



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



VENDEMMIA 2022. CLIMA ESTREMO MA L'ITALIA TIENE A QUOTA 50

EXPORT

Ancora segno più per il vino: nel semestre fa +13,5%. Bene Usa, resta in perdita la Cina

SOSTENIBILITÀ

Equalitas nel board of trustee della Sustainable Wine Roundtable. Ecco gli obiettivi

FOCUS

In Sicilia il debutto degli Etna Days. E per la Doc si stima una crescita della produzione e dell'export

TV

Torna il format di Gambero Rosso Channel Donne Vincenti: sei storie per sei vini e sei chef

IL COMMENTO

Sostenibilità e formazione: tutti gli strumenti in mano ai viticoltori per affrontare il climate change

LA FOTONOTIZIA





Ecco il nuovo manifesto 2023 di Città del Vino

Convivialità ed esperienze nella natura. È questo il senso del bozzetto scelto per accompagnare l'immagine delle Città del Vino per tutto il 2023. **Un'esplosione di colori che, lasciandosi alle spalle gli anni del lockdown, racchiude tutta l'essenza dell'eno-turismo, così come l'ha interpretato nella sua opera Viktoria Jordanovska**, studentessa della classe VB del Liceo Artistico Pinot Gallizio dell'Istituto d'Istruzione Superiore G. Govone di Alba. La sua scuola è, infatti, tra le 30 che hanno aderito al concorso indetto – come ogni anno – dall'Associazione Nazionale Città del Vino. In cambio, l'Istituto riceverà un assegno di 700 euro per acquisti di materiale didattico.

Assegnati anche due altri premi. Quello riservato alle scuole secondarie di I grado, che è stato andato all'Istituto Comprensivo Statale "Mons. A Caselle" di Rapolla (Potenza) per l'elaborato presentato da Sofia Colangelo: un elegante intreccio di linee sinuose a che fanno dei due calici di vino come un'unica entità. Infine, il premio riservato alle scuole primarie, che è andato alla Scuola A. Antonelli di Maggiora (Novara) per l'elaborato realizzato in gruppo da tutta la Classe V: una sorta di gioco dell'Oca che, tra tanti imprevisti e difficoltà porta al momento clou del calendario vitivinicolo: la vendemmia. [Qui i tre bozzetti vincitori](#) Intanto, si è appena chiuso il bando per la Miglior pratica urbanistica delle Città del Vino, rivolto ai comuni e agli enti territoriali che hanno in corso un processo di pianificazione e progettazione territoriale e urbanistica attento allo sviluppo sostenibile del territorio e alle aree vitivinicole. I vincitori saranno annunciati nel mese di ottobre.

foto: Città del Vino

EXPORT. Semestre positivo per il vino italiano: +13,5% a 3,78 miliardi

Export di vino italiano **in terreno positivo nel mese di giugno con 713 milioni di euro, il 10,7% in più rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.** Il semestre 2022 si chiude con 3,78 miliardi di euro esportati e con un incremento del 13,5%. Considerando le quantità, secondo dati Ismea su base



Istat, il mese di giugno 2022 ha registrato una flessione del 3,9% sullo stesso mese del 2021, a 196 milioni di litri. Il semestre si chiude con 1 miliardo di litri di vino e mosti esportati, per un incremento dello 0,6%.

Considerando le tipologie, i vini imbottigliati (quantità sotto 2 litri) crescono a valore del 10,9% nel semestre (a 2,33 miliardi di euro). Gli spumanti proseguono il momento positivo, con incrementi del 25,5% in sei mesi (a 977 milioni di euro).

Nei più importanti mercati, l'export italiano cresce negli Usa (+12,1%), in Germania (+5,8%), Regno Unito (+23,2%), Svizzera (+4,9%), Belgio (+26,7%), Canada (+16,5%), Giappone (+24,8%). In terreno negativo, la Cina (-14,4%), la Russia (quasi a -30%) per effetto del conflitto in Ucraina, Paese che a sua volta perde oltre il 55% in valore (a 9,4 milioni di euro).

ACETO BALSAMICO. Opposizione formale dell'Italia a Cipro. Tempi stretti per il Mise

Dopo essersi opposta alla Slovenia, l'Italia cerca di fermare le azioni di Cipro in materia di Aceto balsamico. I tecnici Mipaaf hanno redatto un documento di opposizione formale dopo che, **lo scorso 22 giugno, Cipro ha notificato alla Commissione europea una modifica alle proprie leggi alimentari, introducendo la possibilità di etichettare come 'aceto balsamico' una miscela di aceto, mosto d'uva e zucchero**, così come ha già fatto la Slovenia.

Il documento di opposizione, come ha spiegato il sottosegretario alle Politiche agricole, Gian Marco Centinaio, è stato trasmesso ai competenti uffici del Ministero dello Sviluppo economico. *"Solleciteremo il Mise a inviarlo quanto prima a Bruxelles. I tempi sono stretti"* ha dichiarato *"perché il 23 settembre scade il periodo di stand still. Faremo tutto il possibile perché stavolta non si ripeta quanto accaduto con la Slovenia. Non ci fermeremo fino a quando la richiesta cipriota non verrà respinta"*.

Soddisfazione da parte del Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena. *"Lo scorso 7 settembre"* ricorda la presidente Mariangela Grosoli *"abbiamo appreso, anche se in extremis ed in modo del tutto informale e casuale, che Cipro avrebbe arbitrariamente modificato le proprie leggi alimentari. Ora auspichiamo che gli organi preposti riescano a recuperare i tempi stretti e che la notifica alla Commissione venga finalizzata dal Mise senza ritardi"*. – **G.A.**



UE. L'Oms vota per la riduzione dei consumi. Uiv: "È la nascita del neo proibizionismo in Europa"

L'Organizzazione mondiale della sanità - Regione Europa ha adottato integralmente la propria risoluzione sull'alcol (European framework for action on alcohol 2022-2025): **resta nel testo finale l'obiettivo di ridurre i consumi del 10% procapite entro il 2025.** Inoltre, come il settimanale Tre Bicchieri aveva già raccontato la scorsa settimana, si parla di aumento della tassazione, divieto di pubblicità/promozione/marketing in qualsiasi forma, diminuzione della disponibilità di bevande alcoliche, obbligo di health warning in etichetta.

Secondo Unione italiana vini, quanto disposto nell'incontro di Tel Aviv (12-14 settembre) si discosta da quanto previsto dalla *Global alcohol strategy* approvata lo scorso maggio dalla stessa Oms e dalla votazione al Cancer plan da parte del Parlamento europeo che avevano rimarcato l'esigenza di focalizzare l'azione sul consumo dannoso di alcol. L'associazione denuncia, inoltre, come la politica, in questa occasione sia rimasta in silenzio. *"Il risultato emerso dal voto è una scure per il mondo del vino e l'inizio di una nuova ondata proibizionista per il settore"* è il commento Uiv *"La storia, però, ci ha insegnato come il proibizionismo non sia la soluzione per sconfiggere la piaga dell'alcolismo, ma soprattutto come il vino sia un simbolo del bere responsabile, della Dieta mediterranea. Per questo ci appelliamo alla politica, che in questo caso si è dimostrata sorda e distratta, per cercare di tutelare uno dei capisaldi del Made in Italy"*.

LABEL. In Nuova Zelanda e Australia spunta l'etichettatura energetica

Mentre in Europa va avanti la discussione sull'etichettatura dei vini, anche il Nuovissimo Mondo pensa alle cosiddette "energy labelling" (etichettature energetiche). La Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) potrebbe, infatti, modificare il Food Standard Code australiano e neozelandese per dare più informazioni ai consumatori su ingredienti e calorie in linea con le linee guida dietetiche. Linee che si soffermano sull'alimentazione e l'attività per gli adulti, raccomandando di limitare l'assunzione di alcol per aiutare a gestire il peso corporeo.

Inoltre, come sta accadendo in Europa, anche **il FSANZ sta valutando se l'etichetta debba essere "on o off package"** e come debbano essere calcolate le informazioni sulle calorie. Si attende una decisione entro metà marzo prossimo.

L'ESPERTO RISPONDE

Può un vino esportato negli Stati Uniti indicare in etichetta la dicitura "light"?



Com'è noto le etichette del vino venduto in US devono ricevere la preliminare approvazione dell'Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB), l'agenzia federale americana preposta ad effettuare controlli qualitativi e fiscali sui prodotti alimentari ed enologici e a fornire chiarimenti sull'utilizzo di termini. Quanto all'espressione "light" nell'etichettatura e nella pubblicità delle bevande alcoliche, la posizione del TTB considera i tre seguenti aspetti: il valore nutrizionale del vino, la tipologia, il colore/la struttura.

❖ Valore nutrizionale del vino: l'interpretazione del 2013, attualmente in vigore, che amplia ed aggiorna l'originario orientamento del TTB del 2004, prevede che **qualsiasi dichiarazione nutrizionale, nell'etichettatura e nella pubblicità di vini e distillati, è considerata fuorviante ed ingannevole**, a meno che non fornisca un'informazione completa (cd. servingfacts) sul contenuto di calorie, carboidrati e proteine nel prodotto, quantificato sulla base di una singola porzione.

Ciò premesso, l'espressione "light", se impiegata al fine di indicare un prodotto vitivinicolo con un basso apporto calorico, comporta l'obbligo di riportare in etichetta una dichiarazione nutrizionale.

Se invece "light" è parte del nome del vino (per es. "Light Mirror") si è esenti dall'obbligo di dichiarazione nutrizionale, salvo il caso in cui il marchio non incorpori un riferimento esplicito a calorie o carboidrati, per es. "Low Carb Mirror" oppure "Low calorie Mirror".

❖ Tipologia di vino: è possibile utilizzare, in alternativa a "tablewine", la dicitura "light wine" nell'etichettatura di un vino con titolo alcolometrico compreso tra 7 e 14°.

Tale assimilazione vale però solo nel caso di vino fermo, escludendosi l'utilizzo di "light wine" per un vino spumante per es. con titolo alcolometrico pari a 11%.

❖ Colore/corpo del vino: il TTB ammette l'indicazione della dicitura light nell'etichetta di un prodotto vitivinicolo se utilizzata per descrivere il colore (es. "light rose hue") oppure il corpo ("light bodied").

Per ulteriori approfondimenti si rimanda a COMEX, la banca dati giuridica online per le esportazioni di Unione Italiana Vini (COMEX - Servizio Giuridico e Banche Dati unioneitalianavini.it)

– a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini

Per domande da porre al Servizio Giuridico di UIV scrivere a serviziogiuridico@uiv.it

SOSTENIBILITÀ. Equalitas nel board of trustee della Sustainable Wine Roundtable

Ancora riconoscimenti internazionali per Equalitas, la società controllata da Federdoc che, insieme ai più influenti stakeholder del comparto, tra cui il Gambero Rosso, ha dato origine all'omonimo progetto per la certificazione della sostenibilità in ambito vitivinicolo. Dopo essere entrata nella short list del monopolio svedese Systembolaget, adesso entra anche – attraverso il suo direttore Stefano Stefanucci – nel board della [Sustainable Wine Roundtable](#).

Con ratifica del cda, infatti, Equalitas ha formalmente accettato la nomina di Stefanucci, quale trustee (fiduciario) della tavola rotonda del vino sostenibile Swr **l'iniziativa globale, indipendente, senza scopo di lucro e multi-stakeholder costruita per armonizzare l'interpretazione del tema della sostenibilità nella filiera del vino**. Più di cento tra retailer, monopoli ed altri interpreti del comparto vitivinicolo hanno dato vita, circa un anno fa, a questa iniziativa sempre più influente ed attiva a livello planetario.

