



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



UN SIMEI NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ

AGROALIMENTARE

Verso il record export di 60 mld di euro. Intanto tutto il mondo celebra la Settimana della Cucina italiana

DEALCOLATI

Il ministro del Masaf Lollobrigida sui vini senza alcol: "Chiamiamoli con un altro nome"

GIACENZE

Troppo vino in cantina? La Regione Lazio invita a considerare misure come la distillazione di crisi

FOCUS

Il ritorno del Consorzio del Marsala Doc: 16 produttori uniti per il nuovo corso dell'ente siciliano

DENOMINAZIONI

Brunello, il vino più conosciuto dagli italiani. Ecco come è diventato anche un modello da seguire



Eventi in tutto il mondo per la Settimana della cucina italiana

L'agroalimentare Made in Italy potrebbe toccare un nuovo record in questo 2022, se il trend di crescita tra gennaio e agosto si manterrà stabile a +14%. In questo modo **i 60 miliardi di euro di valore delle esportazioni sembrano alla portata**. È con questo auspicio che si è aperta la Settimana della cucina italiana nel mondo, evento internazionale che fino al 20 novembre celebra i temi della "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta".

Dall'Australia agli Stati Uniti, passando per Asia ed Europa, l'iniziativa (alla settima edizione) è promossa dal ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale di promozione integrata per valorizzare all'estero le eccellenze del settore enogastronomico e dei prodotti agroalimentari italiani. Sono coinvolti la rete di ambasciate, consolati, istituti di cultura, uffici Ice ed Enit.

La ministra del Turismo, Daniela Santanchè, ha ricordato che le specialità gastronomiche rappresentano la principale motivazione di scelta del luogo di villeggiatura per il 17% degli italiani, mentre per il 56% costituisce uno dei criteri su cui basare la propria preferenza. *"Per quanto riguarda i visitatori stranieri ben il 64% di essi"* ha ricordato Santanchè *"dichiara di essere disposto a comprare prodotti alimentari Made in Italy"*.

foto: freepik

DEALCOLATI. Il ministro Lollobrigida contro i vini senza alcol: "Sono contrario, chiamiamoli con un altro nome"

Netta presa di posizione del neoministro per il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in materia di vino dealcolato.

Nel suo discorso tenuto a BolognaFiere, durante Eima international, è entrato nel merito del concetto di sovranità alimentare applicandolo a uno dei temi più dibattuti dell'ultimo anno e mezzo. "Non contesto che uno non beva alcol. Anzi, è una scelta legittima, per chi pensa che sia davvero dannoso, come alcuni tentano di certificare" ha affermato "rispetto a un prodotto che da tremila anni viene utilizzato da tutti e devo dire sono tutte persone di sana e robusta costituzione. Ora, **se il vino è fatto con l'alcol, lo si deve chiamare vino. Se si vuole fare il succo**



d'uva, il mosto e lo si vuole distribuire a tutti, lo si chiami semplicemente in un altro modo".

Il ministro ha spiegato che questa posizione rappresenta un invito a difendere anche la tipicità e la tipologia di alcune produzioni e il loro nome, soprattutto in Europa. "È questo il senso della sovranità alimentare, che non è autarchia" ha ribadito Lollobrigida "ma il contrario. Ci sono settori strategici in cui siamo al 70% di esportazioni. È questo il risultato a cui tendiamo, che è il contrario dell'autarchia che significa fare tutto in casa. Figuriamoci, è follia. La sovranità è difendere i propri marchi e proprie produzioni da aggressioni non normali, che ci possono danneggiare".

CANTINA ITALIA. Giacenze vino ancora in aumento: +26,4% sul 2021

Balzo in avanti delle giacenze italiane di vino. Secondo il report Cantina Italia, curato da Icqrf (istituto per il controllo qualità e la repressione delle frodi), **al 31 ottobre 2022 risultano in giacenza 46,6 milioni di litri di vino, ovvero il 18,8% in più rispetto al mese di settembre** e il 26,4% in più sul mese di ottobre del 2021, con ben 9,7 milioni di ettolitri in più. In base ai dati dei registri telematici del vino, i mosti in giacenza ammontano a 17,7 milioni di ettolitri (+98,1% rispetto ai quasi 9 milioni di un anno prima) mentre i vini nuovi ancora in fermentazione sono 15,1 milioni di ettolitri (+3,6% rispetto a un anno fa).

Il 59,7% del vino in Italia è detenuto nelle regioni del Nord. Nel solo Veneto è presente il 24,2% del vino nazionale, soprattutto grazie al significativo contributo delle giacenze delle province di Treviso (11,3%) e Verona (7,9%). Seguono Emilia-Romagna (12,9%), Puglia (11,3%), Toscana (9,8%), Piemonte (8,5%) e Sicilia (6,8%).

Considerando la tipologia, il 52,1% del vino detenuto è a Do, in prevalenza rosso (48,7%). Il 26,3% del vino è a Igp, con prevalenza del rosso (59,6%), mentre i vini varietali detenuti costituiscono appena l'1,4% del totale. Il restante 20,2% è costituito da vini da tavola e altri vini. Il report Icqrf ricorda che nonostante il gran numero di Indicazioni geografiche registrate (526), le giacenze sono molto concentrate: le prime 20 denominazioni contribuiscono al 59,3% del totale delle giacenze di vini a indicazione geografica. - G.A.

C'è troppo vino: la Regione Lazio invita a pensare alla distillazione di crisi

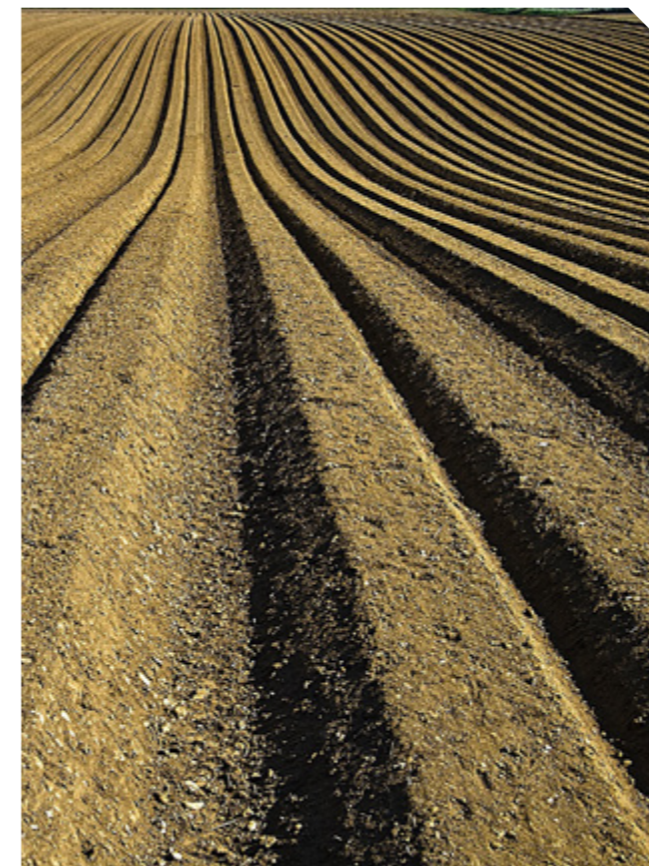
a cura di Loredana Sottile

Il comparto vitivinicolo si mostra preoccupato per le eccessive giacenze (vedi articolo di fianco). Dopo [l'allarme lanciato dall'Osservatorio Uiv/Vinitaly](#), la regione Lazio, tramite l'assessore all'Agricoltura Enrica Onorati, ha scritto ai coordinatori delle altre Regioni per chiedere di pensare a misure di emergenza, come ad esempio la distillazione di crisi per i vini comuni, **in modo da ridurre le giacenze e contenere le perdite economiche**. "Considerato che la produzione media di vino in Italia è stimata in circa 51milioni di ettolitri" si legge nella missiva "è oggettivamente prevedibile una notevole riduzione del prezzo delle uve, con conseguenze drammatiche per gli agricoltori che oltre all'aumento dei costi di produzione rischiano di subire anche una diminuzione del valore economico del prodotto che conferiscono nelle cantine".

Appare dubbioso, in proposito, il segretario generale di Unione Italiana Vini **Paolo Castelletti**, che a Tre Bicchieri dice: "Bisogna fare delle scelte coraggiose, ma in questo momento non consideriamo la distillazione di crisi uno strumento efficace. Sarebbe preferibile intervenire a valle sui mercati, rivendendo Ocm Vino, fondi per il piano nazionale di sostegno e difendendo la promozione orizzontale. A monte, si dovrebbe, invece, pensare ad una riorganizzazione delle Dop".

Invita alla cautela Alleanza Cooperative: "La situazione di mercato per il settore vino, nonostante le difficoltà legate ai rincari, resta ancora positiva" ha detto il coordinatore del settore vino **Luca Rigotti** "Occorre attendere la chiusura della campagna vendemmiale e ragionare su dati consolidati, evitando di intraprendere in maniera affrettata strade e misure che rischierebbero di non essere risolutive, anzi controproducenti". Il confronto è solo all'inizio.

ALIMENTARE. Allarme Fao: "Senza interventi, entro metà secolo danni al 90% dei suoli"



Allerta della Fao sulla situazione di degrado dei terreni mondiali in relazione alla sicurezza alimentare, durante la prima edizione degli Stati generali per la salute del suolo, tenuti la scorsa settimana a Ecomondo. È stata **Lucrezia Caon**, responsabile Fao per suolo e acqua, a spiegare che il 33% dei suoli mondiali già oggi presenta segni di degrado: "Se non si interverrà per tutelarli, intervenendo sulle attuali pratiche di gestione, quella percentuale raggiungerà il 90% entro il 2050".

La lunga sottovalutazione di quanto sia cruciale la salute del suolo per la biodiversità, la sicurezza alimentare mondiale e per la regolazione del clima è alla base dell'attuale stato di cose. "In generale" ha sottolineato l'esponente Fao "dalla qualità dei terreni dipende la possibilità di centrare quasi tutti gli obiettivi di sviluppo sostenibile". Si stima che il degrado del suolo colpisca direttamente il benessere di 3,2 miliardi di persone nel mondo. Nel 2021 quasi 830 milioni di persone nel mondo hanno sofferto la fame e 2,3 miliardi sono in stato di insicurezza alimentare.

Nel 2030, l'8% della popolazione mondiale soffrirà la fame. L'evento è stato organizzato Re Soil Foundation e dal coordinamento nazionale per la bioeconomia della Presidenza del consiglio dei ministri, assieme a Crea e Ispra.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Edda '20
CANTINE SAN MARZANO

In Salento, in provincia di Taranto, più precisamente a San Marzano di San Giuseppe troviamo le Cantine San Marzano. La storia dell'azienda ha inizio nel 1962 quando 19 vignaioli si riuniscono per fondare le Cantine San Marzano, ben prima che nascesse la denominazione d'origine. Dal 1982 troviamo a capo dell'azienda Francesco Cavallo che gestisce l'azienda insieme alla famiglia. Con Lorenzo Ruggeri assaggiamo l'Edda '20. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso è ricco di note floreali, note di frutta bianca di pesca e frutti tropicali, note di erbe aromatiche di salvia e rosmarino. Al palato è strutturato, elegante, fresco, con un finale lungo che chiude su note sapide e di erbe aromatiche. Ottimo in abbinamento a primi piatti a base di pesce come uno spaghetti ai ricci o con dei secondi di pesce.

Visita l'e-commerce:
sanmarzano.wine/shop/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/Ck05hJ1M7zV/

FOCUS

MARSALA DOC. L'unione tra 16 produttori fa ripartire il Consorzio

a cura di Gianluca Atzeni

al primo settembre 2016, il Consorzio per la tutela del vino Marsala non aveva più i numeri per rappresentare la denominazione. Divergenze sul futuro e sulle strategie commerciali, defezioni importanti come quella delle Cantine Florio, lo avevano portato all'inattività, con tanto di mancato riconoscimento ministeriale, e al mancato accesso ai fondi per la promozione. Ora il vento sembra cambiato e il Consorzio prova a ripartire unito. Lo fa (a 60 anni dalla sua fondazione risalente al dicembre 1962) grazie a 16 produttori, che suggellano, di fatto, il nuovo corso dell'ente siciliano. Ne fanno parte case vinicole e cooperative del territorio.

GLI ADERENTI. L'atto ufficiale della ripartenza è datato 11 novembre 2022, in concomitanza con la chiusura dell'annata agraria 2022, quando a Marsala si è tenuta la nuova assemblea, che ha approvato l'ingresso di nuovi soci, la modifica dello Statuto, l'elezione del consiglio di amministrazione e la nomina del presidente. Le cantine che hanno partecipato all'assemblea e sottoscritto l'adesione sono le seguenti: Pellegrino, Florio-Duca di Salaparuta, Lombardo, Intorcia, Curatolo Arini, Fici, Alagna Giuseppe, Martinez, Vinci, Frazzitta, Birgi, Paolini, Casale, Colomba Bianca, Europa, Petrosino. **Come presidente del cda è stato nominato Benedetto Renda**, mentre i due vicepresidenti sono Roberto Magnisi e Giuseppe Figlioli. I consiglieri sono Francesco Intorcia e Orazio Lombardo.



GLI OBIETTIVI. Tra i primi obiettivi dell'ente marsalese c'è il riconoscimento ministeriale delle funzioni erga-omnes, la tutela e valorizzazione dei territori vocati alla produzione di vino Marsala, oltre che del territorio. **La modifica del disciplinare di produzione, in particolare, con l'inserimento della menzione unità geografica aggiuntiva "Sicilia"**, che ha come obiettivo una migliore valorizzazione del marchio "Marsala" nel mondo.

LA COLLABORAZIONE. "Rinasce il Consorzio per la tutela del vino Marsala" è il commento del neopresidente del Consorzio, Benedetto Renda "e unitamente al Consorzio rinasce la Doc Marsala, un marchio che ha reso celebre la nostra città in tutto il mondo". Importante la collaborazione tra le cantine: "Questo" aggiunge Renda "è reso possibile grazie alla partecipazione di tutti i produttori, riuniti attraverso la forma consortile per collaborare e seguire regole comuni per la produzione del vino Marsala".

