

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



EFFETTO DOMINO DEI RINCARI. IL VINO PAGA PIÙ DI 3 MILIARDI

HORECA

Crescita dei prezzi del 12% per acquistare i vini: i ristoratori modificano la carta. L'indagine Fipe

L'APPELLO

Defiscalizzazione e attenuazione dei costi energetici: le richieste di Federvini al nuovo esecutivo

FOCUS

Per l'Asti Docg ampliamento di 300 ettari. Mentre in vigneto si testa la viticoltura di precisione

DEAL

Il nuovo polo vitivinicolo Argea continua ad ampliarsi: acquistata la cantina abruzzese Zaccagnini

GUIDE

Alla scoperta dei 12 premi speciali di Vini d'Italia del Gambero Rosso. Il 15 ottobre la premiazione





I 25 nuovi Cavalieri del lavoro al Quirinale. Per il vitivinicolo c'è Chiara Soldati

Nominati a giugno scorso, i Cavalieri al merito del lavoro sono stati ricevuti dal presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, lunedì 10 ottobre scorso. La cerimonia si è tenuta al Quirinale alla presenza del presidente del Senato uscente, Maria Elisabetta Alberti Casellati, del ministro per lo Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, della presidente della Corte costituzionale, Silvana Sciarra, del vicepresidente della Camera, Andrea Mandelli. **Sei alfieri del lavoro provengono dal settore agricolo e dell'industria alimentare.** È il caso di Margherita Fuchs, Andrea Rigoni, Olga Urbani, Adolfo Valsecchi, Rosina Zuliani e di Chiara Soldati. Quest'ultima, imprenditrice piemontese e titolare dell'azienda La Scolca, ha rappresentato il mondo vitivinicolo italiano. *“È un onore nonché un ulteriore stimolo a far sempre meglio. Ancora di più in questo momento di estrema difficoltà, di sfide importanti, questo riconoscimento mi vede ancora più responsabile nel costruire e investire nel futuro, consapevole di rivestire ancora più di prima un ruolo in qualche modo di ambasciatore del territorio in cui lavoro”.*

Sergio Mattarella, parlando agli imprenditori, ha ricordato come l'Italia si presenti con straordinari risultati di crescita del Pil: la terza economica del G7 dopo Usa e Canada per incremento rispetto al quarto trimestre del 2019, periodo antecedente alla pandemia da Covid. *“Alle imprese”* ha detto *“il compito della innovazione della base produttiva, di dare corpo alla crescita. La Repubblica riconosce il loro ruolo. Dalla loro attività dipendono in larga misura i progetti di vita delle famiglie italiane”.*

foto: Presidenza della Repubblica

AGROALIMENTARE. Non si ferma l'export italiano. Incassati 34,5 miliardi di euro in 7 mesi. Ma saldo commerciale torna negativo per 381 milioni di euro

La corsa del Made in Italy agroalimentare sui mercati esteri non conosce pause. Nonostante la congiuntura internazionale fatta di crisi energetica e impennata dei costi di produzione, l'andamento resta positivo anche tra gennaio e luglio 2022. Secondo l'ultimo rapporto Ismea "La bilancia dell'agroalimentare italiano", nei primi 7 mesi sono stati incassati complessivamente 34,5 miliardi di euro, con un incremento di quasi il 18% rispetto allo stesso periodo del 2021. Anno in cui – va ricordato – è stato raggiunto il traguardo storico dei 52 miliardi di euro di esportazioni. Di questi, 29,6 miliardi sono da attribuire all'industria alimentare. **L'Ismea sottolinea che il dato risente della forte spinta inflattiva** e che, allo stesso tempo, crescono i flussi in volume delle voci più importanti dell'export italiano: pasta, vini spumanti, prodotti della panetteria e biscotteria, formaggi freschi e stagionati, prosciutti, pelati e polpa di pomodoro. Fa eccezione il comparto della frutta fresca e trasformata (-0,5%).

Più consistente l'aumento delle importazioni nei primi 7 mesi, salite a 34,9 miliardi di euro (+29,2% su gennaio-luglio 2021). Il risultato è ascrivibile in gran parte all'aumento del 36,7% dell'import di prodotti agricoli (a 12,3 miliardi di euro), soprattutto per gli incrementi dei prezzi internazionali delle commodity agricole. Tuttavia, come spiega Ismea, sempre per effetto dell'incremento dei prezzi, anche le importazioni dei prodotti dell'industria alimentare sono aumentate del 25,5% raggiungendo 22,6 miliardi di euro. Sulla bilancia commerciale, che risulta in deficit per 381 milioni di euro, pesa anche il deprezzamento dell'euro sul dollaro statunitense che ha determinato uno stimolo per le esportazioni

Nasce GSmart, nuova piattaforma di servizi per la garanzia Ismea

In un'unica piattaforma, in pochi click le banche potranno calcolare il rating di un'impresa agricola e quantificare in tempo reale il costo della garanzia in relazione allo specifico finanziamento richiesto. L'Ismea lancia [GSmart, nuova piattaforma di servizi per la garanzia](#), nata sull'esperienza degli interventi emergenziali in periodo Covid, durante i quali l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare ha investito in tecnologia e ha ottimizzato le procedure di gestione delle domande per rendere il percorso per l'accesso alla fidejussione più snello da un punto amministrativo e più trasparente sul fronte delle informazioni. **Con questa novità, il prezzo della garanzia è disponibile alla banca e all'impresa prima di inviare la richiesta.** Per ottenerlo sarà sufficiente fornire i pochi dati necessari al sistema GSmart per elaborare la previsione di rischio. Secondo il direttore generale di Ismea, Maria Chiara Zaganelli, si tratta di una ulteriore semplificazione per favorire l'accesso al credito delle Piccole e medie imprese agricole e della pesca tramite la garanzia pubblica Ismea.

rendendole più convenienti e, all'opposto, un peggioramento della spesa per le importazioni. L'andamento positivo delle importazioni è una spia della buona tenuta dell'attività di trasformazione, scrive l'Ismea, nonostante la forte pressione sui costi delle industrie alimentari italiane.

HORECA. Rincari medi del 12% per acquistare i vini e i ristoratori modificano la carta. L'indagine Fipe: "La tempesta non è ancora passata"

I ristoratori italiani, alle prese col caro bollette e materie prime, devono fare i conti con le variazioni di prezzo dei vini per comporre la cantina dei propri locali. Secondo un'indagine Fipe-Confindustria, presentata alla Milano wine week, il 98% degli operatori del settore ha registrato una crescita dei prezzi di acquisto del vino: in media di un 12%. Circostanza, questa, che ha indotto gli esercenti a modificare la gestione della cantina, **con un 55,5% di ristoratori che ha ridotto i quantitativi acquistati e un 29,9% che ha deciso di limitare il numero di etichette presenti in cantina e, dunque, in carta.**

In generale, i ristoratori prediligono

l'acquisto di vini tra i 5 e i 20 euro, con una spesa media a bottiglia da parte dei gestori di circa 17 euro. Una forbice che indica la prevalenza di bottiglie di qualità, con un'attenzione particolare alla provenienza. Il 73,9% dei ristoratori italiani, spiega la Fipe, seleziona le bottiglie da tenere in cantina sulla base delle regioni dei vitigni: Trentino-Alto Adige, per i vini bianchi, Toscana per i rossi e Puglia per i rosé. Complessivamente, la fanno da padrone i rossi. Mediamente, in una cantina si trovano 57 etichette di questa tipologia, cui se ne aggiungono 53 di vini bianchi, 34 di bollicine e 33 di rosato.

Sul fronte dei consumi, secondo 3 ristoratori su 10, il bicchiere non è an-

cora completamente pieno, perché *"il calo complessivo della clientela e la minor capacità di spesa da parte delle famiglie ha determinato un calo nei consumi di vino al ristorante"*. Ma gli italiani al ristorante sembrano avere le idee chiare e, in gran parte, scelgono i vini sulla base del territorio di provenienza (68,2%), apprezzano le etichette certificate bio (42,2%), tengono anche sempre più d'occhio il prezzo della bottiglia (48,9%). Un segno, secondo la Fipe, che la tempesta non è ancora passata del tutto. Nel 2020, la flessione dei valori di vino venduto nel circuito Horeca fu del 38% (stime Osservatorio del vino Uiv), seguita da un rimbalzo del +28,5% nel 2021.



Una sensazione, un ricordo, un profumo,
racchiusi Qui.

L'APPELLO. "Lavorare su fisco e energia": le proposte di Federvini al nuovo Parlamento

Nei giorni in cui si insedia il nuovo Parlamento, scaturito dalle elezioni del 25 settembre, la Federvini lancia un appello al nuovo Governo e illustra una serie di proposte per il vitivinicolo. Lo fa attraverso Wine Agenda, appuntamento voluto da Federvini e Milano wine week per analizzare presente e futuro del comparto.

"È urgente dare vita a misure straordinarie, immediate e a medio termine per aiutare le imprese a crescere anche attraverso acquisizioni e aggregazioni", ha sottolineato **Micaela Pallini**, presidente della Federvini, sottolineando un vulnus dimensionale delle imprese italiane del vino: *"Abbiamo bisogno di imprese più grandi e di politiche per la promozione del vino italiano sui mercati esteri"*. Poi l'appello al nuovo Governo: *"Chiediamo interventi concreti, anche sul piano della tutela a livello internazionale, dove sono in atto tentativi di demonizzare le bevande alcoliche su scala globale, senza voler considerare il vero nodo da affrontare: l'educazione al consumo responsabile"*.

Sono quattro gli elementi evidenziati da Federvini: **promuovere la defiscalizzazione** per incentivare crescita dimensionale e internazionalizzazione; dare vita a un **piano di comunicazione per il vino italiano all'estero** riconoscendone i valori economici, occupazionali e identitari; **contrastare l'irrazionale demonizzazione delle bevande alcoliche** da parte di organismi sovranazionali; **attenuare i costi di approvvigionamento energetico**. In particolare, sarà la leva fiscale a svolgere un ruolo decisivo nel favorire le aggregazioni per *"creare gruppi di dimensione europea, oltre che nuove realtà commerciali rivolte all'internazionalizzazione, e favorire lo sbarco di queste nuove realtà sul mercato dei capitali così da rafforzare i livelli di capitalizzazione"*. La Federvini auspica interventi per ridurre la frammentazione tipica del comparto *"e che, anche per la mancanza di una regia e di una visione comune, lascia troppi singoli produttori senza la possibilità di aggredire i mercati esteri in modo coordinato ed efficace"*.