Recentemente, Swr ha deciso di trasformare il proprio statuto in quello di una Cio, Charitable incorporated organisation, allo scopo di meglio perseguire i propri obiettivi di promozione dello sviluppo sostenibile nell'industria vinico-



la a beneficio di tutte le parti, compresi i consumatori, la forza lavoro e i territori. Obiettivi del tutto in linea con quelli di Equalitas, che punta, tramite il lavoro da sviluppare in seno alla SWR, all'armonizzazione tra gli standard di sostenibilità esistenti.

Oltre a Stefano Stefanucci, sono stati nominati come Trustee anche influenti interpreti del comparto, come Will Drayton (Treasury Wine Estates), Marcus Ihre (Systembolaget), Katie Pease (Sustainable Winegrowing British Columbia), Marta Juega Rivera (Alliance Wine), Andrés Valero (Grupo Avinea).

FOCUS

ETNA DOC. Esordio per il nuovo evento di incoming. Raccolto in lieve crescita

a cura di Loredana Sottile

Un nuovo evento di incoming internazionale, il record dell'imbottigliato e una vendemmia col segno più. Così l'Etna Doc inizia questa seconda parte dell'anno, con il vento in poppa, aspettando anche il completamento dell'iter per ottenere la Docg.

I NUMERI. Nel 2021 sono stati imbottigliati all'interno della denominazione circa 33.921 ettolitri di vino, ovvero poco più di 4 milioni e mezzo di bottiglie. **Ancora meglio l'andamento del primo semestre del 2022 con quasi 3,3 milioni le bottiglie prodotte a marchio Etna Doc e un incremento del 30%** rispetto allo stesso periodo di riferimento nel 2021, quando i dati della prima parte del 2021 certificavano una produzione di 2,5 milioni di bottiglie. *"I dati attestano l'ottimo stato di salute della denominazione"* commenta **Francesco Cambria**, presidente del Consorzio, in carica dallo scorso dicembre *"e superano quanto di buono avevamo già fatto l'anno scorso, quando avevamo raggiunte le stesse performance del 2019, lasciandoci definitivamente alle spalle le difficoltà del periodo più duro della pandemia"*.

Per quanto riguarda l'export, oggi vale il 40% della produzione, con in testa i mercati tradizionali per il vino

italiano: Usa, Germania, Svizzera, Canada e Uk. Per il 2022 ci si aspetta un ulteriore incremento.

LE TIPOLOGIE. Se la tipologia più imbottigliata resta l'Etna Rosso Doc

(1,5 milioni di bottiglie nel semestre con una crescita del 27% rispetto al 2021), particolarmente notevole è il balzo dell'Etna Bianco Doc (+37%) a conferma del grande favore che l'autoctono carricante sta incontrando grazie alla sua freschezza e alla sua ricchezza olfattiva. Bene anche l'Etna Rosato Doc (+50,3%), che certifica il ruolo sempre più importante che la tipologia rosé sta incontrando tra i consumatori.

Infine, **da non sottovalutare la tipologia Spumante che, tra bianco e rosato supera i mille ettolitri** e che, come ricorda il presidente *"ora, grazie alla modifica al disciplinare, prevede la presenza del Nerello Mascalese almeno per l'80% e che, sebbene sia ancora una nicchia, ha margini di crescita davvero interessanti e dai quali ci aspettiamo molto nella seconda metà dell'anno"*. Quando anche le festività natalizie ci metteranno del loro.

LA VENDEMMIA. Il periodo di raccolta è già iniziato in tutti i versanti nei primi giorni di settembre con le uve destinate alle basi spumanti. Ma, come sempre, i momenti più intensi saranno a partire da metà ottobre, con il taglio dei grappoli delle varietà a bacca rossa, per concludersi ai primi di



novembre a quota mille metri.

"Ad oggi" fa sapere il Consorzio *"tutto procede nella norma, al netto dell'imprevedibilità delle condizioni metereologiche. In estate, i picchi delle alte temperature registrate a metà luglio e agli inizi di agosto, non hanno compromesso la maturazione fenolica delle uve. La premessa per un'ottima annata ci sono tutte **con una quantità leggermente in aumento rispetto alla scorsa annata"**.*

L'EVENTO. Intanto **questo settembre ha visto l'esordio per "Etna Days - I Vini del Vulcano" (13-18 settembre)**, un viaggio in Sicilia dedicato alla stampa internazionale - in particolare da Usa e Nord Europa - per conoscere da vicino le aree di produzione dei vini della Doc siciliana, i diversi versanti, produttori e i loro vini.

"Abbiamo voluto fortemente realizzare questo progetto, che lo scorso anno è stato rimandato a causa della pandemia" ha spiegato Cambria. *"I vini dell'Etna rappresentano tra le vette più alte della viticoltura non solo siciliana, ma italiana. Il tour permetterà alle testate più importanti a livello internazionale di conoscere e far conoscere a tutto il mondo la varietà, le diversità e la qualità dei vini dei nostri produttori"*.

In cifre

383 produttori

4,5 mln di bottiglie (nel 2021)

1.184 ettari.

133 contrade

40% export

fonte: Consorzio Etna Doc

VOLCANIC AGRICULTURE OF EUROPE



Time, Soil, People

www.volcanicagricultureofeurope.com  



Scopri le denominazioni vulcaniche a
TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

TORINO - PARCO DORA - Via dei Presidi
22-26 SETTEMBRE 2022
STAND PR 82



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



SOAVE. Un manifesto in tre punti per ridisegnare presente e futuro della Dop

Ridare alle parole il peso e il significato effettivo che possiedono e raccontare l'eccellenza qualitativa a un pubblico trasversale, con particolare attenzione ai più giovani. Nasce con questo obiettivo il Manifesto programmatico del Soave, documento presentato ufficialmente in occasione

di Soave Multiverso (3-5 settembre scorsi), format ideato dal Consorzio di tutela, che rappresenta il primo passo di questo nuovo corso. "Soave vuole tornare ad essere baricentro strategico di quel sistema viticolo che raggrup-



pa le denominazioni territoriali di questa grande porzione di Veneto" ha spiegato il presidente **Sandro Gini**, riferendo-

si a un sistema aperto, che raccoglie anche istituzioni, associazioni e realtà private: "Un intero tessuto produttivo che deve guardare al futuro e che, nel farlo, deve dimostrarsi unito e compatto.

Isolamento e indipendenza non conducono più da nessuna parte".

Sono tre i pilastri sui quali, come ha spiegato il direttore **Igor Gladich**, costruire il presente e il futuro della Dop veronese: "**Il Soave che vogliamo è gio-**

vane, bello e smart". Giovane, perché i giovani di oggi saranno i consumatori del domani ed è a loro (soprattutto i 30-40enni) che il Consorzio rivolgerà i nuovi progetti di comunicazione. Bello perché la bellezza del borgo di Soave, il suo paesaggio, l'ambiente e la storia vanno raccontati attraverso il vino. Smart perché legato, con intelligenza e consapevolezza, ai valori che caratterizzano il suo patrimonio fatto di territori vulcanici, alta qualità e di viticoltura eroica che conserva il paesaggio. "Approcciarsi al comprensorio del Soave in questo modo" conclude il Consorzio "diventa una scelta culturale".

IMPRESE. Nasce Van, associazione Vignaioli artigiani naturali

Ventisette cantine vinicole italiane hanno dato vita a Van-Vignaioli artigiani naturali, associazione di imprenditori che si impegnano a produrre "vini totalmente naturali, nel pieno rispetto della vita della terra, delle piante e dell'uomo". **La filosofia che li ispira è tutelare e proteggere le vigne e l'intero ecosistema.** Un manifesto accomuna questi produttori che realizzano vini senza protocolli definiti, dando spazio alla propria creatività.

"Chiamando un vino 'naturale'" afferma la presidente **Maria Parrilla** "intendiamo sottolineare un concetto culturale, filosofico e spirituale che riguarda il rapporto tra uomo e natura. Nel vino, l'espressione di questa relazione è la fermentazione spontanea, il momento di trasformazione naturale da mosto a vino, quando il lavoro in vigna cede il posto a quello in cantina. È questo il momento in cui si può consegnare al vino tutta l'unicità dell'annata e del terroir. Per questo i nostri vini sono tutti diversi, pur rispettando le stesse regole fondamentali della nostra Carta degli intenti".

Le regole nella Carta degli intenti Van

- 1** uve da agricoltura biologica o biodinamica anche autocertificata, raccolte manualmente (il produttore accetta analisi per la ricerca di eventuali residui di fitofarmaci e livello solforosa);
- 2** fermentazioni unicamente spontanee (senza lieviti o batteri aggiunti);
- 3** contenuto in solforosa totale all'imbottigliamento di max 40 mg/l
- 4** nessuna aggiunta di additivi o coadiuvanti enologici in vinificazione, maturazione e affinamento;
- 5** nessun trattamento fisico brutale e invasivo (osmosi inversa, filtrazione tangenziale, pastorizzazione, criovinificazione o termovinificazione, filtrazione sterilizzante, ecc.)

ABRUZZO. Il Consorzio elegge il nuovo consiglio per il post Di Campli

Dopo qualche discussione interna e diversi rinvii nelle passate settimane, il Consorzio vini d'Abruzzo ha approvato il bilancio ed eletto il nuovo Cda, che dovrà scegliere nei prossimi giorni il nuovo presidente, successore dell'uscente Valentino Di Campli. **Numerosi i cambiamenti introdotti durante i suoi mandati, a cominciare dalla riorganizzazione dei disciplinari di produzione, il cosiddetto Modello Abruzzo** "che proprio ieri è stato alla base delle motivazioni della nomination come regione dell'anno per i Wine Enthusiast wine star awards". Di Campli ha ricordato anche la "vittoria nella disputa per la registrazione del marchio collettivo Montepulciano d'Abruzzo, l'introduzione del contrassegno di Stato e l'auspicabile introduzione di misure per la regolamentazione del mercato".

Il nuovo Cda

Sono stati eletti Alessandro Nicodemi (Nicodemi), Giulia Cataldi Madonna (Cataldi Madonna), Rocco Cipollone (Masciarelli), Franco D'Eusano (Chiusa Grande), Dino D'Ercole (San Nicola), Carlo Di Campli Finore (Vin.co), Nicola Dragani (Madonna dei Miracoli) Paolo Ulpiani (Zaccagnini), Luciano Di Labio (Villamagna), Pino Canderolo (Sincarpa), Chiara Ciavolich (Chiara Ciavolich), Fausto Cimini (Paglieta), Vincenzo Bucci (Olearia Vinicola Villese), Miki Antonucci (Progresso Agricolo) e Gennaro Matarazzo (Roxan).

ALTO ADIGE. Il Consorzio: "Raccolte uve sane e maturazione ottimale"

La vendemmia dell'Alto Adige si caratterizza in questo 2022 per uve sane e per l'alta qualità. **Iniziata con 18 giorni di anticipo in quasi tutto il territorio**, la raccolta procede in un clima di ottimismo per i produttori. A un luglio siccitoso e che è stato il secondo più caldo dopo il 2015 gli agricoltori hanno reagito bene, come spiega Andreas Kofler, presidente del Consorzio vini Alto Adige, che ha ricordato gli investimenti importanti in impianti di irrigazione a goccia che "hanno garantito alle vigne un tasso di umidità sufficiente. Le premesse per una buona annata ci sono tutte".

Sul fronte qualitativo, è Stephan Filippi, enologo della Cantina Bolzano (che prevede un +4% sui volumi), a fare un punto: "Quella di quest'anno si caratterizza per la raccolta di uve davvero molto belle, sane e con una buona maturazione sia nell'ambito dei bianchi sia dei rossi, con gradazioni che possiamo ad oggi definire davvero ottime. Rispetto allo scorso anno abbiamo un contenuto di acidità più basso e nel bicchiere ritroveremo vini fruttati, strutturati, in bocca leggermente più larghi rispetto a quelli dello scorso anno".

