



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



TUTTI I DOSSIER SUL TAVOLO DEL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA LOLOBRIGIDA

ENOTURISMO

Antinori nel Chianti Classico guida la classifica della World's Best Vineyards 2022. Ecco le altre italiane

NUTRISCORE

"Situazione complessa":

- ❖ la Commissione Ue rinvia la decisione al 2023. Esulta l'Italia

TERRITORI

Menfi è la Città del Vino 2023:

- ❖ a novembre il passaggio di consegne con Duino Aurisina

GUIDE

Dal Miglior sommelier alla

- ❖ Migliore proposta al bicchiere: ecco i Premi beverage di Ristoranti d'Italia

DENOMINAZIONI

Controcorrente sui mercati, sorprendente

- ❖ in Gdo. Perché imprese e Consorzi scommettono sul Vermentino



Un'italiana sul tetto della World's Best Vineyards 2022

A dieci anni dalla sua inaugurazione, **la cantina Antinori nel Chianti Classico ottiene il riconoscimento più alto della World's best vineyards 2022, classifica delle migliori eccellenze dell'enoturismo mondiale**, annunciata a Mendoza in Argentina il 27 ottobre, che raccoglie le cantine più suggestive da tutto il mondo, da visitare almeno una volta nella vita, con l'obiettivo di promuovere l'enoturismo.

La giuria specializzata che sceglie la lista finale è composta da oltre 500 intenditori di vino, sommelier ed esperti di viaggi e turismo, che presentano le proprie candidature in base a diversi criteri, tra cui la qualità dell'esperienza complessiva, l'atmosfera, la cucina, le attività, il panorama, il personale e il rapporto qualità-prezzo. La casa toscana l'ha spuntata su Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal (Rioja, Spagna) e Montes (Colchagua Valley, Cile). **Le altre italiane in classifica sono Ferrari Trento alla posizione n.11 e Donnafugata (Marsala) alla 45esima.** [Qui la lista completa](#)

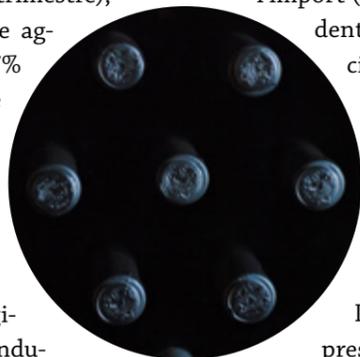
Albiera Antinori, presidente di Marchesi Antinori definisce il premio un *"importante riconoscimento per tutto l'enoturismo italiano. Un movimento che negli ultimi anni è cresciuto in maniera esponenziale e che vede sul territorio italiano tantissimi esempi di grandissima eccellenza"*. Ricoperta da vigneti e nascosta tra ulivi e boschi, la cantina (inaugurata nell'ottobre 2012) è a basso impatto ambientale e ad alto risparmio energetico. È stata realizzata da Marco Casamonti, socio fondatore dello studio Archea Associati, con l'ingegnerizzazione di Hydea, seguendo le indicazioni della famiglia Antinori. Linee essenziali e colori caldi richiamano quelli della terra, mentre materiali naturali quali cotto, legno e corten, la integrano nel paesaggio circostante. I vigneti che la ricoprono si estendono per 4,60 ettari e sono coltivati prevalentemente a Sangiovese. La visita della struttura è concepita come un percorso emozionale, degustativo e artistico che porta dall'acino fino al calice.

foto: Antinori

PIL. Secondo trimestre in chiaroscuro per l'industria food e bevande. Bene l'export, soprattutto dei vini. Il report CreAgritrend

Nel secondo trimestre 2022, in un contesto di crescita generale del Pil italiano (+1,1% sul trimestre precedente e +4,7% annuo), dei consumi nazionali (+1,7%), così come della spesa delle famiglie per i beni durevoli (+3,7%) e degli investimenti fissi lordi (+1,7% sul primo trimestre), l'agricoltura segna una flessione del valore aggiunto (-1,1% in termini congiunturali e -0,7% rispetto a un anno prima). Il quadro emerge nell'ultimo bollettino CreAgritrend.

Per quanto riguarda l'industria alimentare, nel periodo aprile-giugno 2022, l'indice della produzione aumenta di 5,7 punti rispetto allo stesso periodo del 2021, con un picco ad aprile. Quasi tutti i comparti registrano segni positivi. Per quanto riguarda l'industria delle bevande, l'indice mostra una flessione di 1,4 punti percentuali rispetto allo stesso periodo del 2021, a causa della **diminuzione dell'indice della produzione dell'industria vinicola, che nel trimestre si è attestato a -8,6 punti rispetto allo stesso trimestre 2021**. In controtendenza, il comparto della distillazione, rettifica e miscelatura di alcolici che cresce di 22,8 punti.



L'export agroalimentare supera i 15 miliardi di euro e cresce del 19% in un anno, confermando l'ottimo andamento rilevato nei trimestri precedenti, con incrementi tra +11% della Svizzera a +36,5% della Spagna. In aumento anche l'import (+34% sul trimestre 2021, in linea col precedente), con Ungheria e Stati Uniti (+45%) principali fornitori. **I prodotti maggiormente esportati sono stati i vini (+10%)**, i derivati dei cereali (+30%) e oli e grassi (+45%). Sul fronte importazioni si segnala la crescita di oltre il 72% del gruppo "cacao, caffè, tè e spezie", del 40% di "oli e grassi" e cereali.

L'analisi qualitativa del sentiment delle imprese su twitter (dal 13 giugno al 25 settembre 2022), in un periodo di incertezza politica, economica e sociale legato alle dimissioni del Premier Mario Draghi, evidenziano un lieve aumento (+2,2%) del clima di sfiducia e una contrazione (-1,86%) di quello di fiducia nei confronti del settore rispetto al periodo precedente, con una prevalenza dei giudizi positivi e molto positivi (64,8%) rispetto ai negativi e molto negativi (33,7%).

NUTRISCORE. "Situazione complessa": la Commissione Ue rinviava la decisione al 2023. L'Italia esulta: "Lo slittamento conferma le perplessità sull'etichettatura a colori"

Si allungano i tempi per la nuova proposta Ue sul Nutriscore, e con essi le speranze dell'Italia di poter trovare una soluzione diversa per l'etichettatura degli alimenti. Il progetto di regolamento, che prevede l'utilizzo di colori dal verde al rosso e una scala A-E che promuove o bocchia gli alimenti, **era attesa per fine anno, ma la situazione "complessa" ha spinto la Commissione Ue - nella fattispecie la direttrice ad interim 'One Health' della direzione generale salute e consumatori Roser Domenech Amado - a prendersi qualche altro mese, fino alla primavera del 2023**. Se Francia, Belgio, Germania e Lussemburgo si dimostrano uniti nello spingere verso l'utilizzo dell'etichetta a colori, gli altri Stati non hanno una posizione armonica e stanno lavorando a dei correttivi. **L'Italia, da sempre schierata per il no, aveva proposto, ad esempio, il NutrInform Battery**, un sistema basato su un simbolo a batte-

ria per indicare al consumatore l'apporto nutrizionale dell'alimento in rapporto al suo fabbisogno giornaliero e al corretto stile alimentare, evidenziando la percentuale di calorie, grassi, zuccheri e sale per singola porzione rispetto alla quantità raccomandata dall'Unione europea. Con lo slittamento della decisione ci sarà più tempo per perfezionare le controproposte e farne delle altre. Positivo, secondo Coldiretti, il rinvio della presentazione della proposta che "conferma le perplessità sull'etichetta a colori manifestate dall'Italia e da altri Paesi. Il Nutriscore è infatti un sistema di etichettatura fuorviante, discriminatorio ed incompleto. I sistemi allarmistici di etichettatura a semaforo" conclude la Confederazione "si concentrano esclusivamente su un numero molto limitato di sostanze nutritive (ad esempio zucchero, grassi e sale) e sull'assunzione di energia senza tenere conto delle porzioni, escludendo paradossalmente dalla dieta ben

l'85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine".

Ribadisce il suo secco no al Nutriscore anche Cia: "Siamo preoccupati che attraverso il Nutriscore si dia troppo potere alla Grande distribuzione organizzata, per indirizzare il consumatore verso scelte non utili alla salute, quanto piuttosto al profitto. Le indicazioni in etichetta devono essere oggettive, finalizzate a informare e non a condizionare le scelte alimentari".

Dal futuro del Nutriscore potrebbe dipendere anche il futuro del vino. Sul modello dell'etichetta a semaforo, infatti, lo scorso anno si era affacciata la proposta (francese) di utilizzare lo stesso sistema per le bottiglie degli alcolici, introducendo la lettera F e il colore nero per indicare il massimo pericolo. Solo una proposta legata alla discussione sul Cancer Plan, ma è innegabile che la scelta sul Nutriscore potrebbe essere decisiva anche per le misure future. - L.S.

FOCUS PREZZI

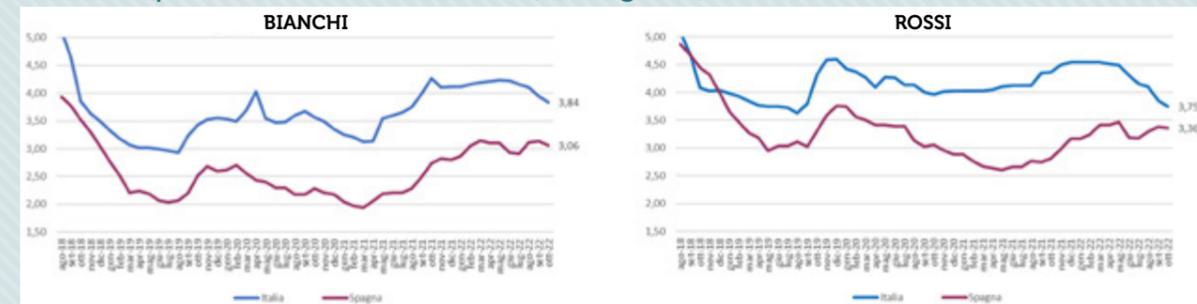
Listini dei vini in calo



Preso atto che la produzione di vino in Italia è tutt'altro che scarsa e che la campagna si è aperta con scorte abbondanti, ora a tenere banco è il mercato.

In un periodo dove si parla solo di aumenti dei costi il settore del vino, per il prodotto vino, appare in controtendenza e si sta caratterizzando per listini in discesa rispetto agli ultimi mesi della campagna scorsa. Del resto, è una situazione molto attendista e caratterizzata da incertezze non di poco conto. Con l'aumento dei costi di confezionamento i grandi imbottigliatori acquistano per piccole partite, certi delle disponibilità, e ai pezzi più convenienti. Nel frattempo, si sta giocando la partita del rinnovare i contratti con la Gdo, poco propensa ad accettare tutti gli aumenti proposti. A scontare tale situazione sembra proprio la materia prima "vino". Nel segmento dei vini da tavola i bianchi comuni già da settembre si era scesi sotto i 4 euro a ettogrado per arrivare a ottobre a 3,84 euro l'ettogrado. Andamento analogo nei rossi arrivati ad ottobre a 3,75 euro l'ettogrado. Situazione non particolarmente brillante neanche in Spagna, dove una campagna produttiva scarsa aveva dato l'illusione di rivitalizzare i prezzi, ma già a ottobre la tendenza rialzista si è ridimensionata. La riduzione dei listini di inizio campagna si fa sentire anche sulle Igp, sia bianche sia rosse, che hanno esordito con prezzi più bassi rispetto a luglio. Situazione analoga nelle Dop dove si evidenziano dei ribassi delle quotazioni.

