 059 236106

ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

GAMBERO ROSSO

MASCHIO DEI CAVALIERI

GRANDI CANTINE ITALIANE. Sardegna/2

Le grandi cantine della Sardegna



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

LOC. SU BARONI | SANT'ANNA ARRESI (SU)

ORARI DI APERTURA SHOWROOM: LUNEDÌ-VENERDÌ 09:00-13:00 SABATO: 09:00-12:30

WWW.CANTINAMESA.COM | ☎ 0781 965057 | f e i CANTINAMESAWINES

Il nome Mesa – che in sardo come in spagnolo significa tavola – rappresenta in sole quattro lettere l'essenza della cantina. Nutrimento, convivio, amore materno, semplicità e profumi. Di terra sarda. Così nasce nel 2004 Cantina Mesa, come una dichiarazione d'amore per la Sardegna, un connubio di bellezza e di bontà, una celebrazione della sua generosità e della sua cultura, attraverso uno dei suoi preziosi tesori: il vino. Così si realizza il sogno del fondatore Gavino Sanna - il pubblicitario italiano più famoso e premiato - di creare qualcosa di straordinario, unico e semplice come la sua terra, per la sua terra. Situata sulle pendici di una collina disegnata dai venti e circondata dal Mediterraneo, Mesa domina la pianura di "medaus" e l'insenatura del promontorio di Porto Pino.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Carignano del Sulcis Buio Buio Ris. '17

Maturato parte in tonneaux, parte in barrique di 2°-3° passaggio per 12 mesi e in parte in acciaio, il Buio Buio '17 è un Carignano del Sulcis tipico e complesso nei profumi di macchia e frutto rosso. La bocca è cremosa e avvolgente, dal giusto nerbo che agevola la beva. Provatelo col capretto al forno o in accompagnamento a formaggi stagionati.

Carignano del Sulcis Buio '19

Il Carignano del Sulcis Buio è un classico esempio di vino mediterraneo: profuma di macchia, di alloro, pepe nero e frutti di bosco. La bocca è pimpante, agile, ravvivata da una piacevole scia sapida che trascina il sapore nel lungo finale. Intrigante in abbinamento a tonno e carni rosse alla brace.



Vermentino di Sardegna Giunco '19

Il Giunco è un vermentino in purezza vinificato esclusivamente in acciaio: la lavorazione permette alle uve di esprimere tutto il loro potenziale varietale che si manifesta in fragranti note di polpa di agrumi, frutti bianchi, refoli vagamente balsamici. Fresco e vibrante al palato, insiste anche in bocca su piacevoli sensazioni fruttate. Ottimo in accompagnamento a crostacei, paste ripiene e risotto lime e scampi.

WORLDTOUR. Vini d'Italia 2022 all'Ukraine Wine & Spirit di Kyiv



a cura di Marco Sabellico

Ukraine Wine & Spirit 2021 è una certezza. La più importante fiera di settore del Paese è ormai decollata, con oltre 500 espositori tra vino, cibo e spirits, ed è stata la cornice ideale per Gambero Rosso per presentare l'edizione 2022 di Vini d'Italia, la trentacinquesima. Qui per la prima volta trenta produttori Top premiati nella Guida hanno presentato a pubblico e professionisti le loro etichette. "L'export italiano cresce veloce in Ucraina" ci ha detto **Tony Corradini**, direttore dell'Ice di Kyiv nel corso dell'evento "Siamo il sesto Paese mondiale per volume di scambi con questo Paese, e il terzo a livello europeo, dopo Germania e Polonia. Se guardiamo poi al vino siamo leader delle importazioni, con oltre il 33% del totale, e nel 2020 abbiamo sfiorato i 50 milioni di euro, raddoppiando le cifre del 2017". Dietro di noi la Francia, con un fatturato di quasi il 50% inferiore, e poi la Georgia.

L'evento è stata anche l'occasione per premiare i ristoranti, bistrot, pizzerie e wine bar di Kyiv selezionati dalla Guida Top Italian Restaurants in the World. Qui in particolare c'è una scena enogastronomica vivacissima, fatta di tante nuove aperture di ristoranti, molti dei quali di cucina internazionale e italiana in particolare. Il **Wine Bar Italian Edition** in particolare ha ottenuto anche il premio Villa Sandi Contemporary Wine List Award. I vini di Villa Sandi - che sulla Guida 2022 ha il premio speciale "Bollicine dell'Anno" - e quelli di Borgo Conventi sono stati protagonisti con sei etichette di una speciale Masterclass tenuta da Diva Moretti Polegato con il sottoscritto e Vitalyi Kovach, notissima figura della sommelierie ucraina. "È stato bello ritrovarvi a Kiev" ci ha detto **Olga Pinevich-Todoriuk**, caporedattore della rivista Drink+, tra le più importanti del settore "Dopo i bei giorni trascorsi a Roma per la presen-

tazione della Guida 2022 è un piacere degustare ancora i grandi vini italiani e trasmettere i valori che sono alla base della scena enologica italiana".