Hannes Baumgartner, presidente dell'Associazione viticoltori indipendenti Alto Adige, sottolinea l'ampio anticipo nella raccolta nella zona della Valle Isarco: "Ora auspichiamo una diminuzione delle temperature nelle prossime due settimane per garantire il fattore acidità, messo alla prova in questi mesi dalle elevate temperature". Lavoro straordinario anche per lo spumante, con le prime uve consegnate già a metà agosto. "La gradazione alcolica" sottolinea il neopresidente dell'Associazione produttori spumante Alto Adige, Josef Romen "è meno importante dell'acidità, che apporta freschezza e sentori di frutta alle bollicine".

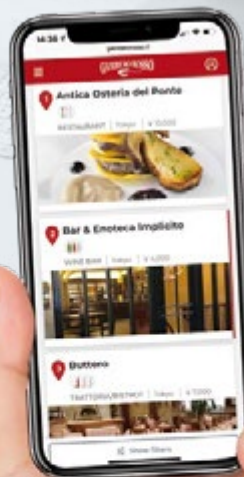
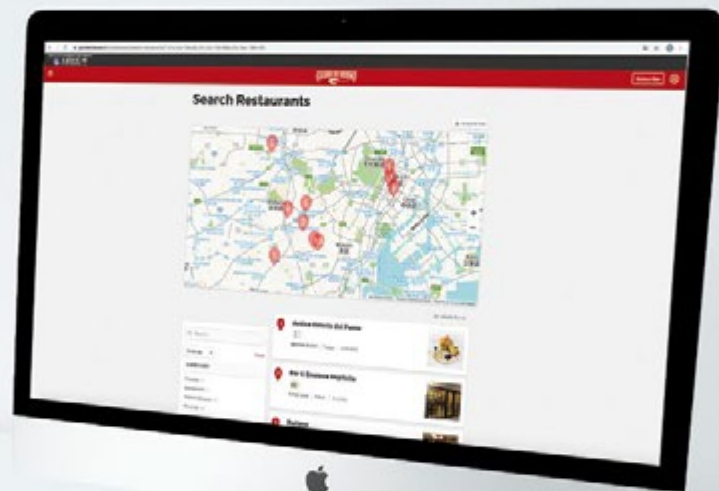
MONTECUCCO. Trend positivo e imbottigliamenti del semestre a +27%

Montecucco Doc e Docg sugli scudi nel primo semestre. I dati elaborati da Avito per la denominazione grossetana dicono che gli imbottigliamenti sono in aumento del 27% sullo stesso periodo del 2021. Il Consorzio di tutela presieduto da Giovan Battista Basile spiega che nonostante l'attuale situazione di difficoltà economica, per l'aumento dei costi di produzione e delle materie prime, il trend resta più che positivo. "Il mercato internazionale è in continua ricerca di novità ma soprattutto di qualità, certezza e affidabilità. E per la nostra Do" sottolinea "i tempi sono maturi per rafforzare il posizionamento anche a livello nazionale".

Intanto è in corso la vendemmia 2022, che si prospetta particolarmente buona per le varietà Vermentino e Sangiovese. **Volumi in leggera flessione rispetto al 2021**, ma le attese sulla qualità sono più che buone e "superiori" conclude Basile "alla precedente annata".

TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



f GamberoRossoInternational Instagram GamberoRossoInternational

SPONSOR



PIEMONTE. Arriva Tavolo di ambito Langhe e Roero

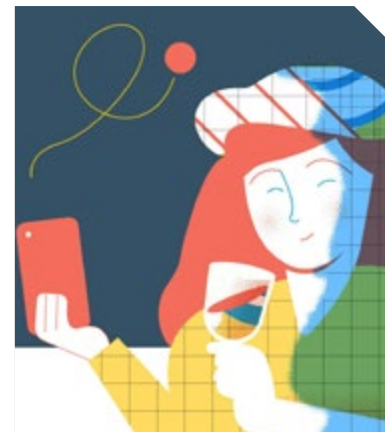


Favorire azioni di collaborazione e nuove sinergie fra Enotecche regionali, Strade del vino, Botteghe del vino e Cantine comunali. Con questo obiettivo, le Langhe e il Roero fanno un passo importante per dare vita al Tavolo di ambito locale. L'iniziativa nasce per dare seguito alla strategia promossa dalla Regione Piemonte, che sollecita la collaborazione tra i vari enti per sviluppare, in tal modo, la promozione dell'enoturismo e ottimizzare le risorse.

I componenti sono: Enoteca regionale del Barbaresco, Enoteca regionale del Barolo, Enoteca regionale piemontese Grinzane Cavour, Enoteca regionale del Roero, Cantina "I Sorì di Diano", Cantina del Dolcetto di Rodello, Cantina di Castiglione Falletto, Cantina di La Morra, Bottega dei 4 vini di Neive, Bottega del vino di novello e Strada del Barolo e grandi vini di Langa, quest'ultima designata capofila amministrativa del Tavolo di ambito Langhe e Roero. Il suo direttore, Daniele Manzone, avrà l'incarico di coordinatore del progetto. Il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e l'Ente turismo Langhe Monferrato Roero saranno invitati permanenti.

Tra le prime azioni, l'attivazione di un nuovo modulo della Barolo, Barbaresco & Roero academy e un corso per comunicatori del vino. Si pensa anche a campagne di social media marketing congiunte per incentivare la visita di enoteche, botteghe, cantine e strade del vino.

E-COMMERCE. "Il fattore umano al centro delle transazioni". I consigli di isendu



Attenzione al cliente attraverso customer care e presenza di un intenditore; layout semplice e intuitivo e customer journey piacevole; attenzione all'amministrazione del proprio shop online (dall'iscrizione all'Inps alla Scia); uso di strumenti di comunicazione come newsletter e chat; chiarezza nelle informazioni legate al diritto di recesso. Sono questi cinque accorgimenti della startup isendu (isendu.it/), specializzata nell'automazione della logistica, rivolti a chi vuole avere successo aprendo un'enoteca virtuale.

"In questi ultimi anni" commenta **Marco Pericci**, Head of Growth di isendu "stiamo assistendo a un esponenziale aumento delle vendite online di vini. L'online, infatti, permette di ampliare notevolmente il range di potenziali acquirenti, raggiungendo più facilmente i clienti stranieri, ma rischia di mancare di esperienze e rapporto umano. In isendu lavoriamo proprio per colmare questo gap, sottolineando l'importanza dello scambio umano anche online, per far sì che le vendite di un produttore o rivenditore diventino il driver di crescita sostenibile per tale business, attraverso quella che nel nostro settore si chiama customer retention".

Caroselli, poster e spot: una mostra racconta i 90 anni dell'Asti

Si chiama "Novant'anni di Bollicine" ed è la mostra che ripercorre la storia dei produttori dell'Asti, ospitata a **Palazzo Mazzetti di Asti fino al 16 ottobre**. L'esposizione, curata da Pier Ottavio Daniele, documenta l'evoluzione e la storia della Docg, pioniera della tradizione spumantistica piemontese nel mondo, anche attraverso le sue campagne di comunicazione che hanno reso riconoscibili l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti nel mondo: dalle prime immagini pubblicitarie ai poster di grandi artisti come Leonetto Cappiello e Armando Testa, dai Caroselli televisivi in bianco e nero degli anni '50 agli spot dei giorni nostri, ancorati nell'immaginario collettivo anche grazie al coinvolgimento di star di Hollywood e divi internazionali.

Un percorso che porta la denominazione verso il 17 dicembre, data in cui il Consorzio di Tutela festeggerà il prestigioso traguardo del suo 90esimo anniversario.





IN UN ATTIMO, CAPISCI LA SUA STORIA.




ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

1936 LAMBRUSCO BIOLOGICO
un attimo che esprime il valore
di una lunga tradizione enologica.
www.albineacanali.com

TV. Torna il format di Gambero Rosso Channel Donne Vincenti: sei storie per sei vini e sei chef

Edizione numero 2 per il programma Donne Vincenti, format di successo su Gambero Rosso Channel in collaborazione con Vite Colte,



ispirato al romanzo "Tra donne sole" di Cesare Pavese. Sei donne, sei storie, sei interviste condotte dalla sommelier ed esperta di cibo **Eleonora De Venuti**, per raccontare il mondo dentro e fuori della cucina di volti noti che hanno fatto la storia della gastronomia, facendosi strada in un settore in cui la figura maschile è stata dominante per molto tempo. Naturalmente, ci sarà spazio anche per il cibo: ogni chef preparerà un suo piatto iconico, a cui la De Venuti abbinerà un vino della cantina Vite Colte.

Le protagoniste di questa edizione sono **Elide Mollo** de Il Centro di Priocca, **Deborah Corsi** de La Perla del Mare, **Sara Preceruti** di Acquada, **Valeria Piccini** di Da Caino, **Maria Grazia Soncini** de La Capanna di Eraclio e **Marta Grassi** di Tantris. I vini proposti sono, invece, Alta Langa Cinquecento 2018: Barbera d'Asti Superiore La Luna e i Falò 2019; Piemonte Moscato Passito La Bella Estate 2019; Barolo del Comune di Barolo Essenze 2018; Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Essenze 2016; Barbaresco Riserva Spezie 2015.

L'appuntamento è ogni mercoledì alle ore 21.30 solo su Gambero Rosso Channel Sky canale 133 e 415.

FILM. È su Netflix Love in the Villa girato nella cantina Tommasi in Valpolicella. Così il vino conquista anche la piattaforma streaming

Verona, l'amore e il vino sono i protagonisti del nuovo film Netflix *Love in the Villa - Innamorarsi a Verona*, disponibile dal primo settembre sulla piattaforma streaming. La storia racconta del viaggio a Verona di Julie, interpretata da Kat Graham (star della serie *The Vampire Diaries*) che, giunta a destinazione, scopre che la villa affittata è già occupata da un affascinante estraneo, Charlie, interpretato da Tom Hopper (volto noto di *Merlin*, *Black Sails* e *Trono di Spade*), arrivato in città in occasione di Vinitaly.

Il rapporto tra la città scaligera e il vino - a partire da una delle sue manifestazioni più importanti - è, quindi, l'altro protagonista della storia. Tant'è che, oltre al centro storico della città e alle colline della Valpolicella, come location è stata scelta la cantina della famiglia Tommasi.

"La collaborazione con Netflix la produzione ed il cast è stata davvero un'esperienza unica" racconta Pierangelo Tommasi "Una team di professionisti che ha creato un po' di sano scompiglio in cantina per alcuni giorni, ma che ci ha ripagato con un entusiasmo contagioso e che ci ha stupito per la curiosità di voler conoscere tutti i dettagli della nostra produzione".

Camei anche per i vini della cantina: in primis l'Amarone Tommasi e l'Amarone Riserva De Buris, ma anche gli altri prodotti nelle altre tenute di Tommasi Family Estates come il Brunello di Montalcino di Casisano, il Synthesi Aglianico del Vulture di Paternoster e il Lugana Le Fornaci.

SICILIA. Planeta inaugura la nuova cantina di Monte Cirami

Nuova cantina per Planeta, azienda siciliana che nell'isola gestisce circa 400 ettari di vigneti in 5 territori e che con questa vendemmia 2022



ha inaugurato l'impianto di Monte Cirami, a Sambuca di Sicilia. Servirà a produrre quattro vini rossi di alta gamma. Il progetto nasce da un'idea di Diego Planeta, per migliorare la qualità dei vini creando luoghi emblematici della filosofia produttiva dell'azienda.

Quello di Monte Cirami è un edificio preesistente, ristrutturato con tecniche e materiali che guardano ai trend contemporanei: pietra locale, travi di castagno, cotto siciliano e sistemi di conduzione biologici e orientati alla sostenibilità (protocollo Sustain). **In cantina, spazio a cemento e ceramica anziché acciaio e legno.** I vigneti vanno dalle colline che sovrastano il Lago Arancio, in prossimità dello storico sito dell'Ulmo, fino alla sommità di Monte Cirami, poco oltre i 450 metri di altitudine.