Prezzi alla produzione del vino comune (€/ettogrado)



fonte: Ismea e per la Spagna dati Semana Vitivinicola

- Tiziana Sarnari, Analista Ismea

AGROALIMENTARE. Tre nuovi centri specialistici per Monte dei Paschi di Siena

Si rafforza l'impegno di Banca Monte dei Paschi di Siena per il settore agroalimentare, in linea con quanto previsto dal piano industriale 2022-26 dell'istituto di credito. Sono stati aperti tre nuovi centri specialistici dedicati all'agrifood: a **Montalcino (Siena), Avezzano (L'Aquila) e Chioggia (Venezia)**, che si aggiungono agli altri 12 già operativi in tutta Italia (Asti, Valdobbiadene, Suzzara, Modena, Firenze, Grosseto, Chieti, Sabaudia, Caserta, Battipaglia, Cerignola e Pachino).

L'obiettivo è orientare le imprese alla crescita secondo i principi della sostenibilità produttiva e l'alta qualità, intercettando opportunità di finanziamento comunitarie e nazionali nel decennio 2020-2030, con particolare attenzione ai piani integrati di filiera.



IMPRESA. Ismea estende a 62mila euro la garanzia gratuita per l'emergenza costi

Passa da 35mila a 62 mila euro il limite massimo per le operazioni di credito assistite dalla Garanzia "U35" di Ismea, dopo il via libera della Commissione Ue. Introdotta all'indomani della crisi energetica scatenata dal conflitto in Ucraina, U35 protegge i finanziamenti per liquidità aggiuntiva in favore delle imprese agricole, della pesca e dell'acquacoltura che hanno subito un incremento dei costi energetici e delle materie prime. Copre al 100% le operazioni di credito di durata fino a 10 anni, comprensivi di preammortamento di almeno 24 mesi, è gratuita ed è cumulabile con le altre garanzie rilasciate da Ismea. La modifica, fa sapere Ismea, è già operativa. Chi ha già ottenuto il finanziamento fino a 35mila euro, potrà accedere ad un finanziamento integrativo per arrivare a 62mila euro.



COOPERATIVE. Cantine sociali unite contro la demonizzazione del vino. Ecco di che cosa si è parlato al Forum Mondiale di Forlì

I rappresentanti delle principali cantine sociali di **Italia, Spagna, Francia, Uruguay, Cile, Argentina, Portogallo e Brasile** si sono riuniti a Forlì, in Emilia-Romagna, per il Forum mondiale delle cooperative vitivinicole. Organizzato da Caviro, alla presidenza del gruppo per il 2022, gli otto Paesi hanno deciso di concentrare il focus dei lavori sul delicato tema del rapporto vino e salute, coinvolgendo nel dibattito esponenti del mondo scientifico e politico internazionale e annunciando azioni di sensibilizzazione dell'opinione pubblica. Il contesto attuale vede l'affermarsi di movimenti politici contro l'alcol alla luce di problemi legati all'alcolismo che interessa, in particolare, i Paesi anglosassoni. Per combattere l'abuso in diversi Paesi, anche in Sud America, si è introdotta una politica di tolleranza zero, che ha coinvolto sia i produttori di birra e superalcolici sia quelli di vino.

“A causa di un approccio semplicistico e non supportato da dati” ha esordito **Carlo Dal-**

monte, presidente di Caviro aprendo il Forum “in Europa ma anche in numerosi altri Paesi del mondo si sta delineando una scuola di pensiero che accusa anche il vino di essere dannoso per la salute al pari delle altre bevande alcoliche. Questo minaccia la sopravvivenza di

un settore che affonda le radici nella nostra cultura e nella nostra storia e che sostiene la biodiversità e l'economia di molti Paesi”. **Gli otto grandi della cooperazione mondiale hanno evidenziato come il vino sia un alimento base della dieta mediterranea da oltre 8 mila anni** che non va demonizzato né equiparato ad altre bevande alcoliche.

“Bere vino con moderazione è salutare e fa vivere più a lungo. L'eccesso nel consumo di alcol è dannoso”, ha dichiarato **Attilio Giacosa**, direttore scientifico del Dipartimento di gastroenterologia del Gruppo sanitario Policlinico di Monza, intervenuto al Forum, che ha lavorato a lungo all'analisi del processo biotecnologico di fermentazione del vino e dei suoi nutrienti (antocianine, polifenoli, procianidine, resveratrolo), importanti per il buon funzionamento dell'organismo umano.

Secondo **Luigi Moio**, presidente dell'Oiv, occorre distinguere il vino dalle altre bevande alcoliche nonostante ci sia una presenza di alcol anche nel prodotto vino, ma soprattutto occorre “distinguere l'abuso dal consumo responsabile. Un concetto che non può essere recepito se non si avviano processi di educazione per coloro che si avvicinano alla

bevanda”, soprattutto nei Paesi che non hanno avuto la fortuna di coltivare la vite e produrre vino dove “occorre attivare programmi di formazione che facciano comprendere l'altissima valenza culturale di questo prodotto e promuovano il consumo responsabile”. L'informazione e non il proibizionismo è la chiave per combattere l'abuso, è il messaggio lanciato da **Luca Rigotti**, coordinatore vino per Alleanza cooperative agro-alimentari e presidente del Gruppo di lavoro vino del Copa-Cogeca:

“Tutti i consumi eccessivi sono dannosi e occorre investire nell'educazione rispetto a un consumo moderato e consapevole. Stiamo lavorando intensamente e su questo fronte occorre lavorare insieme, per trasferire il concetto di vino come alimento e qual è il modo giusto di consumarlo”.

Le cooperative degli otto Paesi hanno annunciato che sarà data priorità alla comunicazione verso l'esterno del rapporto tra vino e salute “per contrastare con la massima urgenza le politiche di criminalizzazione in atto. Per il 2023, la presidenza del Forum mondiale è stata affidata alla cooperativa argentina La Riojana. – G.A.



Krombacher
SEIT 1803
Krombacher
Pils
GAMBERO ROSSO®
BEER OF CHOICE

Il gusto della birra Naturale.

UNESCO. Appassimento delle uve della Valpolicella: l'iter di candidatura entra nella fase 2

Con il claim "Appassimento, ritorno al futuro", si avvia la fase 2 della candidatura Unesco per la tecnica tipica della Valpolicella. Presentato allo scorso Vinitaly, **il processo di riconoscimento entra ora nel vivo grazie alla call to action organizzata dal Comitato promotore, sotto il coordinamento del Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella.** L'incontro è avvenuto la scorsa settimana a Grezzana, alla cantina La Collina dei Ciliegi.



Per **Christian Marchesini**, presidente del Consorzio della Valpolicella capofila dell'iniziativa: *"L'appassimento delle uve è, non a caso, la prima tecnica vitivinicola ad essere candidata come patrimonio culturale dell'umanità. Si tratta infatti di un savoir faire che ha scritto la storia ma anche l'economia del nostro territorio, ne ha plasmato i prodotti definendone la qualità, contribuendo a disegnare la geografia e l'evoluzione sociale, l'etica del lavoro e l'imprenditorialità, le festività e i ritmi stagionali. Un tassello fondamentale della nostra identità che non può essere dato per scontato, e che deve essere compreso e valorizzato anche e soprattutto dalle nuove generazioni"*.

E proprio i giovani della Valpolicella, con il neonato Consorzio Gruppo Giovani, si sono schierati in prima fila per sostenere la candidatura e rilanciare la declinazione young del Recioto, il vino più antico della denominazione, con l'evento-degustazione "Call to Recioto". Nata su impulso del Consorzio di tutela proprio per intercettare il cambio generazionale del tessuto produttivo del territorio, la compagine riunisce circa 50 protagonisti under 40 impegnati a fare rete e a portare le istanze e prospettive dei più giovani anche all'interno delle policy consortili.

ENOTURISMO. Valtellina, Franciacorta e Oltrepò potenziali mete nel periodo dei Giochi Olimpici

Il fenomeno dell'enoturismo, che in Lombardia attraversa un momento positivo al netto del rallentamento degli anni della pandemia, potrebbe beneficiare enormemente dell'evento dei Giochi Olimpici del 2026. Lo afferma una ricerca di Giulio De Rita (ricercatore Censis) in collaborazione con Klaus Davi illustrata lunedì 24 ottobre in Regione Lombardia, alla presenza dell'Assessore all'agricoltura, Fabio Rolfi, e di diverse aziende vitivinicole. **La Lombardia, ricorda lo studio, occupa la quinta posizione fra le regioni che esportano vino ma è solo settima, col 3%, per attrattività in materia di enoturismo,** dietro a Toscana (28%), Piemonte (23%), Veneto (15%), Trentino (8%), Friuli-Venezia Giulia (6%), Sicilia/Puglia (5%).



"Il dato sulla attrattività dell'enoturismo in Lombardia è nettamente sottostimato rispetto alle potenzialità che può presentare", ha dichiarato De Rita, ricordando come oggi il percepito della Lombardia sia "Milano-centrico" e come solo in parte la notorietà di Milano si riversi sulle province lombarde. Considerando, in particolare, i territori associati alle varie tipologie di vino, per le bollicine spiccano Franciacorta e Oltrepò; per i vini bianchi, il Lugana; per i rossi e bianchi fermi, l'Oltrepò Pavese (specie Pinot Nero) mentre per i vini eroici l'associazione è con le bottiglie dei vini di Valtellina. *"Occorre investire sempre più sulla promozione"* ha dichiarato l'assessore Rolfi *"sfruttando ospitalità turistica e grandi eventi. La Lombardia deve essere sempre più la terra dei grandi amanti del vino e dei grandi appuntamenti enoturistici"*.

TERRITORI. Menfi è la Città Italiana del Vino 2023



Dall'estremo Nord all'estremo Sud. Sarà Menfi (Agrigento) la Città Italiana del Vino 2023: succede a Duino Aurisina (Trieste). Il passaggio di consegne è previsto per il 20 novembre nella città triestina nell'ambito della Convention d'Autunno delle Città del Vino (17-20 novembre).

Il dossier di Menfi si è imposto in quanto, scrive la Commissione *"propone iniziative che spaziano nei vari ambiti della cultura del vino. La cerimonia di apertura proposta ha un respiro internazionale con il coinvolgimento di Cipro, Grecia, Croazia e Libano, grazie anche alla presenza di Iter Vitis Itinerario culturale europeo della vite e del vino con sede a Sambuca di Sicilia"*. Inoltre, ha ricordato il presidente delle Città del Vino Angelo Radica *"La valle del Belice sarà protagonista anche del prossimo Concorso Enologico Internazionale che si terrà a Sambuca di Sicilia dall'11 al 14 maggio 2023"*.

"L'obiettivo di questo riconoscimento è quello di proporre attività, iniziative ed interventi che abbiano sostenibilità economica e temporale e possano negli anni consolidare il posizionamento della città di Menfi e dell'area delle Terre Sicane, come polo di studio e sperimentazione nel settore delle produzioni del vino", ha spiegato la sindaca Marilena Mauceri.

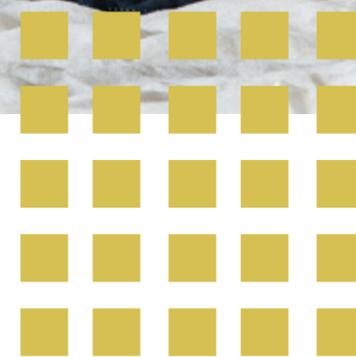
TESSERE DI MAESTRIA

MUSIVUM — latino per "MOSAICO" —

è un progetto di valorizzazione dei vigneti più pregiati del Trentino — Alto Adige, per dare vita a vini che esprimano al meglio l'incanto del territorio e la sua secolare arte di fare il vino.