Sold out le Masterclass dei Tre Bicchieri e quella dei Premi Speciali della Guida 2022. "Parteciparvi è stato il modo migliore per capire la filosofia che è alla base della Guida Vini, i criteri di valutazione, il vostro approccio alla degustazione" ha detto **Alina Vairaukh**, wine-communicator e organizzatrice di wine-tours venuta appositamente da Odessa (dove alcuni giorni dopo ha organizzato una degustazione dei Tre Bicchieri 2022 gentilmente offerti dai produttori presenti a Kyiv). "La cosa che sorprende della vostra Guida è che c'è grande spazio per le zone classiche, ma ogni anno troviamo tantissime novità: vini, vitigni, produttori e terroir emergenti".

Il World Tour del Gambero Rosso prosegue. Prossime Tappe Toronto e Calgary in Canada, e a seguire Miami e San Diego in Usa.

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

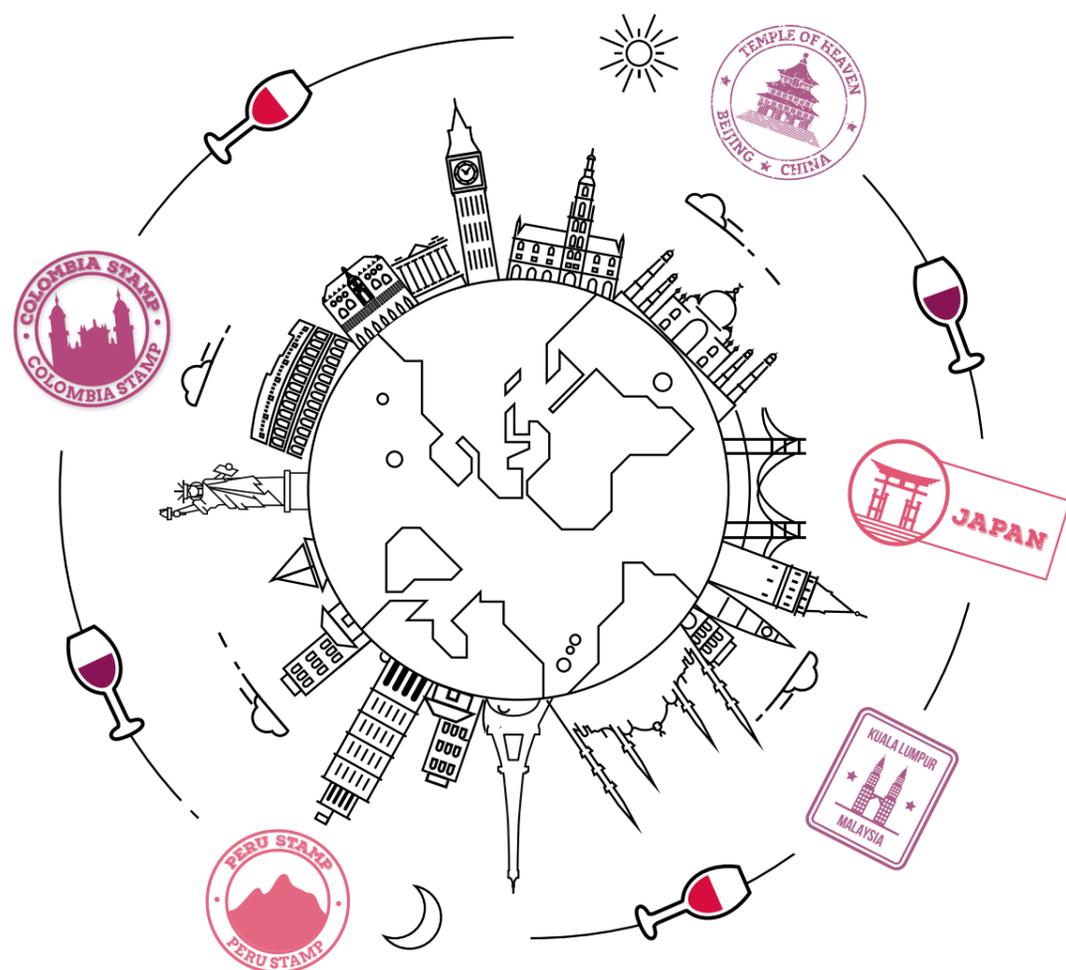
ROME - Italy	trebicchieri 2023 premiere
SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow 14
TOKYO - Japan	trebicchieri
BEIJING - China	trebicchieri
SHANGHAI - China	trebicchieri
SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 14

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION
www.gamberorossointernational.com



GAMBERO ROSSO

DAL MONDO



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

IL MIO EXPORT

Cantina Bolzano- Klaus Sparer

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

Come per la quasi totalità delle cantine altoatesine, il nostro mercato di riferimento resta l'Italia. Vediamo comunque notevole potenziale di crescita sull'export che già assorbe un quarto della nostra produzione: il 25% delle nostre bottiglie attraversa il Brennero.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Tradizionalmente, per motivi di prossimità geografica e affinità culturale, esportiamo nei Paesi europei di lingua tedesca. I nostri mercati principali sono Germania, Svizzera e Austria, senza trascurare Paesi Bassi e Paesi scandinavi. Ultimamente si stanno rivelando di un certo interesse anche Russia, Stati Uniti e Canada

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

Il trend di sviluppo del mercato estero si è confermato nonostante la pandemia abbia messo in difficoltà numerosi comparti economici, anche affini o di supporto al mondo del vino. Quindi possiamo dire con sollievo e soddisfazione che dopo il lockdown anche le esportazioni sono in crescita.