BERSANO DAL 1907
una realtà di terre, uomini e tradizione



BERSANO

BERSANO - NIZZA MONFERRATO - www.bersano.it

EVENTO. Vini ancestrali a Milano con "Inconfondibile"

L'appuntamento coi vini ancestrali, rifermentati in bottiglia (col fondo, sui lieviti), è a Milano a fine ottobre, dove oltre 50 produttori provenienti da tutta Italia si ritroveranno per "Inconfondibile", unica rassegna nazionale dedicata interamente a questi vini e ai loro produttori.



L'evento, ideato e organizzato da Roberto Dalla Riva titolare dell'agenzia Edimarca di Treviso, è giunto alla sua terza edizione e si svolgerà al The Westin Palace il 23 e 24 ottobre, arrivando per la prima volta nel capoluogo lombardo, in collaborazione con Ais Lombardia. **Domenica 23 la manifestazione sarà aperta al pubblico mentre il lunedì 24 ottobre sarà riservata agli operatori del settore.**

"Inconfondibile" spiega Dalla Riva "nasce per fare scoprire a un pubblico sempre più attento vini frutto di una viticoltura rispettosa dell'ambiente e delle tante sfumature che i territori donano. Una nicchia di prodotti che derivano da una rifermentazione totalmente naturale, e che, in bottiglia, sviluppano piccoli capolavori, incredibilmente versatili nell'abbinamento con il cibo dotati di una straordinaria capacità evolutiva"

Info: inconfondibile.wine

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Servizio Giuridico Uiv

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Vindemia Winery/unsplash (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 17 SETTEMBRE

❖ ANTEPRIMA GUIDA

VINI D'ITALIA 2023

nelle enoteche delle principali città
gamberorosso.it/anteprima-guida-vini-ditalia

FINO AL 18 SETTEMBRE

❖ DOUJA D'OR

Asti
doudador.it

FINO AL 18 SETTEMBRE

❖ FESTIVAL

FRANCIACORTA

IN CANTINA

nelle cantine della Franciacorta provincia di Brescia
festivalfranciacorta.it

FINO AL 18 SETTEMBRE

❖ MONZA

WINE EXPERIENCE

Monza centro storico e Villa Reale
monzawinexperience.it

FINO AL 18 SETTEMBRE

❖ VINO AL VINO

Panzano in Chianti
viticoltoripanzano.com/vino-al-vino/

FINO AL 18 SETTEMBRE

❖ ENOLOGICA

Montefalco (Perugia)
consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco/

FINO AL 23 SETTEMBRE

❖ TRAMONTO DI VINO

varie località in Emilia Romagna
shop.emiliaromagnavini.it

16 SETTEMBRE

❖ EROICO ROSSO

SFORZATO WINE FESTIVAL

Tirano (Sondrio) fino al 18 settembre
eroicorosso.it

20 SETTEMBRE

❖ ANDAR PER CANTINE

Ischia (Napoli) fino al 2 ottobre
prolocopanaischia.it

23 SETTEMBRE

❖ VIWINE FESTIVAL

Vicenza piazza dei Signori fino al 25 settembre
viwinefestival.it

24 SETTEMBRE

❖ SICILIA IN BOLLE

Agrigento Scala dei Turchi presso ristorante Madison fino al 26 settembre
siciliainbolle.it

24 SETTEMBRE

❖ VENDEMMIATA ROMANA

Roma Orto Botanico Largo Cristina di Svezia, 23/A fino al 25 settembre
senseventi.com/vendemmia-romana-2022/

25 SETTEMBRE

❖ ACETAIE APERTE

in provincia di Modena
acetaieaperte.com

25 SETTEMBRE

❖ PIWIFEST

Bassano del Grappa Enoteca sant'Eusebio Contrà Corte, 54 fino al 25 settembre
facebook.com/events/604489937971495/?ref=newsfeed

26 SETTEMBRE

❖ OLTREPO -

TERRA DI PINOT NERO

Casteggio (Pavia) Antica tenuta Pegazzera (per stampa e operatori del settore)
terradipinotnero.it

29 SETTEMBRE

❖ FESTA DELL'UVA

E DEL VINO BARDOLINO

Bardolino (Verona) Lungolago e centro storico fino al 3 ottobre
bardolinotop.it



CONSORZIO TUTELA
LAMBRUSCO DOC

GAMBERO ROSSO®



GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

6 cene imperdibili in 6 ristoranti etnici

LA PRIMA TAPPA:

27 SETTEMBRE 2022 | ORE 20.30 | KENSHO

Via dei Mercanti, 16 | Torino

☎ 011 19781256 | ✉ kenshorestaurant@gmail.com

Scopri tutte le cene su: www.gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco



LA FORZA DEL TERRITORIO

10 Cene imperdibili in 10 ristoranti e trattorie d'Italia

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

LA PROSSIMA CENA DEGUSTAZIONE

GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE 2022

RISTORANTE DA GIORGIO
NONANTOLA (MO)

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

**DA LUCIO -
TRATTORIA**
Rimini
15 SETTEMBRE

**FUORIMODENA
CUCINA**
Vicenza
26 OTTOBRE

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

**TRATTORIA
AI DUE PLATANI**
Parma
3 NOVEMBRE


ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

 GAMBERO ROSSO®

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



PARITÀ DI GENERE

**ALESSANDRA ODDI BAGLIONI –
imprenditrice agricola e presidente di Confagricoltura Donna**

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

Da giovane dipendente d'azienda ho pagato sulla mia pelle le scelte compiute: prima di tutto quella di aver voluto una famiglia e dei figli, che si è scontrata con il lavoro così come è ancora concepito, senza una conciliazione tra vita personale e impegni professionali. È, questa, un'antica questione ancora irrisolta. Da imprenditrice agricola, invece, non ho avuto alcun problema, addirittura non mi sono accorta dell'esistenza di disparità tra uomini e donne.

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

Come presidente di Confagricoltura Donna mi sforzo di mantenere vivo il dibattito e l'attenzione sulle esigenze delle imprese agricole. L'universo femminile si distingue per la concretezza e, ad esempio, in occasione del recente decennale della nostra associazione, abbiamo affrontato una riflessione sulle aree svantaggiate, dove le imprese agricole condotte da donne sono molto numerose, confrontandoci con il mondo politico. Da imprenditrice, nella mia azienda, cerco di farmi guidare dal buon senso: capire le esigenze delle lavoratrici, cercando di non penalizzare i dipendenti uomini.

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

I tempi, finalmente, potrebbero essere maturi. Il Covid ha promosso lo smart working e i webinar, che varrebbe la pena di considerare una modalità di lavoro acquisita.

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

Direi che le giovani generazioni, solitamente, sono più sensibili sui temi della parità di genere. Detto questo - anche se culturalmente non sono favore-

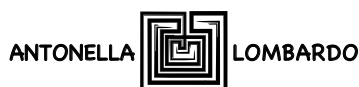


vole alle quote - ritengo possano, almeno in questa fase, essere uno strumento importante per velocizzare quello che dovrebbe essere un processo naturale, in cui andrebbe riconosciuto sempre ed esclusivamente il merito delle persone.

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

Quando ho iniziato a lavorare in una grande azienda in quanto donna dovevo indossare un camice nero e i colleghi maschi ne erano esentati. Se rispondevo al telefono e c'era dall'altra parte una voce maschile subito mi diceva "signorina scusi" - interrompevo - "mi dica signorino" ed ecco che il tono immediatamente cambiava: "buongiorno dottoressa" e io: "buongiorno a lei dottore, mi dica...". Ne abbiamo fatta di strada, ma il cammino è ancora lungo.

Le grandi cantine della Calabria



C.DA CHIUSI SNC | 89032 BIANCO (RC) | WWW.ANTONELLALOMBARDO.COM | 0964 1901835

L'azienda agricola Antonella Lombardo nasce a Bianco, in Provincia di Reggio Calabria, sulla costa dei Gelsomini, nel 2019, in un'area storicamente vocata alla viticoltura. Cinque gli ettari coltivati a vigna in biologico e già produttivi e ulteriori 2 in fase di implementazione al fine di preservare vitigni autoctoni oramai quasi scomparsi dalle campagne. I vitigni coltivati per le varietà a bacca nera sono il Gaglioppo, il Nerello Mascalese, l'Alicante, il Calabrese Nero. Il Greco di Bianco e il Mantónico per le varietà a bacca bianca. Cinque le referenze attualmente sul mercato, altre due di prossima uscita, ed un continuo desiderio di sperimentare e innovare, senza mai perdere di vista la tradizione.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Pi Greco '20

Vino dal giallo paglierino carico, con profumo ed aromi tipici varietali di frutta, fiori gialli e leggeri sentori agrumati. Il sapore è avvolgente, dal timbro mediterraneo, salino e saporito in bocca, con un finale di grande piacevolezza. Perfetto sia come aperitivo che per accompagnare pietanze a base di pesce, carni bianche o formaggi a pasta molle.

Autoritratto '20

Vino dal giallo paglierino carico tendente al dorato, con profumo ed aromi di fiori bianchi freschi, frutta tropicale, sentori agrumati e note erbacee. Al sorso coerente continuità con le sensazioni olfattive, avvolgente, sapido, con un finale iodato, profondo, lunghissimo. Ottimo per accompagnare crudi di pesce e primi a base di crostacei, risotti ai porcini, cucina orientale.



Icho '19

Vino dal colore rosso rubino, aromi tipici di frutta, macchia mediterranea con leggere note speziate. Bocca di grande eleganza con tannino arroso, saporito e di estrema lunghezza gustativa. Ideale per accompagnare pietanze a base di carne.

Le grandi cantine della Calabria



RUSSO & LONGO
AZIENDA AGRICOLA

LOC. SERPITO | 88816 STRONGOLI (KR) | WWW.RUSOELONGO.IT | 0962 1905782

La Cantina Russo & Longo nasce a Strongoli, poco a nord di Crotona, in un territorio che esprime bellezza da ogni suo angolo grazie ad una ricchezza di storia e tradizione fuori dal comune. Le origini della Cantina risalgono alla fine del 1800. Il merito dell'evoluzione aziendale è da attribuire al fondatore Felice Russo che, tornato in Italia dopo circa vent'anni trascorsi in America, avviò il processo di espansione acquistando altro terreno in modo da ingrandire l'azienda, nel frattempo condotta dai figli, integrandola al contempo con nuove colture e con metodi innovativi per l'epoca.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Jachello '18

Ottenuto da uve gaglioppo, greco nero e sangiovese, coltivate nei vigneti di Strongoli con esposizione sud-est, in terreni con matrice argillosa. Sensazioni olfattive e gustative in armonia: la frutta di bosco si fonde con lo speziato, la frutta matura con il cacao. Un gusto piacevole, morbido che non abbandona il palato, imponente ma delicato. Emozionale quando si abbina a piatti importanti della cucina mediterranea.

Malvasia & Sauvignon '20

Intenso e ampio, si avvertono sentori di mimosa, frutta esotica e biancospino, note marine iodate, melone bianco, pesca noce. Un vino di grande beva, con un finale persistente che chiude su note intense di salsedine, fiori bianchi e agrumi. Accompagna egregiamente antipasti, primi piatti di pesce, piatti delicati o aromatici.



R01 Rosé

Ottenuto da uve gaglioppo, si contraddistingue per il suo colore rosa ambrato derivato dalla breve macerazione, da un profumo di rose, da un perlage persistente nonché da un gusto pieno e morbido. Si accompagna ai piatti della cucina mediterranea a base di pesce, egregiamente a pietanze di pesce crudo.