Un po' di storia

La nascita del vino Marsala viene fatta risalire al 1773, quando John Woodhouse, commerciante di Liverpool, in cerca di ceneri di soda, fu costretto con il suo brigantino a cercare rifugio a Marsala nel corso di una tempesta in mare. Degustò il vino locale, il perpetuum, che piacque così tanto da indurlo a spedirne diverse casse in Inghilterra (con l'aggiunta di acquavite di vino), dando vita a una commercializzazione su vasta scala e a un successo di portata mondiale. I Woodhouse investirono in Sicilia, seguiti dagli Ingham, dai Whitaker ma anche dalla famiglia Florio nel 1832 che rivaleggiò a lungo con gli inglesi per il commercio del Marsala nel mondo. Il 27 dicembre 1962 alcuni produttori locali fondarono uno dei più antichi Consorzi di tutela d'Italia. **La Denominazione di origine controllata fu riconosciuta nel 1969**, rendendo così il Marsala tra i primi vini Doc.

IN UN ATTIMO, LA SCELTA DIVENTA SEMPLICE.




ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

SPERGOLA
un attimo che esprime il valore
di una lunga tradizione enologica.
www.albineacanali.com

TOSCANA. Nasce l'Associazione dei Viticoltori di Montespertoli

Prima uscita ufficiale per la neonata Associazione dei Viticoltori di Montespertoli al Museo della Vite e del Vino dell'omonimo borgo medievale in provincia di Firenze. **Il gruppo è formato da 17 aziende che hanno aderito al "Patto del Viticoltore di Montespertoli"**, con l'obiettivo comune di promuovere e formare una nuova figura di viticoltore, ovvero un artigiano che coltivi e trasformi le proprie uve (sangiovese e in parte anche trebbiano) all'interno del comune di Montespertoli e, così facendo, tuteli non soltanto il proprio vino e il vigneto dal quale lo produce ma, allo stesso tempo, anche il paesaggio, il territorio, la cultura. A questa rivoluzione stilistica, volta a recuperare tipicità e autenticità, si ricollega anche il pay-off dell'Associazione: "Cuore Dinamico del Vino Toscano".

"Esattamente un anno fa" ha ricordato il presidente dell'Associazione Giulio Tinacci "proprio in questa sala, una manciata di produttori ha iniziato a parlarsi e confrontarsi. Ed è proprio dal confronto che nascono le cose più belle come quello che è stato il nostro percorso". Oltre alla presentazione, l'Associazione ha esordito con la prima iniziativa rivolta al grande pubblico, "La révolution à Montespertoli": due giorni (11 e 12 novembre) di banchi di assaggio, appuntamenti enogastronomici e degustazioni guidate.



Le aziende dell'associazione

Podere all'Anselmo, Tenuta Barbadoro, Casa di Monte, Tenuta Coeli Aula, Le Fonti a San Giorgio, Podere Ghisone, Podere Guiducci, Fattoria La Leccia, La Lupinella, Marzocco di Poppiano, Montalbino, Tenuta Moriano, Fattorie Pari, La Querce Seconda, Tenuta Ripalta, Castello Sonnino e Valleprima.

LAZIO. La Doc Roma lancia il nuovo portale del Consorzio

Reduce dal Merano Wine Festival, dove ha potuto festeggiare il traguardo storico del milione di bottiglie prodotte, la Doc Roma ha scelto la capitale per presentare il suo portale (www.vinidocroma.com), assieme a un video emozionale con le etichette del Consorzio incastonate nelle bellezze della città eterna.

Il lavoro di promozione è lungo e articolato e potrebbe essere accompagnato in futuro anche dalla creazione di un concorso sul vino, sul modello di quello dell'olio, come ha sottolineato Pietro Abate, segretario generale della Camera di commercio di Roma. "La scalata dei vini del territorio è già iniziata e si sta sviluppando con una crescita a doppia cifra in termini quantitativi, che deve avere come base solida un prodotto di alta qualità", ha dichiarato Tullio Galassini, presidente del Consorzio vini Roma Doc.



NEUROMARKETING

La conduttanza cutanea misura dell'engagement



Una interessante tecnica di neuromarketing è la misura dell'engagement tramite indicatori psicofisiologici: battito cardiaco, conduttanza cutanea (sudorazione) e respirazione. Per anni, si è creduto fossero simili in diverse condizioni emotive. In realtà, recenti studi neuroscientifici hanno dimostrato che il ritmo di questi segnali è differente in relazione alle emozioni. Ognuna ha un suo correlato psicofisiologico. Questo processo è da intendersi come l'esito di un meccanismo che ha permesso agli uomini di utilizzare i processi automatici come elemento guida nella gestione della vita. Si parla di reazione "Fight or Flight": l'attivazione del sistema nervoso per rispondere alle stimolazioni, preparando l'organismo all'attacco o alla fuga. In questo processo, la conduttanza cutanea è tra gli indicatori più efficaci perché legato all'attivazione emozionale e all'engagement in maniera diretta ed immediata e, soprattutto, difficilmente controllabile dalla coscienza.

La "sudorazione della pelle" è governata, infatti, dal sistema nervoso autonomo, sia "simpatico" (che la aumenta) che "parasimpatico" (che la diminuisce). Il meccanismo permette di raffreddare l'organismo in condizioni di elevata temperatura. Tuttavia, l'indicatore si modifica anche in presenza di stimoli piacevoli o spiacevoli. È un dato di "quantità" di engagement che, correlato a quello elettroencefalografico relativo alla valenza emotiva (positiva o negativa), ci indica quanta "potenza" abbia lo stimolo nel creare engagement. E di misurare se uno stimolo è in grado di creare quell'engagement che si spera di avere nei consumatori. Per esempio, misurare se la musica di sottofondo è attivante o meno e di valutarne l'effetto in termini di percezione consapevole.

Si tratta di un indicatore di grande valore per misurare, ad esempio, l'effetto che ha la degustazione in condizioni particolari, come in una crociera nel Mar dei Caraibi, come è capitato in occasione del tasting realizzato dal progetto "WineSea", in collaborazione con Gambero Rosso e Ais, su una nave MSC. Qui, la specificità del contesto e la particolarità dell'ambiente si sposano con la qualità dei vini offerti da alcune cantine per la promozione dei prodotti italiani all'estero.

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



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Franciacorta Rosè '17
BARONE PIZZINI

In Franciacorta, più precisamente a Provaglio d'Iseo, troviamo l'azienda Barone Pizzini. L'azienda nasce nel 1870 dalla famiglia Pizzini, un'azienda che fin dalle sue origini è sempre stata attenta alla viticoltura biologica, infatti, con la vendemmia del 2002 nasce il primo Franciacorta Biologico. Con Lorenzo Ruggeri assaggiamo il Franciacorta Rosè '17. Dal colore rosa corallo e con un perlage fine e persistente, al naso è ricco di note di frutti rossi di lampone e di fragoline di bosco e fresche note agrumate di melograno. In bocca è fresco, succoso, verticale, minerale, ricco di frutto, chiude con un finale su note leggermente speziate di liquirizia e pepe nero. Ottimo come aperitivo e in abbinamento con piatti a base di carne come un roast beef o uno spiedo bresciano oppure con dei gamberi in tempura.

Visita il sito:

baronepizzini.it/vino/rose/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/Ck8n5lksddo/

BILANCI. Ricavi Masi salgono a 55,9 milioni di euro in 9 mesi



Nove mesi molto positivi per Masi Agricola che vede i ricavi crescere del 22,9% a 55,9 milioni di euro, con un ebitda in aumento del 40% sul 2021 a 11,4 milioni di euro, ed ebitda margin al 20,3% sul fatturato dal 17,7% del 2021. La società quotata al segmento Euronext growth Milan di Borsa Italiana ha approvato i risultati lo scorso 11 novembre. A livello geografico, è buona la crescita dell'Italia (+23,7%) mentre gli altri Paesi europei e le Americhe segnano rispettivamente un +10% e un +28,8%. Forte incremento del Resto del Mondo: +74,1% con un peso sul totale dei ricavi salito al 6,7%. L'indebitamento netto è salito a 7,1 milioni di euro per via dell'accelerazione su due investimenti strategici previsti a Gargagnago e Valgatara.

La società presieduta da Sandro Boscaini segnala che **alla base di questa performance c'è la ripresa del business nell'Horeca, una propensione dei mercati oltreoceano ad anticipare gli acquisti**, i risultati del brand spumantistico Canevel (Valdobbiate), il ritorno al funzionamento del duty free e travel retail, storicamente impattante sui bilanci societari, che non è tornato ai livelli pre-Covid ma ha recuperato rispetto al controperiodo 2021.

Caute le previsioni per il quarto trimestre. A ottobre 2022, gli ordini sono in lieve decremento ma nel 2021 la distribuzione di fine anno fu molto buona. Nella rete-clienti, Masi Agricola segnala maggiore prudenza derivante dall'incertezza macro-economica, dallo shock economico e psicologico generato dai drammatici livelli dei costi energetici soprattutto nell'ultimo trimestre e dalla costante difficoltà di reperire personale della ristorazione e dell'hotellerie. – **G.A.**

E-COMMERCE. Donnafugata affida a Giglio Group la gestione della piattaforma online



Giglio Group, società quotata al segmento Star-Euronext Milan di Borsa Italia dal 2018, ha sottoscritto un contratto strategico per la gestione in esclusiva della piattaforma di vendite online di Donnafugata. Lo farà attraverso la controllata Ecommerce Outsourcing, a seguito di un bando di gara indetto dalla stessa azienda siciliana. **L'accordo commerciale prevede la gestione delle vendite online dei prodotti di Donnafugata a livello globale con supporto logistico e di post-vendita.** Specificità di questo accordo è l'attività di magazzino, che è attrezzato di un container refrigerato per mantenere il vino alla temperatura desiderata.

"Con questo accordo Giglio Group, si rafforza ora nel settore del food & beverage" è il commento del ceo del gruppo Alessandro Giglio.

SOSTENIBILITÀ. Accordo Marchesi Antinori ed Enel per rinnovabili in cantina

Enel X e Marchesi Antinori lavoreranno assieme in materia di rinnovabili per favorire il risparmio energetico nelle fasi di produzione. La società di Enel per l'efficienza energetica fornirà alla casa vinicola toscana soluzioni su misura per impianti fotovoltaici, analisi per individuare le attività da efficientare e stazioni di ricarica per auto elettriche.

In base all'accordo, Cogenio, la piattaforma di servizi per l'efficienza energetica e partner di Enel X, installerà e gestirà due impianti fotovoltaici in due cantine di Marchesi Antinori per l'intera durata del contratto. Un impianto avrà una potenza di 1,3 MW e potrà produrre circa 1,7 mln di kWh di energia elettrica all'anno evitando l'immissione in atmosfera di oltre 780 tonnellate di CO₂; l'altro impianto avrà una potenza di 500 kW e potrà produrre circa 730 mila kWh di energia all'anno consentendo di risparmiare all'atmosfera oltre 330 tonnellate di CO₂.

Inoltre, **Enel X Way, società di Enel dedicata alla mobilità elettrica, si occuperà dell'installazione di stazioni di ricarica per veicoli elettrici** a disposizione dei dipendenti di Marchesi Antinori più una stazione di ricarica veloce da 75kW per il pubblico.



OBITUARY. Addio a Vittorio Vallarino Gancia, principe dello spumante

Vittorio Vallarino Gancia aveva recentemente compiuto 90 anni ed era considerato uno dei principi dello spumante italiano, tra gli eredi della dinastia piemontese che a metà Ottocento diede vita alle bollicine Made in Italy. La sua scomparsa, sabato 12 novembre ad Asti, lascia un vuoto nel mondo del vino.



Nato nel 1932, a Canelli, Vittorio Vallarino Gancia dedicò la sua vita all'azienda di famiglia dando un grande contributo alla crescita dell'impresa che suo bisnonno Carlo costruì nel 1850, dopo aver trovato la chiave giusta, con le uve moscato, per creare uno champagne italiano degno dei migliori prodotti francesi.

Nella sua lunga carriera, Vallarino Gancia ricoprì diverse cariche: dalla presidenza della Camera di commercio di Asti a quella della Federvini e dell'Unione italiana vini, che lo ha definito un *"esempio e un uomo di visione"*. Fu anche presidente del Consorzio dell'Asti spumante. Il Consorzio di tutela Alta Langa Docg lo ha salutato come un *"insostituibile ispiratore e un grande sostenitore. Tutti i produttori, di ieri, di oggi e di domani, devono molto alla sua figura e alla sua azione"*.

Cavaliere del lavoro dal 1994, Vallarino Gancia fu vittima di un sequestro lampo. Accadde nel 1975, quando fu rapito dalla Brigate rosse e liberato dopo poco tempo grazie al lavoro e al sacrificio dei carabinieri che individuaron il luogo in cui fu rinchiuso nei pressi di Acqui Terme. Vallarino Gancia lascia la moglie, Rosalba, e i figli Massimiliano e Lamberto. **Dal 1996, è rimasto presidente onorario di Casa Gancia, acquistata tra 2011 e 2013 dalla Russian Standard, società dell'imprenditore Roustam Tariko.**

"Perdiamo un imprenditore che ha portato il Piemonte nel mondo", è stato il commento del ministro per la Pubblica amministrazione, Paolo Zangrillo. *"Se ne va un grande imprenditore, re indiscusso dello spumante italiano"*, ha dichiarato la ministra del Turismo, Daniela Santanché. *"Con Vallarino Gancia"* ha affermato il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica, Gilberto Pichetto *"va via un grande imprenditore italiano e un pezzo importante di storia piemontese. Lo ricorderemo sempre per la sua competenza e per la lungimiranza imprenditoriale con cui ha fortemente contribuito a portare il meglio della nostra terra nel mondo"*.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Gropello '20
SINCETTE

Nel cuore della Valtenesi, nella zona del Lago di Garda, più precisamente a Polpenazze del Garda troviamo l'azienda Sincette. L'azienda nasce nel 1979 a Polpenazze del Garda. Oggi l'azienda è gestita da Giovanni Battista Brunori affiancato dal figlio Ruggero Brunori e si estende su una superficie complessiva di 35 ettari tra cui 11 a vigneto, 5 a oliveto e il resto a seminativo. Con Lorenzo Ruggeri assaggiamo il RGC Gropello '20. Dal colore rosso rubino brillante, al naso è ricco di note di frutti rossi di ciliegia, lampone e ribes, note floreali e note speziate. In bocca è pieno, morbido, dinamico, di grande bevibilità, con un finale lungo e persistente. Ottimo in abbinamento con una pasta all'Amatriciana, con piatti a base di funghi, secondi di carne rossa o formaggi freschi.