CANTINA ITALIA. Le giacenze di vino aumentano del 6,4% a settembre

Sensibile aumento delle giacenze di vino in Italia. I dati Icqrf riferiti al 30 settembre 2022, a campagna vendemmiale in corso, dicono che **negli stabilimenti enologici italiani sono presenti 39,2 milioni di ettolitri di litri di vino**, 11,5 milioni di ettolitri di mosti e 5,1 milioni di ettolitri di vino nuovo ancora in fermentazione (Vnaif). Rispetto al 30 settembre di un anno fa, come riferito nel report Cantina Ita-

Giacenze vino in Italia per tipologia e colore

VINI	ettolitri	%
Dop	20.132.574	51,4
Bianco	7.911.273	20,2
Rosato	712.757	1,8
Rosso	11.508.543	29,4
Igp	10.765.017	27,5
Bianco	3.499.681	8,9
Rosato	362.325	0,9
Rosso	6.903.011	17,6
Varietali	586.398	1,5
Tavola e altri	7.709.810	19,7
ITALIA	39.193.800	100

fonte: Icqrf - report Cantina Italia

Lo scenario

L'Italia si muove in uno scenario in cui l'export di vino sconta un gap sul prezzo medio rispetto alla Francia (25,3 dollari Usa contro i 32,2 dollari) a fronte di una crescita del valore complessivo che, sul decennio, è a vantaggio dell'Italia (+39,4% contro +29,5% della Francia). Le imprese, ricorda l'Osservatorio Federvini (in collaborazione con Nomisma e TradeLab), stanno affrontando l'aumento dei costi energetici (tra 150% e 200%) e dei materiali (+36% etichette; +47% vetro). Nel primo semestre 2022, il vino è calato in Gdo e si è ripreso in Horeca, con un export a +14% a valore a volumi stabili. Nel fuori casa, secondo dati TradeLab, il 2021 ha toccato i 65 miliardi di euro di consumi contro gli 85 miliardi del 2019. Nei prossimi 2-3 anni, secondo quanto emerso durante Wine Agenda, i vini italiani che cresceranno saranno in prevalenza quelli dei vitigni biologici e sostenibili, nei confronti dei quali i mercati esteri esprimono un interesse crescente, anche relativamente al packaging ecosostenibile e alle colture biodinamiche. Destinato a crescere anche l'e-commerce, soprattutto in Uk, Usa e Francia, e con ampi margini di crescita, soprattutto per Italia e Germania, paesi finora poco ricettivi a questa modalità di acquisto.

lia, si osserva un aumento delle giacenze per tutte le categorie: vini (+6,4%), mosti (+28,4%) e Vnaif (+50,9%). Rispetto al 31 luglio 2022, il dato delle giacenze è inferiore per i vini (-10,1%), ma in forte crescita per i mosti (+199,3%) e, considerando l'avvio della raccolta delle uve, per i Vnaif (passati da appena 51mila a 5,1 milioni di ettolitri).

Il 51,4% del vino detenuto è a Dop, con una prevalenza del rosso (57,2%). Il 27,5% del vino è a Igp, con prevalenza del rosso (64,1%), mentre i vini varietali detenuti costituiscono appena l'1,5% del totale. Il restante 19,7% è costituito da altri vini. Il 55,5% del vino in Italia è detenuto nelle regioni del Nord. Nel solo Veneto è presente il 22,1% del vino nazionale, soprattutto grazie al significativo contributo delle giacenze delle province di Verona (8,9%) e Treviso (8,2%).

Dop Prosecco (2,21 mln/hl), Igp Puglia (1,98), Igp Toscana (1,23), Dop Sicilia (1,17) e Dop Montepulciano d'Abruzzo (1,16) sono le cinque indicazioni maggiormente presenti negli stabilimenti italiani. Tra Dop e Igp, l'Italia detiene 30,89 milioni di ettolitri al 30 settembre. - **G.A.**

L'ESPERTO RISPONDE

Etichettatura ambientale degli imballaggi: le informazioni potranno andare in digitale?



In vista dell'entrata in vigore, il primo gennaio 2023, delle disposizioni nazionali relative all'obbligo di etichettatura ambientale degli imballaggi, l'Italia ha da poco notificato alla Commissione Europea la bozza di decreto ministeriale e le relative "Linee guida". Nelle osservazioni di risposta, la Commissione ha rimarcato l'importanza del processo di innovazione tecnologica e di semplificazione nei vari settori merceologici e ha accolto con favore la soluzione digitale italiana di etichettatura ambientale degli imballaggi.

Tale soluzione permette, infatti, di fornire le indicazioni obbligatorie off-label / online (tramite, ad esempio, app, QRCode, siti web), in alternativa all'indicazione materiale delle diciture sull'etichetta fisica apposta direttamente sull'imballaggio.

La soluzione materiale, infatti, comporterebbe un ulteriore e significativo onere economico per gli operatori, in particolare per le piccole medie imprese, non solo italiane, ma anche straniere che vogliono accedere al mercato italiano, con relativo ostacolo alla libera circolazione delle merci e conseguente violazione dell'articolo 34 del TFUE.

Al contrario, la dematerializzazione (che consiste nella messa a disposizione dei consumatori delle relative indicazioni ambientali on-line) risponde agli sforzi dell'industria per ridurre le dimensioni degli imballaggi e, di conseguenza, le quantità di rifiuti prodotti, al fine del raggiungimento degli obiettivi che la Ue ha dato a tutti gli Stati Membri per i prossimi anni.

Facendo seguito ai commenti della Commissione, il Ministero della Transizione Ecologica sta lavorando ad un nuovo decreto, munito di relative linee guida, che, si auspica, verrà pubblicato a breve, nonostante la caduta del Governo e le recenti elezioni nazionali che hanno inevitabilmente rallentato il relativo processo di approvazione.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda alle [BANCHE DATI GIURIDICHE](#) di Unione Italiana Vini

– a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini

Per chiarimenti e precisazioni scrivere a serviziogiuridico@uiv.it

LIGURIA. La Regione ripropone il bando investimenti per le cantine

La Regione Liguria ha riproposto, dopo il buon risultato del 2021, il bando da 90 mila euro, con possibilità di incremento nel caso di numerose richieste, per investimenti di migliorie sulle cantine dei viticoltori liguri. La delibera è stata approvata in Giunta su proposta del vicepresidente e assessore regionale all'Agricoltura, Alessandro Piana.

La spesa minima per ogni domanda è pari a 2.500 euro ma la spesa massima è stata aumentata da 25.000 euro a 30.000 euro.

Il contributo garantisce la copertura del 40% dei costi affrontati per l'acquisto di impianti fissi e/o macchinari e/o attrezzature mobili nuove per la vinificazione, la conservazione e lo stoccaggio dei vini Dop e Igp. Criteri di priorità sono stati inseriti per giovani agricoltori e per dimensioni aziendali maggiori di un ettaro. Il termine ultimo per la presentazione delle domande è il 15 novembre.



PIEMONTE. Ok a graduatoria Ocm promozione: in arrivo 8,7 mln

Via libera da parte dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte alla graduatoria dei progetti regionali e multiregionali della misura Ocm promozione, sui mercati dei Paesi terzi 2022-2023.

La dotazione finanziaria di 8,7 milioni di euro interessa quasi 400 aziende agricole piemontesi e 5 consorzi di tutela: Asti Docg, Gavi, Roero, Barbera d'Asti e vini del Monferrato e, infine, Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. La graduatoria è stata pubblicata sul sito della Regione Piemonte. Recuperare le posizioni di mercato pre-Covid, trovare nuovi sbocchi di mercato e rafforzare la reputazione dei vini italiani e piemontesi nel

mondo, contrastare gli effetti negativi sulle nostre esportazioni dovuti alle tensioni internazionali. Questi gli obiettivi per l'assessore Marco Protopapa (foto).



FOCUS

ASTI DOCG. Vendemmia 2022 positiva. In arrivo 300 ettari di superficie in più

a cura di Gianluca Atzeni

Risultati positivi per l'uva Moscato bianco per quanto riguarda lo stato sanitario delle uve, la gradazione zuccherina e il contenuto aromatico dei mosti. È in sintesi l'esito dell'esame qualitativo della vendemmia 2022 nel territorio dell'Asti spumante e del Moscato d'Asti Docg, rilasciato dal Consorzio di tutela, che si avvicina a festeggiare il prossimo 17 dicembre il 90esimo anniversario dalla nascita.

LA VENDEMMIA. La sintesi aromatica di quest'anno risulta la più alta degli ultimi anni e il livello volumetrico è definito "in equilibrio rispetto ai disciplinari". Nei 9.900 ettari vitati, con una piovosità che fino ad agosto è stata inferiore del 30% sulle precedenti annate, la qualità delle uve, raccolte a partire dal 20 agosto, non è stata influenzata da scottature e appassimenti e lo stato fitosanitario è risultato elevato. Per **Stefano Ricagno** (vicepresidente senior del Consorzio), dal punto di vista qualitativo "l'uva moscato raccolta è bella, sana e i mosti stanno confermando un quadro aromatico eccellente".

I MERCATI. All'estero, la sfida del 2022 è mantenere i numeri positivi che hanno caratterizzato il 2021, quando si erano registrati oltre 60 milioni di bottiglie di Asti Spumante e 42 milioni di Moscato d'Asti. Nel primo semestre 2022, la tendenza delle vendite conferma quanto avvenuto un anno prima. Il 90% delle produzioni è esportato e i Paesi clienti non sono mutati: Asti Spumante in Russia, Stati Uniti d'America, Gran Bretagna, Germania e Italia, mentre il Moscato d'A-



sti resta venduto soprattutto nel mercato statunitense. "Nonostante il quadro geopolitico internazionale e i costi dell'energia che si stanno abbattendo sulle nostre aziende" osserva **Lorenzo Barbero** (presidente del Consorzio) "ci sono tutti i presupposti per ottenere ottimi vini, attesi dai mercati che hanno confermato l'interesse per l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg".

L'AMPLIAMENTO. L'assemblea generale dei soci, per prevedere le future fluttuazioni dei mercati e fronteggiare i rischi della forte inflazione, ha approvato e proporrà alla Regione Piemonte l'**ampliamento di 300 ettari, da assegnare nel 2023 e 2024, della superficie iscrivibile allo schedario dei vigneti di Moscato bianco** per la produzione dei vini Asti Docg. La storica decisione di aumentare le superfici modifica decisamente uno scenario rimasto invariato per molti anni. La filiera disporrà di circa 3 milioni di bottiglie che formerebbero una scorta, una riserva, per "reagire con prontezza alle sollecitazioni del mercato, consolidando l'equilibrio con prospettive di crescita". Le nuove piante non andrebbero in piena produzione prima del quarto anno

dall'impianto e contribuirebbero al rinnovamento dei vigneti di Moscato bianco per l'Asti Docg.

LA RICERCA. Il 2022 è stato l'anno delle sperimentazioni in vigna. Nella vendemmia appena conclusa, nella bassa collina della zona Strevi e in alta collina della zona Mango, sono state effettuate rilevazioni delle produzioni basate sull'intelligenza artificiale. In particolare, è stata testata una tecnologia validata dall'Università di Sidney che, attraverso **un veicolo a batteria di nuova generazione (con fotocamera, gps e rilevatore laser), riesce a mappare il vigore vegetativo dei filari di vite, in modo da contare il numero di grappoli per vigneto.** Il sistema "Cartographer" sarà uno strumento utile per valutare in futuro le produzioni con alta precisione.

In cifre

9.900 ettari
60 milioni bottiglie di Asti spumante
42 milioni bottiglie di Moscato d'Asti
90% export

fonte: Consorzio Asti Docg



MUZIC QUATTRO GENERAZIONI DI VIGNAIOLI SUL COLLIO

www.cantinamuzic.it



NEL CUORE DEL COLLIO

A San Floriano del Collio, nel cuore delle colline del Collio Goriziano, sorge l'azienda Muzic. In una piccola località chiamata Bivio, sin dal 1927, la famiglia Muzic coltiva la vite e produce vino. La forza dei vecchi vigneti, in armonia con la mano dell'uomo, fanno emergere nelle nostre cantine la tipica eleganza dei vini del Collio.