Bevi Mezzacorona Responsabilmente



(MUSIVUM)

TESSERE DI MAESTRIA

MEZZACORONA

I vini Musivum sono irripetibili, preziosi, capaci di esprimere nel tempo profumi sempre diversi e sorprendenti.

www.mezzacorona.it

SOSTENIBILITÀ. Cantina Pizzolato diventa società benefit

Cantina Pizzolato, azienda trevigiana di vini biologici, ha approvato il nuovo statuto societario con cui sancisce il cambiamento in società benefit, **un modello di impresa che, oltre allo scopo di lucro, si impone annualmente di perseguire una o più finalità di beneficio comune sulla comunità e sulla biosfera**. Pizzolato va ad aggiungersi alle altre 926 società di questo tipo presenti in Italia, seguendo un trend di costante crescita dal 2016. Il presidente Settimo Pizzolato (foto) parla di impegno significativo per tutta la famiglia e nei confronti delle future generazioni che guideranno l'azienda.

Nel nuovo statuto sono indicati obiettivi di conservazione, rigenerazione del territorio attraverso la ricerca e la sperimentazione vitivinicola, il miglioramento verso la sostenibilità ambientale e sociale di processi e pratiche aziendali, oltre alla creazione di un ambiente di lavoro che garantisca salute e sicurezza. Il passo successivo sarà la certificazione B-Corporation (rilasciata dalla B Lab, società non profit) e il raggiungimento dell'impatto zero delle attività aziendali.



MAREMMA TOSCANA. Consorzio: "Volumi a -10% ma ottima qualità delle uve"



Vendemmia 2022 da ricordare per l'ottima qualità delle uve raccolte nel distretto della Doc Maremma Toscana, che riunisce 443 aziende per una produzione di 7 milioni di bottiglie. Nonostante caldo estremo e persistente siccità, le aspettative "sono alte", afferma Francesco Mazzei presidente del Consorzio tutela vini della Maremma Toscana "I vitivinicoltori hanno dimostrato competenza e professionalità all'altezza della situazione, arrivando alla raccolta, anticipata di circa 10 giorni per tutte le varietà e conclusa, con uve sane e con un buon equilibrio chimico e organolettico". Previsto un calo produttivo stimato attorno al 10%, ma **sul fronte degli imbottigliamenti, la Doc ha superato i 50.000 ettolitri, con un aumento del 16% rispetto all'anno precedente** (con una media di aumento dell'imbottigliato in Toscana del 10%). "Nei primi sei mesi del 2022" aggiunge Mazzei "prosegue la crescita dell'imbottigliato con un +3%, superiore alla media toscana che registra un -1%", secondo dati Avito.

"La vendemmia è andata molto bene per le varietà bianche" sottolinea il direttore Luca Pollini "ma anche le uve a bacca nera sono riuscite a raggiungere un'ottimale maturazione fenolica, ma la misurazione dell'effettiva qualità l'avremo solo al termine della vinificazione con l'ottenimento dei primi vini di annata".

TRENTINO. Produzione in aumento tra 5% e 10% Il distretto supera bene la crisi dovuta alla siccità

Qualità e quantità buone per l'annata 2022 in Trentino che ha chiuso a fine settembre la fase di raccolta delle uve. La produzione, fa sapere il Consorzio vini del Trentino, è superiore alla media storica indicativamente tra un 5% e un 10%. **La vendemmia è stata anticipata al termine di un'annata agraria con scarse precipitazioni** e, di conseguenza, con pochi problemi di sanità delle uve. **Pietro Patton**, presidente del Consorzio Vini del Trentino, ha espresso soddisfazione in particolare per i vini rossi "che hanno giovato del caldo estivo e delle piogge settembrine ad inizio del mese. Anche le basi spumante si sono dimostrate di ottima qualità e l'accelerazione della vendemmia ha consentito di mantenere bene l'acidità". La gestione del problema della siccità, come ha ricordato Luca Rigotti (coordinatore vino dell'Alleanza cooperative agroalimentari), è stata favorita dalla diffusione degli impianti di irrigazione sul territorio.

Per quanto riguarda la grappa, **Alessandro Marzadro**, vicepresidente dell'Istituto Tutela grappa del Trentino, parla di un'annata che "ha regalato uve e vinacce di buona qualità. A causa della scarsa acidità, la grappa potrebbe risentirne perdendo qualche profumo". Inoltre, l'annata sarà leggermente più scarsa in termini di quantità di grappa "perché le distillerie potrebbero scegliere di produrre un po' meno a favore del risparmio energetico".



GAMBERO ROSSO

BENI DI
BATASIOLO

Alla Scoperta dell'innovazione in cucina

LA PROSSIMA CENA DEGUSTAZIONE

16 novembre 2022

LE CICALI IN CITTÀ

Via Macaggi, 53 | Genova

☎ 010 592581

✉ ristorante@lecicalegenova.it

GUIDE. Edizione n.33 per Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso. Dal Miglior sommelier alla Migliore proposta al bicchiere, a chi sono andati i Premi beverage

È ricominciata la luna di miele degli italiani con la ristorazione. Lasciati alle spalle lockdown e prenotazioni contingentate, il 2022 è stato l'anno del tanto agognato ritorno al ristorante. Un nuovo inizio che ha dato nuova linfa al settore, nonostante i venti di guerra (e di bollette) che soffiano sempre più vicini. Tutto questo si evince dalla **33esima edizione della Guida Ristoranti d'Italia 2023** del Gambero Rosso, presentata lo scorso 24 ottobre a Roma, allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio.

“Parliamo di un settore su cui le nostre istituzioni devono mantenere alta l'attenzione con interventi concreti sia dal lato dei costi energetici e fiscali che di strumenti di formazione permanenti”, ha detto il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia**. “La nostra arte culinaria è il fiore all'occhiello per i produttori Made in Italy” ha proseguito l'amministratore delegato **Luigi Salerno** “Una cucina che rinnova costantemente la sua offerta per qualità e creatività, in Italia ma anche all'estero”.



Infatti, nuovi investimenti e nuovi progetti hanno spesso visto i protagonisti della cucina italiana in veste di imprenditori. Il tutto con una sempre **maggiore attenzione a riduzione di impatto e sprechi, accorciamento delle filiere, valorizzazione del territorio, ampliamento – quando possibile – dell'autoproduzione.** »

Cena Tre Forchette

Per cautela, niente biglietti in vendita quest'anno. L'ormai rituale - e attesissima - cena delle Tre Forchette ha ridotto i numeri, ma non certo il prestigio. In defilé con i loro piatti il Ristoratore dell'Anno (il prolifico e impeccabile Giancarlo Perbellini, neodecorato con le Tre Forchette); il suo predecessore nella onorificenza, Carlo Cracco; l'autore del Menu Degustazione dell'Anno Moreno Cedroni; il “duca” di Firenze Vito Mollica, premio Novità dell'Anno, tornato in pista con il rampante ed elegante Chic Nonna; e (dulcis in fundo) la Pastry Chef dell'Anno Angela Giannuzzi, deliziatrice degli avventori del Pasha di Conversano. In abbinamento i vini di ben 11 regioni italiane e una francese, la Champagne di Moët & Chandon, per il secondo anno partner di Gambero Rosso con il premio ai dieci cuochi e cuoche che stanno “scrivendo” a colpi di ricette la Tradizione Futura. A seguire la carta dei vini:

PIEMONTE

Batasiolo – Barbera d'Alba Sovrana '20
Bersano – Nizza Generala Ris. '16
Vite Colte – Piemonte Moscato Passito
La Bella Estate '19

LOMBARDIA

Barone Pizzini – Franciacorta Extra Brut Animante
Ferghezzina – Franciacorta Extra Brut Eronero '14
Giorgi – Top Zero Pas Dosé M. Cl.

ALTO ADIGE

Cantina Kaltern – A. A. Lago di Caldaro Cl. Sup.
Quintessenz '21
Consorzio Vini Alto Adige – A. A. Gewürztraminer '20

VENETO

Masottina – Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliaio Brut R.D.O. Ponente '21
Monte del Frà – Custoza Sup. Cà del Magro '20

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pighin – Collio Bianco Soreli '20
Russiz Superiore – Collio Bianco Col Disòre '18

EMILIA ROMAGNA

Albinea Canali – FB Lambrusco Ancestrale

Cantina Valtidone – Colli Piacentini Malvasia
50 Vendemmie '21

ABRUZZO

Codice Citra – Cerasuolo d'Abruzzo Sup. Ferzo '21
Codice Vino – Abruzzo Pecorino Sup. Tegèò '19

CAMPANIA

Cantina di Solopaca – Falanghina del Sannio
Identitas '21
Casa Setaro – Vesuvio Bianco Contradae 61 37 '20
Marisa Cuomo – Costa d'Amalfi Furore Bianco
Fiorduva '21

San Salvatore 1988 – Pian di Stio '21

BASILICATA

Elena Fucci – Aglianico del Vulture Titolo '20

PUGLIA

Cantine San Marzano – F Negroamaro '20

SARDEGNA

Bentu Luna – Sobi '20

FRANCIA

Moët & Chandon – Champagne Grand Vintage '15

» Ma andiamo ai numeri. In questa trentatreesima edizione sono 2480 gli esercizi segnalati con 297 novità. Aumentano le Tre Forchette (44) con 3 nuovi ingressi nell'olimpo della cucina italiana (Antica Osteria da Cera a Campagna Lupia; Casa Perbellini a Verona; Martina Caruso del Signum di Salina), mentre in cima svetta da solo, con 96 punti, il ristorante Reale di Niko Romito. Per i Tre Gamberi si annovera 1 nuovo ingresso (Stella a Perugia) che li porta a 35, mentre le Tre Bottiglie sono 11. Alla sempre più accorta proposta vino - con il filone del pairing, in grande sviluppo - si affiancano due estremi, agli antipodi sulla carta: i cocktail “da tavola” e le bevande analcoliche da sposare ai piatti, con il crescente ricorso alle tecniche della mixology. **La Miglior proposta al bicchiere al ristorante va a La Bandiera di Civitella Casanova** (Pescara), mentre quella al wine bar se la aggiudica Nero d'Avola & Co di San Cataldo (Cl) e la Miglior proposta di bere miscelato è di Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze). Infine, il Miglior sommelier è Alessandro Gonzalez Venegas della Locanda del Profeta di Napoli.



Le Grandi cantine regionali sul settimanale Tre Bicchieri

Per il settimo anno consecutivo, in apertura di ogni sezione regionale della guida Ristoranti d'Italia sarà possibile conoscere “Le grandi cantine della regione”. Tenendo presente l'imprescindibilità dell'offerta gastronomica da quella vinicola, quale estensione di un servizio completo, curato ed attento, l'iniziativa è stata realizzata con l'obiettivo di affiancare all'eccellenza della ristorazione italiana alcuni degli ambasciatori della produzione enoica italiana di qualità. Appassionati ed operatori del settore potranno, quindi, individuare ed approfondire profili ed etichette di cantine che si distinguono lungo lo stivale per la loro produzione. Inoltre, anche quest'anno, Tre Bicchieri pubblicherà, settimana dopo settimana (a partire dalla prossima), le schede regionali 2023.

Genius in vino



Dagli studi e dalle osservazioni del Genio nascono i vini firmati con il **Metodo Leonardo®**, dove tutto il suo sapere prende corpo. Trovi la nostra selezione nei migliori supermercati e sul nuovo e-commerce.