Visita il sito:

www.sincette.it/gropello/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/C1BxcD4L2hK/

CONCORSI. Torna il "Miglior enotecario d'Italia": iscrizioni aperte



Torna il concorso "Miglior enotecario d'Italia", il contest ideato nel 2021 dall'Aepi (Associazione enotecari professionisti italiani), patrocinato dal ministero dell'Agricoltura e realizzato in collaborazione con Vinarius-Associazione enoteche italiane. La seconda edizione è stata presentata a Roma presso il ministero alla presenza del ministro Francesco Lollobrigida. **È possibile iscriversi fino a febbraio 2023, poi sarà la volta delle selezioni e delle prove tecniche.**

"L'enotecario è una figura che necessita di una nuova e più consapevole attenzione mediatica e merita un riconoscimento per il ruolo che riveste nella filiera del vino e dell'agroalimentare", ha detto Francesco Bonfio, presidente Aepi. Il concorso è aperto agli enotecari operanti nelle bottiglierie, dove viene proposta la vendita per asporto, e ai professionisti che lavorano all'interno di mescite (winebar) dove è previsto il servizio. A ciascuna tipologia corrisponde una sezione iscrizione a cui possono accedere titolari, consulenti, collaboratori e liberi professionisti. Due i premi speciali: il "Miglior Enotecario d'Italia under 30" e il "Miglior Enotecario d'Italia all'estero".

Info: migliorenotecarioditalia.it



SOMMELIER. Roberto Donadini alla guida di Fisar dal 2023

Roberto Donadini guiderà la Fisar, Federazione italiana sommelier, albergatori e ristoratori, per il quadriennio 2023-2026. L'elezione è avvenuta nel corso dell'assemblea per il rinnovo delle cariche associative riunita a Mestre. **Donadini, già consigliere nazionale e delegato di Treviso, subentrerà a Luigi Terzago.** Il passaggio di consegne avverrà a gennaio 2023.

"Vogliamo mettere al centro della nostra Federazione le delegazioni su tutto il territorio nazionale e investiremo molto sulla formazione dei nostri relatori e sommelier, soprattutto in riferimento alla grande sfida dell'enoturismo che vogliamo vivere da protagonisti", ha commentato Donadini.

Ed ecco chi sono i membri del nuovo Consiglio nazionale: Roberto Donadini, Graziella Cescon, Massimo Volpe, Laura Maggi, Angela Palombo, Alfonso Matarazzo, Carlo Iacone, Gianni Longoni, Michele Capra, Stefano Gosatti, Mariella Dubbini, Filippo Franchini, Luca Del Buono, Marta Ingegneri e Patrizia Loiola.

IMPRESA. Riparte bando Ismea investe. Dotazione da 100 milioni di euro

Ammonta a 100 milioni di euro la dotazione economica della nuova edizione del bando Ismea Investe, **dedicato alle società di capitali attive nel settore agricolo e agroalimentare.**



Per le imprese ci sono a disposizione sia finanziamenti agevolati sia interventi a condizioni di mercato nel capitale di rischio, per supportare progetti di sviluppo produttivo o commerciale, anche mediante processi di aggregazione tra aziende. Le domande di partecipazione potranno essere presentate, attraverso il portale dedicato, dal primo dicembre 2022 al 31 marzo 2023.

[Maggiori info qui](#)

VOLCANIC AGRICULTURE OF EUROPE

Time, Soil, People



www.volcanicagricultureofeurope.com  



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



EVENTI. AvelVino: tre giorni dedicati alle Docg irpine

Tre giorni di masterclass, degustazioni guidate e assaggi in vigna per conoscere l'enologia irpina. Succederà ad AvelVino, la nuova manifestazione dedicata alle tre Docg locali - Greco di Tufo Docg, Fiano di Avellino Doch e Taurasi Docg - **che si svolgerà ad Avellino dal 2 al 4 dicembre.**

L'evento nasce dall'incontro il Gambero Rosso e il sindaco di Avellino, Gianluca Festa: "L'Irpinia" ha detto quest'ultimo "ha un potenziale enorme, per molti versi ancora inespresso". Motivo per cui l'amministrazione comunale ha ritenuto di investire nell'organizzazione di un evento di caratura internazionale, dove si alterneranno momenti istituzionali, momenti di presentazione del territorio e dei suoi vini rivolti alla stampa e un grande wine tasting aperto al pubblico.

Taglio del nastro il 2 dicembre a Villa Amendola con la conferenza stampa di presentazione, brindisi inaugurale e cena di gala riservata ai professionisti del settore. Sabato 3 e domenica 4 dicembre, invece, spazio per le masterclass guidate da un esperto del Gambero Rosso, che si terranno all'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" Scuola Enologica (ore 10:30-11:30 e ore 12:00 - 13:30). Negli stessi giorni ma alle 18, il wine tasting aperto al pubblico, accompagnato da sfiziosi assaggi e da una selezione di prodotti tipici del territorio irpino.

Per maggiori info store.gamberorosso.it/it/eventi/

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Cesare Pillon, Vincenzo Russo

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

cover

Simei

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 18 NOVEMBRE

❖ SIMEI

Milano
Fiera Milano
simei.it

FINO AL 20 NOVEMBRE

❖ TERMOLI WINE WEEK

Termoli
Castello Svevo
e piazze principali

FINO AL 22 NOVEMBRE

❖ GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

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

FINO ALL'8 GENNAIO

❖ NOVANT'ANNI DI BOLLICINE

Museo Nazionale del Risorgimento Italiano
Torino
piazza Carlo Alberto, 8
museorisorgimentotorino.it

18 NOVEMBRE

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Cleto Chiarli Tenute Agricole
Lambrusco di Sorbara
Vecchia Modena Premium
sui canali social
del Gambero Rosso

19 NOVEMBRE

❖ WINE & LIFE

Sassari
c/o Ex Mercato Civico
Sassarese
viale Umberto I
dalle 18 alle 24
salonevinicolowinelife.com

19 NOVEMBRE

❖ BENVENUTO BRUNELLO

Montalcino (Siena)
fino al 21 novembre
dalle 9 alle 13
e dalle 14 alle 18
consorzio-brunello-dimontalcino.it

21 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO
Adami
Valdobbiate Rive
di Colbertaldo Ascitutto Vign.
Giardino '20
sui canali social
del Gambero Rosso

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

21 NOVEMBRE

❖ BIODIVIGNA

ciclo seminari online
Distretto vino qualità
Oltrepò Pavese
ore 16
distrettovinooltrepo.com/biodivigna

23 NOVEMBRE

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Cantina Toblino
Trentino Manzonei Bianco
Da Fora '19
sui canali social
del Gambero Rosso

24 NOVEMBRE

❖ HAPPY TRENTODOC

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

26 NOVEMBRE

❖ MERCATO DEI VINI FIVI

Piacenza
presso Piacenza Expo
fino al 28 novembre
mercato-dei-vini.it

SAVE THE DATE

GAMBERO ROSSO

Ti aspettiamo ad

AvelVino

3 E 4 DICEMBRE | ORE 18.00 - 22.00

TEATRO CARLO GESUALDO

Piazza Castello | Avellino

Grande evento degustazione dedicato alle diverse denominazioni di Greco di Tufo DOCG, Fiano di Avellino DOCG e Taurasi DOCG insieme alle cantine protagoniste del territorio

Biglietto di ingresso 20,00 €

Evento a posti limitati

PER INFO E PRENOTAZIONI

BIGLIETTI SU store.gamberorosso.it | ✉ napoli@cittadelgusto.it


ZORZETTIG
vini friulani



CI PRENDIAMO CURA
 DI QUELLO CHE CONTA
 PER NOI
 FIN DALLA NASCITA.

www.zorzettigvini.it info@zorzettigvini.it



PARITÀ DI GENERE

ELVIRA BORTOLOMIOL, PRESIDENTE CONSORZIO

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

Non parlerei esattamente di ostacoli, ma certamente il fatto di aver iniziato il mio percorso professionale in anni in cui il mondo del vino, come altri settori, era ancora saldamente in mani maschili mi ha stimolato a cercare sempre la determinazione e a non demordere di fronte a qualche sguardo scettico.

Oggi nel mondo del vino sono molte le donne che si stanno facendo strada, ciononostante capita ancora di trovarmi in alcuni incontri in cui sono l'unica, o una delle pochissime donne.

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

Io ho la fortuna di lavorare con molte donne, partendo dalle mie sorelle fino a tante mie collaboratrici, in azienda e in Consorzio. Penso che dare l'opportunità alle donne di accedere a ruoli diversi sia la vera leva per facilitare l'accesso alle donne nel mondo del lavoro. Penso che una giovane solo vedendo altre donne ricoprire incarichi di rilievo o svolgere compiti una volta considerati maschili, possa veramente sentirsi a suo agio in qualsiasi ruolo e possa dare per scontato di poter ambire a qualsiasi carriera desideri.

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

Il Governo dovrebbe incentivare concretamente la formazione manageriale delle donne sin dalla scuola superiore e dall'Università. Inoltre, sarebbe importante rendere i prestiti a fondo perduto per l'imprenditoria femminile più facilmente raggiungibili e accessibili, magari già con momenti di formazione specifici in Università e nelle scuole secondarie in particolare quelle che indirizzano specificatamente a una professione.

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

Credo che il mondo maschile sia consapevole del gap. Il punto è cambiare la mentalità per cui questa differenza è ancora considerata un fatto accettabile. Bisogna cambiare nelle aziende, mettere concreta-



mente sullo stesso piano uomini e donne, dare valore al merito a prescindere da qualsiasi sia l'identità della persona. Considerare le persone una vera e propria risorsa a cui dare opportunità di sviluppare le proprie attitudini al fine di far crescere il proprio business.

5 Ci vuole raccontare a quale nuovo progetto sta lavorando?

Più che un singolo progetto preferisco ancora una volta mettere l'accento sull'approccio. Con il Consorzio di tutela stiamo sempre più lavorando per far emergere la componente femminile del comparto vino, che è già molto evidente e talvolta pecca solo di eccesso di discrezione. Ad esempio, durante i virtual tasting diamo sempre spazio a figure professionali femminili (enologhe, agronome, oltre che viticoltrici) e in particolare per la Festa della Donna organizziamo un appuntamento solo al femminile.

Le grandi cantine del Piemonte

BROCCARDO
MONFORTE D'ALBA



BORGATA MANZONI, 22 | 12065 MONFORTE D'ALBA (CN) | WWW.BROCCARDO.IT | 0173 78180

Cantina a conduzione familiare sita a Monforte d'Alba, è gestita oggi da Filippo, Laura e Federica Broccardo. Dal 2010, i tre fratelli portano avanti una filosofia produttiva che vede l'utilizzo di tecniche di lavoro rispettose del territorio, tramandate di generazione in generazione. I 13 ettari vitati dell'azienda si estendono tra i comuni di Monforte d'Alba, Barolo e Novello, abbracciando al loro interno i cru San Giovanni, Bricco San Pietro, Paiagallo e Ravera. Questi terreni regalano vini di ottima finezza e struttura, grazie alla stratificazione di argille, tufo, sabbia e limo. La produzione è ovviamente focalizzata sul Barolo, ma non mancano nell'offerta della cantina vini come Langhe Nebbiolo, Barbera e Dolcetto d'Alba e Langhe Arneis.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Barolo Ravera

Dalle uve raccolte nel cru del comune di Novello nasce questo Barolo dal naso ricco di frutti rossi maturi, erbe aromatiche e una nota finale speziata. Strutturato e dal tannino deciso ma ben integrato, è da provare con brasati o formaggi stagionati.

Barolo Bricco

Altro cru, questa volta a Monforte d'Alba. Viene affinato per 24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di dimensione ed età variabile. Equilibrato e delicatamente profumato, regala al naso aromi di bacche rosse e un sorso disteso e pieno. Da provare con piatti a base di tartufo.

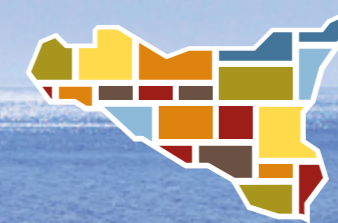


Barolo San Giovanni

Rosso rubino con sfumature granata. Un naso intenso di frutta rossa, tabacco e note speziate legate all'affinamento in legno. Il sorso rivela un corpo consistente e un finale lungo. Ottimo in abbinamento con piatti a base di selvaggina che ne esaltano il gusto deciso.



