



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



SEGNALI POSITIVI DALL'ESTREMO ORIENTE. I TREND IN GIAPPONE E COREA

PROMOZIONE

Nessuna discriminazione per il vino. In 9 Paesi bocchiano la proposta Ue

AGRICOLTURA

❖ Non più Mipaaf: il Ministero diventa Masaf. E arrivano i sottosegretari

AGROALIMENTARE.

❖ Gli effetti del conflitto in Ucraina sul Made in Italy. Il report Crea

UK

❖ Stop al congelamento dell'aumento delle imposte sugli alcolici. Associazioni in rivolta

TRACCIABILITÀ

❖ La sostenibilità spinge la digitalizzazione in cantina. Prossimo step? La blockchain



Il vino sostiene l'arte: la console rococò nuovamente esposta alla Galleria Corsini

Positivo esempio di collaborazione pubblico-privato quello concluso alla Galleria Corsini, a Roma, che ha consentito di restaurare e finalmente esporre una delle più spettacolari console settecentesche. L'iniziativa è stata realizzata grazie ai proventi raccolti con la vendita del Vino Civitas (Brunello di Montalcino, bianco e Sangiovese), campagna promossa dall'Associazione Civita grazie a un accordo siglato con il museo nel 2019 e di recente rinnovato fino al 2023. L'annuncio è delle Gallerie nazionali di arte antica. **L'accordo prevede che ogni anno, grazie a una parte dei proventi della vendita del vino prodotto dall'azienda toscana Caparzo, un'opera d'arte delle Gallerie sia restaurata.**

"Grazie a Civita" ha dichiarato Flaminia Gennari Santori, direttrice delle Gallerie Nazionali di Arte Antica "è possibile scoprire e ammirare in tutto il suo splendore un'opera che ha avuto un ruolo importantissimo per la famiglia Corsini, di cui noi tutti siamo debitori eredi e doverosi custodi". Il progetto, ha spiegato Giovanna Castelli, direttore dell'Associazione Civita, nasce dalla volontà di contribuire alla "salvaguardia e valorizzazione del nostro patrimonio artistico, legando così l'attività vitivinicola al mondo della cultura".

L'opera (datata intorno al 1730 ma di autore non attribuito) è esposta nella Sala del Camino della Galleria Corsini. Fu voluta e commissionata dal cardinal Neri Maria Corsini che nel Settecento allestì la sala e l'adiacente Galleria del cardinale (che costituivano il nucleo principale dell'appartamento cardinalizio) con preziose opere.

foto: Galleria Corsini

PROMOZIONE. In 9 Paesi bocciano il Programma 2023 della Commissione Ue. Per ora nessuna discriminazione su vino, alcolici e carni. Italia, Francia e Spagna decisive



Nessun criterio discriminatorio per vini e alcolici nell'allocatione dei fondi europei per il 2023. L'Italia segna un punto a suo favore nel confronto con la Commissione europea in materia di promozione orizzontale dei prodotti alimentari. Assieme ad altri otto Paesi (Francia, Spagna, Portogallo, Polonia, Irlanda, Romania, Slovacchia e Olanda) il nuovo governo Meloni ha votato contro la proposta dell'esecutivo di Bruxelles sul Programma di lavoro annuale 2023 per la promozione dei prodotti agricoli e alimentari. Pertanto, per il Comitato per l'organizzazione comune dei mercati agricoli (Ocm promozione), riunito il 28 ottobre, non c'è stata la possibilità di dare il via libera a un testo che prevedeva requisiti stringenti nell'accesso ai finanziamenti per alcune categorie di prodotti come carni, salumi, vino e alcolici.