Leonardo da Vinci

VINI ISPIRATI DAL GENIO



Leonardo da Vinci wines

www.leonardodavinci.it
shop.leonardodavinci.it

EVENTI. Nove giorni di Benvenuto Brunello: si parte l'11 novembre

Sarà proprio il giorno di San Martino a segnare l'inizio di Benvenuto Brunello, la 31esima edizione (la seconda nella nuova data di novembre) della presentazione delle nuove annate del vino principe di Montalcino. **Al debutto il Brunello 2018 e la Riserva 2017, affiancati dal Rosso di Montalcino 2021 e dalle referenze degli altri due vini della denominazione: Moscadello e Sant'Anti-**

mo. Coinvolte 135 cantine e oltre 300 etichette per un totale di nove giornate di degustazioni (fino al 21 novembre) tra Montalcino e quattro capitali internazionali. Infatti, il format, organizzato dal Consorzio, quest'anno varcherà i confini del borgo toscano per trasferirsi in contemporanea a Londra, New York, Los Angeles e Toronto dove **il 17 novembre sarà celebrato il Brunello Day.** Ad aprire ufficialmente il calendario degli appuntamenti sul territorio sarà la stampa: sono più di 70 i giornalisti selezionati tra italiani ed esteri provenienti da Canada, Stati Uniti, Germania, Norvegia, Francia, Olanda e Polonia. A questi si aggiungono 12 Master of Wine in arrivo anche da Cina, India, Emirati Arabi oltre che da altri Paesi europei. Inoltre, la 31esima edizione di Benvenuto Brunello segna anche l'avvio ufficiale della collaborazione tra il Consorzio del vino Brunello di Montalcino e la Vinitaly international Academy, con un progetto speciale di incoming di 15 operatori tra giornalisti, buyer e influencer del settore. Ma ci sarà spazio anche per ristoratori, trade e appassionati. A questi ultimi, porte aperte dal 19 al 21 novembre.

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Cesare Pillon, Tiziana Samari

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

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/

28 OTTOBRE

❖ **GIOVINBACCO IN PIAZZA**
Ravenna
Piazza del Popolo, Piazza Garibaldi centro storico fino al 30 ottobre
giovinbacco.it

29 OTTOBRE

❖ **ROSSO BORDÒ**
Padova
varie sedi e centro storico fino al 30 ottobre
colleuganeidoc.com

30 OTTOBRE

❖ **VINI DI VIGNAIOLI**
Fornovo di Taro (Parma) presso il Foro Boario via Tommasi, 3 fino al 31 ottobre
vinidivignaioli.com

30 OTTOBRE

❖ **ALBANA DÈI**
- Brisighella
Vineria Coramella via Gattamarcia 3
- Dozza
Rocca
Piazza della Rocca dalle 15 alle 18
info@romagnavini.it

4 NOVEMBRE

❖ **MERANO WINE FESTIVAL**
Merano (Bolzano) fino all'8 novembre
meranowinefestival.com

5 NOVEMBRE

❖ **VAN - VIGNAIOLI ARTIGIANI NATURALI**
Roma
Città dell'altra economia Largo Dino Frisullo fino al 7 novembre
vignaioliartigianinaturali.it/eventi

5 NOVEMBRE

❖ **CANTINE APERTE A SAN MARTINO**
In tutta Italia fino al 13 novembre
movimentoturismovino.it/it/eventi/5/cantine-aperite-a-san-martino/

13 NOVEMBRE

❖ **THE WINE REVOLUTION**
Sestri Levante (Genova) Baia del Silenzio ex convento dell'Annunziata fino al 14 novembre
thewinerevolution.it/it/

15 NOVEMBRE

❖ **SIMEI**
Milano
Fiera Milano fino al 18 novembre
simei.it

19 NOVEMBRE

❖ **BENVENUTO BRUNELLO**
Montalcino (Siena) fino al 21 novembre dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18
www.consorzio-brunellodimontalcino.it

21 NOVEMBRE

❖ **WORLD BULK WINE EXHIBITION**
Amsterdam (Olanda) fino al 22 novembre
worldbulkwine.com/en/

21 NOVEMBRE

❖ **BIENNALE INTERNAZIONALE DEL VINO**
Sovizzo (Vicenza) presso Villa Curti fino al 22 novembre
biennaledelvino.com

24 NOVEMBRE

❖ **HAPPY TRENTODOC**
Trento e provincia fino all'11 dicembre
visittrentino.info/it/guida/eventi/happy-trentodoc_e_959260



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

LE PROSSIME CENE

GIOVEDÌ 3 NOVEMBRE 2022 | AI DUE PLATANI

Strada Budellungo, 104/A | COLORETO (PR)

☎ 0521645626

MERCOLEDÌ 3 NOVEMBRE 2022 | ABRAXAS OSTERIA

Via Scalandrone, 15 | POZZUOLI (NA)

☎ 081 854 9347

✉ info@abraxasosteria.it

ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

GAMBERO ROSSO



PARITÀ DI GENERE

VALENTINA DI CAMILLO – Tenuta I Fauri

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

La mia è una realtà familiare come tante e così, come per tante altre donne del vino, l'ingresso in azienda non è stato immediato e naturale. Dopo la laurea in Chimica e tecnologia farmaceutiche, inizialmente decisi di seguire la passione per la ricerca scientifica. La facoltà di Enologia e Viticoltura è arrivata subito dopo, complice la decisione di mio fratello Luigi di continuare una storia di famiglia ancora ai primi capitoli. A distanza di vent'anni, ammetto che fu mia madre a rappresentare l'ostacolo più grande nel mio inserimento, insinuando in me il dubbio che quella di rientrare in azienda non fosse la scelta più giusta. Quella del vignaiolo è una vita bella ma molto dura, piena di variabili e di incertezze.

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

Nessuna leva gestionale, usiamo tutto il buon senso di cui possiamo disporre. E così come per i nostri ragazzi che sono padri e mariti e hanno le loro esigenze personali e familiari, proviamo (compatibilmente con la nostra gestione interna di un'azienda a carattere familiare) ad accogliere con flessibilità le necessità delle nostre lavoratrici; lasciandole libere di gestire i loro turni, conciliando gli impegni lavorativi e la vita privata.

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

Non c'è legge che tenga se a cambiare non è l'approccio culturale della nostra società. Aprire le nostre menti, destrutturarle. Imparare a leggere l'attualità del tempo che stiamo vivendo è la rivoluzione più grande che possiamo regalarci. Quella delle nuove generazioni è di fatto una nuova storia, una nuova contemporaneità e non ha niente a che vedere con quella vissuta dai nostri genitori e dai nostri nonni. Io, a 43 anni non sono madre e non sono moglie, sono una imprenditrice. Fino a qualche anno fa il mio sarebbe stato un racconto che da qualche parte mancava, una condizione (in quanto donna) che avrebbe creato perplessità, colpevole di non aderire a un unico modello di vita e conseguentemente di famiglia. Oggi no.



foto: Andrea Straccini

4 Nel concreto, come favorirebbe la parità di genere?

La parità di genere non si raggiungerà finché le autorità di governo proveranno a risolverla con strumenti datati e inefficaci. Applicare, ad esempio, le quote rosa significa (neanche troppo tacitamente) continuare ad ammettere l'inferiorità della donna, un modo un po' poco intelligente per fingere apertura e modernità. Finché il ricambio generazionale verrà chiesto solo alle aziende ma non al mondo politico, ci sarà poco da discutere su strategie e programmi innovativi.

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

Ho recentemente fatto visita con un'altra amica produttrice a un'azienda in Borgogna. Ad accoglierci la figlia, addetta all'accoglienza e alle degustazioni. Subito dopo il padre. E poi il giovane figlio per un breve saluto. Dietro le loro spalle all'ingresso su una parete bianca una foto di famiglia, l'unica, in bella mostra, un ritratto di tre generazioni di vignaioli. Tutti sorridenti, tutti abbracciati. Tutti uomini. Solo uomini. Quell'immagine mi ha colpita molto. Così tanto da soffermarmi ancora qualche secondo all'uscita: mancava di sensibilità e di profondità. Come i loro vini.

GAMBERO ROSSO®

REGIONE
LAZIO

THE BEST IN LAZIO EXPERIENCE

Un Tour tra le Province

Dal 6 ottobre al 5 novembre

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/

LA CANTINA SI RACCONTA/Cantina Muzic

Alla scoperta del Chianti Classico con



ROCCA di CASTAGNOLI

dal 1730

WEBSHOW

Guarda il video sulla Web Tv di Gambero Rosso per conoscere Rocca di Castagnoli e degustare insieme i vini:

Molino delle Balze 2020
 Chianti Classico Rocca di Castagnoli 2020
 Chianti Classico Riserva Poggio a' Frati 2018
 Chianti Classico Gran Selezione Stielle 2017
 Pratola Colorino 2018
 Buriano Cabernet Sauvignon 2017

GUARDA IL WEBSHOW

Muzic, una storia di famiglia

Tradizione e rispetto dell'ambiente sono i due principi che ispirano la Cantina Muzic, azienda del Friuli-Venezia Giulia che si estende per 26 ettari a San Floriano del Collio. Già nel 1927, a seguito della Grande Guerra, furono i bisnonni dell'attuale proprietà a insediarsi come coloni nella località chiamata Bivio dove, in seguito, i nonni Luigi e Jolanda riuscirono ad acquistare la casa in cui già abitavano e i primi cinque ettari di terra. L'azienda ha portato sempre avanti

il cognome della famiglia, creando nel 1990 la prima etichetta, mantenuta invariata fino ai giorni nostri: rappresenta una scritta sti-

lizzata, estratta proprio dalla firma di Ivan Muzic, ormai da trent'anni il faro dell'azienda, affiancato dalla moglie Orieta e dai figli Elija e Fabijan.

In cifre

26 ettari

125mila bottiglie

85% Italia

15% estero

LA SOSTENIBILITÀ
COME FILOSOFIA AZIENDALE

Immersa in un territorio incontaminato, la Cantina Muzic ha scelto di lavorare sui vitigni autoctoni senza inserire cloni esterni. Questo ha consentito all'azienda di disporre di vitigni quasi secolari, seguendo l'insegnamento dei propri avi: "fare solo ciò che serve, solo quando e dove serve". Questo ha consentito di ridurre drasticamente i fitofarmaci, limitando gli interventi e l'impronta carbonica e residuale sui suoli: "Il futuro non può essere altro che sostenibile, dobbiamo dunque ridare alla vigna ciò che le prendiamo, senza danneggiarne il suolo".

Nelle ultime annate, lo staff agronomico guidato da Elija Muzic è riuscito a ridurre a un massimo di 7



per anno gli interventi di difesa contro i parassiti.

Da 15 anni, inoltre, i tetti della cantina Muzic montano un impianto fotovoltaico che copre pienamente i fabbisogni elettrici della struttura. Non solo: dai quasi 10 ettari di boschi di proprietà, si ricava annualmente del pregiato legname di acacia e rovere, per produrre le botti nelle quali affina il Collio Bianco.

IL VINO CRU
COLLIO BIANCO STARE BRAJDE

Prodotto esclusivamente da uve autoctone (tocai friulano, malvasia istriana e ribolla gialla), provenienti dalle vigne più antiche della famiglia, deriva il suo nome – Stare Brajde – al dialetto di confine che indica i "Vecchi Vigneti". Le uve, raccolte manualmente e assemblate già in fase di vendemmia, secondo la tradizione locale, danno origine a

un uvaggio e a un vino che matura per oltre venti mesi. E che non ha paura di invecchiare.

Il colore è giallo paglierino, con riflessi solari. Al naso si esprime con aromi di fiori bianchi (acacia e ginestra) e di frutta (albicocca e polpa di susina gialla), con note di zafferano e balsamiche. Al palato è complesso, dotato di una levigata sapidità che crea armonia. Consigliato in abbinamento a formaggi di media stagionatura, risotto di asparagi bianchi, coniglio in fricassea, quiche lorraine, carpaccio di pesce marinato agli agrumi.