DEAL. Cantina Zaccagnini è il primo acquisto della neonata Argea. Al nuovo polo vitivinicolo oltre 200 ettari di vigneti

Detto fatto. A una settimana dalla presentazione della nuova identità, Argea, gruppo vitivinicolo che riunisce Botter e Mondodelvino sotto la gestione del fondo di investimento Clessidra, annuncia la sua prima acquisizione. Nel polo entra Cantina Zaccagnini, storica azienda abruzzese fondata nel 1978 a Bolognano, in provincia di Pescara. Il suo ingresso permette ad Argea di rafforzare il posizionamento in un'area vitivinicola strategica come l'Abruzzo e nel mercato Usa. **Il fondatore Marcello Zaccagnini investirà nel progetto di Argea, restando ambasciatore del marchio da lui creato.**

Zaccagnini porta in dote due cantine di produzione e uno stabilimento logistico e di confezionamento, circa 100 dipendenti, 60 ettari di vigneti di proprietà e oltre 150 ettari in conduzione diretta e indiretta. Sono 45 i mercati di esportazione dell'azienda abruzzese, che ha chiuso il 2021 con ricavi per 27 milioni, l'80% derivante dall'export. I clienti principali, oltre l'Italia, sono Usa, Cana-



da, Europa (particolare focus sui Nordics) e una promettente presenza nel Far East.

Per Argea, la Cantina Zaccagnini è strategica, visto il posizionamento premium nei mercati Usa, Norvegia e Svezia col suo Montepulciano d'Abruzzo, noto per il tralcetto di vite legato a mano in etichetta. I benefici attesi da Zaccagnini sono soprattutto quelli della rete commerciale globale. Non son stati resi noti i detta-

gli economici dell'operazione, che ha visto la Lt Wine&FoodAdvisory come global advisor di Argea e Bain & Company come consulente strategico. *"Inizia un nuovo capitolo di storia"*, ha dichiarato Marcello Zaccagnini, fondatore dell'azienda abruzzese. Massimo Romani, ad di Argea, ha ribadito la volontà del gruppo di posizionarsi *"per dimensioni e ambizioni tra i maggiori player internazionali"*. – G.A.

ABRUZZO. Fantini Group avvia progetto per 9 mln di euro con contratto sviluppo



Nove milioni di euro di investimenti complessivi, compresi di un contributo a fondo perduto di 3,2 milioni di euro, per un progetto realizzato da Fantini Group Vini, l'azienda di Ortona (Chieti), che si avvale di un contratto di sviluppo.

L'agevolazione, gestita da Invitalia, favorisce gli investimenti di grandi dimensioni nel settore industriale, agro-industriale, turistico e di tutela ambientale. Fantini Group (che produce 30 milioni di bottiglie l'anno, esportate per il 97% e impiega circa 100 persone) potrà creare una nuova unità produttiva nella zona industriale di Ortona, che prevede un'elevata informatizzazione delle attività e un incremento di 20 nuovi posti di lavoro.

La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

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






BERSANO

BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CANNUBI
RISERVA

BERSANO DAL 1907
una realtà di terre, uomini e tradizione



BERSANO

BERSANO - NIZZA MONFERRATO - www.bersano.it

NIZZA. Per i produttori della Docg è "l'annata della resilienza"

Di fronte a un'annata calda e secca, come la 2022, il Nizza Docg ha dimostrato grandi capacità di adattamento a condizioni climatiche estreme, in cui la scarsità idrica si è tradotta in una riduzione del 60% della caduta d'acqua rispetto a un'annata normale (appena 400mm rispetto a uno standard di 950mm).

Secondo il bilancio dell'Associazione produttori del Nizza Docg (circa 700mila bottiglie nel 2021 con 79 soci), **il raccolto dell'uva barbera è stato anticipato di circa due settimane**. Rispetto a un'annata simile come la 2017, la vite "quest'anno ha sviluppato un maggior adattamento dimostrando una sorprendente resilienza", fa sapere il presidente Stefano Chiarlo: "Il fatto che da disciplinare la resa per ettaro, stabilita a 70 quintali, sia più bassa rispetto alle altre è stato un ulteriore fattore che ha fatto in modo che le viti superassero meglio di altre lo stress idrico". I viticoltori hanno scelto di lasciare la vegetazione a proteggere i grappoli dal sole e di ritardare il periodo dei diradamenti, anticipando la raccolta. "I vini già oggi svelano grande colore purpureo, morbidezza e struttura, ma sorprendentemente gradazioni alcoliche non esasperate" conclude Chiarlo "con carattere di equilibrio impensabile".

TRENTINO. In 4mila al Festival Trentodoc Zanoni: "La nuova sfida è la formazione"

Quattromila persone hanno preso parte a Trentodoc Festival, prima edizione dell'evento organizzato dall'Istituto Trento Doc che ha coinvolto appassionati e case spumantistiche trentine in una tre giorni di iniziative, con visite in cantina, degustazioni e talk show. Il distretto delle bollicine di montagna è espressione di un territorio che può contare su oltre 1.100 ettari vitati, riunisce 64 aziende, che ogni anno vendono 12 milioni di bottiglie. "Il lavoro di sistema del nostro territorio" ha osservato l'assessore provinciale all'Agricoltura, **Silvia Zanotelli** "ha rafforzato questo brand sul mercato, anche grazie al lavoro dell'Istituto Trento Doc e di Trentino Marketing. Ma tanto c'è ancora da fare", ha sottolineato, riferendosi all'impegno per il contrasto delle fitopatie e anche all'adattamento ai cambiamenti climatici e alla gestione dell'acqua. La nuova sfida del settore vitivinicolo provinciale, secondo il presidente dell'Istituto Trento Doc, **Enrico Zanoni**, è ora rappresentata dal saper affrontare adeguatamente la crisi economica, alla luce dell'aumento dei costi di produzione. "Affrontiamo questo periodo con lo stile che caratterizza gli agricoltori, abituati ad affrontare difficoltà legate agli eventi che condizionano le diverse annate", ha sottolineato Zanoni definendo fondamentale "la formazione degli operatori. Grandi passi in avanti sono stati compiuti negli ultimi anni, tanto che sono numerosi i rifugi che servono agli escursionisti soltanto le nostre bollicine di montagna. La nuova generazione di albergatori e ristoratori è particolarmente attenta a questo aspetto. Gli operatori più qualificati sono consapevoli che essere ambasciatori del territorio qualifica ulteriormente la loro offerta".

Provincia e Istituto Trentodoc, assieme a Trentino marketing, guardano già avanti, all'autunno 2023. "Il team si metterà subito al lavoro per una prossima edizione ricca e vincente" ha annunciato l'assessore Zanotelli "volta alla valorizzazione del prodotto di eccellenza Trentodoc, ambasciatore delle migliori produzioni del nostro Trentino".

GAVI. Piogge agosto salvano il 2022. Il bilancio del Consorzio

Il Consorzio tutela del Gavi fa un primo bilancio sull'annata 2022, caratterizzata da un'estate molto calda, lunga e con piogge rare che hanno determinato una grave carenza idrica. L'analisi condotta dal presidente, Maurizio Montobbio, e dall'agrotecnico, Davide Ferrarese, porta l'ente piemontese a parlare di annata sorprendente dal punto di vista qualitativo, anche se è presto per trarre conclusioni definitive. Dopo un inverno non freddo e avaro di piogge, e una primavera che ha visto poche precipitazioni ridotte al mese di maggio, **l'estate molto calda ha provocato segni di sofferenza in vigna**. Tuttavia, l'arrivo di agosto ha portato un clima leggermente più fresco, con un caldo meno estremo e piogge che l'hanno reso ad oggi, insieme a maggio, il mese più piovoso dell'intero 2022 per il Gavi Docg, che riunisce 190 aziende in 11 comuni della provincia di Alessandria e produce oltre 13 milioni di bottiglie su 1600 ettari.

"Ancora una volta il vitigno cortese, forte dei secoli di adattamento al terroir delle terre del Gavi, sorprende per la resilienza a condizioni climatiche estreme. È presto per un giudizio definitivo ma certamente" conclude Montobbio "dai vigneti più anziani ci aspettiamo dei grandi Gavi".

EVENTI. A Modena il Lambrusco incontra lo Champagne

Cosa succede se il Lambrusco incontra lo Champagne? Lo si potrà scoprire il 16 e 17 ottobre quando, all'interno della Modena Champagne Experience, le bollicine emiliane proporranno due masterclass dal titolo "Cromoterapia Emiliana": quattro differenti vini Lambrusco in degustazione con il Parmigiano Reggiano in diverse stagionature. L'ingresso alle masterclass (domenica 16 ottobre alle ore 11 e lunedì 17 alle ore 14, nella Sala Blu) è gratuito fino ad esaurimento dei posti disponibili (per riservare il proprio posto è possibile scrivere a accrediti.consorziolambrusco@gmail.com).

A completare la partecipazione del Consorzio Tutela Lambrusco alla kermesse anche la tavola rotonda riservata a stampa e operatori, dal titolo "Lambrusco e Champagne: sfide e prospettive per le bollicine nel mondo". La tavola rotonda è in programma lunedì 17 ottobre alle ore 11:15 nella Sala dei 100 Primo Piano Galleria di ModenaFiere. Interverranno il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella e i produttori Sandro Cavicchioli, Alice Paillard, Jean-Hervé Chiquet e Vincent Legras. A guidare gli interventi, Marco Sabellico di Gambero Rosso.

Per ulteriori informazioni: lambrusco.net



IL CUORE
DELLE
EMOZIONI



www.maschiodeicavalieri.com



MASCHIO DEI CAVALIERI

LA DIFFERENZA È NEL CUORE

Maschio dei Cavalieri è differente per natura: nella profondità delle emozioni, nella passione delle cose fatte con amore, nel fascino della sua autenticità. Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut, il cuore del piacere, coinvolgente invito ad un'esperienza unica e indimenticabile.

EVENTI. In Trentino l'appuntamento dedicato al vino Reboro

Quinta edizione per Reboro Territorio e Passione, appuntamento dedicato al grande rosso da appassimento trentino previsto per i prossimi 21 e 22 ottobre nella Valle dei Laghi, in provincia di Trento. La due giorni, che comprende anche il gemellaggio con il Buttafuoco Storico dell'Oltrepò Pavese, è dedicata a operatori e wine lover con degustazioni e visite in cantina.

Organizzato dall'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc, l'evento è un'occasione per approfondire questo vino da appassimento, nato dall'incrocio di Merlot e Teroldego negli anni Cinquanta del Novecento, dal grande potenziale di invecchiamento. In particolare, venerdì 21 ottobre (ore 10.00) è previsto il convegno scientifico "Qualità e certificazioni. Il vino tra disciplinari e produttori", a Santa Masenza. Sabato 22 ottobre (10-18.00) è in programma un tour nelle cantine della Valle dei Laghi: un viaggio alla scoperta del Reboro, del Vino Santo Trentino e del Buttafuoco Storico.

Ogni vignaiolo trentino ospiterà nella propria cantina un collega lombardo, dando la possibilità a tutti gli ospiti di degustare entrambe le etichette.