GERMANIA. Rese in calo nel 2022. A pesare è la siccità



foto: german wine institute

Inizio vendemmia molto precoce, negli ultimi giorni di agosto, per i viticoltori tedeschi. L'annata 2022, a causa del forte soleggiamento e le temperature elevate dell'estate, ricorda un po' quella del 2018. Come rende noto il German wine institute (Dwi), sono le varietà fruhburgunder e muller-thurgau a essere state raccolte per prime. Una vendemmia iniziata quasi contemporaneamente in tutto il Paese, dalla regione del Baden a quella dell'Ahr che fu fortemente danneggiata dalle disastrose alluvioni nel luglio del 2021.

I tecnici del Dwi parlano di premesse molto promettenti per un'alta qualità dei prodotti dell'annata 2022. I motivi sono da ricercare nel fatto che i vigneti, nei vari distretti produttivi, non registrano situazioni di forte sofferenza a causa della siccità. *“Lo stato fitosanitario delle uve”* scrive il Dwi *“è buono e non si sono registrati dei forti episodi temporaleschi”*, che appena un anno fa avevano compromesso parte della produzione nazionale. Nel dettaglio, secondo le analisi dei tecnici del Dwi, **l'annata dei vitigni rossi è favorita dal clima soleggiato che dovrebbe consentire di realizzare vini corposi e dai colori intensi**. Per quanto riguarda le varietà bianche, si rileva una alta aromaticità con una acidità moderata.

Le fasi di raccolta stanno procedendo abbastanza rapidamente, considerando che il contenuto zuccherino degli acini aumenterà, favorito dal soleggiamento costante. La conclusione dei lavori avviene solitamente con il riesling, che dovrebbe essere pronto per essere raccolto intorno alla metà di settembre. Secondo le stime dell'Oiv, **la Germania nel 2021 ha prodotto 8 milioni di ettolitri di vino, con un calo del 5% rispetto al 2020**, annata già al di sotto delle medie produttive decennali, pari a circa 8,7 milioni di ettolitri.

La condizione di siccità è stata vera e propria sfida per i produttori tedeschi. I vigneti più vecchi risultano abbastanza vigorosi grazie a un più profondo apparato radicale rispetto alle piante giovani, che stanno soffrendo la mancanza d'acqua, in particolare in terreni ben drenati. L'irrigazione, dove è possibile, è servita a limitare la mancanza d'acqua. Tra gli altri effetti rilevati è la riduzione del volume degli acini d'uva. Il Dwi si attende *“rese per ettaro piuttosto moderate, nonostante il buon numero dei grappoli sulle viti”*. Eventuali piogge nelle prossime settimane potrebbero avere degli effetti positivi, ma l'importante è che non siano eccessive.



THE BEST IN LOMBARDY EXPERIENCE

Il tour del gusto in Lombardia

Dodici appuntamenti che valorizzano
le diverse anime dell'enogastronomia lombarda

Antica Osteria Del Cerreto

Abbadia Cerreto (LO)

Bazzini - Canneto Pavese (PV)

Caffè La Crepa - Isola Dovarese (CR)

Il Sole di Ranco - Ranco (VA)

Lanterna Verde

Villa di Chiavenna (SO)

Locanda delle Grazie - Curtatone (MN)

Osteria del Cavolo

Monza (MB)

Osteria dell'Orologio - Salò (BS)

Osteria del Treno - Milano

Osteria Sali e Tabacchi

Mandello del Lario (LC)

Tira, Mola e Meseda - Como

Trattoria Visconti dal 1932

Ambivere (BG)

PER INFO E PRENOTAZIONI

www.gamberorosso.it/the-best-in-lombardy-experience/

In collaborazione con





CALENDAR 2022/2023

2022

OCTOBER

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

NOVEMBER

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

DECEMBER

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

2023

JANUARY

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

FEBRUARY

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

MARCH

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

APRIL

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

MAY

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 16 SYDNEY - Australia | Top Italian Wines Roadshow |
| 18 MELBOURNE - Australia | Top Italian Wines Roadshow |
| 22 HO CHI MINH - Vietnam | Top Italian Wines Roadshow |
| 24 SINGAPORE | trebicchieri - Vinexpo Special |

JUNE

| | |
|----------------------|--------------|
| 5 VANCOUVER - Canada | trebicchieri |
| 7 MONTREAL - Canada | trebicchieri |
| 9 TORONTO - Canada | trebicchieri |

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

IL MIO EXPORT

Lorenzo Palla – Cantina Loredan Gasparini

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

Nel 2021 la nostra percentuale di export è stata del 48%, concentrata soprattutto su Stati Uniti e Europa, con Germania, Austria, Olanda nelle prime posizioni.

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

Si vende bene negli Stati Uniti, perché abbiamo dei buoni importatori che lavorano molto sulla fascia premium e perché abbiamo anche fatto un gran lavoro di promozione. Mentre nei Paesi storici, come per esempio la Germania, dove un tempo eravamo molto forti, adesso è molto più difficile lavorare perché puntano molto sul prezzo.

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

Le esportazioni sono ripartite più lentamente rispetto al mercato italiano, ma adesso siamo ritornati a valori pre-Covid. Non notiamo particolari differenze, se non per la logistica che si muove con molta più difficoltà rispetto al passato.

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

Il sistema italiano del vino dovrebbe lavorare in modo unito e costante per rafforzare sempre l'immagine del grande potenziale viticolo del nostro paese. Noi in particolare puntiamo a rafforzare l'identità delle denominazioni sulle quali lavora-



mo: la Docg Asolo Prosecco, la Doc Montello e la Doc Collio.

5 Come promuovete normalmente i vostri vini all'estero e come lo avete fatto durante l'emergenza Covid-19?

La promozione viene fatta soprattutto attraverso contatti diretti e visite agli importatori e loro clienti, che cerchiamo anche di ospitare nel nostro territorio.

In periodo di pandemia invece abbiamo sfruttato gli strumenti informatici per organizzare riunioni e incontri online.

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

È sempre bello trovare in giro per il mondo dei clienti che si ricordano ancora delle nostre prime esportazioni negli anni '70. Allora il vino italiano non era ancora riconosciuto come vino di qualità ma già da quel tempo noi avevamo cominciato a far conoscere il nostro territorio e spiegare le particolarità che lo rendono unico.

❖ Loredan Gasparini
Volpago del Montello - Treviso - loredangasparini.it

NEL PROSSIMO NUMERO
CANTINE GARRONE

VENDEMMIA 2022: PRODUZIONE ITALIANA STABILE A 50 MILIONI DI ETTOLITRI

 a cura di Loredana Sottile



Annata inconsueta in tutta Europa a causa della siccità, ma il Belpaese resta primo produttore al mondo. In flessione il Nord, mentre sale il Centro Italia secondo le stime Assoenologi, Uiv e Ismea. Frescobaldi: “Ora lavorare sulla redditività e sulla razionalizzazione delle Doc”



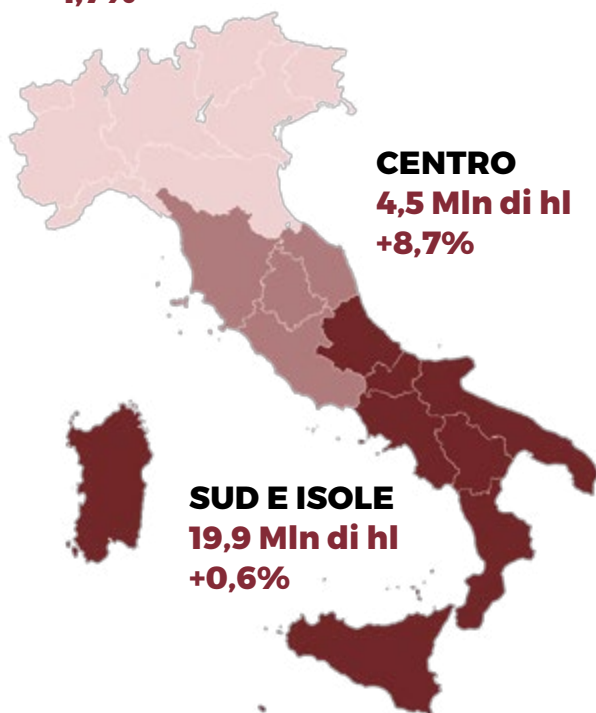
Pericolo scampato, verrebbe da dire. Le piogge delle ultime settimane hanno “graziato” il vigneto Italia” che, alla fine, si è dimostrato più forte di caldo e siccità e ha conservato il posto di primo Paese produttore al mondo, portando in cantina - ma sarebbe meglio usare il condizionale, visto che la vendemmia è ancora in corso - 50,27 milioni di ettolitri di vino. Praticamente la stessa quantità dello scorso anno (50,23 milioni di ettolitri di vino il dato Agea 2021) e +3% rispetto alla media del quinquennio 2017-2021. “Un’annata inconsueta, ma soddisfacente per quantità e sorprendente per qualità”, per dirla con Assoenologi, Ismea e Unione Italiana Vini che, il 14 settembre al Mipaaf, hanno presentato le loro previsioni vendemmiali, alla presenza del ministro padrone di casa Stefano Patuanelli, del sottosegretario Gian Marco Centinaio e della ministra delle Pari Opportunità Elena Bonetti, in quella che dovrebbe essere la loro ultima apparizione pubblica in veste governativa.

ANDAMENTO A MACCHIA DI LEOPARDO: GIÙ IL NORD, SU IL CENTRO

A garantire la tenuta del prodotto finale, oltre alle providenziali piogge di agosto, il lavoro straordinario di ricerca e applicazione dei produttori su una vite sempre più resiliente alle avversità climatiche e meteorologiche ([vedi commento del presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia a pag. 30](#)). Certo, le prossime settimane rimangono cruciali: condizioni climatiche favorevoli alla maturazione delle uve potrebbero infatti far virare le previsioni in segno positivo, mentre un clima inadatto per >>

Stima di produzione per macroarea

NORD
25,8 Mln di hl
-1,7%



» le varietà tardive influirebbe negativamente sul prodotto vendemmiale. Difficile, in ogni caso, far un discorso omogeneo per tutta Italia: proprio a causa del clima estremo, il giudizio non può che essere differente regione per regione.

A livello quantitativo è il **Nord** a perdere di più: -1,7% per una produzione che dovrebbe fermarsi a quota 25,8 milioni di ettolitri. In particolare, si assiste ad un'importante flessione della Lombardia (-20%), seguita da quella più moderata del Piemonte (-9%), mentre si stimano in crescita la Valle d'Aosta (+10%) e il Trentino-Alto Adige (+10%). A seguire ci sono il **Sud e le Isole**, più o meno stabili (+0,6%) con 19,9 milioni di ettolitri. Qua l'incremento di Sardegna (+15%), Basilicata (+10%), Campania (+4%) e Puglia (+3%) si contrappone alla leggera flessione della Sicilia (-5%), mentre si prevede una produzione stabile per l'Abruzzo, il Molise e la Calabria.

In grande spolvero il Centro che mette a segno un +8,7% e raggiunge i 4,5 milioni di ettolitri. In deciso rialzo i volumi per Umbria (+10%) e Toscana (+12%), seguito da un più moderato aumento nelle Marche e nel Lazio (entrambe a +5%).

Spostandoci sulla qualità, si aspettano vini eccellenti in Trentino-Alto Adige e Sicilia, mentre puntano l'asticel-

“Bene le quantità, ma avremmo preferito dati più alti a valore. Come colmare questo gap? Attraverso promozione e comunicazione”

Stefano Patuanelli, ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali



la sull'“ottimo” Piemonte, Val d'Aosta, Friuli Venezia-Giulia, Toscana, Lazio, Umbria, Abruzzo, Molise, Puglia e Sardegna, con Liguria, Emilia-Romagna, Marche, Campania, Basilicata e Calabria più caute su previsioni “buone/ottime”. “Buone” invece le attese per le etichette lombarde e venete.