❖ Cantina Muzic - località Bivio, 4 - San Floriano Del Collio - Gorizia - cantinamuzic.it

AUSTRALIA. Export ancora negativo ma si riduce l' "effetto Cina"



foto: wirestock/freepik

Migliora, pur restando in territorio negativo, il bilancio delle esportazioni australiane rispetto ai mesi e i trimestri precedenti e **sembra affievolirsi l'effetto della guerra tariffaria doganale con la Cina che due anni fa era il più importante mercato per i vini aussie.** Nei dodici mesi terminanti al 30 settembre scorso, le vendite di vino fuori confine per l'Australia diminuiscono dell'1% in volume (a 627 milioni di litri) e dell'11% in valore, poco sopra i 2 miliardi di dollari australiani. Il prezzo medio all'export si è attestato poco sopra i 3 dollari al litro. Secondo l'ultimo report di Wine Australia, i dati testimoniano l'effetto delle mutate condizioni del mercato negli ultimi due anni (compresa la guerra commerciale coi cinesi) ma anche lo stabilizzarsi del giro d'affari complessivo. Secondo il responsabile analisi di mercato, Peter Bailey, il risultato è dovuto a un mix di alti e bassi ma, soprattutto, si intravede la fine del calo dell'export verso la Cina, previsto per la fine del 2022. Escludendo questo mercato, il valore delle vendite dei vini ver-

so il resto del Mondo è stabile in valore e in aumento dell'1% in volume.

Entrando nel dettaglio dei Paesi clienti dei vini australiani, **gli Usa sono la prima destinazione a valore** e totalizzano 412 milioni di dollari australiani (+4%), seguiti da Regno Unito (395 milioni e -14%), Cina (196 mln e -59%), Canada (190 mln e +10%) e Singapore (132 mln e -16%). I cedimenti registrati dalle spedizioni nel Regno Unito, Hong Kong e Singapore sono il risultato del ritorno ai normali livelli di export del passato.

Secondo Wine Australia, nel bilancio dell'anno terminante a settembre vanno sottolineate le buone performance delle regioni del Nord America e del Sud-est asiatico, in particolare verso Stati Uniti, Canada, Malesia e Thailandia.

Ma ci sono altri elementi positivi per gli imprenditori australiani e sono rappresentati dall'allargamento (da 111 a 118 in un anno) dei mercati di destinazione e, infine, dal deprezzamento del dollaro australiano nei confronti di quello statunitense. Una congiuntura positiva che consente ai vini aussie di essere più competitivi sul mercato a stelle e strisce. - **G.A.**

In cifre

- 1 Shiraz **157** mln/l
- 2 Chardonnay **154** mln/l
- 3 Cabernet Sauvignon **90** mln/l
- 4 Merlot **40** mln/l
- 5 Pinot grigio **39** mln/l

fonte: Wine Australia (dati annui al 30 settembre 2022)

GAMBERO ROSSO



WORLDTOUR



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

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 CHICAGO - USA	trebicchieri
10 NEW YORK - 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

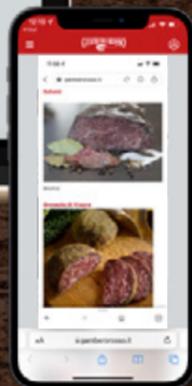
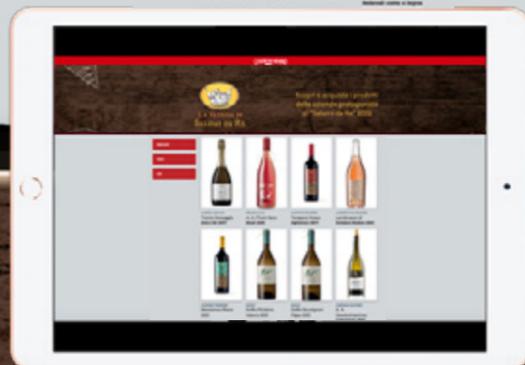
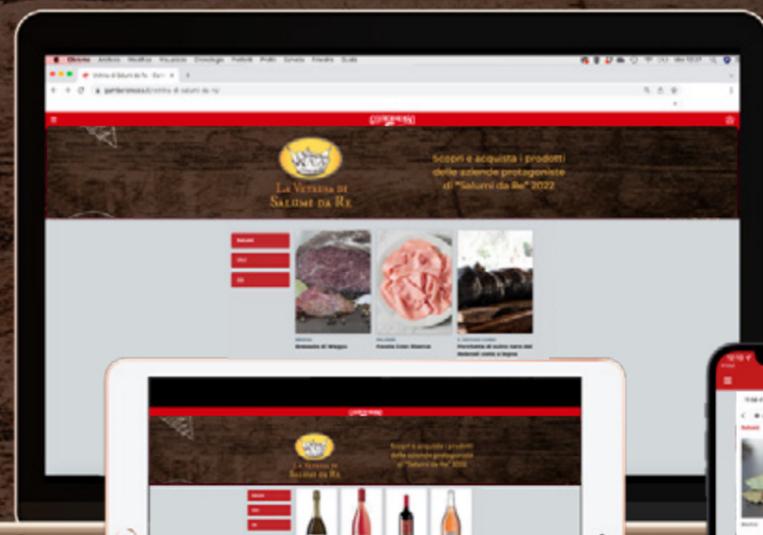
5 TORONTO - Canada	trebicchieri
7 MONTREAL - Canada	trebicchieri
9 VANCOUVER - Canada	trebicchieri

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION
www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational  



LA VETRINA DI SALUMI DA RE



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

www.gamberorosso.it/vetrina-di-salumi-da-re/

IL MIO EXPORT

Shizuko Miyakawa – Bulichella

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

L'export rappresenta circa il 50% del fatturato aziendale: i mercati trainanti sono principalmente quelli europei, in particolare modo la Svizzera, che rappresenta sicuramente un importante riferimento soprattutto per i vini di alta fascia; a seguire sud-est asiatico, Giappone e Brasile. Gli Stati Uniti sono stati finora caratterizzati da numeri piuttosto limitati, anche se nell'ultimo periodo hanno mostrato uno sviluppo potenzialmente interessante.

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

È ancora presto per dirlo, finora abbiamo lavorato per gestire quella che sembrava essere una situazione di emergenza più o meno transitoria ma il trend negativo si sta purtroppo consolidando e gli aumenti reali andranno calcolati da ora in poi. Siamo e saremo costretti a ritoccare i listini come tutti e vedremo nel medio periodo se questo avrà ripercussioni e di quale entità. Al momento è difficile conteggiare e valutare le conseguenze, quello che si percepisce è sicuramente un'atmosfera di timore e di scarsa fiducia che ovviamente non aiuta l'economia.

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

Valgono le solite regole, con un occhio in più al web e alle vendite online. Tutto si concentrerà lì, sempre di più. Il vino italiano ha una storia, è un brand conosciuto e apprezzato nel mondo: la qualità è sempre più alta perché la competizione è tanta,



quindi, attenzione al dettaglio e cura dei processi produttivi sono e saranno gli obiettivi principali. La vera strategia sarà quindi quella di mantenere e dove possibile innalzare la qualità, se necessario anche con aggiornamenti, ricorso a nuove tecniche e tecnologie, con un focus su sostenibilità e attenzione all'ambiente.

4 Come va con la burocrazia?

La burocrazia è sempre molto impegnativa e in continuo cambiamento. Le aziende piccole sono quelle che probabilmente vivono le maggiori difficoltà, ma anche dove è presente un'organizzazione più strutturata le energie e il tempo necessari all'adempimento di tutti i requisiti sono sempre più importanti.

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

Direi che si sono evoluti verso una maggiore consapevolezza e attenzione nella scelta. Il vino italiano ha confermato di essere molto ricercato e apprezzato all'estero, sia da Paesi ormai da molto tempo amanti e legati a questo prodotto così come da nuove realtà, anche qui con un'attenzione sempre più importante alla sostenibilità.

PRIMI FASCICOLI APERTI PER IL NEOMINISTRO DELL'AGRICOLTURA FRANCESCO LOLLOBRIGIDA

Sul tavolo del nuovo inquilino di via XX Settembre ci sono già le questioni Nutriscore e fondi promozione, su cui le associazioni chiedono fermezza in Europa. Dal canto suo, lui rassicura: "Sovranità alimentare significa difendere le eccellenze italiane, così come fa la Francia". In attesa di capire se, sul modello francese, anche il Mipaaf diventerà Misa

Fino ad una settimana le sue quote presso i bookmaker erano molto alte. In pochissimi, infatti, avrebbero scommesso sul suo incarico a via XX Settembre. Invece, Francesco Lollobrigida (FdI), classe '72, è il nuovo ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare del Governo Meloni. E con lui, il Mipaaf torna a cambiare nome, dopo che nel 2018 - e solo fino al 2021 - era diventato Mipaaf, guadagnando la "t" di turismo. In attesa di capire in che modo la "Sovranità alimentare" impatterà sull'acronimo (Masa al posto di Mipaaf?), di sicuro possiamo dire che la dicitura ha già fatto ampiamente notizia, insieme a quella degli altri cinque ministeri che hanno cambiato »

▲ a cura di Loredana Sottile



foto: quirinale.it

Chi è Francesco Lollobrigida



Nato a Tivoli e laureato in Giurisprudenza, Francesco Lollobrigida è tra i volti storici di Fratelli d'Italia, cui ha aderito sin dalla sua creazione. Se il volto è noto, il cognome lo è ancor di più: è infatti il pronipote della Bersagliera d'Italia, Gina Lollobrigida. Oltre ad essere il cognato della premier Giorgia Meloni, con cui condivide sin dagli esordi il percorso politico. Militante in area di destra sin dall'adolescenza, con una lunga esperienza nelle amministrazioni locali (tra l'altro alla Regione Lazio con Renata Polverini, come assessore con deleghe alla Mobilità e ai trasporti), dal 2018 viene eletto alla Camera dei deputati e diventa capogruppo, nomina rinnovata anche per questa legislatura. Succede a Stefano Patuanelli, che si era insediato a via XX Settembre a febbraio 2021 (in foto il passaggio di consegne).



CONSORZIO TUTELA
LAMBRUSCO DOC

GAMBERO ROSSO



GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

6 cene imperdibili in 6 ristoranti etnici

LA PROSSIMA TAPPA:

8 NOVEMBRE 2022 | ORE 20.30 | ELEMENT

Via Pratese, 100 | Firenze

☎ 055 0354699 | ✉ element.firenze@gmail.com

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

MIPAAF

» formula: Sviluppo economico, diventato ministero delle Imprese e del Made in Italy, Transizione ecologica, adesso Ambiente e sicurezza energetica, Istruzione affiancato dalla dicitura “del merito”, del Sud a cui si aggiunge “del Mare” e della Famiglia che si allunga, aggiungendo “della natalità”.

“SOVRANITÀ ALIMENTARE SIGNIFICA DIFENDERE LE ECCELLENZE ITALIANE”

Le prime parole da ministro di Lollobrigida, affidate ai social, sono state spese per spiegare meglio il concetto di Sovranità alimentare. “Significa tutelare i coltivatori per proteggere la filiera agroalimentare e la cultura rurale” ha detto “Il prodotto italiano è un'eccellenza nel mondo. E il legame con il territorio è di primaria importanza”. E sempre sullo stesso tema, in un'intervista al Corriere della Sera ha aggiunto che è “non è un concetto fascista, ma un principio che nazioni con governi socialisti hanno addirittura inserito in Costituzione: penso all'Ecuador, al

Sovranità alimentare: un'idea nata dai movimenti contadini

“Quello della sovranità alimentare è un concetto fondamentale per ogni comunità. Un concetto su cui scommettono tutti i movimenti agricoli del mondo. Un ministero così avrebbe dovuto farlo un governo di sinistra”. Parole del fondatore di Slow Food, **Carlo Petrini**, in un'intervista rilasciata a Repubblica nei giorni scorsi, in cui spazza via i dubbi sulla collocazione della nuova dicitura che è andata ad aggiungersi al ministero dell'Agricoltura.

Di fatto, la formula **Sovranità alimentare compare la prima volta nell'aprile del 1996 alla conferenza internazionale della coalizione di Tlaxcala (Messico), e viene ripresa nel novembre dello stesso anno al Forum parallelo al World Food Summit della Fao a Roma**. Riguarda, dunque, il diritto al cibo, la sicurezza alimentare, l'autodeterminazione del proprio sistema alimentare e produttivo, la tutela della biodiversità e la salvaguardia dei territori e del lavoro dei contadini, il sostegno alle piccole produzioni locali rispetto all'industria alimentare e alle multinazionali.