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

Pandemia o no, la strategia rimane sempre quella. Noi siamo convinti che sia molto importante presenziare i mercati. Un'attività che implementiamo tramite agenti o con il personale della cantina.

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

No. Gestisco personalmente l'export e mi avvalgo dell'aiuto di un valido collaboratore.

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

Il mercato estero è spesso foriero di soddisfazioni inattese. Ci ha piacevolmente stupito il grande successo riscosso dal nostro Riesling sul mercato danese. Questo vino, emblema della viticoltura germanica, difficilmente viene associato all'Italia. Infatti, all'interno dell'assortimento del nostro importatore siamo l'unico Riesling italiano rappresentato.



❖ Cantina di Bolzano - Bolzano - kellereibozen.com

NEL PROSSIMO NUMERO
CASCINA CASTLET

PARITÀ DI GENERE. ANGELA VELENOSI: “HO DOVUTO LOTTARE CONTRO IL PREGIUDIZIO, MA CE L’HO FATTA”

▲ a cura di Gambero Rosso



Al via la nuova rubrica, promossa dalla Fondazione Gambero Rosso, dedicata alle donne che hanno raggiunto importanti obiettivi nel proprio settore. Si inizia con la proprietaria di cantina Velenosi, che ci ha raccontato quanto sia stato difficile emergere in un settore prettamente maschile come quello vitivinicolo



È indiscusso, la pandemia ha colpito soprattutto le donne: in Italia, ad esempio, su 101mila persone che hanno perso il lavoro a dicembre 2020, la quasi totalità sono state donne. La disparità di genere riguarda anche il gender pay gap (lo squilibrio tra la remunerazione degli uomini e quella delle donne, una disparità salariale tra le più forti nell'Unione europea) e molte altre sfere della nostra società. Un'istantanea del nostro Paese che speriamo cambi presto - il 13 ottobre la Camera dei deputati ha approvato all'unanimità una proposta di legge per ridurre la disparità salariale e incentivare la presenza femminile nel mercato del lavoro - e che ci ha spinto a farci promotori del tema della "Parità di genere" mediante i progetti della **Fondazione Gambero Rosso**, creata con lo scopo di dare attenzione e risalto a tutti i temi di ordine sociale e della ricerca che il nostro Gruppo imprenditoriale segue costantemente. Intanto, inauguriamo questa nuova rubrica - che troverà spazio all'interno del settimanale Tre Bicchieri e sul sito www.gamberorosso.it - con l'intervista all'imprenditrice marchigiana Angela Velenosi, proprietaria di una delle cantine più conosciute del panorama marchigiano. Nei prossimi numeri ospiteremo Pina Amarelli Mengano e Valeria Piccini.

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

Dipende dal momento della mia vita lavorativa. Ho iniziato la mia attività nel 1984 e in quel periodo in Italia il modello dell'imprenditrice mancava quasi completamente. Avevo vent'anni e iniziavo il mio percorso in un settore declinato solo al maschile, dove le uniche donne avevano il ruolo marginale di moglie, di sorelle, di madri. Per farmi largo ho dovuto lottare contro i preconcetti, ho dovuto studiare molto e darmi delle regole ferree. I preconcetti venivano soprattutto dalla mia famiglia: lasciavo due bambini piccoli a casa per presenziare alle fiere internazionali e promuovere i miei vini. La fatica era immane, sia perché Rosso Piceno e Falerio erano denominazioni sconosciute, sia perché i miei famigliari mi criticavano. »

Il Gender Gap nel vino italiano

Oggi solo il 10% delle donne si occupa di produzione e di vigneti, mentre quasi l'80% è coinvolto in funzioni commerciali, di comunicazione e di marketing e in agriturismo-ristorazione. È quanto è emerso dall'indagine sul gender gap nel vino a cura dell'Università di Siena, le Donne del vino e dell'Unione italiana vini. Secondo lo studio, cresce, il ruolo femminile nei vertici aziendali, ma restano ancora notevoli distanze con gli uomini ed è ancora complesso il rapporto vita privata-lavoro.