Scopri di più
sui vini DOC Sicilia
su siciliadoc.wine



SICILIA DOC
CONSORZIO DI TUTELA VINI

Photo by: Gio Martorena

Attività realizzata con il contributo del MIPAAF, ai sensi del decreto direttoriale n.0302355 del 7/07/2022 recante "Determinazione dei criteri e delle modalità per la concessione di contributi concernenti iniziative volte a sviluppare azioni di informazione, formazione e promozione per migliorare la conoscenza, favorire la divulgazione e sostenere lo sviluppo dei prodotti vitivinicoli contraddistinti dal riconoscimento U.E. ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013"

mipAAF
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



f @WinesOfSiciliaDOC t @DocViniSicilia i @wineofsiciliadoc

UK. Bisol, festa a Londra con Gambero Rosso



Festa grande al London Carlton Jumeirah Towers per Bisol1542 che, insieme a Gambero Rosso, ha voluto omaggiare una delle sue principali piazze di esportazione, con un evento esclusivo. Così, il 2 novembre s'è svolta una interessantissima degustazione riservata ai giornalisti e agli operatori di settore, dove Matteo Lunelli, presidente del gruppo, Marco Sabellico, curatore di Vini d'Italia, e Gianluca Bisol, presidente dell'azienda, hanno presentato cinque etichette delle linee Jejo e Bisol1542. È stato un percorso affascinante che ha raccontato il territorio (patrimonio Unesco) e la filosofia dell'azienda e del gruppo, e che è **culminato nell'assaggio del celebrato Cartizze Dry Bisol, vera icona della denominazione.**

Dopo la degustazione, via libera alle danze, per quella che è stata una vera festa del Made in Italy, con la "complicità" dello chef Marco Calenzo di Al Mare. "Il mercato inglese ha sempre avuto un'importanza fondamentale per Bisol" ha detto **Matteo Lunelli** "e questo è un modo per ringraziare vecchi amici e stringere nuovi contatti. Siamo un'azienda in costante sviluppo, e Bisol racconta bene la nostra filosofia basata sulla tradizione familiare e la ricerca costante dell'innovazione". Tra i numerosi ospiti **Tim Triptree**, MW, direttore internazionale di Christie's Wines & Spirits, la famosissima casa d'aste: "È grazie a prodotti del livello di Bisol1542 che il Prosecco ha saputo conquistare i mercati più esigenti, come quello UK". Un processo non facile, che ha richiesto anni di investimenti e presenza, come racconta Gianluca Bisol: "Nei primi anni Novanta non c'era un grande interesse per il Conegliano Valdobbiadene in Inghilterra, ma grazie alla nostra perseveranza e alla collaborazione fondamentale dei migliori ristoranti, soprattutto italiani, siamo riusciti a fare breccia in questo importantissimo mercato".

"Il Made in Italy non è solo grandi vini e raffinata cucina" ha commentato **Federico Dimonopoli**, che è a capo dell'ufficio economico dell'Ambasciata Italiana "ma indubbiamente è il nostro biglietto da visita più convincente, e fa da traino a tutti gli altri settori". "Eventi come questo sono importantissimi" ha dichiarato **Claudio Povero** di ITA Londra "questa città e questo mercato hanno bisogno di attenzione costante, è fondamentale investire in promozione. I risultati sono sotto gli occhi di tutti".

L'ultima parola spetta a **Marco Calenzo**, giovane chef toscano, che ha conquistato i palati più esigenti con la sua cucina raffinatissima ma immediata, figlia di una tradizione mediterranea e di ingredienti italiani di altissimo livello: "Non è stato facile superare i problemi degli ultimi anni, ma tenere la barra dritta in fatto di qualità e di livello di servizio è stata la nostra strategia, e ha pagato. Eventi come questo sono una bella occasione per far conoscere le nostre ricette... e c'è da dire che si sposano benissimo con le bollicine di Bisol".

Il marchio Bisol1542

Bisol1542 è uno dei marchi storici del Prosecco Superiore Docg. La storica maison di Santo Stefano di Valdobbiadene da qualche anno fa parte del gruppo Lunelli, insieme a Ferrari Spumanti di Trento e a una serie di altri pregevoli marchi che spaziano dal mondo del vino, con le tenute di Margon a Trento, Castelbuono in Toscana e Podernovo a Montefalco, in Umbria, alla ristorazione con la Locanda Margon a Trento, e poi la grappa Segnana, l'acqua Surgiva e la cedrata Tassoni. Oggi con 55 ettari di proprietà e oltre 4 milioni di bottiglie l'anno è uno dei player più importanti della denominazione storica.

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 - Vinality 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  

IL MIO EXPORT

Carlo Piccinini – Cantina di Carpi e Sorbara



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

Attualmente la nostra cantina esporta i suoi vini in 24 Paesi nel mondo e l'export rappresenta il 45% del nostro fatturato. I principali Paesi di destinazione della nostra produzione sono: Messico, Stati Uniti, Colombia, Russia, Giappone e Uk.

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

Gli effetti si riflettono fondamentalmente sull'approvvigionamento di materie prime e sui costi energetici per la produzione di vetro e carta per bottiglie, etichette e cartoni per imballaggi. Aumenti parzialmente compensati dalle richieste dei nostri clienti all'estero (in Europa dell'Est siamo presenti marginalmente), che hanno continuato a ordinare con continuità.

3 Come va con la burocrazia?

Il settore vinicolo è sempre stato caratterizzato da una complessa burocrazia, molto diversificata da un Paese all'altro. Ogni mercato ha regole più o meno complesse da rispettare per le importazioni dei vini e questo fa sì che, a volte, si creino delle vere e proprie barriere d'ingresso. Fortunatamente, grazie al know-how acquisito negli anni e alla collaborazione con molti importatori presenti nei Paesi di destinazione, riusciamo ad adempiere alle varie richieste in modo rapido ed efficiente. La

stretta collaborazione con gli importatori è certamente fondamentale per districarsi tra le regolamentazioni locali e quelle relative agli accordi economici internazionali, come ad esempio il Ceta tra Europa e Canada e il Jefta con il Giappone: questi ultimi facilitano le esportazioni verso questi paesi, creano ottime opportunità e riducono i dazi.

4 Guerra, inflazione, aumenti dei costi, rallentamenti dei trasporti: anche voi ne state subendo le prime conseguenze?

L'aumento dei prezzi mette a dura prova la marginalità, ma ancora più grave è la scarsità di materie prime che non permette di soddisfare tutte le richieste produttive e rende molto complessa la pianificazione dei prossimi mesi. La difficoltà di reperimento delle materie prime, la dilatazione dei tempi di consegna e i rallentamenti dei trasporti, fanno sì che l'immissione dei vini nei mercati non consenta di fornire ai clienti delle tempistiche time to market rapide.

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

Sì, abbiamo sia un export manager in generale che uno specifico resident manager che si dedica al mercato russo. Durante la selezione abbiamo prestato particolare attenzione a risorse che avessero avuto esperienze in altri settori e che potessero portare una prospettiva diversa per approcciare in modo innovativo le sfide del settore vitivinicolo.

❖ Cantina di Carpi e Sorbara
Carpi - Modena - cantinadicarpiesorbara.it

NEL PROSSIMO NUMERO
VENTURINI BALDINI

MODELLO MONTALCINO. I SEGRETI DIETRO AD UN BRAND DA IMITARE

▲ a cura di Loredana Sottile

Coraggio di puntare sul valore, scommessa sull'enoturismo e ricambio generazionale: ecco perché la Docg ilcinese oggi si appresta a chiudere l'anno a 250 milioni di euro e con una notorietà superiore agli altri big del vino. A Benvenuto Brunello, debutto per l'annata 2018

Prima l'annuncio della nuova stella Michelin al ristorante Campo del Drago di Castiglion del Bosco, poi il secondo posto del Brunello di Montalcino Riserva 2016 di Fattoria dei Barbi nella top 100 dei migliori vini del mondo di Wine Spectator. La vigilia di Benvenuto Brunello 2022, l'anteprima più lunga di sempre (11 giorni, partendo dai giornalisti per concludersi con i wine lover e passando il Brunello Day celebrato in 4 città nel mondo: Londra, New York, Los Angeles e Toronto) non poteva andare meglio di così.

Il resto è un modello consolidato, che negli ultimi anni ha scalato tutte le vette scalabili e ha anche potuto vantare, tra i suoi record, quello dell'aver dato i natali (e la forma mentis) a Gabriele Gorelli, l'unico Master of Wine italiano attualmente insignito di titolo. Non da meno c'è il riconoscimento dei consumatori finali, che hanno incoronato il Brunello di Montalcino come vino campione di notorietà in Italia. Secondo il report di Wine Intelligence (che ha analizzato 46 denominazioni

Made in Italy; vedi box) sarebbe, infatti, conosciuto da 2 consumatori su 3: un gigante di celebrità a fronte di una "nanoshare" di superficie vitata pari allo 0,3% del vigneto Italia. **Primo in classifica, supera a sinistra altri colossi come il Chianti Docg, il Prosecco, il Chianti Classico e il Montepulciano d'Abruzzo**, dimostrandosi un vero e proprio brand territoriale. Ma quali sono i motivi che hanno reso il Brunello un modello vincente e da imitare?

24.000 ha
Territorio di Montalcino
3.500 ha
Superficie totale
dei terreni vitati
2.100 ha
Brunello
di Montalcino DOCG
510 ha
Rosso
di Montalcino DOC
50 ha
Moscadello
di Montalcino DOC
480 ha
Sant'Antimo DOC
360 ha
Altri vini

UN RICAMBIO GENERAZIONALE NEL SEGNO DELLA CONTINUITÀ

Il primo motivo risiede nella dialettica tra vecchie e nuove generazioni. Quelle voci del Brunello – da Nello Baricci e Ezio Rivella, passando per Francesca Colombini Cinelli – che echeggiano nel nuovo museo Il Tempio del Brunello (che si è appena aggiudicato il pre- >>



Il Brunello è il vino più conosciuto dagli italiani secondo Wine Intelligence

Il Brunello si conferma il vino campione per notorietà in Italia, conosciuto da 2 consumatori su 3. È quanto emerge dal report annuale di Wine Intelligence che, in occasione di Benvenuto Brunello, ha analizzato forza e riconoscibilità delle 46 principali denominazioni Made in Italy. La Docg ilcinese si posiziona in testa alla classifica superando colossi come il Chianti Docg, il Prosecco, il Chianti Classico e il Montepulciano d'Abruzzo.

Per quanto riguarda le abitudini dei wine lover nello Stivale, lo studio rivela che l'experience tra coloro che acquistano Brunello si basa i quasi sempre sul piacere della degustazione (95%) e sul gusto (94%), con un atteggiamento quasi di solennità nella scelta (94%). Apprezzato ugualmente da maschi e femmine, è un vino che intercetta consumatori big spender e maturi, sia sotto il profilo anagrafico (il 30% sono younger Boomers tra i 55 e i 64 anni) che delle competenze. Tra coloro che lo conoscono registra un tasso di conversione all'acquisto del 20% (in crescita sullo scorso anno), che si verifica principalmente al Centro (29%) e al Sud (29%). Sul fronte degli acquisti domina la classifica il Prosecco, che vede quasi un consumatore su 2 (47%) mettere mano al portafoglio.

Top 5 denominazioni più conosciute dai consumatori italiani

Denominazione	% Awareness
Brunello di Montalcino DOCG	66%
Chianti DOCG	63%
Prosecco DOC	63%
Chianti Classico DOCG	63%
Montepulciano d'Abruzzo DOC	60%

fonte: report Italy Wine Landscapes 2022, Wine Intelligence

» mio innovazione della piattaforma online Tiqets) sembrano confluire in quelle dei più giovani che oggi rappresentano il futuro del territorio. "Il ricambio generazionale sta dando i suoi frutti" ha, infatti sottolineato il presidente del Consorzio **Fabrizio Bindocci**. Dal canto loro, le giovani generazioni si riconoscono nel Consorzio: "Basta dare un'occhiata ai numeri" dicono a Tre Bicchieri "nel 2000 erano 140 le cantine che ne facevano parte. Oggi siamo quasi a 220". Praticamente il 98,2% della produzione di Brunello.

L'apporto di queste "nuove voci del Brunello" è all'insegna del rispetto per chi li ha preceduti e della curiosità nei confronti dei vicini di azienda. "Tra noi c'è una bella armonia" racconta **Luca Fanti**, classe '90 (azienda La Palazzetta) "Meno competizione e gelosia, più confronto". Il risultato si vede. Perché se ogni brand ha il suo mercato e il suo pubblico di estimatori interessati alle microvinificazioni e alle caratteristiche dei singoli versanti, alla fine è comunque il brand Brunello, nella sua totalità, ad uscirne vincitore e a mettere a segno il record di 250 milioni di euro in un solo anno (stime di chiusure 2022).

A questo si aggiunge tutto il tessuto produttivo fatto di manodopera del territorio e dei comuni limitrofi. "L'apertura, cinque anni fa, dell'Istituto Professionale Agrario è stata un'altra scommessa vinta" spiega Bindocci "che mette in comunicazione diretta domanda e offerta". L'obiettivo era ed è, infatti, quello di **mettere a sistema una comunità agricola (4.000 addetti nei periodi di punta) tra le più ricche al mondo, con un'economia fondata per la metà delle proprie imprese da aziende agricole e un tasso di disoccupazione al di sotto del 2%**, in grado di assorbire anche gran parte della manodopera locale.

LA SCOMMESSA SULL'ENOTURISMO

L'altro piccolo grande miracolo di questa denominazione è quello, non solo di andare nel mondo, ma di portare il mondo in questo comune di 24mila ettari, di cui 3.500 vitati, e con una struttura ricettiva ogni 35 abitanti. Era il 1948 quando proprio a Montalcino la prima cantina apriva le porte ai visitatori e il 1993 quando si celebrava la prima edizione di Benvenuto Brunello, in un'Italia in cui le anteprime non erano ancora un format così consolidato.