ITALIA DECISIVA. Il programma del 2023 stanziava, in particolare, 186 milioni di euro. E la proposta della Commissione Ue vincolava l'accesso ai fondi di promozione ai criteri stabiliti da alcuni documenti strategici, come il Farm to Fork e il piano comunitario di lotta anticancro Beca (Beating cancer). Il via libera, secondo l'Italia, avrebbe avuto conseguenze pesanti per alimenti considerati fondamentali e tradizionali all'interno della dieta mediterranea. **Il voto contrario della delegazione italiana, assieme a quello di Francia e di Spagna, è stato determinante per scongiurare un attacco al settore di bandiera dell'agroalimentare made in Italy**, già sotto pressione per la congiuntura economica. Per il neo ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e forestale, Francesco Lollobrigida, che ha fortemente sostenuto il "no" al Programma 2023 in sede di comitato agricolo, si tratta di un primo successo di un mandato ai suoi esordi su uno dei temi più sentiti dalla filiera vitivinicola nazionale.

I comitati agricoli

Nell'ambito della Politica agricola comune, i Comitati agricoli sono composti da rappresentanti dei governi dell'Ue e presieduti da un rappresentante della Commissione. Il compito di questi organismi, che si riuniscono periodicamente su varie tematiche (ad esempio: biologico, fondi agricoli, pagamenti diretti, promozione), è garantire che la Commissione adotti atti di esecuzione sotto il controllo dei Paesi dell'Ue.

ASSOCIAZIONI SODDISFATTE. Lamberto Frescobaldi, presidente di Unione italiana vini, ha parlato di ottimo esordio da parte del neo ministro Lollobrigida: *"Ci auguriamo che questa tutela possa permanere anche nel prossimo futuro quando si presenteranno altri attacchi a questo prodotto simbolo del made in Italy"*. Soddisfatta anche la Federvini, che sottolinea come il voto italiano abbia allontanato il tentativo di inserire criteri discriminatori per vini e alcolici. Massimiliano Gian-santi, presidente di Confagri, ricorda che la proposta della Commissione Ue rientra in una strategia complessiva che metterebbe a rischio l'insieme del sistema agroalimentare. *"Peraltro"* aggiunge *"i fondi per la promozione risultano ancora più significativi in questa fase in cui, a seguito del caro energia e dell'aumento dell'inflazione, è in atto un preoccupante calo dei consumi"*. *"La demonizzazione di questi prodotti coincide in maniera evidente"* per Ettore Prandini, presidente Coldiretti *"con la propaganda del passaggio a una dieta unica mondiale, dove il cibo sintetico si candida a sostituire quello naturale. Questo non è accettabile"*.

MASSIMA ATTENZIONE. L'esito della votazione in sede di Comitato degli Stati membri rappresenta un segno che qualcosa in Europa sta cambiando, secondo il presidente di Alleanza cooperative agroalimentare, Carlo Piccinini: *"Non è la prima volta che i servizi della Commissione provano ad anticipare in via amministrativa orientamenti politici ancora in discussione e certamente distonici rispetto al vigente assetto regolatorio. Ora"* ricorda Piccinini *"la Commissione dovrà prendere atto della contrarietà espressa e riformulare di conseguenza il programma di lavoro, attendendosi in modo stringente a quelli che sono i principi di una sana politica di promozione"*. Un plauso corale alla posizione italiana è stato, infine, espresso da tutta la filiera vitivinicola nazionale (Confagricoltura, Cia, Copagri, Alleanza cooperative italiane, Uiv, Federdoc, Federvini, Assoenologi).

PROSSIMI STEP. Ma se una battaglia è vinta, la guerra non è finita. La Commissione europea ha la possibilità di presentare in tempi relativamente brevi un nuovo Programma 2023 con delle modifiche nei punti contestati, ma potrà scegliere anche di andare avanti in autonomia. Tuttavia, il segnale dei nove Paesi Ue a vocazione agroalimentare appare molto chiaro, anche e soprattutto in vista del confronto in sede di Comagri e, poi di trilogia (si spera nella tarda primavera), sulla riforma europea delle Indicazioni geografiche tipiche, che dovrebbe chiudersi entro il 2023.