Come ricorda Petrini: “La valorizzazione delle coltivazioni locali evita anche che quantità impressionanti di merci vadano avanti e indietro da un continente all'altro, con tutto ciò che comporta per l'ambiente”. Buoni i propositi, quindi, ma, mette in guardia Petrini: “Nessuno si azzardi a storpiare questo concetto che è nato dai movimenti contadini, non nelle segreterie dei partiti”.

Venezuela”, **sottolineando come anche il ministro dell'Agricoltura francese abbia lo stesso riferimento alla Sovranità alimentare: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire** (Masa). “Lo abbiamo copiato” ha proseguito “perché la Francia ha la capacità di difendere i propri interessi nazionali. E credo che ogni nazione dovrebbe avere il dovere e il diritto di difendere le proprie eccellenze alimentari”. E qui, sempre dai social, ha già mostrato di aver già studiato i dossier, citando il caso Parmesan e Prošek.

LE ASSOCIAZIONI CHIEDONO “VOCE FORTE IN EUROPA”

Di fatto, l'**italian sounding** rientrerà nelle priorità del dicastero Lollobrigida. Ma non solo. Sono tanti i temi in sospeso che il neoministro dovrà affrontare. E sono già arrivate le prime occasioni che lo chiamano in causa direttamente e a strettissimo giro. In primis la questione **Nutriscore**: il rinvio al 2023 della Commissione Ue alla presentazione di una proposta ([vedi news a pag. 4](#)), apre al pressing italiano per dire no all'etichettatura a colori e trovare altre soluzioni condivise con tutti i Paesi dell'Unione. C'è, poi, la delicata questione dei **fondi promozione** dei prodotti agricoli e alimentari, all'interno del pacchetto Ocm. Il 28 ottobre si voterà a Bruxelles sulla proposta della Commissione Ue di penalizzare vino e carni rosse con criteri stringenti per entrare in graduatoria. “Abbiamo prontamente segnalato il problema al nuovo Ministro” ha detto il presidente di OrigIn Italia Cesare Baldrighi “chiedendo di votare contro la proposta della Commissione del Programma di Promozione Annuale (l'Italia ha già confermato che voterà no; ndr). Una prima forte prova di impegno per il neoministro Lollobrigida al fine di scongiurare l'ennesima penalizzazione di alcune filiere fondamentali come quelle dei prosciutti e dei salumi Dop Igp, nonché per il settore dei vini, che proprio attraverso i programmi di promozione è riuscito a ritagliarsi uno spazio importante sui mercati internazionali”. Ma fondamentale sarà il voto dei Paesi indecisi, come Francia e Spagna.

Questa battaglia si inserisce nella più ampia “guerra” che il vino ha dovuto affrontare in questi ultimi mesi per rimandare al mittente (nella fattispecie, la Commissione Ue e l'Organizzazione Mondiale della Sanità) l'accusa di essere pericoloso per la salute. Lo hanno ricordato Unione Italiana Vini e Federvini negli appelli lanciati al Governo prima che lo stesso si costituisse. E lo ha ricordato il presidente di Città del Vino, Angelo Radica, in una lettera inviata a Lollobrigida, in cui si chiede di prendere una posizione ferma in Europa: “Non bisogna abbassare la guardia” ha scritto “Non possiamo permettere che misure come il Nutriscore o azioni di giusta lotta al cancro e ad altre malattie mettano il »

» vino sullo stesso piano dei danni provocati alla salute dal fumo delle sigarette, quando è risaputo che un consumo moderato di vino, al contrario, può portare benefici alla persona". Gli fa eco il presidente Cia-Agricoltori Italiani Cristiano Fini, tirando in ballo anche la questione fitofarmaci: "Occorre una politica forte a Bruxelles. Nel solco della transizione ecologica chiediamo che non si penalizzi il solo settore agricolo, come rischia invece di avvenire con la proposta di **regolamento Ue sui fitofarmaci**, che noi bolliamo come inaccettabile".

C'è, poi, il trend topic mondiale del momento, ovvero la **crisi energetica** e i conseguenti rincari. "Siamo certi che il Ministro condividerà con il mondo agricolo il ruolo strategico dell'agricoltura per l'economia del Paese" ha sintetizzato per tutti il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti "Ci attendono sfide importanti e dovremo metterci subito al lavoro per rispondere alle esigenze delle aziende agricole che sono chiamate in questo difficile momento a dare risposte in termini produttivi, alle prese con le insidie dettate dai mercati e dalla situazione geopolitica in atto".

COME SEMPLIFICARE LA VITA AI PRODUTTORI

Nella vasta corrispondenza ricevuta in questi giorni dal ministro Lollobrigida, viene sollevato anche il tema della **semplificazione**, sia per quel che riguarda le dichiarazioni burocratiche obbligatorie, sia per le nuove opportunità commerciali. A farlo è la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti che, attraverso il suo presidente Lorenzo Cesconi torna su una questione che sta da sempre a cuore al gruppo, ovvero il **mercato unico europeo**, tramite l'adozione del sistema One Stop Shop, lo sportello unico per l'assolvimento delle accise, che permetterebbe ai piccoli produttori di espandersi verso nuovi mercati. Accanto a questo Fivi, ripropone anche un'altra sua storica battaglia: la **rappresentanza dei piccoli produttori** all'interno dei Consorzi di tutela, per cui sarebbe necessario l'intervento sul decreto legi-

Il tavolo del Turismo Enogastronomico chiama Santanché

Il turismo enogastronomico è un altro asset su cui il nuovo Governo dovrà lavorare. In questo caso l'invito è rivolto non solo a Lollobrigida, ma anche alla neoministra del Turismo Daniela Santanché. A lei, infatti, si è rivolto Tavolo del Turismo Enogastronomico (cui aderiscono Città del Vino, Città dell'Olio, Movimento Turismo del Vino, Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori e Unione Italiana Vini) in vista della Conferenza programmatica sul Turismo, prevista a Chianciano Terme il 28 e 29 ottobre. "Comprendiamo l'impossibilità attuale da parte del neo ministro Santanché di partecipare all'imminente Conferenza programmatica" ha scritto il gruppo in una nota "E vogliamo quindi cogliere l'occasione per raccogliere idee e fare sintesi così da poter dialogare quanto prima col nuovo Ministro in modo concreto e operativo". Su questo tema, nei prossimi mesi si dovrà lavorare sul Piano strategico per il settore, annunciato dall'ex ministro Massimo Gravaglia (con un investimento da 30 milioni di euro), le cui linee guida saranno messe a punto dall'Agenzia Nazionale del Turismo-Enit.

slativo n. 232/2018.

Alla lista del *to do* per il vino, si potrebbero aggiungere ancora: riorganizzazione del sistema della Dop/Igp; adozione del logo unico per la sostenibilità; modifica del Testo Unico per il via libera alla produzione di vini dealcolati; piano di promozione all'estero; incentivi per l'aggregazione delle imprese. Tanta carne sul fuoco, per restare in tema alimentare. Ma intanto, non possiamo che augurare buon lavoro al nuovo Ministro, il 37esimo all'agricoltura (*ad interim* e *bis* esclusi) in soli 76 anni di storia della Repubblica italiana. ❖

Donne in Campo-Cia: "Premier donna: finalmente si rompe un tabù"

Su Giorgia Meloni, prima presidente del consiglio donna, si è espressa la presidente di Donne in Campo-Cia, Pina Terenzi: "È un evento storico di grande potenza simbolica" ha detto "rompe un tabù che ancora oggi opprime gran parte della politica e dei corpi intermedi, ma anche di molti settori della società italiana, rallentandone lo sviluppo. Come donne dell'agricoltura" ha concluso a nome del gruppo "esprimiamo l'augurio che la Presidente del Consiglio svolga il grandissimo compito di contribuire ad un futuro collettivo di pace e di prosperità".



GAMBERO ROSSO®

PODERE
CASISANO®
MONTALCINO · TOSCANA

Brunello
on the road
da Roma a Torino

Alla scoperta
del grande vino
di Montalcino

LA PROSSIMA CENA:
10 NOVEMBRE 2022
ore 20:30
CIBREO

FIRENZE
Via del Verrocchio, 8r
☎ 055 234 11 00

VERMENTINO, IL VINO ANTI-CRISI CHE SORPRENDE I MERCATI

a cura di Gianluca Atzeni

Dopo l'exploit del 2021, la tipologia coltivata soprattutto in Sardegna, Toscana e Liguria continua a crescere nella Gdo, ma anche il circuito Horeca la sta valorizzando. I Consorzi modificano i disciplinari e cercano maggiore spazio, mentre i grandi brand non si sono lasciati sfuggire l'occasione per fare shopping strategico

Col vento in poppa, prosegue la marcia decisa del Vermentino. Quinto vino venduto in Italia nel canale moderno, anche in questo 2022 non smette di sorprendere, quasi indifferente rispetto alla congiuntura economica fatta di pesanti trend inflattivi e di profonda razionalizzazione dei consumi, spinto dalle sue peculiarità gustative, da un buon rapporto qualità/prezzo, dalle mode e dagli investimenti fatti in questi anni da aziende e industrie che hanno trovato in questa tipologia, coltivata soprattutto in Sardegna, Toscana e Liguria, le caratteristiche ideali per le esigenze del consumatore del terzo millennio. **L'Italia è leader a livello mondiale nella produzione di Vermentino, con circa 7mila ettari vitati.** L'indicazione geografica gode della protezione europea e i Consorzi di tutela se lo tengono ben stretto, dal momento che spesso realizza performance decisamente migliori rispetto ai più blasonati vini rossi. Anzi, chi può, ha ampliato la produzione all'interno del disciplinare, inserendolo nella gamma dei vini a denominazione.

LE SUPERFICI A VERMENTINO

Italia 7.000 ettari
5.000 in Sardegna
1.000 in Toscana
350 in Liguria

Francia 7mila ettari

Usa 100 ettari

Australia 120 ettari

LA FRANCIA PROBABILMENTE DOVRÀ VIRARE SUL NOME ROLLE

Il Vermentino è divenuto per l'Italia del vino un patrimonio prezioso da difendere e valorizzare, su cui anche i cugini della Francia (dove gli ettari sono circa 7mila), che sanno cogliere bene le opportunità di business, hanno messo gli occhi e il portafoglio. **È stata l'Unione europea a frenare, recentemente, il desiderio d'oltralpe di continuare a usare il termine Vermentino sulle bottiglie** (in base al regolamento europeo del 2018 sull'etichettatura delle Ige) obbligando le imprese a sceglierne un altro, suscitando le proteste dei viticoltori del Languedoc-Roussillon e della Corsica (dove è il primo vitigno bianco per superfici), che dovranno virare probabilmente su Rolle.

Il Vermentino, in questo momento, fa la differenza. Oltre alle qualità intrinseche, anche la sua eleganza fonetica, come hanno notato gli stessi francesi, è un valore aggiunto nei confronti del consumatore. Inoltre, è un vino prevalentemente estivo, che dribbla la crisi climatica, richiama a sé i prodotti e le ricette di mare e che gode di una diffusione multicanale sostenuta dalla forza »





gambero rosso channel

on air su piattaforma
sky canale **133 e 415**



Il primo canale italiano
interamente dedicato al food & wine

GAMBERO ROSSO

sky

» commerciale di grandi brand e territori. Tutti segnali del fatto che si è di fronte a un fenomeno da seguire e su cui, per le imprese italiane, ci sono ampi spazi di inserimento e di crescita.