Tornando ai giorni nostri, in soli quattro mesi (maggio-agosto 2022), secondo le elaborazioni sulle presenze turistiche realizzate dall'ufficio statistico della Regione Toscana, **sono state circa 120mila le presenze con pernottamenti, ovvero il 20% in più rispetto al pre-Covid del 2019 e un incremento dell'87% delle presenze straniere al confronto con il 2021**, quando gli arrivi italiani avevano te- »



Per una degustazione di eccellenza



Calici brillanti e igienizzati con il sistema di lavaggio Colged



COLGED
useful innovation



EUROTEC s.r.l. - divisione COLGED

www.colged.eurotecgroupp.com - info_colged@itweurotec.it

IL NOSTRO IMPEGNO :
VOI,
IL VOSTRO VINO
E IL PIANETA



Zero emissioni
di carbonio



Prodotto con polimeri a
base di canna da zucchero



Impatto minimizzato
sull'ambiente



Riciclabile

 **NOMACORC**

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

LE STORIE

» nuto in vita l'ospitalità enoturistica. "La scorsa estate Montalcino è tornata a essere il feudo globale dell'enoturismo" ha commentato Bindocci "dopo tre anni di assenza forzata abbiamo ritrovato gli storici frequentatori delle nostre cantine. Infatti, dai dati provvisori, i pesi degli arrivi sembrano essere tornati agli assetti pre-pandemici, con i big spender – in crescita dai Paesi terzi – che erano ovviamente gli statunitensi, primo mercato estero per le vendite di Brunello di Montalcino, ma anche brasiliani e canadesi, oltre ai più vicini tedeschi e inglesi". »



L'annata 2018

Annata fresca, con piogge che si sono alternate a temperature anche sostenute da maggio a settembre. Piovaschi e temperature intorno ai 20°C nella seconda metà di settembre hanno spinto le aziende ad anticipare l'inizio della vendemmia. Dalla maggior parte degli assaggi – 137 le cantine che hanno presentato i loro vini - emerge una stilistica molto sottile, dal frutto fresco e di beva facile ed immediata. Senza, però, tralasciare per strada i grandi profumi, lì dove i vini sono stati lasciati in grado di esprimersi. Sono emerse anche alcune belle punte che affrancano in polpa e tensione, acidità e dolcezza, per delle versioni molto classiche e ben condensate.



Animante, il primo Franciacorta
con Erbammat, antico vitigno autoctono.



BARONE PIZZINI

FRANCIACORTA 1870

 VITI&CULTURABIO

Da Brunello a Brunello: l'imprenditore Cucinelli firma la piastrella celebrativa



AL BRUNELLO DI MONTALCINO
IL CELEBRE VINO
OVE MI RICONOSCO PER NOME
AVVICINA ALLA SAPIENZA
DI DIONISO
BRUNELLO CUCINELLI
2022

“Al Brunello di Montalcino, il celebre vino ove mi riconosco per nome, avvicina alla sapienza di Dioniso”. Sono le parole che lo stilista del cashimire, Brunello Cucinelli, ha voluto imprimere sulla piastrella dedicata alla vendemmia 2022 della denominazione ilcinese, Sopra campeggia la raffigurazione di Dioniso, la divinità della vite e del vino dell'Olimpo greco.

Quest'anno è stato, infatti, scelto l'imprenditore umbro, fautore del capitalismo umanistico, a firmare la 31esima piastrella che adorna il muro del Palazzo comunale di Montalcino. “Brunello Cucinelli interpreta appieno i valori del nostro ecosistema” spiega il presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci “Il suo pragmatismo unitamente alla costante ricerca ed esaltazione della bellezza del Creato e della necessaria riconnessione con la terra lo rendono ambasciatore dell'italianità più autentica”.

Non solo. Proprio qualche giorno fa **Cucinelli ha presentato il suo primo vino prodotto nel borgo di Solomeo**: Castello di Solomeo, annata 2018 da Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, a cui viene aggiunto il vitigno Sangiovese. Un progetto iniziato nel 2011 con l'impianto delle vigne e affidato all'enologo Riccardo Cotarella. L'obiettivo è produrre 9mila bottiglie l'anno.

» LA SFIDA DEL VALORE: 250 MILIONI DI EURO NEL 2022

Infine – anzi in principio - c'è la capacità negli anni di aver creduto nel valore del territorio, preservandone la produzione, senza cedere a compromessi e a facili lusinghe. Un percorso che parte da lontano. Negli anni, infatti, sono state fatte scelte coraggiose, come il contingentamento degli impianti e il controllo delle rese, che oggi hanno portato il prezzo di un ettaro di vigneto a quasi 1 milione di euro: il 4.500% in più rispetto a cinquant'anni fa. Per quanto riguarda la denominazione di punta, tra “annata” e “riserva”, **il prezzo medio viaggia sui 27 euro alla bottiglia franco cantina (+14%, con punte di oltre il 24% negli Usa), ben oltre la spinta inflazionistica.** La proiezione sui 12 mesi del 2022, secondo il Consorzio, porta a un valore complessivo delle vendite di Brunello vicino ai 250 milioni di euro. In crescita anche i numeri relativi al Rosso di Montalcino, con rialzi sia in valore (+20%) che in volume (+9%).

Guardando ai principali mercati, l'Italia (che vale circa un terzo del mercato) incrementa i volumi del 17% e i valori del 31%. Gli Stati Uniti (che rappresentano un terzo di tutto l'export di Brunello) segnano un +25% in valore (a fronte di un dollaro forte sull'euro) con volumi stabili. Forti crescite in Canada (+27%) e in Germania che supera il Regno Unito, unico mercato in flessione (-15%).

“Chi quest'anno si aspettava una pausa di riflessione sui mercati dopo gli exploit dell'ultimo biennio dovrà ricredersi” conclude con orgoglio il presidente Bindocci “La denominazione continua a girare oltre le attese a prescindere dai ranking delle annate, grazie a un brand collettivo sempre più riconosciuto e apprezzato nel mondo”. Lo dimostra anche il sold out dello scorso anno, quando la Riserva 2016 è andata a ruba in soli quattro mesi dall'arrivo sul mercato, in controtendenza rispetto a quello che succedeva alle altre denominazioni. Attenzione, però, a non perdere il contatto con la realtà, come ricorda Bindocci: “La difficile fase congiunturale che ci attende nel breve e medio periodo ci impone massima attenzione: il Fondo monetario internazionale prevede una fase recessiva nel 2023 per l'Italia e la Germania e anche negli Usa le recenti prospettive al ribasso per i prodotti super-premium analizzate da Rabobank suonano come campanelli di allarme da non trascurare”.

In questa difficile partita congiunturale, sono già schierate in campo le nuove annate - Brunello 2018, Riserva 2017 e Rosso di Montalcino 2021 – protagoniste dell'Anteprima, dove hanno mostrato carattere e capacità di continuare a posizionarsi in zona Champions. A gennaio il debutto sul mercato e l'inizio del nuovo campionato nella massima serie. ❖

Il vino della terra



Polpenazze sul Garda, BS



SINCETTE

WWW.SINCETTE.IT



SIMEI 2022: TECNOLOGIA MADE IN ITALY PRIMA AL MONDO

L'export sostiene i ricavi dell'industria delle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento, il cui fatturato complessivo è di 3,1 miliardi di euro. A guidare l'innovazione è la sostenibilità, come è emerso dal convegno Uiv, dove è stata annunciata una legge quadro Ue entro il 2023

l'alto livello qualitativo del vino italiano è direttamente proporzionale all'alto livello della tecnologia in cantina. Una relazione che appare evidente a chi, in questi giorni, si trovi a FieraMilano per l'atteso ritorno del Simei (15-18 novembre), il salone internazionale delle macchine per enologia e imbottigliamento di Unione Italiana Vini. Nelle pagine a seguire uno Speciale dedicato alle tecnologie che si sono aggiudicate i Premi dell'Innovation Challenge Lucio Mastroberardino per le diverse sezioni. Intanto, però, vediamo i numeri che portano l'Italia sul podio dell'innovazione.

IL SONDAGGIO: FATTURATO A +9% NEL 2022

L'alta propensione all'export rappresenta un potente vaccino contro la crisi economica per il settore delle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento. **Questa eccellenza dell'in-** »

a cura di Gianluca Atzeni e Loredana Sottile



Il ritorno del vino in anfora

Da passato remoto del vino a fenomeno declinato al futuro. È l'anfora, antico contenitore del nettare di Bacco protagonista al Simei del convegno "Vino e anfore: il ritorno all'argilla", un focus che ne ha ripercorso la storia e ne ha indagato prospettive e sviluppi commerciali. **Tra i relatori, anche l'international editor del Gambero Rosso, Lorenzo Ruggeri, che ha spiegato come i vini in anfora stiano vivendo un momento di forte sperimentazione.** "Si tratta di un fenomeno dal futuro roseo" ha detto "in particolare perché sfrutta una dinamica di comunicazione orizzontale che coinvolge da un lato i giovani produttori, molto interessati alla ricerca delle potenzialità di questa pratica di vinificazione, e dall'altro i giovani consumatori, che rispondono con interesse. Un trend che osserviamo anche giornalmente: al Gambero Rosso ne riceviamo ogni settimana uno nuovo da campionare". Dal canto suo, il professor **Attilio Scienza** ha parlato della lunga storia dell'anfora: "Non è stato solo il primo contenitore, ma anche uno dei primi strumenti di marketing per il vino, con le incisioni che rappresentavano il commerciante e la forma che ne svelava la provenienza". Per i produttori che si sono convertiti all'anfora, ha portato la sua testimonianza, **Elena Casadei**: "L'anfora è come una cassa acustica: fa risuonare la qualità delle uve che ci mettiamo dentro". Conclusioni affidate al moderatore dell'incontro, il Master of Wine **Gabriele Gorelli**: "Il ritorno all'anfora rappresenta oggi una novità destinata a crescere ed affermarsi. Ma bisogna ricordare che, al di là del marketing, questa vinificazione non rappresenta in sé una garanzia di piacevolezza o di stile. I produttori dovranno trovare il modo di differenziare le loro etichette dandone un'interpretazione soggettiva e distintiva".

» **dustria Made in Italy, che realizza fuori confine il 70% dei ricavi, muove un giro d'affari da 3,1 miliardi di euro.** Il 2022 dovrebbe chiudersi con un incremento del fatturato vicino al 9%, secondo un sondaggio realizzato dall'Osservatorio del vino di Unione italiana vini in occasione del Sime. In particolare, otto aziende su dieci prevedono una crescita, che sarà superiore al 20% per un terzo degli intervistati, mentre l'8% si attende un anno in linea col precedente e c'è un 14% che teme una contrazione dei ricavi. All'estero le aspettative sono buone, con stime in aumento per il 59% delle imprese. Francia, Est Europa e l'area compresa tra Germania, Austria e Svizzera sono le prime destinazioni dei macchinari delle società intervistate da Uiv che, rispetto allo scorso anno, stimano una crescita del valore delle esportazioni del 3 per cento. Per **Paolo Castelletti**, segretario genera-

le di Unione italiana vini: *"Quello della tecnologia applicata al wine&beverage è uno degli asset del prodotto italiano: nel 2021 il comparto ha realizzato più di 2 miliardi di euro di export, in crescita del 5,4% sui valori dell'anno precedente e con una bilancia commerciale in attivo per 1,7 miliardi di euro. Numeri da primato mondiale del settore che ne fanno una punta di eccellenza riconosciuta e che vede le innovazioni e soluzioni tricolore presenti in 7 cantine su 10 in tutto il mondo"*.

Tuttavia, il comparto si muove in una congiuntura complicata. Quasi tutte le imprese intervistate nel sondaggio rilevano un aumento dei prezzi delle materie prime compreso tra il 30% e il 40% per ferro, carta e componenti elettroniche, e oltre il 100% per l'energia. Più di otto imprese su dieci evidenziano la difficoltà a reperire le materie prime, in particolare le componenti elettroniche (68%), carta e vetro. ❖ »

Da Sime l'annuncio di Poinelli (Dg Agri): "Entro il 2023 legge quadro Ue sulla sostenibilità"

La sostenibilità è stato il fil rouge (o sarebbe meglio dire il "filo verde") di questa edizione di Sime. Non poteva, quindi, esserci contesto migliore per annunciare un'importante novità. A farlo **Mauro Poinelli**, il capo dell'unità vino della Dg Agri della Commissione Europea che, intervenendo nel corso del convegno di Unione Italiana Vini "Standard nazionale di sostenibilità nel vino: i primi passi" ha annunciato che la Commissione "sta lavorando su una legge quadro, da adottare entro la fine del 2023. Una legge che dovrà stabilire cosa è la sostenibilità e quali devono essere i requisiti minimi affinché un prodotto agroalimentare possa essere commercializzato come sostenibile, sgomberando il campo da ambiguità. A quel punto, si spianerà la strada per arrivare alle certificazioni settoriali, tra cui quella vitivinicola europea".

"Una notizia che accogliamo con soddisfazione" ha commentato a caldo il segretario generale di Unione Italiana Vini **Paolo Castelletti** "è quello che chiediamo per armonizzare e aiutare il consumatore a capire se il prodotto è davvero sostenibile. Senza dimenticare che per il produttore, oltre ad essere una garanzia di autenticità con cui presentarsi al consumatore, è anche un'opportunità di marketing".

Il modello per un possibile standard vitivinicolo europeo potrebbe essere proprio quello italiano, come ha sottolineato segretario generale del Ceev **Ignacio Sanchez**: "L'Italia del vino ha dimostrato di essere la prima della classe. Al momento solo la Spagna sta lavorando in questa direzione e la Francia lo sta facendo sull'agroalimentare, ma non sono ancora arrivate ad un riconoscimento nazionale". E sull'armonizzazione europea ha ribadito come uno dei problemi da superare sia "l'interpretazione diversa della sostenibilità dei diversi soggetti coinvolti: produttori, retail, Governo e consumatori". Regole chiare, quindi, e valide per tutti, per non



finire nella spirale delle diverse e tantissime certificazioni richieste dai singoli retail. Infine, Sanchez ha puntualizzato che, però, "quello ambientale non è l'unico pilastro di cui tener conto. Sebbene ad oggi sia il più conosciuto".

A tal proposito, il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia** ha ricordato il ruolo di Equalitas (la società proprietaria dell'omonimo standard nata dalla collaborazione tra Federdoc, Csqc certificazioni, Valoritalia, Gambero Rosso e 3A Vino) che, già più di sei anni fa, aveva capito l'importanza di considerare i tre aspetti - ambientale, economico e sociale - poi confluiti anche nello Standard nazionale di sostenibilità vitivinicola. "Avevamo intuito che la sostenibilità per alcuni Paesi, soprattutto lì dove le importazioni sono gestite dai Monopoli, sarebbe diventato un vero e proprio lasciapassare. Ma non solo. Oggi anche il mondo delle banche considera le aziende sostenibili più affidabili e, quindi, più meritevoli di credito e punteggi più alti".