La Ministra per le Pari Opportunità e la Famiglia Elena Bonetti ha incontrato le donne del food & wine

Nell'ambito delle attività e dell'impegno della Fondazione Gambero Rosso sui temi della sostenibilità e della parità di genere abbiamo organizzato un primo incontro, moderato dal presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia, con la Ministra per le Pari Opportunità e la Famiglia Elena Bonetti (foto) e con il Dipartimento per le Pari Opportunità. Obiettivo: promuovere stimoli e spunti in merito al primo Piano nazionale per la parità di genere e al Pnrr. All'incontro molte le imprenditrici presenti - da Patrizia Tanzilli di Unimerce a Diana Lenzi del Ceja il Consiglio europeo dei giovani agricoltori, da Cristina Bowerman chef di Glass Hostaria a Myrtha Zierock agricoltrice dell'azienda Foradori, da Micaela Pallini Presidente di Federvini a Tiziana Pompei di Unioncamere - che hanno condiviso le loro esperienze e le loro proposte.



Le tematiche più sentite: formazione, maternità, welfare, sicurezza. Quest'ultima può sembrare off topic ma non lo è affatto, non in un settore, quello della ristorazione, dove l'orario di uscita è quasi sempre serale. La Ministra ha presentato le due principali macro riforme su cui stanno lavorando - Family Act e Strategia nazionale per la parità di genere - illustrando come alcune iniziative siano inedite, come l'assegno unico universale rivolto a tutti, non solo ai dipendenti, il congedo obbligatorio per i neo papà o la certificazione della parità di genere per le imprese: "È uno strumento che attribuirà alle imprese una certificazione che qualifichi le politiche delle imprese nell'ottica del tema della parità di genere come uno degli elementi di investimento e sviluppo del Paese, quindi non solo uno strumento di verifica ex post ma che aiuti anche a una progettazione nell'ambito dell'impresa per sostenere lavoro e carriera femminile, con una conseguente premialità di natura fiscale", spiega la Ministra, che si è congedata con una proposta riguardante l'accompagnamento delle giovani donne: "Sarebbe utile fare, attraverso la vostra rete, un'azione di mentoring sulle giovani donne che vogliono intraprendere una carriera nel vostro settore". Ce lo appuntiamo e dal canto nostro continueremo a intervistare e coinvolgere le donne del settore. Il prossimo appuntamento con la Ministra sarà a marzo.



illustrazione di Ilenia Tiberti

» A che regole ferree fa riferimento?

Ad esempio, non rimanere troppo a lungo a cena o non farmi mai accompagnare in macchina per evitare discorsi ambigui. Lavorando col vino, l'alcool a volte diventa una scusa per comportamenti scorretti. Nonostante questo, ho dovuto lottare a lungo contro le maldicenze, che davano ad intendere che i premi me li fossi meritata io e non i miei vini. Queste umiliazioni non le ho mai tollerate.

In quale modo è riuscita a superare ostacoli e maldicenze e a raggiungere il suo attuale ruolo?

Tenacia, fiducia e passione. Ci sono riuscita perché sono stata tenace, perché ci ho messo amore e passione, perché ho studiato. Ho davvero fatto sacrifici enormi per il mio lavoro, mettendolo davanti a tutto. Grazie a questi sacrifici e alla fiducia nei miei vini ho capito il mercato e ho compreso come posizionare i miei vini.

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

Non credo nelle quote rosa, ma nel valore delle mie dipendenti. In velenosi siamo 44 dipendenti a tempo indeterminato e le donne sono più della metà. La cosa importante è che le donne sono presenti in tutti i comparti. Le ho assunte perché sono capaci, tenaci e soprattutto contribuiscono attivamente alla vita dell'azienda.

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

Il problema più grande che oggi una donna ha nel mondo del lavoro sono gli asili nido e l'aiuto per i figli, che rimangono una preoccupazione delle madri. Senza questo supporto nessuna donna potrà mai avere le stesse possibilità di un uomo. Molto spesso la parità di genere viene discussa come un concetto astratto quando, invece, le misure necessarie sono molto »



Talent never tasted better

Il lato non convenzionale, la tenacia, la ricerca continua. Valori che hanno scritto la nostra storia. Attitudini che appartengono ai talenti in cui crediamo.

Scopri Diego Rossi e la sua storia su pasqua.it


PASQUA
A FAMILY PASSION



» concrete. Il settore pubblico ha un ruolo importante nel rispondere a queste esigenze.

Quali modalità e quali formule suggerisce per sensibilizzare e rendere consapevole il mondo maschile di questo gap? Un gap che, peraltro, ha conseguenze anche sul Pil.

La mia esperienza mi ha fatto capire che sensibilizzare gli uomini non è facile. Questa non è la battaglia delle donne, questa è la nostra battaglia di cittadini e lavoratori per contribuire alla crescita di tutti. Alcuni credono ancora che l'emancipazione femminile equivalga a imitare gli uomini nei peggiori vizi. L'emancipazione vuol dire avere l'opportunità di studiare, di fare le proprie scelte, di prendere coscienza del proprio potere delle proprie capacità. Colmare questo gap serve a creare una società più giusta e ad aumentare il benessere della società stessa. Le ricadute economiche e sociali sono evidenti, e conto negli uomini di domani: devono farsi alleati di questo cambiamento.

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?