Info e dettagli su vinosantotrentino.it/reboro2022

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus, Gianni Fabrizio, Nicola Frasson, Franco Pallini, Cesare Pillon, William Pregentelli, Pier Paolo Rastelli, Leonardo Romanelli, Lorenzo Ruggeri Marco Sabellico, Servizio giuridico Uiv

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Matthias Böckel/pixabay (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 22 NOVEMBRE

❖ GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

Torino, Milano, Firenze e Roma
gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco/

FINO AL 16 OTTOBRE

❖ MILANO WINE WEEK

Milano
milanowineweek.com

14 OTTOBRE

❖ PISA FOOD & WINE

Pisa
Piazza Vittorio Emanuele II
fino al 16 ottobre
pisafoodwinefestival.it

15 OTTOBRE

❖ TRE BICCHIERI 2023 - DEGUSTAZIONE

Roma
Palazzo dei Congressi
Piazza J.F. Kennedy, 1
dalle 16 alle 20
store.gamberorosso.it/it/eventi/892-4100-tre-bicchieri-2023-evento-degustazione.html#/25-sede-roma/1569-data-15_10_22

15 OTTOBRE

❖ IN VINO CIVITAS

Salerno
Stazione Marittima
fino al 17 ottobre
invinocivitas.it

16 OTTOBRE

❖ PROFUMI DI MOSTO IN VALTENESI

in 20 cantine della Valtènesi (Brescia)
profumidimosto.it

16 OTTOBRE

❖ ROSSO BORDO'

Treviso
Palazzo Giacomelli e Piazza Garibaldi, 13
dalle 10 alle 18

16 OTTOBRE

❖ CHAMPAGNE EXPERIENCE

Modena
Modena Fiere
fino al 17 ottobre
champagneexperience.it

18 OTTOBRE

❖ PERPETUO WINE FEST

Marsala
fino al 19 ottobre
perpetuowinefest.it

21 OTTOBRE

❖ REBORO TERRITORIO E PASSIONE

Valle dei Laghi (Trentino)
fino al 22 ottobre
vinosantotrentino.it/reboro2022/

23 OTTOBRE

❖ INCONFONDIBILE

Milano
The Westin Palace hotel
domenica 10.30/19.30
lunedì 11.00/18.30
fino al 24 ottobre
inconfondibile.wine

23 OTTOBRE

❖ LIFE OF WINE

Roma
Hotel Villa Pamphili
via della Nocetta, 105
lifeofwine.it

23 OTTOBRE

❖ FERMENTO MILANO

Milano
Grand Hotel Visconti Palace
Viale Isonzo, 14
dalle 11 alle 21
fermentomilano.it

28 OTTOBRE

❖ GIOVINBACCO IN PIAZZA

Ravenna
Piazza del Popolo
Piazza Garibaldi
centro storico
fino al 30 ottobre
giovinbacco.it

VOLCANIC AGRICULTURE OF EUROPE



Time, Soil, People

www.volcanicagricultureofeurope.com  



Scopri le denominazioni vulcaniche al
MERANO WINEFESTIVAL

GOURMET ARENA
4-8 NOVEMBRE 2022



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Le grandi cantine della Sardegna



LOC. I PIANI | 07041 ALGHERO (SS) | WWW.SELLAEMOSCA.COM | 079 997700

Sella & Mosca nasce ad Alghero, angolo incantato di Sardegna, per mano dei due intraprendenti piemontesi che le danno il nome: l'ingegnere Sella e l'avvocato Mosca. Era il 1899 e quell'impresa suona ancora oggi pionieristica, unica ed esemplare. Furono necessarie imponenti opere per trasformare quelle vaste e incolte tenute in impresa vivaistica prima e vitivinicola. Ancora oggi lo spirito innovativo e la tensione a esprimere al meglio i caratteri del terroir sardo caratterizzano questa impresa, che con grande coerenza continua l'opera dei suoi fondatori. Sella & Mosca è un caleidoscopio di profumi, colori e sapori in altalena tra passato e futuro. La massima espressione possibile di una terra assoluta, forte, capace di forgiare vini di carattere, attuali ma rispettosi della loro storia.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Vermentino di Sardegna DOC Cala Reale '20

Giallo paglierino carico con brillanti sfumature verdi, ha bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche nuance di macchia mediterranea, bacche ed erbe officinali. In bocca i toni caldi, di frutta matura, si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa. Il finale è lungo e minerale, decisamente fresco e saporito. Un vino da tutto pasto.

Alghero Cabernet Riserva DOC Marchese di Villamarina '15

Colore rubino deciso con striature violacee, è avvolto da profumi ampi e di grande intensità, definiti da note di marasca e ribes nero, tabacco e spezie. Il sorso, ritmato e setoso, ha peso specifico e struttura che la buona acidità mantiene in formidabile equilibrio. Finale caldo e seducente, di lunghissima persistenza. Ideale con carni rosse.



Alghero Torbato Spumante DOC Torbato Brut

Un perlage di inarrivabile finezza e un'intensità aromatica sorprendente. Il colore giallo paglierino è lucente e brillante, mentre i profumi spaziano con gioiosa vivacità tra fiori d'acacia e pompelmo rosa, lieviti nobili e crosta di pane. Una scia iodata si riverbera in un palato saporito, fresco e balsamico, cremoso in ingresso quanto asciutto e verticale. Le nuance aromatiche non abbandonano mai il sorso, trascinato dall'acidità in un finale interminabile. Da provare come aperitivo.

SICILIANAMENTE



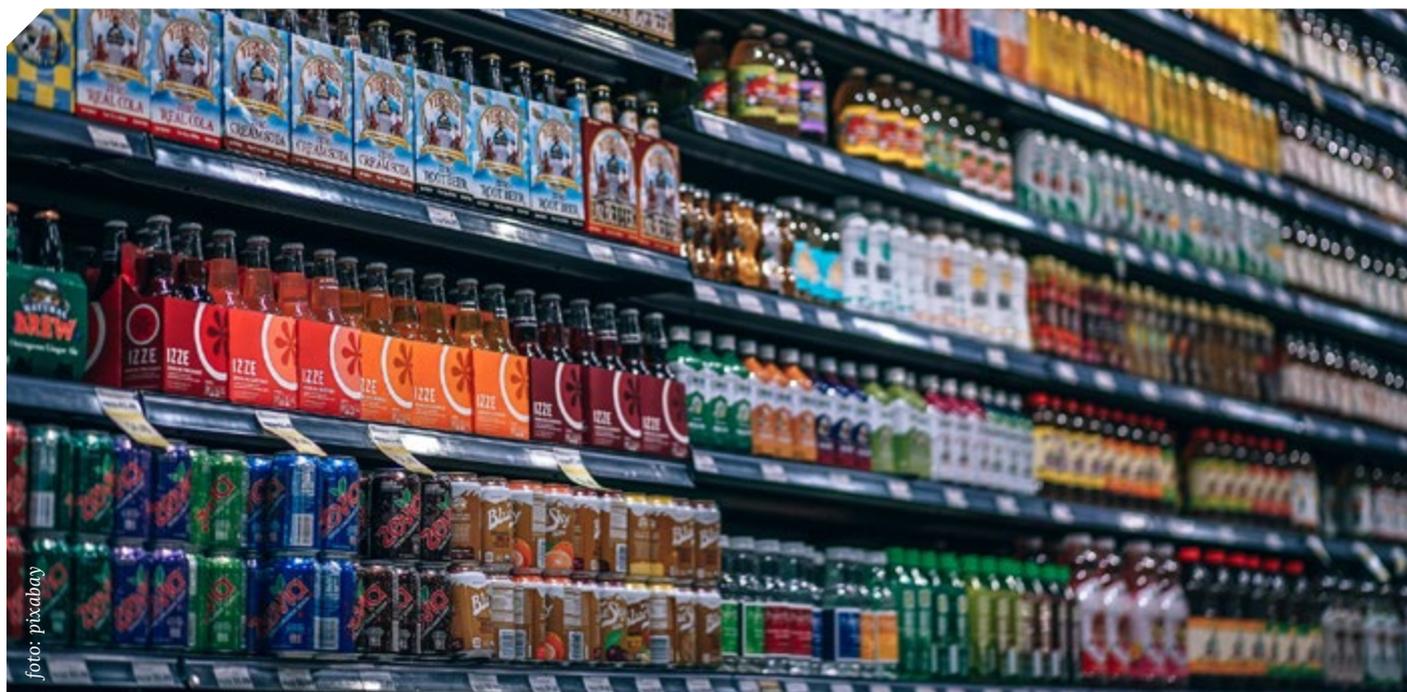
Bevi responsabilmente

*Vini Feudo Arancio Sicilia Doc:
assapora la vera sicilianità.*

*Feudo
Arancio*

www.feudoarancio.it

CONSUMI. Per gli Rtd giro d'affari in aumento. Il nuovo outlook Iwsr al 2026



All'occhio di molti è uno dei segmenti che darà del filo da torcere a vini e birre nei prossimi anni, perché sta conquistando rapidamente i consumatori. Stiamo parlando del ready to drink, finestra emergente nel panorama del beverage. L'Iwsr, istituto di ricerche londinese, ha aggiornato le proprie stime fino al 2026. Anno in cui, grazie a una forte domanda globale, soprattutto in fascia premium, il segmento Rtd registrerà un tasso di incremento composto annuo (cagr) più forte in valore (+8%) che in volume (+5%). **Il giro d'affari crescerà di ulteriori 11,6 miliardi di dollari americani in 5 anni.** La precedente previsione (ottobre 2021) indicava una quota dell'8% entro il 2025 rispetto al 4% del 2020, in un mercato del beverage che nel 2021 ha toccato 1.170 miliardi di dollari. L'analisi è stata concentrata in 10 Paesi (Australia, Brasile, Canada, Cina, Germania, Giappone, Messico, Sud Africa, Regno Unito e Stati Uniti), che contano oltre l'85% dei volumi di Rtd nel mondo.

Considerando le quantità, Iwsr prevede un +24% per gli Rtd entro il 2026, con una crescita "più moderata rispetto al recente passato". Gli Stati Uniti continuano a guidare la classifica a volume e determinano gli incrementi percentuali, anche se le stime parlano di un raffreddamento della crescita, perché gli hard seltzer (60% del segmento Rtd negli Usa) hanno mostrato segni di stanchezza, dopo il massimo storico degli ultimi due anni. Il pubblico statunitense, come ha spiegato Brandy Rand (responsabile strategico di Iwsr drinks market analysis), si è abituato alla comodità e

varietà dei ready to drink determinando uno spostamento dei consumi verso i cocktail a base di spirit: "Tutto ciò conferma il trend della premiumizzazione degli alcolici negli Usa". Nei 10 Paesi, gli Rtd a base di alcolici, in particolare vodka, detenevano una quota a volume del 45% nel 2021. Iwsr prevede che il sottoinsieme dei cocktail/long drink (vedi box) faranno da traino alla crescita globale degli Rtd, con volumi che supereranno gli hard seltzer nel 2025. I cocktail/long drink rappresenteranno entro il 2026 circa il 26% degli Rtd, rispetto al 20% degli hard seltzer.

L'analisi Iwsr afferma che i consumatori bevono Rtd sia assieme sia in sostituzione delle altre bevande alcoliche. **Quella più rimpiazzata dai ready to drink è la birra.** Inoltre, i consumatori scelgono i ready to drink per gusto, comodità e porzioni monodose. Sono in calo i prodotti che dichiarano benefici dietetici e aumentano i marchi con ingredienti naturali. Mentre aumentano quelli a base di alcolici e di grado più alto, trainati dall'incremento della produzione dei cocktail premiscelati.

Quali bevande fanno parte degli Rtd

Sono diverse le sottocategorie nell'universo degli Rtd. Si va dai cocktail/long drink (ad esempio: Mojito, Negroni, Mule, Cosmopolitan) ai drink miscelati (ad esempio: gin e tonic oppure vodka e soda), dagli hard seltzer, hard coffee, hard tea, hard kombucha fino ai wine spritzer/cooler e ai fabs (flavoured alcoholic beverages).



FRANCE  1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



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

Oscar Lorandi – Cantina Girlan

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

Attualmente siamo presenti in circa 35 Paesi che rappresentano il 20-25% percento del fatturato complessivo. Germania, Svizzera, Paesi Bassi, Scandinavia e Usa sono i primi mercati d'esportazione per valore.