LA CORSA IN GDO: +22% LO SCORSO ANNO

Il 2021 è stato l'anno del Vermentino in grande distribuzione. I dati di Iri parlano chiaro: l'incremento in volume per la tipologia è di circa 22 punti percentuali con oltre +25% a valore lo scorso anno. E nei primi 9 mesi del 2022 la musica non è cambiata.

“Il Vermentino registra una crescita interessante, come se la situazione di difficoltà legata ai prezzi non lo riguardasse”, fa notare **Virgilio Romano**, business insight director di Iri. Di fatto, con un +4,4% a volumi da inizio anno, il Vermentino va in controtendenza sia rispetto ai vini bianchi fermi (-6,5%) sia al totale del vino fermo in bottiglia (-8,1%). **Il prezzo medio di una bottiglia di Vermentino in Gdo è saldamente sopra i 5 euro** (5,41 a settembre 2022 e un +3,1% sull'anno precedente), con un giro d'affari superiore ai 46 milioni di euro (+7,6%) e circa 6,5 milioni di bottiglie vendute. A queste vanno aggiunti i 950 mila pezzi (+24,8%) commercializzati nel canale discount, per un valore di 4,2 milioni di euro (+32,7%) a una media di 3,32 euro a bottiglia. “Per capire bene il successo di questa tipologia” spiega l'analista di Iri “bisogna considerare che la crescita a valore del Vermentino rispetto al 2019 è stata del 41%, a fronte dei bianchi fermi e dei vini in bottiglia da 0,75 litri cresciuti rispettivamente del 17,3% e del 12,5%”. Considerando che, nei volumi, gli incrementi sono stati del 25,5% per il Vermentino, del 4,6% per i bianchi fermi e dello 0,5% per il vino fermo in bottiglia, si tratta di “una crescita ottenuta senza andare a discapito del valore”, conclude Romano, ricordando come ci siano state importanti aziende, in particolare, toscane che, stimolate dai numeri che la tipologia sta facendo registrare da tempo, hanno investito sul Vermentino negli ultimi anni “creando le premesse per l'ulteriore spinta degli ultimi periodi”.

E LA TENUTA IN HORECA

Il Vermentino è un vino popolare che nel circuito delle enoteche non è certamente il più venduto ma, come spiega **Andrea Terraneo**, alla guida di Vinarius (l'associazione che rappresenta un centinaio di enoteche in tutta Italia), sta dimostrando di saper tenere le sue posizioni. In un momento in cui, tra i vini bianchi fermi, si registra un passo indietro delle preferenze dei clienti delle enoteche italiane sui vini aromatici, a partire dal Gewurztraminer, altri prodotti come Vermentino o Ribolla gialla godono di un crescente apprezzamento del mercato.

“Il Vermentino” afferma Terraneo “ha la fortuna di essere prodotto in regioni ad alta vocazione turistica come Sarde-

Un concorso eno-letterario a Olbia

Si è svolta sabato 22 ottobre presso il Museo archeologico di Olbia, la cerimonia conclusiva del premio eno-letterario “Vermentino”, iniziativa ideata dalla Camera di commercio di Sassari insieme ai Comuni di Olbia e di Castelnuovo Magra, in collaborazione col Consorzio Vermentino di Gallura Docg, l'Enoteca regionale della Liguria e il Consorzio Doc e Igt Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levanto, Liguria di Levante.

Tra i 6 finalisti ha vinto “Non è un paese per single” di Felicia Kingsley (Newton Compton), che ha battuto la concorrenza di “Storie di vino e di Friuli Venezia Giulia” di Matteo Bellotto (Biblioteca dell'Immagine), “L'inverno dei Leoni” di Stefania Auci (Editrice Nord), “Il cuoco dell'imperatore” di Raffaele Nigro (La casa di Tesero), “Acini di inchiostro” di Monica Testi (Laura Capone Editore), “Perché non sanno” di Dario Buzzolan (Mondadori).

gna, Toscana e Liguria e si presenta come vino ideale per la stagione estiva. Inoltre, non subisce effetti dal trend crescente del Pinot grigio”. C'è anche una questione di prezzo: “**Per ora resta un bianco che ha dei prezzi accessibili anche nelle enoteche**, dove viaggia tra 12 e 14 euro e questo ne fa un prodotto correttamente posizionato. E questo è importante perché il suo percepito non è svilito dal fattore prezzo”.

LE QUOTE REGIONALI: BOOM IN SARDEGNA

Con circa 5.000 ettari vitati, la Sardegna è la culla del Vermentino, ma anche Toscana e Liguria sono attive produttrici e promotrici di questa tipologia. In Gallura, la Docg rappresentata dal Consorzio conferma il momento d'oro.

Lo spiega **Daniela Pinna**, che presiede il Consorzio di tutela del Vermentino di Gallura: “Tra gennaio e settembre 2022, le vendite sono andate molto bene, registrando in quasi tutte le cantine un +20% e, in alcuni casi, un +25%. Continuano a salire gli ettari vitati, così come gli investimenti provenienti da produttori di altre zone d'Italia”. Risale appena all'aprile scorso l'acquisto del 100% della prestigiosa azienda Capichera, gestita dalla famiglia Ragnedda, da parte dell'imprenditore Carlo Bonomi, che dopo 40 anni dall'esperienza in Sella&Mosca ha scelto di reinvestire su una realtà consolidata, su un vino blasonato e capace di dare garanzie sui mercati. Ma anche Siddùra, importante player gallurese, qualche mese fa ha ampliato con 12 nuovi ettari il suo parco vigneti, con l'acquisizione dell'azienda agricola Cilistrone. Per tutta la Docg gallurese anche l'estero è ripartito molto bene, dopo un 2021 a »

» singhiozzo. La stima del Consorzio per l'intero 2022 è di un incremento delle vendite superiore al 18%. Anche la vendemmia appena conclusa è in aumento nei volumi del 30% sul 2021 ed è definita dalla presidente Pinna di "qualità eccezionale".

Da nord a sud dell'isola, dove da alcuni anni ha messo radici anche Santa Margherita Gruppo Vinicolo, con l'acquisto della sulcitana Cantina Mesa, l'interesse "in netta crescita" per il Vermentino è confermato anche da **Francesca Argiolas**, presidente del Consorzio vini di Sardegna: "Non solo in Italia ma all'estero. E, al giorno d'oggi, la sfida dei mercati" sottolinea "si vince preservando lo stretto connubio tra vino e territorio di origine. Inoltre, tutta la categoria ha dimostrato in questi anni un miglioramento della qualità media, sostenuta da tecniche agronomiche all'avanguardia". La Sardegna del Vermentino, secondo la presidente Argiolas, deve lavorare unita a valorizzare le diverse sfumature di questo vino, prescindendo anche da eventuali sottozone o sotto denominazioni che rischierebbero di generare confusione. "Il vitigno" conclude "si presta a diverse interpretazioni che vanno evidenziate in modo corale e col contributo di tutti i territori".

IN MAREMMA +100% IN 5 ANNI.

La Doc Maremma Toscana (distretto da 7 milioni di bottiglie totali) è una cartina al tornasole per vere un'idea sui trend che interessano questa. Lo dicono i numeri: tra 2017 e 2021, la produzione imbottigliata di Vermentino è raddoppiata, da 1 a 2 milioni di bottiglie. E nei primi nove mesi del 2022 sono stati superati 1,63 milioni di pezzi, con una tendenza che dovrebbe confermare il dato del 2021, secondo stime del Consorzio vini Maremma Toscana.

"È tra le varietà che stanno facendo crescere la denominazione non solo nella quantità" spiega il presidente **Francesco Mazzei** "ma soprattutto con punte di qualità che stanno dando grandi soddisfazioni alle aziende sui mercati di tutto il mondo. I produttori stanno investendo molto in tecniche agronomiche e di vinificazione, per esempio con l'utilizzo anche di cemento, anfora e cocciopesto, su quella che è attualmente la tipologia più imbottigliata". Il concorso Vermentino Grand Prix, competizione che si tiene ogni anno nel Grossetano, sta facendo emergere la versatilità di questo vitigno che è "adatto alla produzione di vini freschi ma che raggiunge la sua massima espressione nelle versioni più complesse e mature". Per questo motivo, il Consorzio ha già mosso un passo ulteriore. **Nel disciplinare della Doc Maremma Toscana, come ricorda Mazzei, è stata inserita la menzione Vermentino Superiore** "per dare una casa a quei vini più importanti per struttura, complessità e longevità che nascono da selezioni e processi di vinificazione particolari". Dopo il via libera del Mipaaf la versione potrà esser sul mercato da gennaio 2023.

DAL MONTECUCCO ALLE TERRE DI PISA

Sempre in Toscana, in un territorio storicamente vocato alla produzione di vini rossi come il Montecucco (1,5 milioni di bottiglie tra Doc e Docg), il Vermentino sta indubbiamente prendendo una fetta importante della produzione. Non lo nasconde **Giovan Battista Basile**, presidente del Consorzio Montecucco, che certifica l'incremento di quote della tipologia sugli imbottigliamenti totali: dal 13% del 2020 al 20% nel 2021 e con un 2022 che, a settembre, ha già raggiunto il 18% dei volumi. "Per le nostre aziende il Vermentino sta diventando molto interessante, soprattutto perché anche in annate molto calde reagisce bene. Le nostre colline beneficiano dell'influsso del Monte Amiata, con escursioni termiche che agiscono sull'impianto aromatico dei vini", afferma Basile, ricordando come il mercato stia chiedendo vini bianchi non solo in Italia ma anche all'estero, dove finiscono sei bottiglie su dieci. "Considerando questo trend" conclude "nonostante il nostro sia un territorio di vini rossi vogliamo concentrarci anche sui vini bianchi nelle azioni di comunicazione istituzionale".

A proposito di strategie dei Consorzi di tutela, sul Vermentino non è rimasta a guardare la Doc Terre di Pisa. Ad aprile 2022, infatti, la Regione Toscana ha dato parere favorevole alla modifica del disciplinare della Doc, chiesta dal Consorzio, che ha scelto di inserire il Vermentino tra le nuove tipologie ammesse (assieme al bianco e al rosato) per cercare il rilancio della denominazione di quest'area della Toscana occidentale dal punto di vista produttivo e commerciale.

LE STRATEGIE DELLA LIGURIA

Poco più a nord, nella vicina Liguria, è in corso il confronto tra le diverse anime del Consorzio Doc e Igt Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levante, Liguria di Levante (2,7 milioni di bottiglie nel 2021) su quale ruolo far giocare in futuro alla tipologia Vermentino che, come spiega lo stesso presidente **Andrea Marcesini**, ha dato grandi soddisfazioni sui mercati in questi ultimi anni. Attualmente rivendicabile solo dalle Doc Colli di Luni e Colline di Levante (non dalla Igt), **il Vermentino potrebbe essere inserito in una Doc più ampia (Liguria di Levante)** in modo da far entrare nel grande areale anche i produttori genovesi del Golfo del Tigullio.