Alle imprenditrici di domani consiglio di credere in loro stesse, di coltivare le loro passioni, di studiare e di non smettere di scommettere su loro stesse. Trovate una mentore, una profes-

sionista che ammirate e fatevi consigliare. Credo sia importante dare alle giovani generazioni un'iniezione di fiducia, perché non possiamo soltanto pensare in negativo. Io ho scalato le montagne della mia professione e sono convinta che altre possano farlo. Non bisogna sottostimare il sacrificio, ma ne vale la pena.

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

Mio padre non mi parlava più. Avevo deciso di separarmi, ero sempre fuori casa, non accompagnavo i miei ragazzi a scuola, non frequentavo i consigli di classe. Ai suoi occhi non ero una mamma nel vero senso della parola. Avevamo rotto i rapporti. Lui era di vecchio stampo e per lui avevo superato ogni limite. Un giorno Riotta, al tempo il direttore del TG1, mi chiese se volessi raccontare al TG Economia la mia storia di imprenditrice. L'intervista fu registrata a Roma, da dove poi mi imbarcai per New York. Qualche giorno dopo ci fu la messa in onda della mia intervista e mio padre era davanti la tv. Lui rimase molto colpito e mi fece una telefonata che finì nella segreteria telefonica. Quando accesi il telefono ascoltai il suo messaggio. Con le lacrime mi chiedeva scusa per non aver compreso quanti sacrifici e quanto impegno avessi dovuto mettere nel mio lavoro. Ero emozionata, finalmente mio padre riusciva a vedermi non più solo come una madre, ma anche come un'imprenditrice. ❖

cena in punta di treforchette

(fuori dagli schemi)

per festeggiare la guida

RISTORANTI D'ITALIA 2022

LUNEDÌ 22 NOVEMBRE 2021
ORE 20

ROME MARRIOTT PARK HOTEL
VIA COLONNELLO TOMMASO MASALA, 54 | ROMA

ACQUISTA IL BIGLIETTO: store.gamberorosso.it

PARTNER DELLA GUIDA

TRENTODOC
Bolline di Montagna

SAN MARZANO

CASTELLO di CIGOGNOLA
BIOLOGICO E COTONATO

CANTINA di SOLOPACA
VINOLOGIA DAL 1864

BRUNO RIBADI
DALLA TRADIZIONE PROFESSIONALE

ACQUA PANNA
S. PELLEGRINO

FRANTOIO di SANTA TEA
ACQUA di SANTA TEA
GONNELLI 1858

FABIO e ROBERTA
d'AMICO

BERTANI

Pasticificio dei Campi
CANTIERI

Petra

GOELDIN
Collezione

LA BELLA ESTATE
VITE COLTE

BERSANO

MASOTTINA
CANTIERI

CESCHIA

CASOLARO
CANTIERI

BARONE PIZZINI

ALBINEA CANTIERI
CANTIERI

MASCHIO di CAVALIERI
CANTIERI

FERZO
WINES

SANPELEGRINO
di BIANCHI

BENI di
BATSIOLO

UMBERTO CESARI

ASIAGO
FORNAGGIO DOP

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

airo
Assicurazione di Responsabilità
Ristoranti dal 1980

PARTNER ISTITUZIONALE

PARTNER DELL'EVENTO

REGIONE
LAZIO

intra
PACK
RISTORAZIONE
MONOUSO 2.0

BICCHIERI
36
GAMBERO
ROSSO
SA
BICNICEMAN www.pblines.eu

SA
arte e scienza del freddo

informasistemi

D'Antoni
- RISTORAZIONE 1974 -

classico caffè
CIRCI
- since 1928 -

LA NOSTRA IMMAGINAZIONE CREA LA FORMA,
LA VOSTRA CREATIVITÀ IL CONTENUTO.
DAL 1950.

HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO

zignagovetro.com

VINI DA DOPOPASTO: UN FUTURO DA RIPENSARE

Dal Marsala allo Sherry, dalla Malvasia ai Sauternes, i vini da meditazione cercano di riconquistare i consumatori. Ma in Italia non si va oltre un valore di 36 milioni di euro, tant'è che negli anni le principali denominazioni si sono spostate verso le tipologie secche. Ma c'è chi guarda avanti: il Porto, per esempio, ha già messo in atto diverse strategie...

▲ a cura di Andrea Gabbrielli



La disaffezione alle tipologie di vini "da dopopasto", una categoria composta di liquorosi e non, è diventato un problema europeo. Infatti, non interessa solo i prodotti italiani perché la stessa sofferenza è condivisa dal Porto, Sherry, Sauternes, vini famosissimi ma anche simboli di una tipologia che fatica sempre più ad essere apprezzata dai consumatori, alla ricerca di meno alcol e meno zuccheri.

Secondo gli ultimi dati Iri, **il valore complessivo del "vino dopopasto" (comprende marsala, passiti, vin santo, moscato, zibibbo, ecc.) vale 35,7 milioni di euro** e 4 milioni di litri di vino. Il trend di mercato del 2020 (33,5 mln) vs 2017 (33,8 mln) è pari ad una diminuzione dello 0,8%. In particolare, il dato medio annuo è dello - 0,3% e conferma che nelle grandi superfici di vendita, per questa categoria di vini, la pandemia, dal punto di vista del valore, ha influito molto relativamente mentre nel volume, il calo è più marcato: - 3,1% 2020 (3,88 mln di litri) vs 2017 (4 mln di litri).