2 Guerra, inflazione, aumenti dei costi, rallentamenti dei trasporti: in che modo state subendo le conseguenze?

Le stiamo subendo pesantemente. In questa situazione di grande incertezza in cui diventa sempre più difficile fare una programmazione e pianificazione economica aziendale. Dopo un'estate di ripresa convincente dei consumi fuoricasa, in cui il canale Horeca ha fatto da traino per la vendita di vino, il nostro settore andrà incontro ad un autunno carico di incognite. Prevedo una politica di austerità che influenzerà le scelte della maggior parte delle famiglie.

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

Sarà fondamentale continuare ed intensificare la comunicazione B2C non solo attraverso il consumo del vino ma anche attraverso la bellezza che il nostro territorio può offrire.

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

Meeting online e degustazioni da remoto erano all'ordine del giorno durante i mesi di Covid. Da qualche mese abbiamo ripreso le attività "normali" che precedevano il Covid, razionalizzando comunque di più le varie attività facendo maggiore selezione.



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

Ricordo con piacere quella volta trovandomi a cena da solo in un ristorante scelto a caso in Giappone, in una cittadina a pochi chilometri da Sapporo. Chiesi senza specificare un calice di vino rosso da accompagnare alla mia cena. Mi portarono un bicchiere di Pinot Nero della nostra Cantina. Dopo essermi presentato, il proprietario fece un inchino, un cenno di sorriso e se ne andò. Dopo pochi minuti, si presentarono circa venti persone ognuna di loro con una bottiglia di Pinot Nero in mano chiedendomi foto e autografo! Dopo un iniziale imbarazzo da parte mia la serata si concluse con una degustazione improvvisata sul momento.

PER IL VINO UNA “BOLLETTA” DA OLTRE 3 MILIARDI DI EURO. CHI PAGA IL CONTO?

 a cura di Loredana Sottile



Caro-energia e derivati costano al settore un surplus di 1,5 miliardi. Per far fronte a questa impennata le imprese son ricorse all'aumento dei listini, ma restano 600 milioni di euro da coprire. Uiv: "Necessario patto di filiera per non pesare sui consumatori"



Siamo appena entrati nell'autunno più "caldo" degli ultimi anni. La combo pandemia-guerra non lascia scampo alle imprese italiane e il caro-energia ha di fatto scatenato un effetto domino che si è ripercosso sui prezzi di tutti i prodotti utilizzati per la produzione di vino.

A lanciare l'allarme l'Osservatorio Uiv-Vinitaly che, attraverso un'analisi compiuta nell'ultima settimana sulle imprese del Belpaese (un panel in rappresentanza del 30% del mercato) ha evidenziato che solo per i costi dell'energia e dei cosiddetti dry-good (tappi, capsule, carta, cartoni e vetro) il prezzo da pagare è di 3,18 miliardi di euro, con un surplus di 1,5 miliardi di euro. **Un miliardo e mezzo in più che deriva da +425 milioni di euro (+120%) di caro-energia e da oltre un miliardo in più (+74%) di materie secche**, già da mesi sottoposte a pressioni, non solo di tipo inflattivo, ma anche distributivo.

Se, poi, si sommano tutti gli altri costi (*vedi tabelle 1 e 2*), il conto diventa ancora più salato. In particolare, la componente principale resta l'acquisto di materia prima, quindi uva e sfuso (6,6 miliardi di euro con un aumento contenuto a +14%). In ascesa la voce spese generali, dove rientrano anche i costi commerciali (circa 2,4 miliardi e a +25%), dovuti alla ripresa delle attività fieristiche, che nel 2021 erano ancora sospese. In leggero aumento anche i costi del personale, a 650 milioni di euro (+7%). **Il totale di tutte queste voci è di 12,9 miliardi di euro, con un aumento dei costi totali di quest'anno del 28%, ovvero 2,8 miliardi di euro.** La domanda, quindi, è: come coprire queste spese in più? >>

ENERGIA
780 milioni di euro (+120%)

DRY GOOD
2,4 miliardi di euro (+74%)

TOTALE
3,18 miliardi di euro
con un surplus di 1,5 miliardi di euro

A wine2wine le stime complete

La seconda parte dello studio congiunturale, con le stime previsionali complete in materia di mercato, redditività e bilanci del vitigno Italia, sarà presentata al prossimo wine2wine, in programma il 7-8 novembre a Verona.



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)

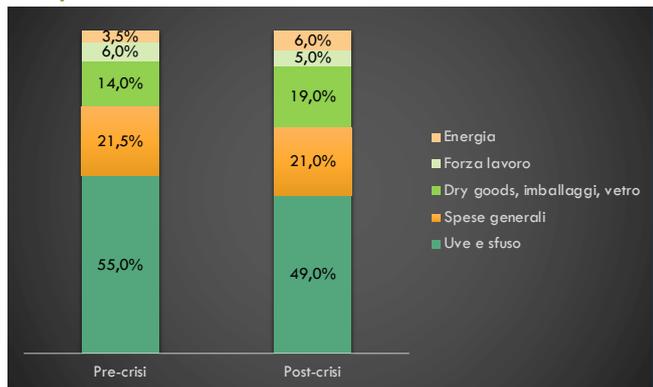
PER INFO E PRENOTAZIONI

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

In collaborazione con

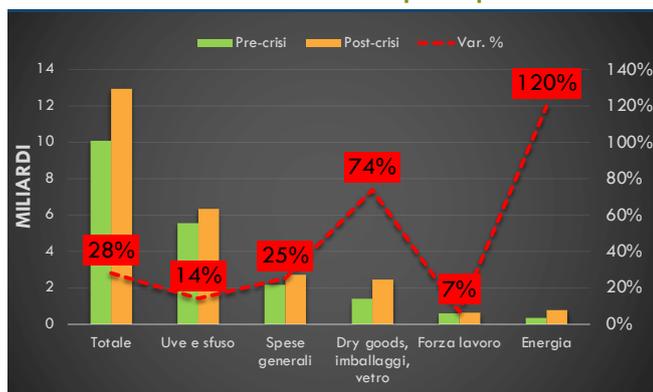


1. Ripartizione delle voci di costo



fonte: Osservatorio del Vino Unione Italiana Vini - Vinality

2. Voci di costo e variazione % pre e post-crisi

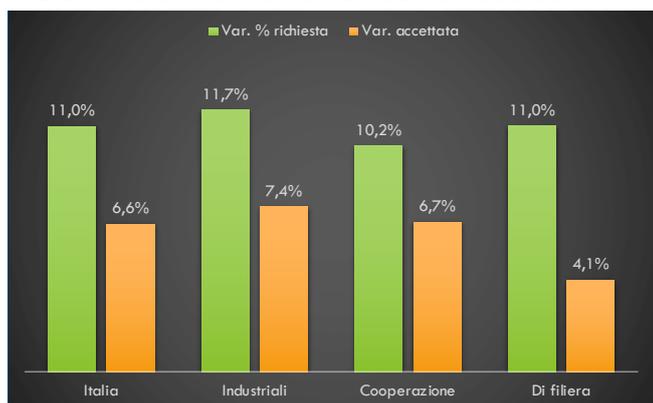


fonte: Osservatorio del Vino Unione Italiana Vini - Vinality

» AUMENTO DEI LISTINI ANCORA INSUFFICIENTE

Di fronte a questa situazione, le aziende hanno cercato di rivedere in corsa i listini, provando a spostare a valle i costi. Operazione riuscita solo in parte. Di fatti, l'incremento dei listini stimati dall'Osservatorio nei primi 9 mesi di quest'anno è del 6,6%, un dato che resta insufficiente per coprire una variazione al rialzo dei prezzi che le imprese hanno richiesto ai distributori nell'ordine dell'11% (vedi tabella 3). **Il gap equivalente è di 4,4 punti percentuali, pari a 600 milioni di euro di costi non coperti da ricavi che il vino**

3. Delta % tra aumenti richiesti e accettati



fonte: Osservatorio del Vino Unione Italiana Vini - Vinality

italiano è costretto a sostenere per rimanere sul mercato.

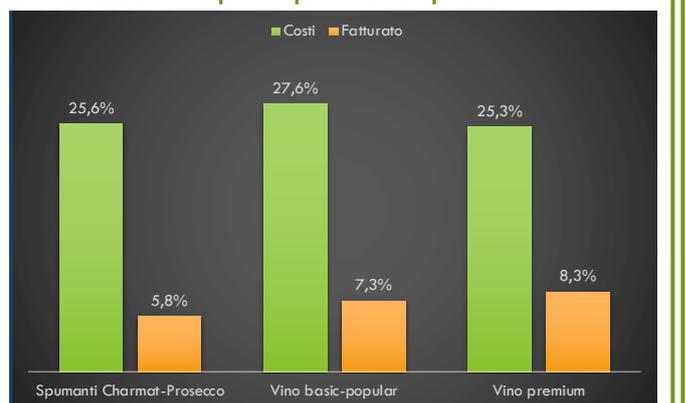
Inoltre, se fin qua la distribuzione si è dimostrata in grado di fare da cuscinetto, cercando di assorbire parte dei costi per non scaricarli sui consumatori, adesso ci si chiede per quanto tempo gli argini protettivi riusciranno a tenere. La misura è quasi colma. Non resta, quindi, che capire chi ne pagherà maggiormente le conseguenze.

A PAGARE IL CONTO PIÙ SALATO LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

Se, come abbiamo visto, il totale Italia vedrà aumenti dei costi del 28% a fronte di una crescita del fatturato del 6,6%, **le maggiori tensioni si registreranno sulla parte debole della filiera, ovvero le piccole e medie imprese che producono, vinificano e imbottigliano tutto, o quasi, in casa propria.** Per loro, infatti, il surplus dei costi si aggira sopra la media, 28,8%, a fronte di un aumento del fatturato al di sotto della mediana, 4,1% (vedi tabella 3). Ciò significa che il gap tra costi e fatturato si allarga ancora di più. Ma, salvo eccezioni, anche gli industriali del vino e il mondo della cooperazione sono in sofferenza, a causa di una dinamica che penalizza in particolare i segmenti basic e popular dell'offerta, a partire dagli spumanti di prezzo medio (vedi tabella 4). Va meglio alla fascia premium, non solo perché in grado di assorbire meglio le variazioni ma anche in virtù di un mercato maggiormente disposto ad accettare le richieste di aumento dei listini. Per questa fascia si registra un aumento dei costi sotto la media (+25%) con aumenti del fatturato superiori all'8%.