Per il segretario AsVis **Luigi Di Marco** "le aziende dovranno essere motore della sostenibilità e agenti del cambiamento, con la capacità e il coraggio di vedere nel futuro, ovvero rendere realistico ciò che oggi non lo è". - **L.S.**

LA VIGNA COME UN GIARDINO

adamispumanti.it



TECHNOLOGY INNOVATION AWARD/**Amorim Cork Italia****Amorim Cork: quando il sughero incontra l'economia circolare**

Il gruppo Amorim nel mondo è ormai sinonimo di tappi. Come è strutturata la divisione italiana?

Amorim Cork Italia è la filiale italiana del Gruppo Amorim, leader nella produzione di tappi in sughero tecnici, con una solida rete tecnico-commerciale nella penisola, un efficace servizio di assistenza e un reparto Ricerca&Sviluppo all'avanguardia. La società, che ha sede a Conegliano (Treviso), **da due anni ha completato una propria economia circolare grazie a Suber, linea di design nata dalla granaia dei tappi raccolti dalle onlus del progetto Etico** (della stessa Amorim) e riciclati. Con 70 dipendenti e 35 agenti nel 2021, Amorim Cork Italia ha registrato oltre 665 milioni di tappi venduti, per un fatturato di 70,5 milioni di euro. La crescita rispetto all'anno precedente è stata del 14,6% in volume e del 14,4% in valore.

La sostenibilità è tra i driver dell'innovazione tecnologica del terzo millennio. Come la state interpretando?

Amorim Cork Italia ha creato nuovi sistemi di lavorazione per i tappi tecnici in microgranina Xpür e Qork, che fanno della sostenibilità la loro principale ispirazione. Xpür, in particolare, consuma un quarto di energia con lo stesso livello di efficacia rispetto a quanto avveniva in passato e prevede l'utilizzo di solo il 10% della Co2 rispetto al suo diretto competitor in questo segmento.

Inoltre, **stiamo introducendo prodotti naturali nel nostro ciclo produttivo, come le colle naturali con uso esclusivo di polioli vegetali e olio di vinacciolo a fare da leganti**, capace di stringere alleanze con vini di grande complessità. Infine, l'azienda lavora a creare dei processi tali per cui dove prima venivano usati prodotti chimici (ad esempio in fase di lubrificazione) ora si inseriscono prodotti a base di cere naturali.

In un periodo di incremento dei costi energetici e delle materie prime, cosa sta facendo Amorim per contenere le spinte inflazionistiche?

In questa congiuntura è difficile agire. Al momento, l'elemento che stiamo cercando di controllare è quello dell'energia, scommettendo sempre di più sulle rinnovabili. Oggi, **più di 2/3 del fabbisogno energetico aziendale deriva dalla bruciatura della polvere di sughero che risulta dai cicli di produzione**. L'obiettivo è aumentare questo tipo di produzione energetica insieme alla produzione di energia elettrica, a partire dal fotovoltaico.

State registrando effetti negativi del cambiamento climatico sul sughero?

❖ Amorim Cork Italia Spa - Scomigo - Treviso - www.amorimcorkitalia.com

**LA TECNOLOGIA NATURITY® PER TAPPI IN SUGHERO NATURALE MONOPEZZO**

Naturity è una tecnologia che elimina più di 150 composti volatili presenti nel sughero monopezzo che possono interferire con l'evoluzione del prodotto. I vantaggi sono legati alla performance sensoriale del tappo in sughero monopezzo, ovvero quello originato da un singolo segmento di corteccia di sughero che, a monte della filiera, è stato valutato come perfetto.

L'obiettivo è avvicinare sempre di più il comportamento di un sughero monopezzo a un tappo tecnico in sughero, potendo tuttavia contare sul valore aggiunto, a differenza di un tappo tecnico, di permettere una evoluzione ottimale del vino in bottiglia invece di portarlo alla riduzione, fattore - questo - comune in tutti i tipi di tappi presenti nel mercato. Un altro obiettivo è, infine, diminuire il rischio di eterogeneità tra bottiglie.

Sicuramente il cambio climatico non sta aiutando a livello di disponibilità della materia prima sughero. **Il caldo del 2022 non ha permesso la decortica di circa il 20% della materia prima**, che è rimasta sull'albero, in virtù del fatto che non si riusciva a staccare. Come è noto, non si può forzare il distacco del sughero dell'albero per non compromettere la vita dell'albero stesso e, per Amorim, la sua tutela viene prima di ogni profitto.

TECHNOLOGY INNOVATION AWARD/**Della Toffola****Dal processing alla bottling: le soluzioni su misura di Della Toffola**

Quali sono le principali tappe del vostro percorso che vi hanno portato fino a qua?

Della Toffola nasce oltre sessant'anni fa in provincia di Treviso come azienda attiva nella realizzazione di macchinari e impianti per il mondo del vino e delle bevande, principalmente per far fronte alla richiesta di tecnologie per la filtrazione da parte dei produttori di prosecco. Da quel momento, è cresciuta con una serie di acquisizioni che hanno avuto una forte accelerazione nel settembre 2020, quando Investindustrial - importante fondo di private equity - ha rilevato la maggioranza dell'azienda e completato con le acquisizioni di Frilli, Bertolaso, Permeare e Ape Impianti il percorso di integrazione del Gruppo. Oggi, Della Toffola offre un servizio completo e su misura per processing e bottling. Da un fatturato di 110 milioni nel 2020, ha sfiorato i 210 mln nel 2021 e conta di superare i 250 milioni nel 2022.

In che maniera state interpretando il concetto di sostenibilità?

La sostenibilità sta diventando un paradigma imprescindibile, non solo per gli imperativi dettati dallo scenario attuale e dall'aumento dei costi energetici, ma anche per le opportunità offerte da un approccio che combina innovazione ed efficienza.

In questo senso, **i progetti e le iniziative di Della Toffola guardano al minor consumo di acqua ed energia, alla razionalizzazione delle risorse e alla circolarità**, sia nell'ambito della filtrazione e del winemaking,

toccando settori prima inesplorati, grazie a prodotti sostenibili e innovativi sia nel bottling sia nel packaging, studiando soluzioni che guardano al futuro del mercato, soprattutto globale. Approccio che si integra con la filosofia di Investindustrial, la cui mission è la valorizzazione a 360 gradi dei criteri Esg e di sostenibilità.

Nel settore delle tecnologie enologiche la competizione globale è forte. Della Toffola è un gruppo con ramificazioni nel mondo. In quale segmento oggi sfidate i grandi competitor?

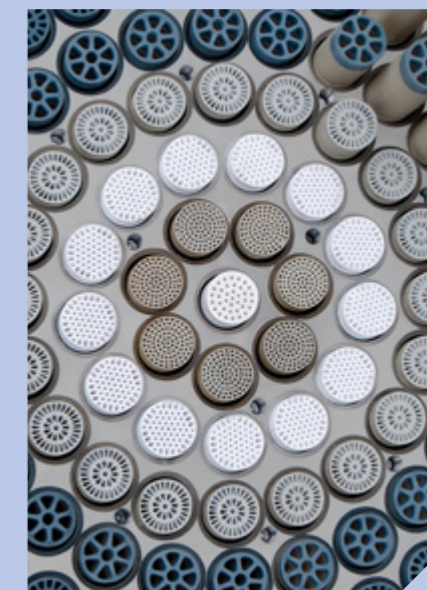
La competizione globale è forte e con differenze sostanziali da Paese a Paese: un elemento che costituisce un fattore di successo in un mercato può essere poco rilevante in un altro. Nel mondo anglosassone, ad esempio, il servizio al cliente e la rete di assistenza locale sono essenziali, mentre in Italia c'è molta più attenzione al prodotto e all'innovazione tecnologica. L'altro driver è la sostenibilità e la capacità di intercettare in modo rapido ed efficace le esigenze di mercato e clienti. Negli Stati Uniti, ad esempio, le grandi multinazionali del vino rivolgono un'attenzione particolare al tema dei consumi e dei costi, soprattutto nello scenario inflattivo e di crisi energetica.

In generale, la ricetta adottata per competere globalmente è la **combinazione tra una tipica azienda familiare italiana, con la capacità di personalizzazione e di servizio al cliente, e la dimensione di un gruppo internazionale**, in grado di compiere investimenti significativi.

IL FILTRO SAFI

Il nuovo filtro Safi, il cui nome deriva dal greco "limpido", è la soluzione studiata da Della Toffola per **aumentare le performance di filtrazione riducendo al minimo l'impatto ambientale, grazie al nuovo software d'intelligenza artificiale**.

Il software, oltre a permettere la completa autonomia del filtro, monitora costantemente e in autonomia la capacità filtrante delle membrane, per una costante ottimizzazione sia del processo produttivo che della fase di lavaggio. I principali vantaggi sono la riduzione del consumo energetico fino al 50%, un risparmio di acqua per il lavaggio fino al 40%, un minor inquinamento - grazie all'impiego di minori quantità di chimici e detergenti per lavaggio - e una concentrazione dei solidi nelle membrane fino al 50%. L'altro grande vantaggio introdotto dalla nuova intelligenza artificiale è l'aumento di portata fino al 50% a parità di metri quadri filtrati e senza aumento di temperatura in fase di processo: un vantaggio importante per la salvaguarda organolettica del prodotto.



❖ Della Toffola Spa - Signoressa - Treviso - www.dellatoffola.it

Diemme Enologia festeggia i 100 anni con un rebranding aziendale

Per cosa di caratterizza la storia aziendale di Diemme Enologia?

Diemme Enologia SpA è un'azienda metalmeccanica leader mondiale nel settore enologico per la produzione di macchinari di vinificazione. Diretta dalla famiglia Melandri dal 1923, ha raggiunto elevati standard qualitativi nella conduzione dei processi aziendali per migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione dei prodotti. La rete di vendita è formata da rappresentanti e distributori presenti in tutti i mercati mondiali, dove sono state installate complessivamente oltre 10.000 macchine, che per più della metà sono presse a membrana. Tutte le installazioni e i progetti sono frutto di una stretta collaborazione con i clienti, nella quale ascolto, confronto e dialogo sono elementi essenziali.

La sostenibilità è il tema del momento. Voi cosa state facendo in questa direzione?

Negli ultimi anni, abbiamo studiato e implementato molteplici miglioramenti tecnologici sulle macchine, per aumentare l'efficienza energetica e diminuire l'impatto ambientale. Tra i principali, si possono citare l'evoluzione del sistema di lavaggio che permette una diminuzione nei tempi e una conseguente riduzione dei consumi idrici per ciclo di pressatura; l'utilizzo di motori elettrici a ridotto impatto ambientale e consumo; l'installazione di specifiche soffianti maggiorate che permettono un risparmio energetico per ciclo di pressatura, così come programmi di pressatura intelligenti che garantiscono una massima estrazione del prodotto riducendo i tempi di pressatura e, di conseguenza, il consumo energetico impiegato. Inoltre, **abbiamo investito notevolmente nelle fonti di energia rinnovabile, mediante l'installazione di pannelli fotovoltaici nel sito produttivo.** L'impegno è quello di continuare a investire in questa direzione.

Diemme Enologia festeggia nel 2023 il secolo di storia. Quali novità attendono l'azienda?

La novità principale per festeggiare i 100 anni di storia è il rebranding aziendale, che viene presentato in esclusiva proprio durante il Sime, martedì 15 novembre, presso lo stand di Diemme Enologia, ed è dedicato all'impegno riposto nel crescere e nel migliorare sempre di generazione in generazione, rispettando i valori tradizionali e, allo stesso tempo, adattandosi a un mondo in continua evoluzione.

Inoltre, **durante tutto il 2023 verranno proposte ai collaboratori diverse giornate open day, durante le quali sarà possibile condividere all'interno dell'azienda un momento di convivialità e di confronto.** Tutto questo per festeggiare nel migliore dei modi il raggiungimento di un grande traguardo.

IL SISTEMA DIGITAL JUICE

La fase di pressatura dell'uva è una criticità importante per quanto riguarda la qualità del vino. Gli enologi, infatti, parlano di "ricetta di pressatura" basata sull'esperienza, sulla varietà di uva e sugli obiettivi qualitativi e quantitativi del prodotto finale che si vuole ottenere. Partendo da questi presupposti, il Sistema Digital Juice permette di regolare i parametri della pressa pneumatica "in tempo reale", per adattarsi alle ricette specifiche di pressatura che permettono di raggiungere gli obiettivi di produzione e la qualità dell'uva di quell'anno. **Il sistema si compone di sensori avanzati, tecnologie informatiche e di comunicazione che permettono il monitoraggio real-time e l'analisi costante delle caratteristiche chimiche e fisiche del mosto quali pH, conduttività, redox, torbidità, colore, temperatura e portata.** Questa tecnologia offre, quindi, la possibilità di adattare i parametri di pressatura sulla base delle caratteristiche e della qualità del mosto analizzato.



❖ Diemme Enologia Spa - Lugo - Ravenna - www.diemme-enologia.com

Per Gai Macchine quasi 80 anni di storia e una nuova valvola ibrida

Dalla vostra lunga esperienza nel settore, come è cambiata la tecnologia applicata al vino?

Gai nasce nel 1946, appena finita la Seconda guerra mondiale, quando il fondatore Giacomo Gai e sua moglie Elsa, costruirono le loro prime macchine per imbottigliare. In quegli anni, la parola "vino" non aveva i valori odierni. Il cammino dell'eccellenza enologica italiana partiva allora, Gai lo esplorò e lo percorse insieme ai suoi clienti, spesso anticipando le soluzioni. Oggi, **la Gai Macchine produce oltre 800 macchine l'anno, ha un giro d'affari di 56 milioni di euro e offre la serie completa delle funzioni di imbottigliamento e confezionamento, secondo il concetto "dal liquido alla bottiglia finita"**. Accanto ai monoblocchi classici con le funzioni più richieste, realizza monoblocchi speciali su misura e linee di lavorazione complete fino a 24.000 b/h.