COTARELLA: “FONDAMENTALE LAVORO DEGLI ENOLOGI”

“La vendemmia in corso ci sta consegnando una qualità delle uve che va da buona a ottima” è la valutazione di **Riccardo Cotarella**, presidente di Assoenologi *“Molto dipende dalle aree di riferimento, mai come in questa stagione il giudizio quanti-qualitativo è totalmente a macchia di leopardo e questo*

è dovuto essenzialmente a un clima estremo che ha pesantemente condizionato, in particolare, i mesi di maggio, giugno e soprattutto luglio con punte di calore che hanno superato i 40 gradi e una siccità tanto prolungata”.

Oltre a quelle che definisce “piogge intelligenti (perché non hanno provocato danni), Cotarella sottolinea quanto fondamentale sia stato l'apporto degli enologi: *“Oggi più che mai sono fondamentali scienza e ricerca nella viticoltura e in can-* »

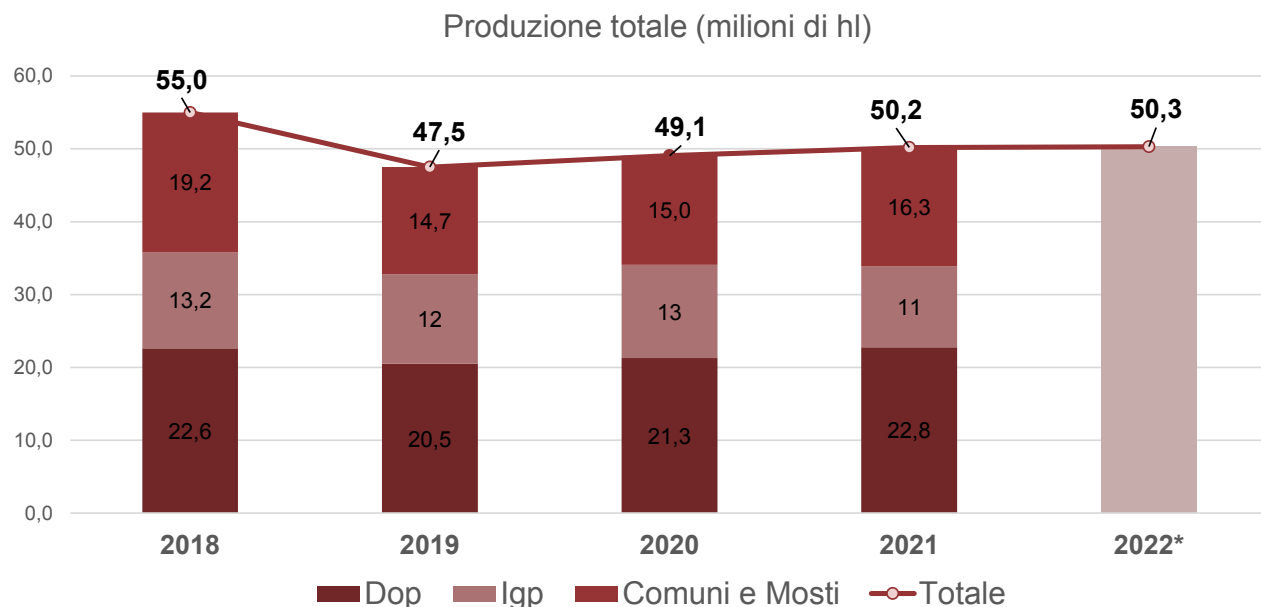
Produzione di vino e mosto in Italia (migliaia di ettolitri)

| | Media 2017-2021 | 2021 | 2022* | Var.% 2022*/2021 |
|---------------------|-----------------|---------------|---------------|------------------|
| Piemonte | 2.708 | 2.770 | 2.510 | -9% |
| Valle d'Aosta | 15 | 15 | 16 | 10% |
| Lombardia | 1.386 | 1.318 | 1.050 | -20% |
| Trentino-Alto Adige | 1.356 | 1.237 | 1.360 | 10% |
| Veneto | 11.502 | 11.750 | 11.456 | -3% |
| Friuli-V.Giulia | 1.868 | 2.019 | 2.019 | 0% |
| Liguria | 41 | 41 | 39 | -5% |
| Emilia-Romagna | 7.627 | 7.117 | 7.380 | 4% |
| Toscana | 2.169 | 2.050 | 2.290 | 12% |
| Umbria | 374 | 346 | 380 | 10% |
| Marche | 836 | 853 | 895 | 5% |
| Lazio | 788 | 854 | 895 | 5% |
| Abruzzo | 3.260 | 3.348 | 3.348 | 0% |
| Molise | 223 | 243 | 243 | 0% |
| Campania | 680 | 673 | 700 | 4% |
| Puglia | 9.193 | 10.368 | 10.630 | 3% |
| Basilicata | 81 | 87 | 95 | 10% |
| Calabria | 110 | 117 | 117 | 0% |
| Sicilia | 4.192 | 4.577 | 4.331 | -5% |
| Sardegna | 415 | 449 | 515 | 15% |
| Italia | 48.825 | 50.232 | 50.270 | 0% |

fonte: Asga per il 2021 e *stima Assoenologi, Ismea e UTV per il 2022

Le stime di produzione

Stima di produzione Italia 2022: 50,3 Milioni di hl, 0% vs. 2021



fonte: Osservatorio Assoenologi, Uiv, Ismea - Dati Agea; * Stima Assoenologi, Ismea e Uiv

“Allo standard nazionale di sostenibilità, in vigore da questa vendemmia, bisognerà dare seguito con un disciplinare più restrittivo e attento agli aspetti economici e sociali e con un logo che ne guidi la comunicazione”



Paolo Castelletti, segretario generale Uiv

» *tina, spazio ad apprendisti stregoni del vino non c'è più, se mai ci fosse stato in passato". E sul finale di stagione si dice ottimista: "Da qui alla fine di settembre confidiamo in un tempo soleggiato, caldo il giusto e magari accompagnato da una leggera brezza, così che le uve ancora da raccogliere possano arrivare alla perfetta maturazione così da andare a produrre vini capaci di imporsi ancora una volta sugli scenari enologici nazionali e internazionali".*

FRESCOBALDI: “RAZIONALIZZARE IL SISTEMA DOC E AMPLIARE I CONFINI”



Non si adagia sul primato produttivo il presidente di Unione italiana vini, **Lamberto Frescobaldi**, che parla ironicamente di “medaglia di legno”: “La partita non termina con la vendemmia” ha ribadito “Il tanto declamato record

2022: l'anno più siccitoso dal 1800

Con un -46% di precipitazione cumulata da inizio anno a fine luglio rispetto alla media degli ultimi 30 anni, il 2022 si è distinto come l'anno più siccitoso dal 1800 ad oggi, aggravato anche dalle temperature più calde delle ultime cinque decadi. Per comprendere meglio la portata dell'anomalia di questo 2022, basti pensare che da un'analisi condotta sulla piovosità media per il periodo 1902-2002 le 12 stazioni meteorologiche storiche (dati Histalp, Gsod, servizi meteo regionali) del Nord riportano un totale medio di 426 mm di pioggia dall'inizio dell'anno idrologico, dato che si colloca al secondo posto dopo il 1922, la cui media era di 424 mm. Una congiuntura climatica eccezionale, dunque, mitigata dalle piogge di agosto, che non ha danneggiato il vigneto Italia. Anzi, dal punto di vista fitosanitario, la situazione del vigneto italiano appare generalmente ottima, con rarissimi attacchi di patogeni, proprio grazie all'assenza di piogge.

produttivo non è infatti una condizione sufficiente per generare ricchezza, soprattutto se si confrontano le nostre performance a valore con quelle francesi, che segnano una redditività tripla per ogni ettaro coltivato: 16,6 mila euro contro appena 6 mila. Cosa non funziona, quindi? In primis, che quasi il 40% della produzione è di vino comune, quindi senza un percor- »

Tutta l'Europa fa i conti con i cambiamenti climatici. Produzione a 144 milioni di ettolitri

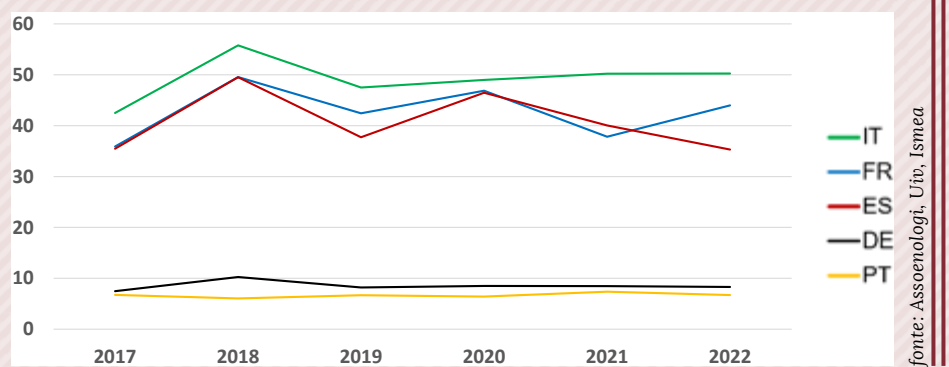
Il grande caldo e la siccità sono stati protagonisti anche nel resto d'Europa. Secondo il segretario generale dell'associazione degli imprenditori europei Ceev, **Ignacio Sánchez Recarte**, "nel Vecchio Continente questa sarà ricordata come una vendemmia equilibrata nella quantità – circa 144 milioni di ettolitri - rispetto allo scorso anno, ma instabile per quel che riguarda le condizioni meteo".

Se lo scorso anno era stata la **Francia** a dover fare i conti con il clima e con la inevitabile perdita di prodotto, quest'anno può tirare un sospiro di sollievo e godersi i suoi 44 milioni di ettolitri (+3,5%). A soffrire di più è, invece, la **Spagna**, dove è prevista una contrazione del 16%. Più o meno stabile la **Germania** (-2%), che però, per la prima volta ha dovuto iniziare a parlare di caldo e di vendemmia anticipata (vedi articolo a pag. 20). Per il **Portogallo**, il dato finale segna -9%, ma è frutto dell'exploit dello scorso anno, quando era andata ben sopra la media quinquennale.

"Spostandoci al di fuori dei confini Ue" ha continuato Sanchez "è evidente il crollo generalizzato per tutti i grandi Paesi produttori: dal -29,5% della Nuova Zelanda al -10,4% dell'Argentina fino al -2,8% del Sudafrica".

E con l'Italia il segretario del Ceev si è congratulato per il nuovo record produttivo, che continua a vedere il Belpaese leader a quantità. "Adesso, però" ha concluso "bisognerà vendere tutto questo prodotto. In bocca al lupo". E questo sarà il vero tema dei prossimi mesi.

Produzione di vino e mosto (previsioni CEEV)



» **so tracciato e senza una corretta remunerazione. E poi**" ha continuato "serve una maggiore razionalizzazione del sistema delle Doc: piccolo è bello, ma sino ad un certo punto. Bisogna fare pulizia e ampliare i confini, In questo la Francia è un esempio da seguire".

Da qui, l'idea di scrivere (o riscrivere): "una vera carta vocazionale dei nostri territori, ancorata a indicatori reali, con poche regole ma chiare per tutti i soggetti coinvolti, dai produttori agli enti di controllo per finire al trade e ai consumatori".

IN CHE MODO

LA DISPONIBILITÀ DI PRODOTTO INFLUENZERÀ I LISTINI?

Secondo **Fabio Del Bravo**, responsabile Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale **Ismea**: "In termini di mercati l'Italia ha chiuso la campagna 21/22 con rialzi dei listini soprattutto nei vini al vertice della piramide qualitativa. Le prime battute della nuova campagna de-

lineano uno scenario ancora incerto dove a pesare sono le molte incognite legate anche alle tensioni sui costi e alla logistica, che già lo scorso anno avevano creato preoccupazioni agli operatori ma che ora sono ancora più pressanti".