Vediamo, infine, quanto i costi vanno attualmente ad incidere sul fatturato rispetto al passato. Guardando al totale Italia, si passa da una media del 74% precrisi ad un 89% post crisi (vedi tabella 5). A pagare il prezzo più alto sono, ancora una volta, le imprese di filiera, con un'incidenza passata dal 73,8% al 91,3%. »

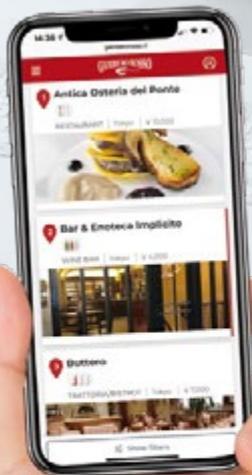
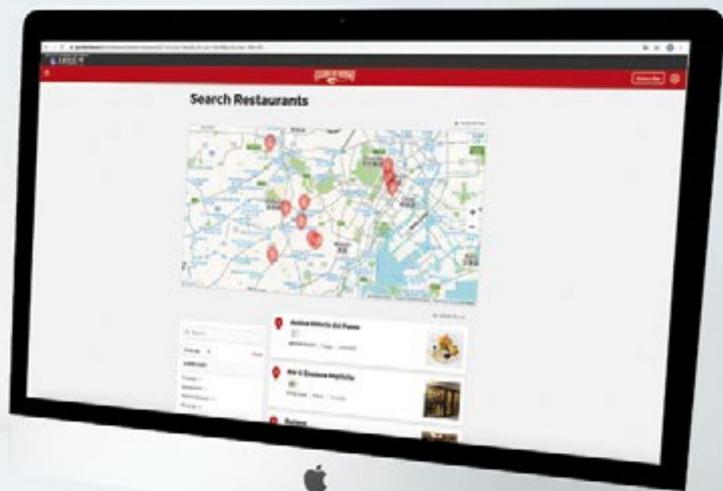
4. Variazioni % pre e post-crisi: prodotti



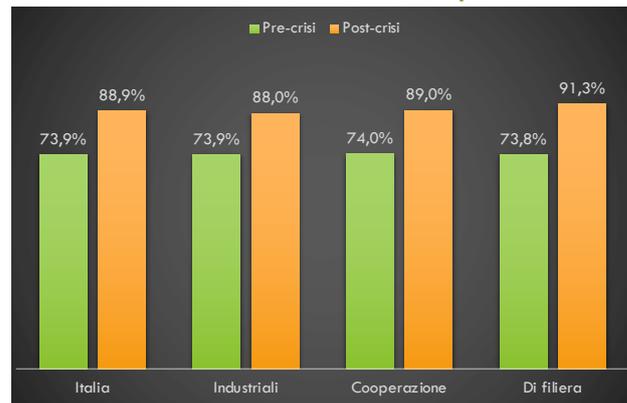
fonte: Osservatorio del Vino Unione Italiana Vini - Vinality

TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



5. Incidenza costi su fatturato: imprese



fonte: Osservatorio del Vino Unione Italiana Vini - Vinitaly

» AVANTI CON IL PATTO DI FILIERA PER CREARE EFFETTO CUSCINETTO

“L’indagine dimostra come la crisi in atto non risparmi il nostro settore, che non è energivoro ma in molte sue componenti ne subisce conseguenze dirette”, è il commento del presidente di Unione italiana vini **Lamberto Frescobaldi** che propone “un patto di filiera per consolidare tutte le dinamiche che possano produrre un effetto cuscinetto a garanzia di competitività e mercato. Produttori, industriali, cooperative e distributori dovranno perciò assorbire parte degli aumenti per non scaricarli completamente sui consumatori ed evitare una pericolosa depressione dei consumi”. Anche perché nei prossimi mesi il caro bollette si ripercuoterà anche sui consumatori che inizieranno a tagliare proprio dai consumi, vino in primis. Specialmente se i prezzi dovessero lievitare troppo.



Prova a guardare il bicchiere mezzo pieno, l’amministratore delegato di Veronafiere, **Maurizio Danese**: “Quanto sta succedendo impatta fortemente anche sul vino, ma c’è la consapevolezza che i fatti di oggi, come quelli di due anni fa, rappresentino fattori esogeni e

non strutturali che agiscono su un comparto comunque in salute”. Riuscirà il vino a superare anche la prova bollette? ❖

f GamberoRossoInternational Instagram GamberoRossoInternational

SPONSOR





REGIONE
LAZIO

THE BEST IN LAZIO EXPERIENCE

Un Tour tra le Province

Dal 15 settembre al 20 ottobre

sei cene degustazione per scoprire i sapori del Lazio

IN ABBINAMENTO AI VINI DI

CASALE DEL GIGLIO

PER INFO E PRENOTAZIONI

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

VINI D'ITALIA 2023: ECCO I PREMIATI DI QUEST'ANNO

▲ a cura di Giuseppe Carrus, Gianni Fabrizio, Nicola Frasson, Franco Pallini, William Pregentelli, Pier Paolo Rastelli, Leonardo Romanelli, Lorenzo Ruggeri Marco Sabellico



Dalla Toscana, dove c'è il miglior Rosso, alle Marche con il miglior Bianco, passando per il Veneto alla scoperta della Cantina dell'anno: un viaggio vitivinicolo attraverso i 12 Premi Speciali assegnati dalla 36esima edizione della guida del Gambero Rosso. Il 15 ottobre l'attesa premiazione a Roma



Come si presenta l'Italia del vino al consueto appuntamento annuale con la guida del Gambero Rosso? A livello produttivo non ci sono dubbi: gode di ottima salute. E lo diciamo sulla scorta di numeri e cifre che elaboriamo ogni anno e sono il frutto di un lavoro sul campo della nostra grande squadra: oltre 70 persone che per sei mesi viaggiano in lungo e in largo per il Belpaese degustando e valutando migliaia e migliaia di vini, quest'anno all'incirca 46mila diverse referenze, di cui circa 27 mila sono recensite sulla guida appena pubblicata.

In questa 36esima edizione, **premiamo con i Tre Bicchieri 455 vini, un numero sensibilmente inferiore alla scorsa edizione. Un calo qualitativo generalizzato? No, tutt'altro.** Il livello della nostra enologia, vendemmia dopo vendemmia, in Italia è in crescita. Circa 2000 vini sono stati ritenuti meritevoli di partecipare alle nostre degustazioni finali, dove però la commissione ha alzato leggermente l'asticella per l'assegnazione dell'ambito traguardo. La porta si è fatta un po' più stretta, insomma, ma questo è avvenuto solo per tutelare il valore del riconoscimento, che continua ad avere un peso importante in Italia come nel resto del mondo, e questo grazie anche alla traduzione che pubblichiamo ogni anno in tedesco, inglese, cinese e giapponese, e a un incredibile lavoro di promozione che portiamo avanti da anni e che ci vede protagonisti, con i migliori produttori, di oltre 40 eventi in giro per il mondo. Nel nostro lavoro di ricerca e nello sforzo di degustare e recensire quanti più vini possibile qualche anno fa abbiamo aperto la Guida ai produttori del vicino Ticino. Sulla scia di questa esperienza quest'anno abbiamo allargato le nostre pagine ad un'altra zona di frontiera, la Brda Slovena. Altra novità, introdotta negli ultimi anni, riguarda i **Tre Bicchieri Verdi, quelli di aziende certificate Biologiche o Biodinamiche: quest'anno son ben 154**, mai così tanti, un numero che certifica la crescente attenzione delle aziende italiane verso l'ambiente e la sua tutela. >>

A Roma la grande degustazione Tre Bicchieri

È finita l'attesa. Sabato 15 ottobre a Roma ci sarà la grande degustazione Tre Bicchieri che vedrà protagonisti oltre 400 vini premiati dalla nuova edizione della Guida Vini d'Italia 2023 di Gambero Rosso con il massimo dei voti.

Dopo la premiazione della mattina, l'appuntamento per gli appassionati è dalle 16 alle 20 a palazzo dei Congressi della Capitale (Eur) dove, oltre al percorso di degustazione, si potranno assaggiare diverse e sfiziose proposte food per accompagnare al meglio questo viaggio tra le eccellenze vinicole italiane.

[Per maggiori informazioni clicca qui](#)



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

MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE 2022

FUORIMODENA CUCINA
VICENZA

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

TRATTORIA
AI DUE PLATANI
Parma
3 NOVEMBRE

ABRAXAS
OSTERIA
Pozzuoli [NA]
9 NOVEMBRE


ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936


GAMBERO ROSSO®

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

» Ed eccoci, infine, ai Premi Speciali che ben riassumono la filosofia della nostra Guida: per il 2023 ne abbiamo assegnati 12 (sul mensile di novembre del Gambero Rosso le schede complete), con tre sponsor d'eccezione: Italesse per Rosso, Bianco, Bollicine, Rosato, Dolce dell'anno e per il miglior vino rapporto qualità prezzo; Zignago Vetro per il premio Vitivinicoltura sostenibile; Colged per la Cantina dell'anno.

ROSSO DELL'ANNO.

Chianti Classico Petignano '19 – Dievole



Si tratta di un premio non solo ad un vino impeccabile ma ad un'idea di vino, che porta dentro ad un territorio, attraverso sapori e profumi di quella terra e non di un'altra. "Nel nostro progetto" spiega l'amministratore delegato di Alejandro Bulgheroni Family Vineyards Italia **Stefano Capurzo** "abbiamo messo al centro l'espressione di un territorio di grande personalità. E per far emergere la sua originalità abbiamo deciso di lavorare meno in cantina, affidandoci a tecniche essenziali e di matrice tradizionale, come la vinificazione con i raspi". Il Chianti Classico Petignano '20, sangiovese in purezza maturato in rovere grande non tostato per 12 mesi, ha forte carattere e sobria esecuzione: i suoi profumi rimandano al melograno e alle viole, con tocchi silvestri e speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è ricco ma non denso, fragrante e vivace, di quelli che ne richiedono subito un altro.

BIANCO DELL'ANNO.

Castelli di Jesi Verdicchio Class. San Paolo Ris. '19 – Pievalta



Il colle che divide San Paolo di Jesi da Cupramontana è un po' pomposamente chiamato "Monte" Follonica. Silvano Brescianini, ceo di Barone Pizzini, capitò qui in cerca di altri vigneti da acquistare dopo aver rilevato nel 2002 un appezzamento di vigna dall'altra parte del fiume Esino, laddove sarebbe sorta **Pievalta**. Ben consigliato, si rese conto che quel vigneto da condurre in biologico aggrappato sul fianco nord-est faceva proprio al caso. Con **Alessandro Fenino**, il giovane milanese chiamato a dirigere il segmento jesino di Barone Pizzini, si decise di farne un cru per una Riserva dedicata al comune che ne ospita le vigne. La devastante grandinata del 1 settembre 2018, ha cambiato il destino dell'etichetta. "Quel disastro è un po' il padre del San Paolo 2019", ricorda Alessandro. L'attenzione continua per quella vigna ferita portò a "una nuova fase di Pievalta in cui la mag-

gior consapevolezza suggerì l'uso di strumenti che prima non si usavano, quali la botte grande di legno e i serbatoi in cemento". L'assaggio svela un bianco di grandissima espressività, eleganza, con una quieta energia che dai descrittori più intimi del Verdicchio quali anice, mandorla, finocchio selvatico e un sottofondo d'agrumi vira in un finale tenace e salmastro, ricco di sfumature, profondissimo.

BOLLICINE DELL'ANNO.

Franciacorta Pas Rosé Pas Dosé '16 – Mosnel



"Ci guardavano come marziani". Esordisce così **Lucia Barzanò**, al timone dell'azienda con il fratello Giulio, la quinta generazione della famiglia: "Ricordo bene le facce quando abbiamo presentato per la prima volta questo vino a Milano nel 2004. Aveva colore super scarico, al tempo erano tutti carichi e fragolosi. In più, fin dall'inizio non avevamo aggiunto dosaggio, al tempo eravamo l'unico Franciacorta Rosé pas dosé e tra i pochissimi in Italia". La formula non è mai cambiata, **70% di pinot nero e 30% di chardonnay**, con le vigne prevalentemente con esposizione est e sud-est. La prima annata prodotta è stata la 2001, mentre la 2017 non verrà prodotta a causa della forte gelata. Che cosa ha di speciale la versione 2016? Una cifra stilistica pura e garbata, di straordinaria armonia d'insieme, aggiungiamo noi. La produzione si articola di 7mila bottiglie annue, il costo è di circa 50 euro in enoteca.

ROSATO DELL'ANNO.