LA VALVOLA DI RIEMPIMENTO ELETTRIPNEUMATICA IBRIDA

La valvola di riempimento unica "Ibrida" permette di unire le due tecnologie di riempimento più utilizzate nel mondo dell'imbottigliamento: quella cosiddetta "a livello" e quella che utilizza i misuratori volumetrici. La prima permette di ottenere un livello in bottiglia costante (le tolleranze del vetro delle bottiglie porteranno a una variabilità di prodotto contenuto in esse di qualche centilitro), mentre la seconda controlla in modo diretto la quantità di prodotto versato in bottiglia. L'unione delle due tecnologie somma i rispettivi vantaggi, annullando di fatto i limiti. Si incrementa così la flessibilità di riempimento con tutti i tipi di bottiglie, assicurando massima resa anche su formati molto diversi e riuscendo a gestire in modo ancora più armonioso tutti i tipi di prodotti: dai vini fermi agli spumanti.



❖ Gai Macchine Spa - Ceresole Alba - Cuneo - www.gai-it.com

Parliamo di sostenibilità. In quale direzione sta procedendo il mercato globale e che aspettative avete per il futuro?

La sostenibilità rappresenta spesso un punto importante nella decisione del cliente finale. La Gai, come azienda metalmeccanica, da sempre lavora sulla sostenibilità della filiera produttiva utilizzando macchine utensili ad alte prestazioni e bassi consumi. Producendo internamente quasi il 90% dei suoi componenti, riesce a controllare l'efficienza dei processi di trasformazione dei metalli, minimizzando al massimo gli sfridi. **La filosofia costruttiva, mira ad allungare sempre di più il ciclo di vita dei monoblocchi, progettandoli affinché siano in grado di lavorare per decenni e siano facilmente riparabili.** Questo garantisce un basso total cost of ownership e riduce l'impronta ecologica dei macchinari venduti, che sono equipaggiati delle più innovative tecnologie in campo elettronico, dai motori ad alta efficienza a sistemi di controllo dei consumi per razionalizzare i quantitativi di acqua, aria e gas utilizzati per il processo di imbottigliamento del vino.

L'azienda Gai è autosufficiente dal 2015 dal punto di vista energetico e possiede un impianto di tri-generazione all'avanguardia. Quali saranno i passi successivi del vostro percorso green?

Sono stati stanziati ingenti capitali per la crescita della società, tra cui la capacità di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. L'impianto fotovoltaico esistente (da oltre 2.300kW) verrà ampliato, portando la potenza a 5.350kW. Si otterrà un risparmio di anidride carbonica prodotta, rispetto alla generazione della stessa energia da fonti tradizionali, di oltre 4.000 tonnellate all'anno. L'impianto fotovoltaico continuerà ad essere accoppiato a un impianto di trigenerazione ad alta efficienza che permette di produrre da una sola fonte, il metano, tre differenti tipologie di energia utilizzabile: energia elettrica ad integrazione dei pannelli fotovoltaici quando necessario, acqua calda e acqua refrigerata per i processi industriali e la climatizzazione dello stabilimento. Anch'esso produce, quindi, un risparmio importante in termini energetici e ambientali rispetto alla produzione separata di energia mediante sistemi tradizionali.

GREEN INNOVATION AWARD/Enoplastic

Enoplastic: il valore dell'economia circolare

Oltre alle vostre ultime tecnologie, a Simei avete presentato un'altra novità che riguarda il vostro gruppo ...

Esatto. Enoplastic di Bodio Lomnago (Varese) dal 15 di novembre cambia la propria ragione sociale a favore di Crealis Spa e rimane l'headquarter di tutto il gruppo, che conta ben 15 siti produttivi (in Italia, Spagna, Francia, Stati Uniti, Messico, Australia e Nuova Zelanda), presidiando oltre 70 Paesi grazie al sostegno di una rete commerciale ampia e affermata e contando sull'appoggio di circa 2.000 persone *all over the world*. **Il gruppo Crealis è il frutto dell'alleanza di otto produttori** (Enoplastic, Sparflex, Le Muselet Valentin, Rivercap, Maverick, Pe.Di, Supercap e Corchomex) di capsule e sistemi di chiusura affermati e riconosciuti a livello internazionale, ciascuno dei quali mantiene la propria unicità mettendo però in comune competenze specifiche. Una novità epocale per il settore del packaging per il mondo del vino, spirits, olio e aceto, che sarà presentata ufficialmente a Milano durante il Simei, insieme ad un portafoglio prodotti in grado di rispondere a ogni esigenza per "vestire la parte alta" di qualsiasi bottiglia.

Parliamo di economia circolare e sostenibilità, in quale direzione sta procedendo il mercato globale e che aspettative avete per il futuro del vostro comparto?

Per noi, gruppo Crealis, la sostenibilità è uno dei pilastri su cui si basa l'identità ma soprattutto la visione di gruppo. La creazione di sistemi di chiusura all'avanguardia va di pari

passo con una progettazione e una produzione responsabile e rispettosa dell'ambiente, che prevedano la riduzione, il riutilizzo e il riciclo dei materiali. La sostenibilità che incontra l'efficienza e l'innovazione è dunque l'unica via da seguire per garantire il futuro.

Per far questo è necessario che il mercato diventi presto maturo. Tutti parlano di sostenibilità e ambiente, ma spesso ci si scontra su temi di natura economici. Tutti questi materiali frutto di trattamenti aggiuntivi per il recupero, riciclo e rigenerazione hanno quasi sempre dei costi industriali che l'azienda non può assorbire in toto. **Quanto il mercato riconosce questo valore? È la sfida del futuro** che ormai non può che essere prossimo.

Pensate che il caro materie prime stia spingendo alcune imprese del vino, nonostante l'interesse per la sostenibilità e l'impatto ambientale, a optare per soluzioni meno costose e meno sostenibili?

Il tema dei costi elevati delle materie prime e del caro energia è purtroppo materia di grandi preoccupazioni e in parte temiamo che questo scenario abbia dei risvolti sfavorevoli su temi importanti come la sostenibilità. Per fortuna, così come noi, esistono nel mondo vitivinicolo e nel mondo dell'olio e dell'aceto, gruppi o aziende autonome che, credendo nel concetto di responsabilità ambientale, non sono disposti a scendere a compromessi. Da parte nostra, faremo del nostro meglio per supportarli e per comunicare e spiegare al meglio i reali vantaggi di questi materiali.



A PET+ E R-DERMA®

Sono due i prodotti Enoplastic (a breve Crealis) che si sono aggiudicati la Green Innovation Award. Entrambe le innovazioni presentate rispondono al concetto dell'economia circolare, ossia dove gli scarti prendono nuova vita diventando risorse preziose per creare nuovi materiali.

Il nuovo **PET+** è impiegato per la produzione di capsule termoretraibili per vino fermo, liquori, olio e aceto, e contiene il **35% di materiale riciclato**, diminuendo l'impatto industriale sull'ambiente grazie alla diminuzione della CO2 e dall'acqua impiegata per la produzione del prodotto. Stesso concetto vale per il secondo prodotto: l'**R-derma®**, rivoluzionario polilaminato il cui polietilene è realizzato con il **60% di materiale riciclato**. L'R-derma®, già disponibile per la produzione di capsule da vino fermo, spirits e capsuloni da vino spumante esprime con il proprio slogan *Endless Renaissance* il concetto di rinascita continua e senza fine grazie, appunto, al recupero di scarti e rifiuti che diversamente verrebbero stoccati in discarica o bruciati nei termovalorizzatori.



GREEN INNOVATION AWARD/Tmci Padovan

Trasformare la CO2 in composti nobili. L'innovazione di Tmci Padovan

Da azienda familiare a grande società presente in tutto il mondo. Quali sono stati i principali step di questa evoluzione?

Tmci Padovan nasce nel 1919 nelle colline di Conegliano come una tipica impresa familiare del tempo, e da subito diventa un'impresa pionieristica nell'enomeccanica per la filtrazione, scambio termico, spumantizzazione e distillazione. Attraverso vari passaggi societari, da azienda familiare è diventata oggi una solida società presente con prestigiose e riconosciute referenze in 6 continenti e 115 Paesi, 4 divisioni tecnologiche (wines and spirits, beer, softdrinks and juices, oils and fats), 4 unità produttive, svariate sedi commerciali, innumerevoli agenti e distributori, impiegando 200 dipendenti e sviluppando in modo sostenibile ed in continua crescita circa 60 milioni di euro di fatturato.

A voi è andato il riconoscimento Green Innovation. In quale direzione, a vostro avviso, sta procedendo il mercato globale e che aspettative avete per il futuro del vostro comparto?

Tutti conosciamo gli effetti nefasti dell'eccesso di anidride carbonica nell'atmosfera. E le fermentazioni (accanto alle combustioni) rappresentano da sempre una delle sue maggiori fonti di sviluppo. Con COORE, ad esempio, utilizziamo la linea biomass al fine di recuperare la CO2 erogata durante la trasformazione degli zuccheri in alcol per la produzione di composti nobili, come omega3, olii e in generali alimenti e cosmetici ad alto valore aggiunto. La sostenibilità ambientale dovrà essere la pietra angolare di riferimento del Terzo Millennio, e per quanto ci riguarda, essendo il nostro mercato legato all'enologia, **le cantine dovranno sempre più essere attente alla problematica legata allo sviluppo di anidride carbonica**: in molti stati del mondo non è infatti più possibile iniziare la coltivazione della vite a fini enologici, e quindi la costruzione di una cantina, se non si sarà in possesso di specifici carbon credits.

In 100 anni di attività, come è cambiato il concetto di tecnologia applicata al vino. e in che direzione si andrà (o andrete) nei prossimi 100 anni?

Padovan da sempre è stata sinonimo di ricerca e sviluppo in enologia. Il nostro marchio è stato legato al primo filtro a farina fossile a scarico automatizzato, al primo pastorizzatore flash per vino, al primo impianto di termovinificazione, al primo filtro a tamburo rotativo

IL PROCESSO BIOM COORE

BioM COORE è un processo innovativo per il recupero dell'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione dell'uva per la produzione di microalghe, organismi unicellulari fotosintetici che necessitano di anidride carbonica per svolgere il loro naturale metabolismo. Il vettore intermedio prescelto per trasformare 2 kg di CO2 in quasi 1 kg di biomassa secca è una microalga selezionata attraverso un attento studio dal dipartimento di biologia dell'Università di Padova, con cui Padovan collabora da anni. **La biomassa concentrata**



può essere utilizzata in diversi modi: foraggi, cosmetici o fertilizzanti naturali, può essere utilizzata anche per la miscelazione in bevande analcoliche per aumentare il valore nutrizionale ma anche per bevande a base di

vino, birra o bibite per modificare i colori. La biomassa ulteriormente essiccata può essere utilizzata come additivo per la preparazione di alimenti (pasta, gelato, pasticceria, integratori, ecc.), ma anche in preparati cosmetici e qualsiasi applicazione chimica industriale (biocarburanti, prodotti chimici, ecc.) o molecole ad alto valore aggiunto (omega 3, antiossidanti, pigmenti naturali). Con una cantina media di 2.000.000 di litri di vino/anno con la conseguente produzione di circa 176 tonnellate di anidride carbonica, è possibile accumulare quasi 98 tonnellate di biomassa algale in 1 anno.

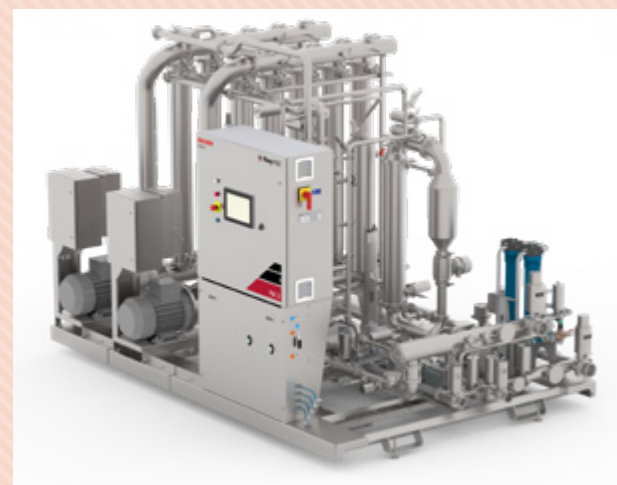
sottovuoto, al primo filtro tangenziale dinamico: macchine che hanno trovato ampio utilizzo in tutti i Paesi del mondo, e che ci hanno resi conosciuti e stimati come uno dei più rilevanti marchi del Made in Italy nell'industria mondiale delle bevande: abbiamo molte idee in cantiere e ne sentirete parlare presto.

NEW TECHNOLOGY

BUCHER VASLIN. I filtri tangenziali Flavy FGC e il processo Extraflow

I primi rientrano nella linea di filtri **Flavy X-Wine**: in particolare, la gamma premiata è composta da 4 modelli (da 50 a 320 hl/h a seconda del profilo del vino) e beneficia di tutti gli ultimi progressi tecnologici. La produttività è stata accresciuta con velocità di filtrazione ancora più elevate e stabili e perdite di vino ridotte. Inoltre, si tratta di apparecchiature a basse emissioni di carbonio grazie ad una riduzione molto significativa del consumo di energia elettrica (fino al 90% sui vini bianchi) e del consumo di acqua.

Il **processo Extraflow**, della gamma di presse Bucher XPert IT, assicura un drenaggio dei succhi ad alta prestazione grazie alle innovazioni sviluppate per le fasi di riempimento della pressa. I benefici sono molteplici: estrazione rapida; riduzione dei tempi di pressatura; aumento del rapporto di estrazione dei succhi; aumento della capacità di riempimento della pressa con notevole guadagno economico; comfort, serenità e sicurezza aumentata per l'operatore, grazie all'automazione completa del riempimento della pressa e la limitazione del numero degli operatori in cantina.