In questo contesto la disponibilità di prodotto non è necessariamente una buona notizia. Soprattutto considerati i primi segnali di cedimento che arrivano dalla Grande distribuzione. Risultati più incoraggianti vengono dal fuori casa e dall'estero, dove, come fa notare Del Bravo: "la domanda sembra tenere seppur non con i brillanti risultati del 2021". A tal proposito, gli ultimi dati del semestre 2022, fanno tirare un sospiro di sollievo, con un incoraggiante +13,5% a valore per un totale di 3,78 miliardi di euro. Ma l'autunno è alle porte con tutte le sue incognite e per dirla con Del Bravo "Quella agognata normalità di cui tanto si parlava dopo l'emergenza Covid, non è mai arrivata". Riuscirà l'Italia vitivinicola a ridisegnarsela ancora una volta e nonostante tutto? ❖

**"Nella sfida
dell'innovazione
il contributo delle donne
fa e farà la differenza.
Lo dimostra il settore
viticivinicolo, dove
i talenti femminili si sono
dimostrati capaci
di gestire il rinnovamento
tecnologico, la sostenibilità,
i nuovi approcci richiesti
dal marketing nella
promozione dei brand"**

Elena Bonetti, ministra
per le Pari Opportunità
e la Famiglia

GAMBERO ROSSO




Una sera a Milano

I vini di Cantina Puiatti
e la cucina del BistRo Aimò e Nadia

20 SETTEMBRE 2022 | VIA MATTEO BANDELLO, 14 | MILANO

**CANTINA
PUIATTI**



Per partecipare è necessario prenotare direttamente ai recapiti del locale.
I posti sono limitati

☎ 0248026205 ✉ info@bistroaimoenadia.com

VENDEMMIA 2022. LA QUALITÀ DELLA SOSTENIBILITÀ

▲ a cura di Paolo Cuccia



foto: Uiv

Raccolta anticipata, innalzamento del grado alcolico, ciclo vegetativo stravolto. Sono alcune delle conseguenze dei cambiamenti climatici sulla viticoltura. Come resistere? Formazione e sostenibilità sono le parole chiave, con un'attenzione particolare alla storia...



vini sostenibili sono più buoni. Parte da questa affermazione il mio intervento alla presentazione dei dati vendemmiali al Mipaaf, dove anche quest'anno ho avuto l'onore di portare il contributo del Gambero Rosso, grazie all'invito di Unione Italiana Vini. Può sembrare un'affermazione forte la mia, che, però, ha dei riscontri oggettivi sul campo. Perché oggi essere sostenibili significa essere più attenti al prodotto all'aspetto economico e sociale e quindi, più in generale, al futuro della propria azienda. Sappiamo quanto quest'anno - con una vendemmia difficile da affrontare, soprattutto a causa della siccità ([vedi approfondimento a pag. 24](#)) - l'attenzione alla produzione e alla preservazione dell'am-



biente naturale sia stata fondamentale. Poca, anzi pochissima acqua ed episodi di grandine improvvisi non hanno fatto dormire sonni tranquilli ai nostri produttori. Purtroppo, temiamo che queste saranno problematiche che dovremo imparare a gestire.

LE CONSEGUENZE DEL CLIMATE CHANGE SULLA VITICOLTURA

Il Gambero Rosso non vuole fare la parte di Cassandra, ma i cambiamenti climatici sono evidenti e sotto gli occhi di tutti. La drammatica notizia del potenziale innalzamento di 1 grado e mezzo delle temperature da qui al 2050, **può significare per la viticoltura produzione ridotta, vendemmia anticipata, ciclo vegetativo stravolto, costante dipendenza da fenomeni atmosferici imprevedibili, innalzamento del grado alcolico** che, come sappiamo, oggi è anche in contrapposizione rispetto a quello che chiede il mercato.

Se quest'anno le piogge di fine estate hanno un po' fatto rientrare l'allarme, ci si chiede comunque per quanto tempo ci si potrà affidare "allo scampato pericolo". Bisogna, piuttosto, prendere atto di questo rischio e trovare soluzioni per il futuro. Soluzioni che in parte ci sono già e che vanno migliorate, messe a sistema e divulgate.

Soprattutto relativamente a questo ultimo punto - la divulgazione - il Gambero Rosso è e vuole restare in prima linea, come ha sempre fatto in questi 36 anni dalla sua fondazione.

I PRODUTTORI PROVANO A RESISTERE

In questi mesi, il nostro link con i produttori è stato costante, anche perché i nostri degustatori sono »

Nella foto l'intervento del presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia alla presentazione delle Previsioni Vendemmiali 2022 a cura di Assoenologi, Uiv e Ismea, che si è tenuta il 14 settembre al Mipaaf

» stati sui territori ad assaggiare i vini per la nuova guida Vini d'Italia che uscirà ad ottobre. Ebbene, sono stati gli stessi produttori a raccontarci le loro difficoltà e, in alcuni casi, anche a proporre soluzioni e illustrare nuovi accorgimenti che stanno adottando per non farsi trovare impreparati.

C'è chi ha iniziato a impiantare **vigneti rivolti ad Est** per prendere solo la luce del mattino, quando i raggi solari sono inclinati e d'intensità più debole; chi si sta spostando **più a Nord o più in altura**, perché è in questa direzione che le alte temperature sembrano spingere la viticoltura (si pensi ai benefici che ne stanno già traendo i produttori inglesi con la produzione di bollicine). C'è chi ha addirittura iniziato ad usare il **caolino rifrangente**. Questo minerale, infatti, riesce a proteggere la pianta da scottature solari e da stress termico.

LE SOLUZIONI DELLA RICERCA SCIENTIFICA

Accanto a queste soluzioni, ci sono quelle preziosissime che la ricerca scientifica ci mette a disposizione. D'altronde tutta la storia della viticoltura è una storia di gestione dei fattori climatici. Gli strumenti per affrontare questa lotta tra viticoltori e clima si è sempre sviluppata o con la delocalizzazione della coltivazione o con la ricerca di varietà con maggior adattamento alle diverse condizioni climatiche.

A tal proposito ci sono i **portainnesti M**, frutto della ricerca dell'Università di Milano in collaborazione con i Vivai Cooperativi Rauscedo. Il professore Attilio Scienza ha confermato come il 100% dei vigneti impiantati su questi portainnesti abbia superato in maniera brillante questa estate siccitosa. Chi ha impiantato le vigne con questi portainnesti di nuova generazione ha potuto constatare una miglior resilienza a condizioni di stress idrico, grazie alla loro maggiore efficienza nell'uso dell'acqua.

C'è, poi, tutto il capitolo delle **Tea**, Tecnologie di evoluzione assistita e degli incroci per ottenere dei vitigni resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici. Ambiti in cui potrebbero esserci presto delle novità a livello europeo.

Infine, c'è tutto il campo dell'agricoltura di precisione che, grazie ai modelli previsionali, può dare una grossa mano nell'anticipare gli effetti negativi del clima.

UNA VENDEMMIA SOSTENIBILE

La ricetta, quindi, è più ricerca e formazione. E chiaramente più attenzione all'ambiente. Non è un caso che proprio quest'anno l'Italia abbia potuto celebrare la **prima vendemmia con lo standard nazionale di sostenibilità**. Standard nato da un lavoro iniziato tanti anni fa che ha coinvolto i principali operatori del



Crescono i Tre Bicchieri Verdi nella guida Vini d'Italia

Sono in crescita i Tre Bicchieri Verdi (aziende biologiche o biodinamiche certificate) della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso: 154 (circa il 35% del totale) nell'ultima edizione, che sarà presentata nel mese di ottobre. Un trend costante degli ultimi anni, a dimostrazione di come la spinta alla sostenibilità vada di pari passo con il discorso qualitativo nel bicchiere.

settore. Si inserisce, in questo percorso, anche il lavoro che il Gambero Rosso, insieme a **Federdoc, Valoritalia e altri partner**, ha portato avanti sin dal 2015 per la nascita di **Equalitas**, lo standard vitivinicolo che per la prima volta ha preso in considerazione quei pilastri, poi diventanti fondanti, per tutti i modelli di sostenibilità a venire: quello economico, quello sociale e quello ambientale.

GLI INSEGNAMENTI DELLA STORIA

Il futuro della viticoltura, quindi, dipende dal modo in cui oggi sapremo rispondere a questa sfida che il climate change ci ha lanciato. Ma attenzione, perché non è una sfida inedita. Secondo diverse tesi, a contribuire al crollo dell'**Impero Romano** furono anche le pandemie e il cambiamento climatico che impattarono in maniera notevole sulla produzione di cibo. Se a partire dal 200 a.C. l'optimum climatico consentì un ciclo economico virtuoso, grazie ai raccolti abbondanti, i secoli del nuovo Millennio furono caratterizzati da periodi di forte caldo, seguiti da alcune piccole glaciazioni, a cui si aggiunsero eruzioni vulcaniche e pestilenza.

Una situazione che, con le dovute diversità, ricorda molto da vicino quella attuale. La storia, però, ci insegna anche a non ricommettere gli stessi errori o comunque ad affrontare gli stessi ostacoli in maniera differente. Oggi abbiamo la possibilità e soprattutto gli strumenti per intervenire. Farlo in maniera tempestiva è fondamentale perché, come sappiamo, il futuro non aspetta. ❖

LE NUOVE ETICHETTE
DELL'ANNO

ANTEPRIMA GUIDA
VINI
D'ITALIA
2023

| | | |
|---------------------------------|----------------------|-------------------------|
| ASTI | 12-14 settembre | ENOTECA LA CANTINA |
| TORINO | 15 settembre | CASA DEL BAROLO |
| TORINO | 13-15 settembre | ROSSORUBINO |
| BORDIGHERA | 17 settembre | EURODRINK WINE |
| GENOVA | 13-16 settembre | ENOTECA DELLA FOCE |
| MILANO | 16-17 settembre | ENOCLUB |
| | 12 settembre | WINERIA |
| PADOVA Campodarsego | 15 settembre | OSTERIE MODERNE |
| TRENTO | 15 settembre | ENOTECA GRADO 12 |
| BOLOGNA | 15 settembre | ENOTECA ITALIANA |
| LUCCA | 17 settembre | ENOTECA VANNI |
| FIRENZE | 15 settembre | ENOTECA ALESSI DAL 1952 |
| | 15-16 settembre | ENOTECA VIGNOLI |
| ROMA | 12 settembre | LUCANTONI |
| | 16 settembre | TRIMANI |
| | 14 settembre | ENOTECA BUCCONE |
| PORTO S. GIORGIO (FM) | 17 settembre | ENOTECA PASQUALE GIULI |
| PERUGIA | 12, 14, 16 settembre | ENOTECA GIÒ |
| NAPOLI | 12 settembre | SCAGLIOLA |
| | 13-14 settembre | ENOTECA CONTINISIO |
| AVELLINO | 16 settembre | DE PASCALE |
| LECCE | 15 settembre | WINE&MORE |
| BRINDISI | 13-16 settembre | ENOTECA ANELLI |
| PALERMO | 14-15 settembre | VINOVERITAS |
| CAGLIARI | 15 settembre | CUCINA.EAT |