AGRICOLTURA. Non più Mipaaf, ora il Ministero si chiamerà Masaf. Completata la squadra di governo coi sottosegretari D'Eramo e La Pietra

Pur traendo ispirazione dal ministero francese (Masa), il nuovo Mipaaf (ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali) non si chiamerà con la stessa sigla dei transalpini ma con l'acronimo Masaf (ministero dell'agricoltura,



sovranità alimentare e forestale). L'annuncio è dello stesso ministro Francesco Lollobrigida nella sua prima uscita pubblica il 29 ottobre scorso, in occasione dei 20 anni del Centro agroalimentare di Roma, a Guidonia. **Per il cambio di nome ufficiale ci sarà bisogno di un decreto, che potrebbe arrivare già nei prossimi consigli dei ministri.** La pesca resterà al Masaf e il ministero del Mare avrà una centralità nel coordinamento delle politiche, attraverso una cabina di regia. Nessun ministero autarchico, ha spiegato il ministro: *"Crediamo che il modello sia esattamente il contrario, aumentare le nostre esportazioni e questo significa valorizzare anche in Europa la difesa della qualità come indice di riconoscibilità del prodotto"*.

Intanto, si è completata la squadra di governo. Il Cdm del 31 ottobre ha scelto all'unanimità per il dicastero di Via XX Settembre i sottosegretari **Patrizio La Pietra** (Fratelli d'Italia) e **Luigi D'Eramo** (Lega). In totale sono stati nominati 31 sottosegretari e tra le forze di centrodestra Forza Italia non ha ottenuto nomine all'Agricoltura e la riconferma di Francesco Battistoni.

Patrizio La Pietra, nato a Pistoia nel 1961, è un imprenditore, e senatore del Gruppo Fratelli d'Italia che nella scorsa legislatura è stato membro, dal 27 marzo 2018 al 12 ottobre 2022, della Nona Commissione permanente (Agricoltura e produzione agroalimentare). È stato membro da giugno 2018 a ottobre 2022 della Commissione parlamentare per le questioni regionali. Luigi D'Eramo è abruzzese, nato a L'Aquila nel 1976, commerciante con Diploma di istituto tecnico commerciale. Eletto nella lista della Lega il 19 marzo 2018, iscritto al gruppo parlamentare Lega - Salvini Premier è stato componente degli organi parlamentari nella VIII Commissione (Ambiente, territorio e lavori pubblici) della Camera.

Genius in vino



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

Leonardo da Vinci

VINI ISPIRATI DAL GENIO



Leonardo da Vinci wines

www.leonardodavinci.it
shop.leonardodavinci.it

AGROALIMENTARE. Secondo trimestre positivo nonostante il conflitto in Ucraina. Il report del Crea: valori record per import ed export, entrambi sopra i 15 miliardi

L'effetto della crisi russo-ucraina non sembra incidere sugli scambi agroalimentari dell'Italia che anche nel secondo trimestre, in linea con quello precedente, risultano in aumento. Secondo il report del Crea politiche e bioeconomia, **il valore delle esportazioni è aumentato del 19% così come è cresciuto l'import agroalimentare (+34%), rispetto allo stesso periodo del 2021.**



Per la prima volta, sia export sia import agroalimentare superano il valore record di 15 miliardi di euro nel secondo trimestre. Determinanti le dinamiche inflazionistiche, con un aumento rilevante dei prezzi ma, spiega il Crea, ad aumentare sono anche i volumi.

Considerando i singoli mercati, invece, gli effetti della crisi nel secondo trimestre sono evidenti sia per l'import agroalimentare dell'Italia dall'Ucraina (-29% in valore) sia per l'export verso la Russia (-39%). Tuttavia, spiega il Crea, la contrazione delle quantità importate dall'Ucraina dei principali prodotti, come olio di girasole (-34%), mais (-72%) e pannelli di girasole (-59%), è più che compensata dalle maggiori importazioni da altri mercati, come Ungheria e Croazia. Allo stesso modo, nonostante il crollo dell'export agroalimentare verso la Russia di alcuni prodotti del Made in Italy, quali spumanti Dop, caffè torrefatto e olio extravergine, le esportazioni totali dell'Italia di tali prodotti crescono nel secondo trimestre 2022, grazie all'ottima performance

di vendite su altri mercati di destinazione, come Francia, Stati Uniti e Canada.