LA PARTITA DEL FUTURO

In conclusione, sul Vermentino si sta giocando in tutta Italia una partita interessante che investe a vari livelli i canali distributivi e le industrie del vino, dalle piccole imprese alle grandi cooperative. Per ora, la sua reputazione è stata preservata sia nella grande distribuzione, dove il prezzo medio è stabile, sia nell'Horeca grazie a una ristorazione italiana che sta facendo un'attenta selezione e una buona informazione alla clientela. »

» L'aumento qualitativo dal lato dei produttori è innegabile, come ricorda lo stesso **Mariano Murru**, presidente di Assoenologi Sardegna. Per fare un solo esempio, un terzo dei 16 vini della Sardegna premiati coi tre bicchieri dalla Guida vini del Gambero Rosso 2023 è andato proprio ai vini Vermentino. ❖

Il Vermentino. Un caso da manuale



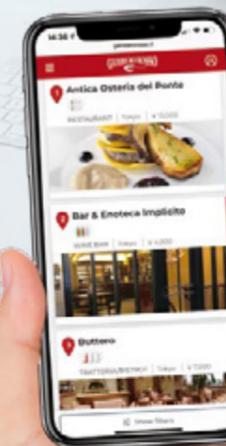
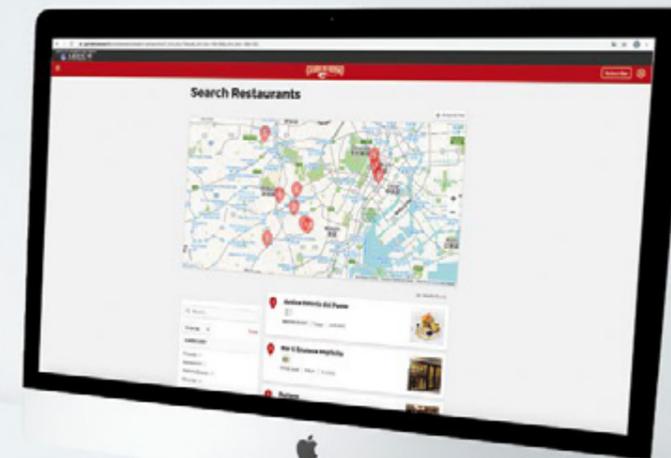
Un vino straordinario, amato e apprezzato dai consumatori di mezzo mondo, il Vermentino, in costante crescita sui mercati che rappresenta, assieme al Cannonau, il portabandiera dell'isola nel mondo. La Sardegna è oramai diventata la sua casa a tutti gli effetti con un'impennata nelle superfici vitate, incrementate di più del doppio negli ultimi 30 anni, arrivando agli oltre 5000 ettari del 2021 solo in Sardegna, che si conferma la regione con maggiore superficie sia a livello nazionale sia internazionale e l'unica a vantare una Docg, oltre a una Doc che abbraccia tutto il territorio.

Il successo del Vermentino è dovuto a diversi fattori, tra cui la capacità di adattamento alle diverse zone pedoclimatiche (anche se dà il meglio di sé nelle zone calde, soleggiate, ventilate e in prossimità del mare), la buona produttività, la maturità abbastanza tardiva, la resistenza ai climi caldi, la resistenza alle crittogame, in particolare alla peronospora. Inoltre, il vermentino è un vitigno molto duttile: con gli appositi protocolli di lavorazione in vigna e in cantina è in grado di offrire una gamma di vini che va dallo spumante (nelle versioni sia Martinotti che metodo classico), alla versione fresca e fruttata (la più amata) ai bianchi più strutturati da medio/lungo invecchiamento, affinati o meno sul legno, per finire con degli eleganti vini da dessert. La Sardegna, in particolare, si può considerare un piccolo continente con mille sfaccettature dal punto di vista pedoclimatico, in grado di offrire prodotti molto differenti e caratterizzati a seconda della provenienza e, ovviamente, all'interpretazione e sensibilità dell'enologo e del produttore. Vini diversi ma tutti accomunati da una grande sapidità piacevolezza, intensità di frutto ed eleganza. La qualità del Vermentino è in continua crescita e tutti gli enologi e produttori si stanno impegnando nel produrre vini di alta gamma in grado di sfidare il tempo e aumentare notorietà, apprezzamento e valore aggiunto.

– **Mariano Murru**,
presidente Assoenologi Sardegna

TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



f GamberoRossoInternational Instagram GamberoRossoInternational

SPONSOR



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice		
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	Var% settimanale 2,46	Var% inizio anno 0,35
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -0,92	Var% inizio anno -15,57
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale 1,66	Var% inizio anno -8,50

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,56	-2,45	-0,55	671
Campari	Italia	0,77	-29,04	-29,51	10.596
Centrale del Latte d'Italia	Italia	0,00	-25,80	-26,22	35
Marr	Italia	0,97	-44,87	-49,42	693
Newlat Food	Italia	-0,43	-30,83	-30,20	202
Orsero	Italia	0,55	23,21	53,36	258
Valsoia	Italia	0,62	-29,45	-30,22	104
Anheuser Bush I	Belgio	-0,73	-10,83	-2,32	82.360
Danone	Francia	-0,18	-11,00	-13,55	32.835
Pernod-Ricard	Francia	-2,39	-16,05	-11,09	45.798
Remy Cointreau	Francia	-5,82	-26,64	-10,64	8.128
Suedzucker Ma Ochs	Germania	0,49	-6,49	-8,63	2.529
Dsm	Olanda	3,98	-36,04	-32,33	22.136
Heineken	Olanda	-2,80	-10,80	-4,24	50.791
Jde Peet S	Olanda	-8,08	3,25	8,62	14.066
Ebro Foods	Spagna	-1,14	-7,23	-7,34	2.409
Viscofan	Spagna	0,00	5,10	8,33	2.780
Barry Callebaut N	Svizzera	1,13	-15,30	-10,53	10.419
Emmi N	Svizzera	2,31	-25,93	-18,71	4.311
Lindt N	Svizzera	1,52	-17,92	-8,32	13.704
Nestle N	Svizzera	0,20	-15,13	-7,40	300.810
Associated British Foods	Gran Bretagna	0,30	-33,69	-24,52	12.096
Britvic Plc	Gran Bretagna	-1,80	-19,89	-15,77	2.215
Cranswick Plc	Gran Bretagna	2,81	-22,91	-17,03	1.753
Diageo	Gran Bretagna	-1,37	-10,07	0,25	94.868
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	1,82	5,41	5,79	3.194
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	3,84	34,84	36,79	51.809
Beyond Meat	Stati Uniti	4,87	-78,18	-85,19	918
Boston Beer `A`	Stati Uniti	17,19	-17,80	-18,00	4.306
Brown-Forman B	Stati Uniti	1,64	-8,29	-3,66	21.001
Bunge Ltd	Stati Uniti	2,99	-1,49	4,13	14.167
Campbell Soup	Stati Uniti	1,21	17,72	27,26	15.531
Coca-Cola Co	Stati Uniti	4,45	-0,44	8,70	258.531
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	0,31	2,61	6,54	17.030
Constellation Brands	Stati Uniti	5,41	-4,87	9,67	39.035
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	2,53	9,48	-4,89	12.337
Flowers Foods	Stati Uniti	1,44	-0,15	8,89	5.892
Freshpet Inc	Stati Uniti	0,17	-39,46	-62,54	2.797
General Mills	Stati Uniti	0,04	16,21	26,51	47.128
Hershey Company	Stati Uniti	3,00	21,01	29,90	34.870
Hormel Foods	Stati Uniti	-1,33	-7,48	7,65	25.014
Ingredion Inc	Stati Uniti	2,29	-11,12	-11,62	5.706
Kellogg Co	Stati Uniti	0,82	15,01	20,02	25.553
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	0,47	4,58	11,93	55.359
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-0,76	33,53	44,91	12.344
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	4,35	6,29	0,89	4.917
Mccormick & Co	Stati Uniti	2,04	-21,20	-5,64	19.347
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	2,74	9,10	15,56	10.275
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	1,65	-10,56	-1,71	82.434
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	1,30	-4,56	8,63	48.975
National Beverage Corp.	Stati Uniti	1,86	-3,13	-24,12	4.156
Nomad Foods	Stati Uniti	-4,81	-46,99	-50,42	2.355
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-5,36	-73,37	-85,04	1.272
Pepsico Inc	Stati Uniti	1,83	2,63	11,96	249.464
Performance Food Gr	Stati Uniti	6,23	8,46	10,18	7.856
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	1,91	-20,39	-22,67	5.442
Post Holdings	Stati Uniti	1,35	-46,42	-43,12	5.367
Seaboard Corp	Stati Uniti	0,91	-6,02	-8,36	4.353
Smucker, J.M.	Stati Uniti	2,64	7,50	18,56	15.776
Sysco Corp	Stati Uniti	7,17	5,05	5,73	42.407
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	6,07	-58,18	-60,07	1.613
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	2,74	3,23	2,32	46.054
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	2,02	-23,10	-19,52	19.687
Us Foods Holding	Stati Uniti	4,15	-17,05	-19,75	6.578

FINE WINE AUCTIONS

Château Lafite-Rothschild: focus sulle annate più antiche

Sul proscenio salgono questa settimana le bottiglie di Château Lafite-Rothschild delle annate più antiche, che vanno dal 1914 al 1971, mentre la prossima puntata sarà dedicata alle vendemmie più vicine a noi, quelle del ventunesimo secolo, dal 2001 in poi. Con una lunga storia alle spalle e una costante presenza alle aste, Lafite offre una gamma molto completa di quotazioni del 2022 che è possibile confrontare con quelle dell'anno scorso. Non è sembrato però il caso di modificare la procedura fin qui adottata: si è perciò concentrata l'attenzione sui 16 millesimi più recenti, che costituiscono il grosso del mercato ma da cui generalmente non ci sono da aspettare sorprese, e i 16 più lontani nel tempo, che sorprese invece non mancano quasi mai di darne. Difatti non si smentiscono neanche questa volta: **con nove aumenti di prezzo e sette diminuzioni sembrano annunciare un bilancio positivo, mentre invece il risultato è complessivamente in calo.** I 16 millesimi di Château Lafite che vanno dal 1914 al 1971 si possono avere adesso per 30.066 euro, mentre l'anno scorso ne costavano 33.174, e i 3.108 di differenza segnalano una perdita del 9%. Che a sua volta rappresenta un capovolgimento di situazione rispetto all'anno scorso quando le quotazioni dei Lafite di questa fascia d'annate volavano più in alto del 60% rispetto all'anno precedente. Questa svolta repentina è dovuta alle mutevoli caratteristiche delle bottiglie senior oppure segna il ritorno al ribasso? Lo sapremo già dalla prossima puntata.

- Cesare Pillon

Château Mouton Rothschild

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022	Prezzo 2021	+ / -
1914	1 b	£ 93	Dreweatts, Londra	21/07/22	€ 233,80	€ 1.272,78	-82%
1928	1 b	\$ 3.000	Hart Davis Hart, Usa	01/07/22	€ 2.877,60	€ 2.212,09	+30%
1945	1 b	\$ 3.500	Hart Davis Hart, Usa	06/05/22	€ 3.311,35	€ 3.200,79	+3%
1947	2 b	Sfr 6.000	Christie's, Ginevra online	26/05/22	€ 2.917,50	€ 2.072,93	+41%
1949	3 b	\$ 8.093	Acker Wines, Usa	10/02/22	€ 2.358,30	€ 2.290,75	+3%
1953	3 b	\$ 13.695	Acker Wines, Usa	10/02/22	€ 3.990,72	€ 4.694,62	-15%
1955	3 b	\$ 4.980	Acker Wines, Usa	10/02/22	€ 1.451,17	€ 1.928,17	-25%
1957	2 b	\$ 1.750	Sotheby's, New York	16/09/22	€ 879,03	€ 845,01	+4%
1959	2 b	\$13.695	Acker Wines, Usa	10/03/22	€ 6.177,81	€ 7.383,75	-16%
1961	1 b	\$1.900	Hart Davis Hart, Usa	06/05/22	€ 1.797,59	€ 2.546,04	-29%
1962	1 b	£ 563	Sotheby's, Londra	22/07/22	€ 661,24	€ 1.212,75	-45%
1964	1 b	\$ 623	Zachys, NY online	09/05/22	€ 590,04	€ 555,50	+6%
1966	1 b	\$ 650	Hart Davis Hart, Usa	12/08/22	€ 632,00	€ 1.616,06	-61%
1968	1 b	\$ 523	Zachys, NY online	11/07/22	€ 517,93	€ 403,89	+28%
1970	1 b	\$ 523	Zachys, NY online	26/09/22	€ 542,19	€ 495,76	+9%
1971	1 b	£ 938	Sotheby's, Londra	08/03/22	€ 1.127,57	€ 443,37	+154%