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

| | | |
|--|------------------------|------------------------|
| S&P 500 Food & Beverage & Tobacco | Var% settimanale -1,07 | Var% inizio anno -0,89 |
| Stoxx Europe 600 Food & Beverage | Var% settimanale 0,72 | Var% inizio anno -9,8 |
| Dow Jones Sector Titans Food & Beverage | Var% settimanale 0,25 | Var% inizio anno -7,38 |

| Titolo | Paese | Var% settimanale | Var% inizio anno | Var% 12 mesi | Capitalizzazioni Mln € |
|--------------------------------|---------------|------------------|------------------|--------------|---------------------------|
| B.F. | Italia | -0,85 | -4,89 | -5,41 | 654 |
| Campari | Italia | -0,36 | -25,96 | -19,71 | 11.056 |
| Centrale del Latte d'Italia | Italia | 1,82 | -18,84 | -20,00 | 39 |
| Marr | Italia | 1,59 | -39,05 | -41,76 | 766 |
| Newlat Food | Italia | 1,23 | -13,53 | -13,66 | 252 |
| Orsero | Italia | -3,34 | 36,88 | 64,17 | 286 |
| Valsoia | Italia | -3,79 | -26,18 | -30,95 | 109 |
| Anheuser Bush I | Belgio | 1,71 | -5,85 | 1,19 | 86.963 |
| Danone | Francia | 1,26 | -5,62 | -13,89 | 34.816 |
| Pernod-Ricard | Francia | 1,75 | -10,69 | -0,40 | 48.726 |
| Remy Cointreau | Francia | 2,90 | -15,51 | 5,79 | 9.320 |
| Suedzucker Ma Ochs | Germania | -0,53 | 0,00 | -5,09 | 2.705 |
| Dsm | Olanda | -0,44 | -37,02 | -29,53 | 21.795 |
| Heineken | Olanda | 3,52 | -5,50 | 3,66 | 53.810 |
| Jde Peet S | Olanda | 0,32 | 14,24 | 10,41 | 15.565 |
| Ebro Foods | Spagna | 0,13 | -5,45 | -4,77 | 2.455 |
| Viscofan | Spagna | 0,70 | 0,79 | -3,61 | 2.666 |
| Barry Callebaut N | Svizzera | -0,86 | -11,33 | -11,33 | 11.154 |
| Emmi N | Svizzera | -2,78 | -25,28 | -22,02 | 4.448 |
| Lindt N | Svizzera | 0,67 | -13,75 | -3,57 | 14.726 |
| Nestle N | Svizzera | -0,28 | -11,86 | -2,38 | 319.453 |
| Associated British Foods | Gran Bretagna | -9,90 | -32,27 | -29,82 | 12.405 |
| Britvic Plc | Gran Bretagna | 1,80 | -14,08 | -16,30 | 2.402 |
| Cranswick Plc | Gran Bretagna | 3,11 | -15,94 | -19,75 | 1.919 |
| Diageo | Gran Bretagna | 1,13 | -5,75 | 7,72 | 99.874 |
| Tate & Lyle Plc | Gran Bretagna | -4,54 | 9,33 | 2,63 | 3.326 |
| Archer-Daniels-Midland | Stati Uniti | 0,76 | 27,76 | 41,21 | 47.571 |
| Beyond Meat | Stati Uniti | -2,76 | -67,59 | -81,30 | 1.321 |
| Boston Beer `A` | Stati Uniti | -0,46 | -34,71 | -39,34 | 3.311 |
| Brown-Forman B | Stati Uniti | 0,30 | -2,22 | -0,08 | 21.698 |
| Bunge Ltd | Stati Uniti | -1,23 | -0,45 | 20,31 | 13.874 |
| Campbell Soup | Stati Uniti | -3,13 | 8,79 | 7,87 | 13.967 |
| Coca-Cola Co | Stati Uniti | -1,16 | 2,13 | 7,85 | 257.012 |
| Conagra Foods Inc | Stati Uniti | -0,56 | -1,46 | 0,78 | 15.877 |
| Constellation Brands | Stati Uniti | -2,03 | -4,40 | 11,64 | 37.569 |
| Darling Intl Inc Com | Stati Uniti | 3,07 | 9,61 | 3,28 | 11.971 |
| Flowers Foods | Stati Uniti | -1,66 | -5,02 | 11,16 | 5.431 |
| Freshpet Inc | Stati Uniti | 1,27 | -56,41 | -68,42 | 1.951 |
| General Mills | Stati Uniti | -1,26 | 10,34 | 26,81 | 43.529 |
| Hershey Company | Stati Uniti | 0,07 | 15,21 | 27,02 | 32.174 |
| Hormel Foods | Stati Uniti | -0,82 | -5,41 | 8,18 | 24.783 |
| Ingredion Inc | Stati Uniti | -0,52 | -13,41 | -4,19 | 5.388 |
| Kellogg Co | Stati Uniti | -2,01 | 9,93 | 11,70 | 23.672 |
| Keurig Dr Pepper Inc | Stati Uniti | 0,32 | 2,25 | 7,23 | 52.453 |
| Lamb Wst Hldg Rg | Stati Uniti | -1,08 | 21,73 | 25,53 | 10.897 |
| Lancaster Colony Corp | Stati Uniti | -0,76 | 1,56 | -1,34 | 4.548 |
| Mccormick & Co | Stati Uniti | -3,31 | -17,73 | -6,66 | 19.565 |
| Molson Coors Brewing | Stati Uniti | -0,81 | 10,53 | 9,14 | 10.087 |
| Mondelez Int. Class A | Stati Uniti | -0,20 | -9,70 | -1,46 | 80.657 |
| Monster Beverage Cp | Stati Uniti | 1,06 | -6,78 | -6,14 | 46.361 |
| National Beverage Corp. | Stati Uniti | -15,88 | -5,34 | -17,94 | 3.936 |
| Nomad Foods | Stati Uniti | 2,89 | -31,23 | -34,36 | 2.960 |
| Oatly Group Ab Ads | Stati Uniti | 4,08 | -61,56 | -82,88 | 1.779 |
| Pepsico Inc | Stati Uniti | -1,24 | -3,63 | 7,48 | 227.037 |
| Performance Food Gr | Stati Uniti | 2,95 | 9,44 | 10,79 | 7.663 |
| Pilgrims Pride Corp | Stati Uniti | -1,55 | -5,53 | -4,93 | 6.258 |
| Post Holdings | Stati Uniti | 0,54 | -47,03 | -44,77 | 5.141 |
| Seaboard Corp | Stati Uniti | -2,84 | -6,10 | -8,53 | 4.215 |
| Smucker, J.M. | Stati Uniti | 0,51 | 2,59 | 13,54 | 14.592 |
| Sysco Corp | Stati Uniti | 0,29 | 2,69 | 4,93 | 40.120 |
| The Hain Celestial Group, Inc. | Stati Uniti | 2,99 | -54,78 | -48,86 | 1.690 |
| The Kraft Heinz Com | Stati Uniti | -6,33 | -2,34 | -4,31 | 42.224 |
| Tyson Foods Cl`A` | Stati Uniti | 0,23 | -15,98 | -4,19 | 20.843 |
| Us Foods Holding | Stati Uniti | 3,96 | -12,60 | -8,56 | 6.717 |

GAMBERO ROSSO®



AvelVino

Wine Tasting dedicato alle diverse le espressioni di
Greco di Tufo DOCG, Fiano di Avellino DOCG e Taurasi DOCG

SABATO 1 E DOMENICA 2 OTTOBRE 2022

Ore 18:00 – 22:00

Istituto Tecnico Agrario “Francesco De Sanctis” Scuola Enologica
Via Tuoro Cappuccini,44 | AVELLINO

INFO: WWW.GAMBEROROSSO.IT



PIGHIN

Tour

GAMBERO ROSSO®



LE PROSSIMA CENA:

29 SETTEMBRE 2022 | GLOBE

Piazza Cinque Giornate, 1 MILANO

☎ 0255181969

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati

Scopri i menu su: www.gamberorosso.it

FINE WINE AUCTIONS

Château Pétrus: la Magnum piace

È la prima volta che un vino pregiato e raro come Château Pétrus ha una presenza così numerosa in versione Magnum alle aste internazionali da consentire a questa rubrica di pubblicare una tabella intera dedicata al confronto delle quotazioni che ha spuntato nel 2021 e nel 2022, avanzandone perfino sei per motivi di spazio.

Va detto, per la verità, che tra le bottiglie di formato speciale la Magnum è sempre stata la favorita. Lo è da quando si è diffusa la convinzione (non suffragata, che si sappia, da prove veramente scientifiche) che la dimensione di un litro e mezzo sia quella in cui si esprime meglio la longevità dei grandi rossi. Alle aste di quest'anno sono 22 i millesimi quotati sia adesso che nel 2021 (in tabella i 16 più significativi). Di questi, 11 sono rincarati e 11 si sono deprezzati ma la partita non è finita alla pari poiché i prezzi in calo non sono mai scesi sotto il -40% mentre quelli in salita sono arrivati perfino al +151%. **Complessivamente, perciò, il valore delle 22 Magnum di Pétrus è salito da 144.044 a 152.905 euro, generando un profitto del 6,89%.** Non molto? Quasi 10 mila euro (9.861,21 per la precisione) perché questo Pomerol è uno dei vini più costosi del mondo e una sua Magnum, anche del millesimo meno fortunato, non si paga mai meno di 4 mila euro, come documenta la tabella. È il caso di segnalare che la simpatia di cui godono le Magnum ha favorito anche le altre bottiglie di formato speciale. La prossima puntata di questa rubrica avrà infatti come protagoniste le versioni XL di Pétrus.

– Cesare Pillon

Château Petrus - Pomerol

| Annata | Lotto | Aggiudicaz. | Asta | Data | Prezzo 21/22 | Prezzo 2020 | + / - |
|--------|-------|----------------|--------------------------------|----------|--------------|-------------|-------|
| 1964 | 1 m | € 4.000 | Sotheby's, Beaune | 29/06/22 | € 4.000,00 | € 6.649,80 | -40% |
| 1970 | 1 m | \$ 8.715 | Zachys, New York | 11/03/22 | € 7.929,78 | € 4.270,00 | +86% |
| 1971 | 6 m | Hk\$ 298.800 | Zachys, Hong Kong | 23/07/22 | € 6.225,00 | € 9.157,26 | -32% |
| 1973 | 1 m | Hk\$ 35.000 | Christie's, Hong Kong | 23/05/22 | € 4.182,50 | € 2.461,80 | +70% |
| 1975 | 1 m | £ 5.250 | Sotheby's, Londra | 26/05/22 | € 6.171,38 | € 9.025,25 | -32% |
| 1979 | 1 m | \$ 8.715 | Acker Wines, Usa | 10/03/22 | € 7.862,67 | € 3.132,32 | +151% |
| 1982 | 6 m | Hk\$ 475.000 | Christie's, Hong Kong | 13/04/22 | € 9.325,83 | € 12.727,92 | -27% |
| 1989 | 1 m | Hk\$ 100.000 | Sotheby's, Hong Kong | 23/04/22 | € 11.780,00 | € 8.213,13 | +43% |
| 1994 | 1 m | Hk\$ 40.000 | Sotheby's, Hong Kong | 23/04/22 | € 4.712,00 | € 4.181,98 | +13% |
| 1995 | 6 m | Hk\$ 4.298.800 | Acker Wines, Hong Kong | 22/01/22 | € 5.637,36 | € 6.384,00 | -12% |
| 1996 | 6 m | Hk\$ 273.900 | Acker Wines, Hong Kong | 22/01/22 | € 5.167,58 | € 4.437,60 | +16% |
| 1997 | 1 m | Hk\$ 40.000 | Sotheby's, Hong Kong | 23/04/22 | € 4.712,00 | € 3.961,88 | +19% |
| 1998 | 3 m | Hk\$ 350.000 | Sotheby's, HK online | 20/01/22 | € 13.218,33 | € 9.306,04 | +42% |
| 2000 | 3 m | Hk\$ 350.000 | Christie's, Hong Kong | 13/04/22 | € 13.743,33 | € 9.903,65 | +39% |
| 2005 | 1 m | \$ 7.500 | Christie's, Los Angeles online | 15/06/22 | € 7.190,25 | € 7.730,63 | -7% |
| 2017 | 1 m | Hk\$ 47.500 | Christie's, Hong Kong | 21/05/22 | € 5.723,75 | € 5.220,53 | +10% |