Stanti questi valori e questi volumi, nel primo semestre 2021 si registrano delle variazioni in aumento (+11,9 in valore e +8,5% in volume). Solo nei prossimi semestri si potrà valutare, in caso di conferma, il senso dei dati che riguardano solo pochi vini in crescita (marsala, ecc.) a fronte di perdite diffuse con punte anche del - 55,5% (aleatico).

DA PANTELLERIA A PORTO: CI SI SPOSTA VERSO I VINI DA PASTO

A **Marsala**, la capitale dell'omonimo vino fortificato italiano, specializzata in liquorosi, i bagli da tempo si sono riconvertiti ai vini da pasto. Se nel passato sono state anche un centinaio le aziende che hanno avuto come business principale il Marsala, per quella quindicina di aziende ancora attualmente impegnate nella produzione oggi rappresenta una percentuale variabile dal 10% al 30% del fatturato ([leggi l'articolo "Marsala e il Consorzio"](#)). L'unica eccezione è la Florio, l'azienda leader del settore, che continua nel suo percorso, ma avverte la necessità di operare dei cambiamenti. "Abbiamo perso la capacità di intercettare i consumatori moderni" sintetizza Roberto Magnisi, direttore delle Cantine Florio, che infatti negli ultimi anni, ha rilanciato il Marsala come vino a tutto pasto, con abbinamenti non convenzionali (bottarga, avocado, formaggi stagionati ed erborinati), confluiti nel progetto Florio Gourmet. Sulla rivista americana Wine Enthusiast, il giornalista inglese Jacopo Mazzeo, ha messo in evidenza che nel Duero, la regione vinicola portoghese dove nasce il **Porto** "Le cantine hanno abbracciato la produzione di vino fermo, non fortificato, per compensare il calo degli affari del Porto che tra il 2006 e il 2015, sono scesi del 26%. Nel 2020, le vendite di vino fermo sono aumentate del 130% >>

» rispetto a 15 anni fa e in appena un decennio, il numero delle aziende vinicole coinvolte è quasi raddoppiato".

Non è più sufficiente essere famosi, avere secoli di storia alle spalle o avere un marchio affermato.

Un paio d'anni fa, Alexandre de Lur Saluces, oggi a Château de Fargues, dopo essere stato per 36 anni alla guida del mitico Château d'Yquem (dal 2004 nel gruppo Lvmh), ai margini di un'intervista ricordava che ormai sui 2.200 ettari dell'appellation **Sauternes**, circa la metà è destinata alla produzione di vini bianchi secchi e non più interamente dedicata ai vini dolci e bottrizzati, per cui la denominazione è nota nel mondo.

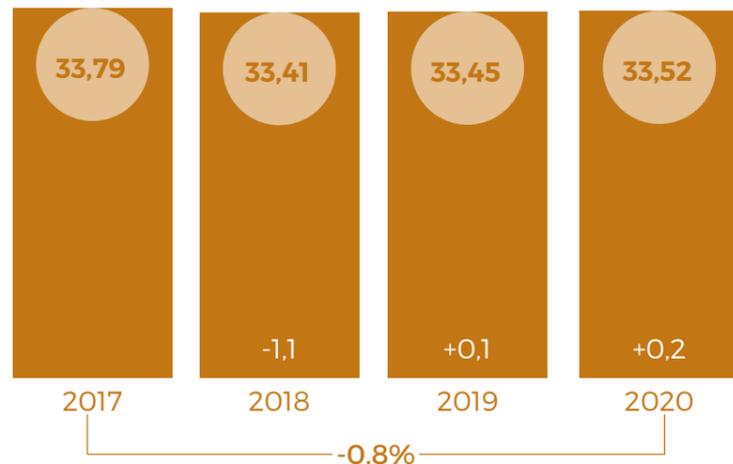
Una tendenza verso i vini secchi che è in atto da anni nelle Eolie dove ([leggi l'articolo "Riflessioni sul vino delle Lipari"](#)) il fenomeno della vinificazione delle uve **Malvasia di Lipari** in versione fresca (solitamente classificata come Salina Igt) è crescente e va a scapito della tradizione che vuole il vino da appassimento o da surmaturazione. Il motivo in questo caso non è solo dovuto ad un cambiamento del gusto ma anche perché "è un'innovativa boccata di ossigeno per l'economia del-

le aziende", come racconta il produttore eoliano Piero Colosi: "Se il prezzo di una bottiglia di Malvasia dolce si aggira attorno ai 15-16 euro, incassati da 2 a 4 anni dopo l'anno di vendemmia, il tipo Secco raccolto prima, e senza i costi dell'appassimento, viene venduto subito e pochi mesi dopo, il denaro rientra in azienda".