Nel 2021, Russia e Ucraina valevano per l'agroalimentare italiano oltre 900 milioni di euro, pari a poco meno del 2% del totale. Molti dei prodotti esportati sono vini e spumanti Dop, olio di oliva, caffè torrefatto, pasta e conserve di pomodoro. La maggior parte degli scambi agroalimentari dell'Italia con la Russia e l'Ucraina è concentrata in poche regioni. Nel 2021 tre quarti delle esportazioni hanno riguardato quattro regioni settentrionali (Piemonte, Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto). In particolare, l'export agroalimentare verso la Russia, dopo un ottimo avvio a inizio 2022, è in netta contrazione da marzo: si dimezzano le vendite di spumanti Dop, caffè torrefatto e olio extravergine di oliva. Ma, come sottolinea il Crea, le esportazioni complessive dell'Italia di questi prodotti continuano a crescere anche nel secondo trimestre, in linea con l'andamento positivo dell'export agroalimentare totale.

PACKAGING. In Champagne capsuloni in carta al posto dell'alluminio

Ancora un passo avanti verso la sostenibilità di filiera nel distretto spumantistico dello Champagne. Dal 2023, la carta potrebbe gradualmente prendere il posto dell'alluminio nei materiali usati per le grandi capsule usate a copertura dei colli delle bottiglie. Il sindacato dei vigneron di Champagne (Sgv) ha annunciato l'avvio di un progetto (assieme a Vivalux per la parte tecnologica) e l'intenzione di voler lavorare con **materiali alternativi al classico alluminio che, a seguito della crisi russo-ucraina, è diventato di difficile reperimen-**

to, rischiando di mettere in difficoltà un'intera filiera (da 300 milioni di bottiglie), protagonista nell'ultimo anno di uno straordinario recupero dopo la crisi da pandemia. I cappucci in carta (proveniente per ora da foreste svedesi sostenibili, ma non è escluso che arrivino da quelle francesi) sono realizzati in una fibra che è in grado di piegarsi alla stregua dell'alluminio (ma con pieghe più ampie



e, inoltre, di resistere all'umidità. Il loro costo dovrebbe avvicinarsi a quello degli attuali rivestimenti di fascia superiore e ci sarà il vantaggio di utilizzare le tecnologie digitali per offrire soluzioni innovative alle imprese. Le prime sperimentazioni, fa sapere il sindacato Sgv, stanno dando buoni riscontri. Entro il primo trimestre 2023, è prevista la messa in commercio di 500mila cuffie di carta.

VINI&SCIENZA

È corretto parlare di vitigno autoctono?



La circolazione varietale in Italia è un fenomeno molto antico per la sua posizione baricentrica nel Mediterraneo tra oriente ed occidente. Le prime testimonianze dell'arrivo di vitigni "stranieri" risalgono alla cosiddetta quarta migrazione delle popolazioni caucasiche avvenuta nel corso del Bronzo antico (3.000-4.000 a.C.), provocata dagli effetti disastrosi del Diluvio storico sul Mare Nero. Il maggior apporto varietale è però avvenuto nel corso del primo millennio a.C. con la colonizzazione greca nell'Italia meridionale e successivamente con la presenza spagnola, soprattutto in Sardegna e nel Regno delle Due Sicilie.