Riviera del Garda Classico Valtènesi Chiaretto Lettera C '20 – Pasini San Giovanni



"C come Chiaretto, C come cinquantotto, l'anno di fondazione dell'azienda, C come Ceramica (il vino è vinificato e matura in botti di ceramica), e C come un cerchio, che rappresenta l'armonia, ma con un tratto libero, aperto all'evoluzione...", ci dice **Paolo Pasini** che con i cugini Luca, Sara e Laura è al timone dell'azienda di famiglia. Il Lettera C è un vino di ricerca, da groppello in purezza - dalle vigne più vecchie dell'azienda - che sosta a lungo sulle fecce fini e grazie alla micro-ossigenazione acquista quel nitore e quella profondità espressiva che ne fanno un grande vino, tra le migliori espressioni dell'angolo più settentrionale del Mediterraneo. Un vino stratificato, verticale, che esce a due anni dalla vendemmia, capace di regalare sensazioni di straordinaria freschezza fruttata e di grande bevibilità ma capace di durare anni in bottiglia. »

» **DOLCE DELL'ANNO.****Orvieto Cl. Sup. Muffa Nobile Pourriture Noble '20 – Decugnano dei Barbi**

Ottenuto da grechetto e sauvignon il Pourriture Noble colpisce subito per le note olfattive, complesse, persistenti e nitide che giocano sul frutto maturo, sui fiori gialli, sulle spezie dolci, con un tocco di zafferano e canditi d'agrumi di gran fascino.

“Decugnano” racconta **Enzo Barbi**, ora alla guida della cantina “nasce nel 1973 quando mio padre, bresciano, decise di comprare un po' di terra a Orvieto. Ma fu nel 1981 che uscì la prima annata di Pourriture Noble. Mio padre non sapeva come chiamare quel vino, allora non si faceva la muffa nobile. Si accorse però che, per il particolare microclima delle vigne non lontane dal lago di Corbara, le uve venivano attaccate da queste particolari muffe. Scelse così di chiamarlo alla francese: chi non sa di vino penserà che è un vino francese e lo comprerà di sicuro, disse papà scherzandoci un po'”. Se ne fecero tremila bottiglie tutte da 0,75, nessuna mezza bottiglia. E da allora si produce solo nelle annate in cui le muffe nobili attaccano l'uva, con una produzione molto irregolare: in 40 anni sono usciti poco più di 15 millesimi. Della 2020, l'annata premiata, sono state prodotte solo duemila bottiglie.

MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO.**Abruzzo Pecorino '21 – Tenuta Terraviva**

“L'emozione del primo Tre Bicchieri - nel 2006 - non te la scordi. Ma quella del Premio Speciale è qualcosa di molto molto più grande”. A parlare è **Federica Topi** che, insieme alla mamma Pina Marano e al papà Pietro, è alla guida di Tenuta Terraviva, una delle aziende più in forma del panorama vinicolo abruzzese. Il

loro Abruzzo Pecorino '21 ci ha conquistati con un profilo olfattivo verace, dai tratti vagamente rustici di cereale uniti a una fragrante sensazione di polpa di agrumi su una bocca venata da sussulti sapidi; un grande bianco offerto a poco più di 10 euro a bottiglia.

“Offrire vini identitari e buoni a un prezzo vantaggioso ha sempre fatto parte della nostra politica aziendale. Abbiamo sempre fatto in modo che i nostri vini potessero essere bevuti da tutti, cercando di offrire una qualità elevata. Questo premio ci rassicura sul fatto che abbiamo intrapreso la strada giusta” conclude Federica.

CANTINA DELL'ANNO.**Bertani**

Rientra di diritto fra i grandi marchi italiani, Bertani: un'azienda che fin dalla prima vendemmia ha inseguito



un'idea qualità che fosse rispettosa del territorio, delle sue uve e delle sue tradizioni. **Dopo 150 vendemmie Bertani è la storia dell'Amarone e ancor più della Valpolicella.** Dal 2011 la famiglia Angelini ne ha preso il controllo e con la direzione tecnica di Andrea Lonardi ha saputo rinnovare il ruolo di leader non solo con il suo vino simbolo, l'Amarone Classico, ma andando ad esplorare le grandi potenzialità dei vini più legati al territorio e meno alla tecnica, come il Valpolicella e il Valpolicella Superiore.

Il progetto Bertani Cru - nato una decina di anni fa, ma concretizzatosi solo nel 2019 - costituisce la pietra angolare del rinnovamento culturale ed enologico della Valpolicella.

“Centocinquanta anni di storia hanno plasmato i tanti aspetti della Bertani” spiega **Andrea Lonardi** “Crediamo nella condivisione all'interno di un gruppo di lavoro coeso e motivato verso obiettivi sempre più ambiziosi; lavoriamo ogni giorno con un rispetto maniacale nei confronti del nostro brand e di chi ha contribuito a renderlo tale; alleviamo giovani talenti all'insegna di una insaziabile voglia di essere sempre originali, identitari e riconoscibili”.

VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE.**Arnaldo Caprai**

Recitiamo il Mea culpa: avremmo dovuto premiare quest'azienda già anni fa, quando è stato introdotto questo riconoscimento sulla Guida, E sì, perché **Marco Caprai** non è un parvenu del settore, non è uno di quei soggetti che si pavoneggiano su macchinette elettriche tra le vigne

che sanno tanto di greenwashing. In Caprai si applicano protocolli di sostenibilità da ormai vent'anni e ogni anno l'azienda pubblica un bilancio di sostenibilità di oltre 50 pagine.

“Abbiamo capito subito che questo cammino non si può fare da soli” racconta Marco “e che bisogna coinvolgere tutti: le altre aziende agricole, il territorio, le istituzioni”.

Così, la Caprai ha coinvolto le università e i ricercatori, ed è diventata un campo di sperimentazione avanzata, fino ad arrivare alla New Green Revolution di qualche anno fa che ha portato la denominazione Montefalco ad utilizzare il 75% in meno di fitofarmaci grazie agli strumenti scientifici più moderni. Ma non solo. Dal 2016 la maggior parte dei lavoratori assunti dall'azienda sono richiedenti asilo che vengono inquadrati come salariati agricoli, e formati attraverso corsi continui. »

GAMBERO ROSSO



**BENI DI
BATASIOLO**



Alla **Scoperta**
dell'innovazione
in cucina

LE PROSSIME CENE DEGUSTAZIONE

18 ottobre 2022

SINE BY DI PINTO

Viale Umbria, 126 | Milano

☎ 02 3659 4613

✉ info@sinerestaurant.com

16 novembre 2022

LE CICALI IN CITTÀ

Via Macaggi, 53 | Genova

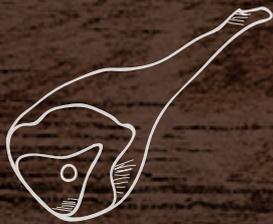
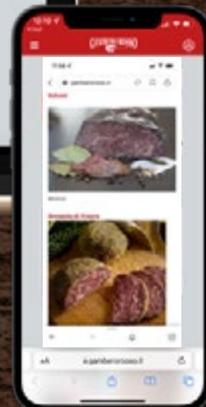
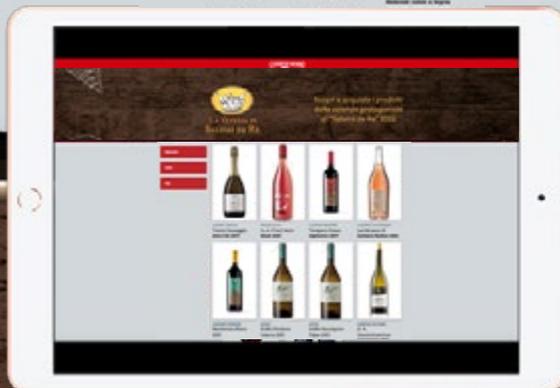
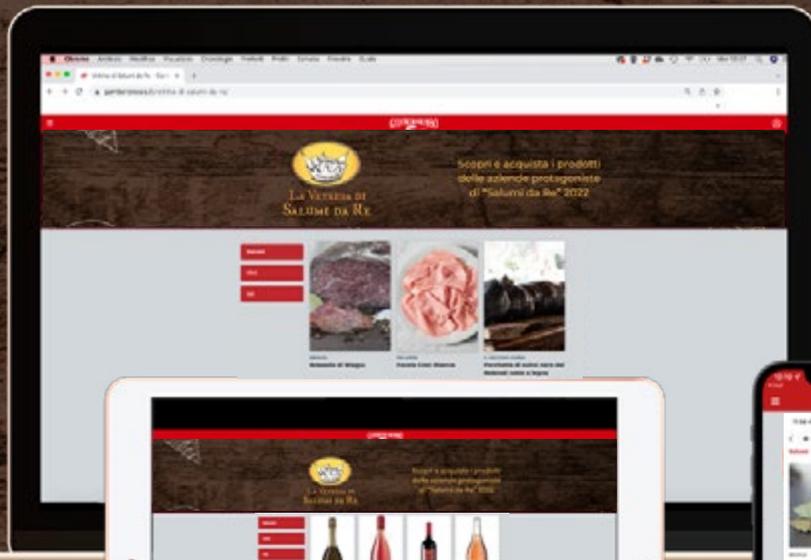
☎ 010 592581

✉ ristorante@lecicalegenova.it

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati
Info e menu: www.gamberorosso.it/batasiolo-tour/



LA VETRINA DI SALUMI DA RE



Scopri e acquista i prodotti delle
aziende protagoniste di "Salumi da Re" 2022

» COOPERATIVA DELL'ANNO.

Cantine Due Palme

È stato un percorso lungo poco più di trent'anni quello che ha portato la cantina Due Palme a diventare una delle aziende più importanti nel panorama vitivinicolo pugliese ma anche in quello nazionale.

Terza generazione di vitivinicoltori, alla fine degli anni '80, **Angelo**

Maci decide di lasciare le aziende di sua proprietà proprio per valorizzare l'idea di cooperazione: *"Nasco come produttore privato nel 1971, poi nel '89 ho puntato sulla cooperazione. Pensavo: "da solo posso vincere, ma insieme possiamo vincere meglio". E vedevo che il nostro territorio è formato da proprietà molto frazionate; ho pensato di mettere insieme tutti questi piccoli viticoltori, che da soli non avrebbero avuto speranza di sopravvivenza".* Oggi Due Palme **può contare sulla forza di 1.000 soci viticoltori che accudiscono ben 3.000 ettari di vigneto, molti dei quali allevati ad alberello, che producono circa 250mila quintali d'uva** trasformati nei due poli produttivi di Cellino San Marco e Lizzano.

CANTINA EMERGENTE.**Lodali**

Nel suo cuore **Walter Lodali** l'aveva sempre promesso al papà: *"Porterò l'azienda che mi hai lasciato al vertice della qualità!"*. E questa promessa l'ha condivisa, sin da piccolo, con la mamma Rita. Così Walter, anno dopo anno, ha capito come valorizzare il nebbiolo che proviene esclusivamente dalle vigne di famiglia, tutte

attorno a Treiso. Il percorso non è stato né breve, né facile, ma finalmente, abbandonata la ricerca delle concentrazioni, Walter ha incominciato a valorizzare l'eleganza e l'autenticità del vitigno che, nel Barbaresco Lorens '19 hanno fatto sintesi con meravigliosa e moderna raffinatezza grazie anche alle belle note speziate con sentori di liquirizia, prugna matura e viola. *"Non esistono vie brevi in campagna, né in cantina e nemmeno sui mercati"* racconta Walter *"La perseverante costanza quotidiana del lavoro in vigna, ma anche nelle vinificazione, dove abbiamo continuamente investito in tecnologia e in pregiati legni il più neutri possibile, e stando il più vicino possibile a chi, i nostri vini, li propone alla clientela sono la nostra semplice ricetta di qualità"*.