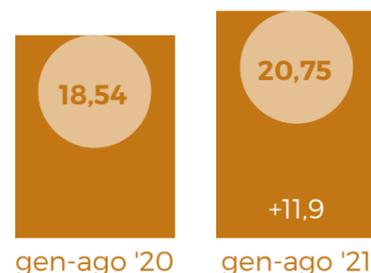
A **Pantelleria** le uve zibibbo vinificate fresche, senza appassimento, sono una realtà dal 1987 quando per la prima volta la cantina Miceli presentò Yrmn, uno Zibibbo secco, che fece epoca e aprì una nuova strada. Oggi la produzione di un vino secco da uve zibibbo è patrimonio di tutte le cantine pantesche e come per le Eolie, sta diventando un'entrata importante per tutte le aziende. Benedetto Renda, presidente del Consorzio di tutela vini Doc di Pantelleria, afferma che "I vini secchi sono in forte espansione e ci aspettiamo un aumento significativo dei volumi in un ragionevole lasso di tempo". Nel 2017, il bianco secco di Pantelleria rappresentava solo il 5,3% della produzione dell'isola, tre anni dopo la cifra era salita all'8,5%. Renda stima raggiungerà il 30% o il 40% nel giro di pochi anni. »

Vino dopopasto. Andamento 2017/2020

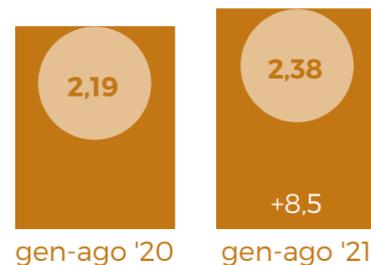
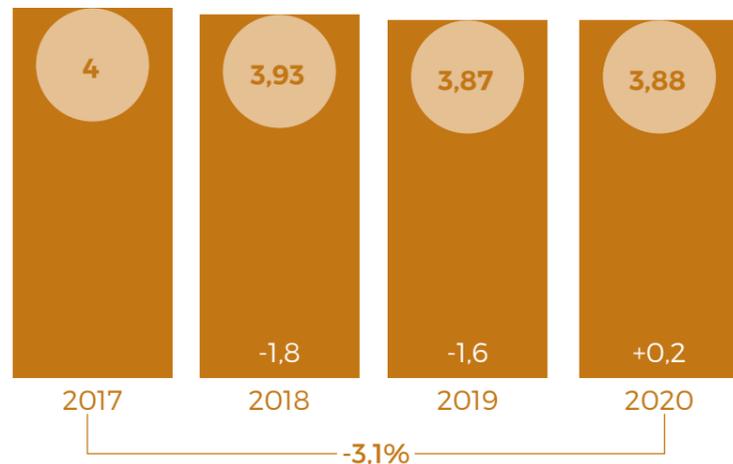
Valore (milioni di euro)



Gennaio-Agosto 2021/2020



Volumi (milioni di litri)