L'aggettivazione di autoctono, attribuito alle varietà di vite, è piuttosto recente ed è il risultato di un atteggiamento culturale, chiamato indigenismo. Questa corrente dell'antropologia e dell'archeologia mira a trattare ciascuna società come autonoma ed a vedere quindi i suoi sviluppi in termini essenzialmente endogeni. È, quindi, legittimo porsi la domanda su cosa significhi l'attributo autoctono riferito ad un vitigno. **Se ci atteniamo al suo significato etimologico di "vitigno nato in quel luogo", forse in Italia non abbiamo più di una decina di vitigni autoctoni.** Infatti, la gran parte o è arrivata da altri Paesi o è il risultato di fenomeni di incrocio spontaneo. L'autoctonia è legata più allo spazio che non al tempo: quanto tempo è necessario affinché un vitigno possa definirsi autoctono di un luogo? È necessario conoscere l'origine geografica di un vitigno per definirlo autoctono? **Molto meglio sarebbe sostituire la parola autoctono con quella di antico, locale e italico.**

Facciamo un esempio. Il sangiovese è progenie di strinto porcino ed ha mostrato relazioni di parentela con la visparola ed il ciliegio suo figlio ed ha condiviso rapporti di parentela con le cultivar di quattro regioni italiane: Basilicata (con stampacavallo e strinto porcino), Calabria (con castiglione di Bova, gaglioppo, toccarino), Puglia (con negrodolce) e soprattutto Sicilia (con arbanello, frappato, lievuso, lucignola, orisi, perricone). In quale regione italiana è da considerare autoctono? Il vero significato della parola allora non è legato al luogo dell'origine ma dove il vitigno esprime al meglio le sue potenzialità genetiche. Il sangiovese è quindi autoctono di Montalcino, del Chianti, della Maremma, di Montepulciano.

– **Attilio Scienza**, Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

VINO NOVELLO. Sei milioni di bottiglie dalla vendemmia 2022. Stime Coldiretti in crescita sul 2021

Ammonta a circa 6 milioni di bottiglie il quantitativo di vino novello Made in Italy dell'annata 2022 in commercio dal 30 ottobre. La stima è della Coldiretti che ricorda come la vendita di questo prodotto sia in anticipo di quasi tre settimane rispetto ai francesi del Beaujolais. **Nel confronto col 2021, la stima del sindacato agricolo è in netto rialzo, dal momento che le bottiglie furono 4 milioni.**

In Italia, ricorda la Coldiretti, la sua produzione è iniziata verso metà anni '70, dopo che in Francia, considerata la madre dei novelli, i vignaioli francesi della zona di produzione del Beaujolais, nella Borgogna meridionale,

per superare una stasi di mercato commercializzarono il Beaujolais nouveau, utilizzando le uve gamay. Quelle prevalenti in Italia sono merlot, sangiovese, cabernet, barbera, nero d'Avola, teroldego e montepulciano. Le aree geografiche con maggior produzione vanno dal Veneto al Trentino, seguite da Puglia, Sicilia e, poi, Toscana e Abruzzo.

Negli ultimi decenni, la produzione italiana è calata sia per la durata limitata del prodotto (6 mesi circa), sia perché la macerazione carbonica è più costosa del 20% rispetto a quella tradizionale. Inoltre, sottolinea la Coldiretti, gli stessi vitigni che negli anni passati rappresen-

tavano la base del novello sono oggi usati per vini ugualmente giovani, ideali per gli aperitivi, che non hanno problemi di durata. Tradizionalmente l'apertura del novello coincide con l'11 novembre, festa di San Martino.