VITICOLTRICE DELL'ANNO.**Giovanna Maccario**

Siamo in Liguria, ai confini con la Francia. È in quest'ambiente un po' selvaggio, diviso tra mare e colline molto ripide, che è cresciuta **Giovanna Maccario**. Già il nonno Giobatta vinceva nel lontano 1922 un premio in un concorso enologico del regno

Il 15 ottobre il Convegno sullo stato di salute del vino

"Economia, canali distributivi, rischi e opportunità per il mondo del vino", è il titolo del convegno che aprirà la giornata dedicata alla guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso. L'appuntamento è alle 10 a Palazzo dei Congressi, dove interverranno **Stefania Trenti**, head of industry research direzione studi e ricerche di Intesa Sanpaolo, **Marco Paoletti**, direttore Commerciale Nielsen, **Lamberto Frescobaldi**, presidente Unione Italiana Vini ed **Ettore Nicoletto**, vicepresidente Federvini. A fare gli onori di casa il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia** e l'amministratore delegato **Luigi Salerno**.



d'Italia. Ma l'avventura delle bottiglie targate Maccario inizia con Mario, il padre di Giovanna, nel 1970. Dal 1994 sarà lei – dopo la prematura scomparsa del genitore – a portare avanti quel lavoro. Il premio di Viticoltrice dell'Anno le calza a meraviglia. Oggi, Giovanna e il marito

bavarese Goetz Dringenberg coltivano

poco più di 7 ettari e producono diverse selezioni di Rossese di Dolceacqua. Giovanna agisce anche in cantina: *"Rispetto a mio padre che usava il legno per la fermentazione e per la maturazione dei vini, io ho deciso vent'anni fa di usare l'acciaio: mi permette di controllare le temperature e di rispettare gli aromi delicati del Rossese. Preferisco fermentare i miei vini a temperature tra i 27 e i 28 gradi, allungando magari le macerazioni fino a circa 30 giorni"*.

PROGETTO SOLIDALE.**Frescobaldi – Gorgona**

Quando nel 2012 **Lamberto Frescobaldi** decise di lanciarsi nell'impresa di fare il vino sull'Isola di Gorgona sapeva bene che sarebbero cambiate sia la prospettiva sia la meta da raggiungere. Il prodotto, ovvero il vino, è un mezzo; lo scopo sono le persone che devono produrlo, ovvero i detenuti. Attraverso il lavoro necessario, in vigna e in cantina, nasce per i carcerati una possibilità di reinserimento nella società civile, una volta scontata la pena: è ciò che può avvenire imparando un mestiere vero. *"Credo che far appassionare a un lavoro, sia la maniera migliore per soddisfare le persone in cerca di riscatto, a cui diamo orgoglio, un mestiere, un obiettivo di vita"*, spiega Frescobaldi.

Il Gorgona è un vino che vede protagonisti vitigni tradizionali, vermentino e ansonica, allevati in regime biologico: sono circa due ettari di vigneto, per 9.000 bottiglie. ❖



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale -1,77	Var% inizio anno -5,13
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -2,52	Var% inizio anno -16,10
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale -3,17	Var% inizio anno -12,54

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,83	-1,36	3,42	679
Campari	Italia	-0,72	-28,74	-26,10	10.640
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-4,09	-25,22	-27,93	36
Marr	Italia	-2,68	-48,10	-52,05	652
Newlat Food	Italia	-6,97	-29,77	-26,34	205
Orsero	Italia	-0,14	24,56	53,11	260
Valsoia	Italia	2,76	-29,60	-31,83	103
Anheuser Bush I	Belgio	-3,54	-12,26	-1,47	81.039
Danone	Francia	-2,82	-12,47	-15,62	32.294
Pernod-Ricard	Francia	-5,40	-15,89	-10,06	45.888
Remy Cointreau	Francia	-7,52	-23,55	-4,66	8.470
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-2,04	-5,74	-7,41	2.550
Dsm	Olanda	-6,59	-42,02	-33,78	20.065
Heineken	Olanda	-2,00	-8,86	0,02	51.897
Jde Peet S	Olanda	-4,96	7,45	16,67	14.639
Ebro Foods	Spagna	1,17	-7,70	-7,15	2.397
Viscofan	Spagna	2,39	1,85	5,36	2.694
Barry Callebaut N	Svizzera	-3,58	-18,46	-14,60	10.251
Emmi N	Svizzera	-3,58	-29,93	-21,21	4.168
Lindt N	Svizzera	-3,28	-20,29	-12,41	13.600
Nestle N	Svizzera	-1,60	-17,01	-5,67	300.609
Associated British Foods	Gran Bretagna	-2,60	-36,50	-29,02	11.509
Britvic Plc	Gran Bretagna	0,75	-19,95	-14,26	2.203
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-3,52	-28,90	-24,63	1.606
Diageo	Gran Bretagna	-3,43	-9,28	3,07	95.093
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-3,75	1,54	0,24	3.057
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	0,70	27,68	34,91	49.754
Beyond Meat	Stati Uniti	-11,31	-78,35	-86,13	924
Boston Beer `A`	Stati Uniti	5,33	-29,34	-33,46	3.750
Brown-Forman B	Stati Uniti	-5,63	-11,27	-5,23	20.607
Bunge Ltd	Stati Uniti	-2,19	-7,67	1,48	13.466
Campbell Soup	Stati Uniti	1,17	11,87	16,12	14.970
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-4,05	-7,99	0,46	242.317
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-0,06	-0,76	1,01	16.704
Constellation Brands	Stati Uniti	-6,74	-11,79	0,77	36.710
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	0,31	5,77	1,22	12.088
Flowers Foods	Stati Uniti	0,67	-7,24	2,12	5.551
Freshpet Inc	Stati Uniti	2,83	-38,96	-55,39	2.859
General Mills	Stati Uniti	-1,41	14,86	25,45	47.242
Hershey Company	Stati Uniti	-0,09	16,53	26,51	34.056
Hormel Foods	Stati Uniti	-1,92	-5,76	9,73	25.841
Ingredion Inc	Stati Uniti	-2,21	-15,25	-14,35	5.519
Kellogg Co	Stati Uniti	-0,22	11,70	14,66	25.171
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	0,78	1,87	6,89	54.688
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	3,17	28,35	47,37	12.033
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	1,94	-2,17	-6,19	4.585
Mccormick & Co	Stati Uniti	1,89	-21,50	-3,29	19.546
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-3,05	3,02	4,14	9.840
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-2,17	-15,13	-5,28	79.333
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-2,39	-6,85	1,60	48.478
National Beverage Corp.	Stati Uniti	0,05	-10,43	-26,09	3.897
Nomad Foods	Stati Uniti	-3,04	-44,70	-49,77	2.491
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-13,33	-68,97	-82,54	1.503
Pepsico Inc	Stati Uniti	-2,70	-6,40	4,06	230.750
Performance Food Gr	Stati Uniti	-1,36	-0,17	-2,39	7.334
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-9,35	-24,01	-25,59	5.268
Post Holdings	Stati Uniti	-0,93	-49,10	-45,23	5.170
Seaboard Corp	Stati Uniti	1,55	-10,55	-14,45	4.201
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-0,46	4,15	16,37	15.502
Sysco Corp	Stati Uniti	-2,05	-6,48	-11,34	38.287
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-8,13	-62,07	-63,06	1.484
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	1,78	-2,67	-5,00	44.036
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-5,20	-26,63	-18,37	19.049
Us Foods Holding	Stati Uniti	-6,45	-23,43	-28,59	6.159

FINE WINE AUCTIONS

Château Mouton-Rothschild: in calo anche le magum

Quale sia il compito della rubrica di questa settimana è già stato preannunciato dalle parole con cui si concludevano le due precedenti puntate, che dopo aver analizzato la diminuzione da cui sono state colpite, alle aste di quest'anno, le quotazioni delle bottiglie di Château Mouton-Rothschild, si chiedevano se l'ondata ribassista avesse investito questo prestigioso premier cru bordeaux anche nelle bottiglie di formato speciale. Che ciò sia effettivamente avvenuto, almeno nel caso delle magnum, le bottiglie da un litro e mezzo, risulta evidente dalla tabella qui sotto. Per l'esattezza va precisato che il confronto delle quotazioni alle aste di quest'anno con quelle ottenute nel 2021, qui limitato per motivi di spazio alle 16 annate più significative, è stato praticato in realtà alle 24 per le quali era possibile e a denunciare un calo sono 16 di esse, cioè i due terzi. Difatti i 24 millesimi, che l'anno scorso erano stati complessivamente valutati 67.058 euro, si possono comprare adesso con 52.580. E la differenza è piuttosto rilevante: 14.478 euro, che quantificano la perdita in meno 21,59%.

Si direbbe quindi che il vento del ribasso abbia ripreso a soffiare su tutte le versioni di Mouton-Rothschild.

Come mai, invece, le quotazioni di Château Pétrus hanno continuato ad aumentare? Mouton è lo Château che si è mosso con maggior vivacità di iniziative, negli anni scorsi, per contrastare la propensione al ribasso delle aste e può darsi che sconti adesso i risultati ottenuti allora. Ma è solo un'ipotesi: troppe cose sono cambiate nel frattempo.

– Cesare Pillon

Château Mouton Rothschild

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 21/22	Prezzo 2020	+ / -
1945	2 m	\$ 52.290	Zachys, New York	30/06/21	€ 21.959,97	€ 27.937,80	-21%
1962	1 m	Hk\$ 21.250	Sotheby's, Hong Kong	28/05/21	€ 2.245,06	€ 1.761,75	+27%
1970	2 m	\$ 2.500	Sotheby's, New York	22/05/21	€ 1.024,06	€ 1.536,28	-33%
1973	6 m	\$ 4.482	Zachys, New York	30/06/21	€ 627,43	€ 522,81	+20%
1982	6 m	\$ 23.655	Zachys, New York	11/12/21	€ 3.484,62	€ 5.718,00	-39%
1994	6 m	Hk\$ 40.000	Sotheby's, Hong Kong	17/04/21	€ 716,47	€ 1.699,50	-41%
1995	1 m	\$ 1.121	Zachys, NY online	05/04/21	€ 952,83	€ 1.229,93	-23%
1997	3 m	\$ 2.250	Sotheby's, New York	22/05/21	€ 614,44	€ 901,98	-32%
1998	6 m	\$ 8.093	Zachys, New York	07/05/21	€ 1.120,37	€ 1.033,52	+8%
2000	1 m	\$ 4.731	Zachys, New York	11/06/21	€ 3.886,80	€ 5.948,25	-35%
2004	2 m	\$ 2.500	Sotheby's, New York	22/05/21	€ 1.024,06	€ 858,43	+19%
2005	2 m	\$ 3.486	Acker Wines, Usa	11/03/21	€ 1.456,26	€ 2.954,38	-51%
2008	1 m	Hk\$ 8.125	Christie's, Hong Kong	27/03/21	€ 887,25	€ 1.084,64	-18%
2010	6 m	\$ 8.715	Acker Wines, Usa	14/01/21	€ 1.198,04	€ 1.538,38	-22%
2014	1 m	\$ 1.100	Hart Davis Hart, Usa online	17/12/21	€ 972,57	€ 1.183,37	-18%
2016	1 m	Hk\$ 9.375	Christie's, Hong Kong	27/03/21	€ 1.023,75	€ 1.525,00	-33%