fonte: IRI

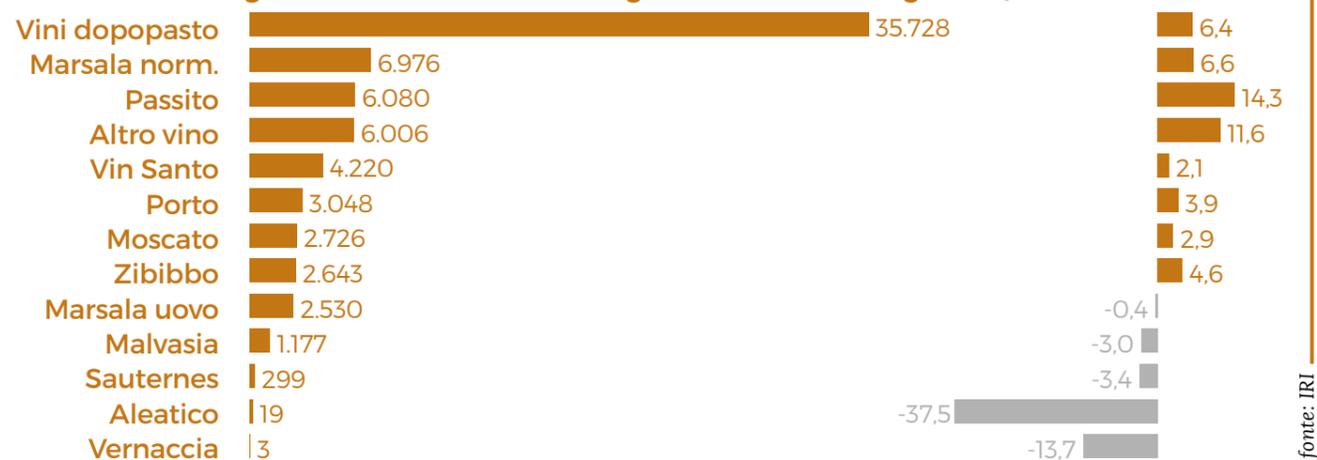


La Tordera
VALDOBBIADENE PROSECCO

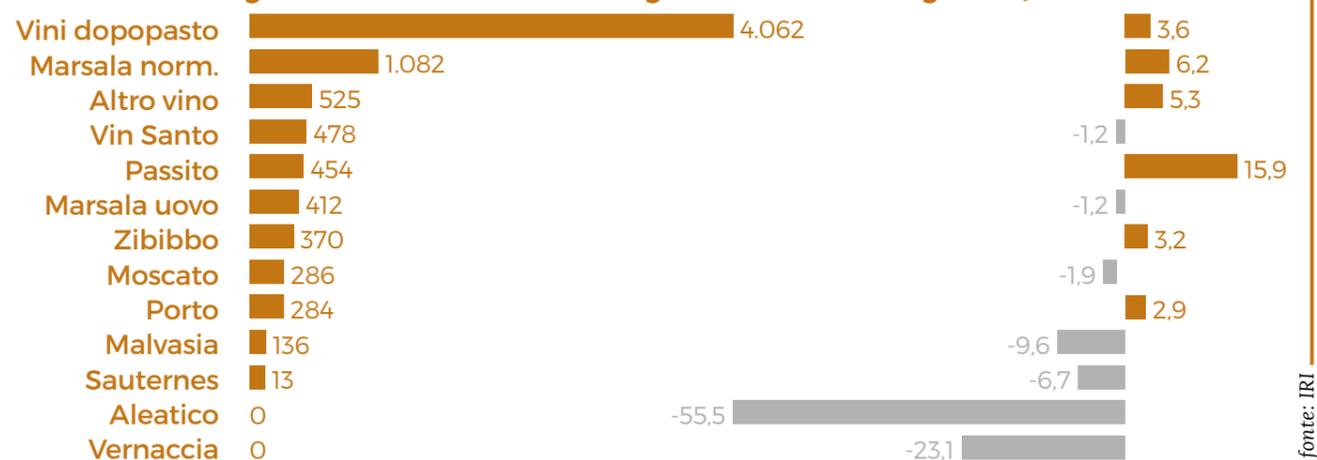
DA OLTRE 100 ANNI CUSTODI DEL PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG

NATURAL BALANCE

Andamento categorie a valore - totale Italia agosto 2021 e var. % ago 2021/2020



Andamento categorie a volume - totale Italia agosto 2021 e var. % ago 2021/2020

» FASCIA PREMIUM E RTD:
LE STRATEGIE DEL PORTO

Instituto do Vinhos do Douro e Porto (IVDP), associazione che raccoglie le aziende produttrici di Porto lo promuove e regola la produzione, per contrastare il declino della domanda, ha deciso di agire su due versanti. Il primo **con l'incremento della fascia premium**, autorizzando e valorizzando tipologie come il 50yo (years old) Tawny, 50yo White Port ed infine Very Old Tawny, riservata ai vini di almeno 80 anni di età. Si tratta di Porto di qualità e di invecchiamento lunghissimo, dedicati a un target di consumatori disposto a pagare da 150,00 a 1000,00 euro per una bottiglia. Il secondo **con il via libera ai Port & Tonic Rtd**, sintetizzati in "Portonic" cioè una miscela di una parte di Porto (bianco) e 2 parti di acqua tonica, limone e menta fresca, servite per lo più in lattina (25 cl) e con un tenore alcolico di 5,5% in vol. Si tratta di prodotti "ready to drink", cioè venduti in forma già preparata, pronta al consumo. La novità ha interessato tutte i principali marchi del settore quali Taylor's, Croft, Offley, Symington's, Cockburn's, Sandeman, ecc. Quinta da Boeira invece ha scelto per il suo Boeira

Porto Tónico, le bottiglie di vetro trasparente da 250 ml. Il Portonic rappresenta per Porto una finestra su nuovi segmenti di mercato – il prezzo al dettaglio si aggira sui 2,30 euro a lattina - soprattutto di consumatori giovani che non conoscono o conoscono poco il Porto ma apprezzano i Rtd. Secondo l'Iwsr, infatti, la categoria Rtd è in crescita in molti mercati del mondo, dal Regno Unito all'Australia, dal Brasile al Canada. È anche la categoria di bevande alcoliche in più rapida crescita nel mercato Usa, dove si prevede che il consumo in volume diventi maggiore di quello dell'intera categoria degli alcolici. In sostanza la strategia dell'Ivdp per il futuro è assai pragmatica e tiene conto dei cambiamenti che stanno avvenendo sia nei gusti dei consumatori sia nel mercato. **Paul Symington**, produttore di Porto di quarta generazione e amministratore delegato di Symington Family Estates, una delle cantine più blasonate del Duero, affermava, a proposito dei Porto Tawny da lungo invecchiamento, che *"Il Porto deve cambiare con i tempi"*. Un principio generale che vale per il Porto ma anche per tutti gli altri vini dopopasto. Bisogna aprirsi alle novità. ❖

GAMBERO ROSSO®

CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO2021
ANNO
DEL
CORTESEThe 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



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