Se si va a vedere oltralpe, in Francia, nel 2021, sono state prodotte circa 18 milioni di bottiglie di Beaujolais nouveau, corrispondenti al 20% della produzione totale dei vini della Dop Beaujolais, che include 96 comuni. Sono 8mila gli ettari vitati a uve gamay dedicati a questa speciale produzione. Messi in commercio a partire dalla terza settimana di novembre, i vini Beaujolais e Beaujolais-Villages nouveau sono assorbiti dalla Gdo per una media annua di 6 milioni di bottiglie, mentre circa 10 milioni di pezzi vengono esportati in più di cento mercati mondiali. – **G.A.**

ENOGASTRONOMIA. Italia meta preferita prima di Francia e Spagna. Indagine Enit agli Stati generali del turismo incorona vino e olio "grandi attrattori"

a cura di Gianluca Atzeni

Italia in testa nella percezione del turista come meta enogastronomica e per prodotti a indicazione geografica, rispetto a Francia e Spagna. Lo rileva un'indagine Enit, presentata durante gli Stati generali del turismo che si sono chiusi a Chianciano Terme (Siena) sabato 29 ottobre. **L'Italia è in prima posizione per numero di aziende agricole con uva (264mila) e per aziende di olio (646mila)** mentre è seconda dopo la Francia per numero di imprese della ristorazione (158mila) e per numero di ristoranti stellati (372). L'ad di Enit, **Roberta Garibaldi**, ha segnalato alcuni trend italiani nello studio: identità dei territori di produzione, sostenibilità sociale, possibilità di vivere gli spazi aperti. Dal lato degli operatori, invece, è emersa l'esigenza di fare rete, promozione, preservare e sviluppare.



Tra le icone enogastronomiche, che fungono da driver, ci sono il vino e l'olio. Il presidente del Movimento turismo del vino, **Nicola d'Auria**, ha ribadito l'esigenza di fare squadra ma allo stesso tempo alcune necessità: un sostegno, infrastrutture e un tavolo di confronto istituzionalizzato. "Le cantine si stanno trasformando in mini-agenzie di viaggi, ma c'è bisogno di fare formazione" ha sottolineato



Angelo Radica, presidente di Città del vino, mentre **Paolo Morbidoni (Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia)** ha ricordato la richiesta di un tavolo che metta insieme turismo e agricoltura: "Speriamo che l'avvio di un nuovo Governo ci consenta di parlarne". Secondo il presidente di Città dell'olio, **Michele Sonnese**, i decreti attuativi della legge sull'oleoturismo sottoscritti a gennaio 2022 sono finalmente realtà: "Il settore è ora un asset straordinario del Made in Italy". Messaggi condi-



visi anche da **Chiara Lungarotti** (vicepresidente di Unione italiana vini) che, in relazione al vino, ha chiesto iniziative specifiche per il settore enoturistico. "Il vino può aiutare il turismo e viceversa, ma insieme siamo una forza", ha affermato **Donatella Cinelli Colombini**, presidente de Le donne del vino.



Nel 2021, è emerso dall'indagine Enit, tra le cinque attività enogastronomiche svolte nel corso di un viaggio, per i turisti italiani, al primo posto c'è mangiare piatti tipici del luogo in un ristorante locale, non di una catena; per il turista straniero, al primo posto, c'è recarsi al ristorante per un'esperienza culinaria memorabile. Tra gli italiani in viaggio, il 42% ha svolto almeno 5 o più esperienze enogastronomiche, mentre tra gli stranieri il 95% ha effettuato almeno una o più esperienze. Il 60% dei turisti italiani ha interesse nel trovare un hub enogastronomico nella destinazione visitata, percentuale al 66% tra gli stranieri. Il 48% dei vacanzieri italiani desidera pernottare in un hotel a tema cibo e vino, il 56% tra i turisti che viaggiano per motivi enogastronomici. Tra gli italiani, infine, il 64% vuole partecipare ad eventi e proposte che abbinano l'enogastronomia all'arte, il 70% tra gli appassionati.



Infine, il ruolo dell'enogastronomia come attrattore è dimostrato dal settore agrituristico: il 71% degli stranieri viene in Italia per la tavola, mentre il 33% cerca la natura, ricorda Agriturist, associazione di Confagricoltura, che ha preso parte agli Stati generali sottolineando come i 14 milioni di enoturisti incidano in media per il 27% nel fatturato delle aziende vitivinicole.