GRUPPO BERTOLASO. The Smart Corking System



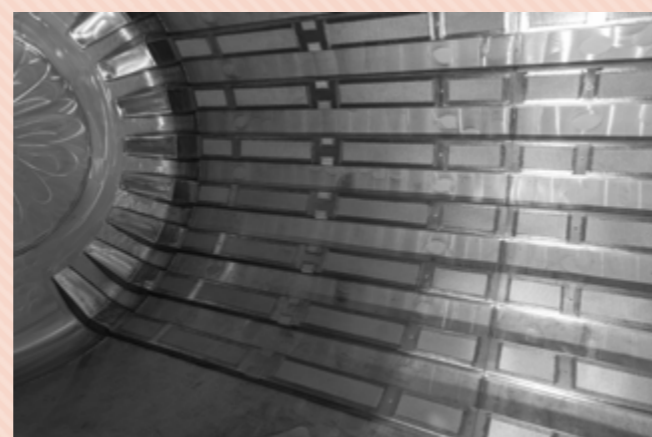
Il prodotto premiato è una innovazione tecnologica che introduce in modo completo i moderni concetti di controllo e adattabilità ad un processo classico e maturo, quale la tappatura di sughero.

L'innovazione consiste nell'introduzione di una sofisticata gamma di sensori, che monitorano l'attività del tappatore e che permettono di testare la qualità del singolo tappo al momento dell'introduzione in bottiglia.

Questa attività, legata ad un hardware e software ad alte prestazioni, garantisce la qualità complessiva del processo di tappatura e permette di ottimizzare le impostazioni della macchina sfruttandola al meglio in relazione alle caratteristiche dei tappi adottati.

La nuova applicazione fornisce, inoltre, informazioni statistiche e predittive indispensabili nella moderna gestione manutentiva e aziendale.

DIEMME ENOLOGIA. Canalina Lesslees



SIPREM INTERNATOINAL. Impianto di sfruttamento del gas di fermentazione in pressatura



Nella graduale evoluzione della pressa della serie Vacuum System la predisposizione ad usare l'anidride carbonica di risulta dai processi fermentativi ha rappresentato un passo naturale. Il gas carbonico recuperato viene successivamente usato per inertizzare le presse per l'esaurimento delle vinacce.

Alla base dell'implementazione della nuova funzionalità vi è la consapevolezza della sempre maggiore importanza che va assumendo il tema dell'ecosostenibilità delle operazioni di cantina. Sensibile alla problematica ambientale ed a suo modo battistrada anche in questo delicato e attualissimo terreno, la Siprem International è riuscita ad abbinare la bontà delle prestazioni dei macchinari alla rispettosa salvaguardia dell'atmosfera, nell'ottica del rigoroso risparmio energetico e di una virtuosa economia circolare.

Nuovo design dell'elemento fondamentale della pressa pneumatica, la nuova canalina Lesslees utilizza un setto filtrante applicato al telaio di sostegno della canalina che permette una micro-separazione solido-liquido, al contrario delle tradizionali asole tagliate sulla lamiera. Si riduce così la quantità di feccia generata indipendente dal processo produttivo applicato o dalle caratteristiche dell'uva, senza penalizzare le rese d'estrazione e la durata del ciclo di pressatura.

Il materiale filtrante è una struttura formata da diversi strati e può essere creato con differenti porosità. Una minore produzione di solidi sospesi aiuta la sostenibilità economica, ambientale e produttiva limitando il loro impatto.

PARSEC. Il software Quadr@ e lo Smart Trace System

Il riconoscimento di New Technology è stato attribuito a due dei prodotti più innovativi della società di Sesto Fiorentino: Quadr@ il software evoluto per la gestione della cantina e il nuovissimo Smart Trace System, il dispositivo intelligente per la movimentazione dei liquidi.

Nato per raccogliere, elaborare, archiviare tutte le informazioni e i dati generati da qualsiasi macchina, impianto o software presente in cantina, **Quadr@** rappresenta l'ultima generazione dei sistemi di gestione intelligenti e integrati per la cantina. **Smart Trace System**, ultimo nato in casa Parsec, è un dispositivo che unisce un contaltri smart con un sistema di analisi multisensore e consente a produttori ed enologi di monitorare e misurare alcuni utili parametri di qualità nel corso delle movimentazioni dei mosti e dei vini in occasione di travasi, rimontaggi, tagli, trasporti ecc.





IL NOSTRO LATO ROSA FILDIROSE PINOT GRIGIO ROSÉ

Fildirose è come una passeggiata in un giardino di montagna, dove le profumate rose selvatiche ospitano e adornano la fauna dolomitica. Piacevolmente minerale e rinfrescante, delizia con le sue note floreali e i suoi aromi di frutti rossi.



Bevi Mezzacorona Responsabilmente

www.mezzacorona.it

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tabacco	-0,80	1,87
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	1,51	-13,70
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	0,60	-5,31

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	12,08	8,42	12,39	746
Campari	Italia	5,77	-24,39	-25,35	11.290
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-2,32	-26,67	-27,92	35
Marr	Italia	1,10	-41,48	-44,70	735
Newlat Food	Italia	3,85	-28,95	-25,71	207
Orsero	Italia	-1,23	22,36	31,82	256
Valsoia	Italia	2,71	-28,29	-30,32	106
Anheuser Bush I	Belgio	1,09	-0,24	0,76	92.140
Danone	Francia	1,17	-8,67	-13,51	33.693
Pernod-Ricard	Francia	2,87	-12,77	-12,68	47.591
Remy Cointreau	Francia	1,68	-23,74	-11,69	8.451
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-0,57	5,58	1,67	2.856
Dsm	Olanda	4,77	-36,26	-35,08	22.057
Heineken	Olanda	3,96	-12,44	-12,00	49.858
Jde Peet S	Olanda	-1,66	5,09	6,67	14.318
Ebro Foods	Spagna	-1,33	-11,97	-12,38	2.286
Viscofan	Spagna	-3,97	-0,09	-2,07	2.643
Barry Callebaut N	Svizzera	-1,51	-14,53	-17,00	10.618
Emmi N	Svizzera	0,51	-27,04	-23,93	4.289
Lindt N	Svizzera	1,14	-19,97	-16,41	13.495
Nestle N	Svizzera	-0,15	-15,44	-12,46	302.696
Associated British Foods	Gran Bretagna	6,72	-22,51	-23,61	14.083
Britvic Plc	Gran Bretagna	1,74	-17,28	-15,44	2.274
Cranswick Plc	Gran Bretagna	3,21	-16,53	-14,64	1.891
Diageo	Gran Bretagna	-0,55	-10,46	-5,32	94.035
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-0,62	6,96	3,36	3.229
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-1,93	39,86	41,19	50.931
Beyond Meat	Stati Uniti	21,20	-75,78	-81,17	966
Boston Beer `A`	Stati Uniti	9,51	-23,33	-18,12	3.806
Brown-Forman B	Stati Uniti	3,37	-4,95	-4,02	20.629
Bunge Ltd	Stati Uniti	-4,59	6,86	3,75	14.364
Campbell Soup	Stati Uniti	-5,30	12,31	16,97	14.044
Coca-Cola Co	Stati Uniti	1,73	2,40	7,08	252.021
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-3,67	0,67	6,44	15.836
Constellation Brands	Stati Uniti	0,03	-3,00	6,39	37.726
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-7,55	8,82	-2,95	11.622
Flowers Foods	Stati Uniti	-0,77	2,95	4,59	5.738
Freshpet Inc	Stati Uniti	-0,19	-28,95	-46,30	3.124
General Mills	Stati Uniti	-2,66	14,93	21,57	44.178
Hershey Company	Stati Uniti	-5,95	12,32	22,45	30.697
Hormel Foods	Stati Uniti	-0,67	-3,42	8,54	24.747
Ingredion Inc	Stati Uniti	1,45	-2,30	-5,66	5.949
Kellogg Co	Stati Uniti	-2,90	7,65	8,51	22.670
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-3,56	-0,73	2,46	49.808
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-4,57	28,26	39,70	11.238
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-3,40	21,78	22,26	5.340
Mccormick & Co	Stati Uniti	3,66	-13,41	1,16	20.148
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	1,54	12,36	5,83	10.030
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	1,14	-2,50	2,86	84.859
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	0,29	2,19	5,53	49.215
National Beverage Corp.	Stati Uniti	11,18	14,10	-18,23	4.640
Nomad Foods	Stati Uniti	5,06	-34,58	-33,93	2.754
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	0,99	-74,37	-78,21	1.160
Pepsico Inc	Stati Uniti	-1,95	2,00	8,17	235.011
Performance Food Gr	Stati Uniti	12,06	26,59	24,07	8.692
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-1,97	-11,91	-14,73	5.645
Post Holdings	Stati Uniti	-2,70	-47,43	-44,95	4.990
Seaboard Corp	Stati Uniti	-1,00	-2,00	-3,96	4.302
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-6,22	3,43	8,97	14.388
Sysco Corp	Stati Uniti	0,04	6,24	9,18	40.646
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	5,70	-51,26	-50,61	1.783
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-2,78	3,18	-1,54	43.609
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-5,01	-26,18	-23,50	17.908
Us Foods Holding	Stati Uniti	12,57	-1,78	-0,87	7.394

FINE WINE AUCTIONS

Château Lafite-Rothschild: le bottiglie doppio magnum

Alla ribalta, questa settimana, sono le bottiglie doppio magnum, per la prima volta senza la compagnia di qualche altro formato speciale perché a consentire il confronto tra le loro quotazioni massime dei primi nove mesi di quest'anno con quelle che avevano ottenuto nel 2021 sono 15 annate, più che sufficienti per valutare umori e orientamenti del mercato. Quel che risulta subito evidente è il favore di cui esse godono in questo momento: ad aumentare di prezzo sono stati 11 dei 15 millesimi, cosicché il loro valore complessivo si è arricchito di 17.235 euro, salendo da 74.003 a 91.238. È una rimonta (del 23%!) che conferma l'inversione di rotta avvenuta l'anno scorso, in ritardo rispetto all'andamento generale, ma che non era affatto scontata: se la tendenza al ribasso delle doppie magnum di Château Lafite-Rothschild è durata più a lungo non è stato certo per colpa della pandemia, che anzi ha favorito le vendite all'asta, ma perché nel 2019, in inspiegabile controtendenza rispetto a tutti gli altri formati, le quotazioni delle doppie magnum erano cresciute addirittura più del 50% e quindi hanno poi pagato lo scotto più a lungo. E' per questo motivo particolare che l'attuale momento è particolarmente felice per le doppie magnum o il fenomeno riguarda tutti i grandi vini di Bordeaux? Sta di fatto che tra i formati speciali sono proprio le doppie magnum che più hanno visto crescere la loro presenza alle vendite all'incanto. È stato solo per caso? Lo vedremo nelle prossime settimane, analizzando le votazioni Château per Château.

– Cesare Pillon

Château Lafite Rothschild - Puillac

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022	Prezzo 2021	+ / -
1959	1 dm	Hk\$ 298.800	Acker Wines, live, Hong Kong	22/01/22	€ 33.824,16	€ 17.810,35	+90%
1961	1 dm	£ 8.750	Sotheby's, Londra	22/07/22	€ 10.276,88	€ 6.153,75	+67%
1970	1 dm	\$ 1.750	Christie's, Los Angeles online	29/03/22	€ 1.578,68	€ 2.055,15	-23%
1979	1 dm	Hk\$ 298.800	Zachys, Hong Kong	14/05/22	€ 2.749,71	€ 2.273,12	+21%
1981	1 dm	\$ 2.739	Zachys, New York	27/07/22	€ 2.697,92	€ 2.465,76	+9%
1986	1 dm	\$ 5.478	Zachys, New York	11/03/22	€ 4.984,43	€ 12.148,83	-59%
1989	2 dm	Hk\$ 52.500	Christie's, Hong Kong	13/04/22	€ 3.092,25	€ 3.534,21	-13%
1990	1 dm	\$ 3.500	Hart Davis Hart, Usa	01/07/22	€ 3.357,20	€ 3.191,18	+5%
1995	1 dm	Hk\$ 30.000	Sotheby's, Hong Kong	24/04/22	€ 3.558,00	€ 2.600,63	+37%
1996	1 dm	Hk\$ 39.840	Acker Wines, Hong Kong	09/07/22	€ 4.995,94	€ 4.639,17	+8%
1998	2 dm	\$ 6.225	Zachys, New York	16/06/22	€ 2.992,67	€ 2.901,85	+3%
1999	1 dm	Hk\$ 29.880	Acker Wines, Hong Kong	22/01/22	€ 3.382,42	€ 2.297,40	+47%
2000	1 dm	Hk\$ 60.000	Christie's, Hong Kong	13/04/22	€ 7.068,00	€ 5.640,94	+25%
2001	1 dm	£ 1.800	Dreweatts, Londra	28/04/22	€ 2.133,90	€ 2.461,50	-13%
2003	1 dm	\$ 4.731	Acker Wines, Usa	12/05/22	€ 4.545,54	€ 3.828,88	+19%
2016	1 dm	\$ 3.200	Hart Davis Hart, Usa	01/07/22	€ 3.069,44	-	-



CLETO CHIARLI

Tenute Agricole

LA MIGLIORE SINTESI TRA
AVANGUARDIA E RISPETTO DELLA
TRADIZIONE VINICOLA EMILIANA



www.chiarli.it - CletoChiarliTenuteAgricole

Tel. 059.3163311 – Fax Italy 059.313705 – Fax Export 059.310868 – E-mail: italia@chiarli.it - export@chiarli.it



**Salice
Salentino DOP
& Brindisi DOP**
on Tour

LE PROSSIME CENE IN PROGRAMMA:

30 novembre 2022 ore 20:30

BistRo Aimo e Nadia

Via Matteo Bandello, 14 | Milano

☎ 02 4802 6205

05 dicembre 2022 ore 20:30

Pascucci al Porticciolo

Viale Traiano, 85 | Fiumicino (RM)

☎ 06 6502 9204

INFO: www.gamberorosso.it