Primati italiani

Le produzioni Ig in Italia sono 318, il numero più alto in Europa con 78 nuovi prodotti tra 2011 e 2022. I vini Ig sono 526: 74 Docg, 334 Doc, 118 Igt, il numero più alto in Europa, con 4 nuovi prodotti tra 2011 e 2022. In materia di enogastronomia, l'Italia vanta 2 siti Unesco, 4 beni immateriali Unesco, 3 città creative Unesco, il più alto numero in Europa, oltre a 2 siti Fao come sistemi del Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale.

GAMBERO ROSSO®



THE BEST IN LOMBARDY EXPERIENCE

Il tour del gusto in Lombardia

Dodici appuntamenti che valorizzano le diverse anime dell'enogastronomia lombarda

Antica Osteria Del Cerreto

Abbadia Cerreto (LO)

Bazzini - Canneto Pavese (PV)

Caffè La Crepa - Isola Dovarese (CR)

Il Sole di Ranco - Ranco (VA)

Lanterna Verde

Villa di Chiavenna (SO)

Locanda delle Grazie - Curtatone (MN)

Osteria del Cavolo

Monza (MB)

Osteria dell'Orologio - Salò (BS)

Osteria del Treno - Milano

Osteria Sali e Tabacchi

Mandello del Lario (LC)

Tira, Mola e Meseda - Como

Trattoria Visconti dal 1932

Ambivere (BG)

PER INFO E PRENOTAZIONI

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

In collaborazione con



FOCUS

TRASIMENO. Più Italia e più estero: così la Doc allarga gli orizzonti

a cura di Gianluca Atzeni

La Doc Trasimeno sceglie di cambiare passo e di affacciarsi con più frequenza al di fuori del recinto territoriale, guardando sia all'intero stivale italiano sia fuori confine, nonostante l'esiguità delle produzioni (circa 300mila bottiglie) sembri un limite. Una convinzione che tra i 15 produttori riuniti nel Consorzio di tutela sta maturando, dopo una più intensa partecipazione a eventi strategici e a un miglioramento qualitativo via via certificato dalla critica. La vocazione enoturistica di quest'angolo di Umbria non si discute: la bellezza del lago, il fascino dei borghi medioevali che attira turisti e consente alle cantine di vendere direttamente ai visitatori (forbice da 9 a 35 euro) il 25% dei prodotti, in particolare i rosati.

LA PROMOZIONE. Tuttavia, sta cambiando l'obiettivo dei soci: "La nuova squadra vuole avvicinarsi sempre più ai consumatori. Il nostro peccato più grande" rileva il presidente **Emanuele Bizzi** "è stato rimanere un po' troppo ancorati, come Consorzio, alla promozione strettamente territoriale. Ora, vogliamo iniziare a organizzare alcuni appuntamenti iconici lungo lo stivale, aldilà del Vinitaly". E anche all'estero (dove va il 20% dei vini) si è scelto di fare squadra con Montefalco, Orvieto e Torgiano "per esportare principalmente negli Stati Uniti, mercato che sta dando più riscontro, senza dimenticare Inghilterra e Svizzera".

IL DISCIPLINARE. Parallelamente, la Doc Trasimeno dovrà veicolare un'identità più calibrata, intervenendo sulle regole produttive: "Siamo in fase di studio, per limare i dettagli. Negli ultimi



anni" spiega il presidente Bizzi "abbiamo sensibilizzato i viticoltori per far capire l'importanza di un indirizzo comune. Una strada che possa concentrarsi su produzioni sempre più legate alla nostra tradizione, anche se ciò vuol dire abbandonare da un certo punto di vista alcune culture consolidate nel tempo, ma che oggi hanno perso di significato, senza contare il basso impatto commerciale".

Un team di specialisti inizierà a breve il lavoro di scrematura, favorito anche dall'affievolirsi delle resistenze di alcune imprese dopo anni di confronto.

IL GAMAY. Il gamay del Trasimeno (grenache) è una tra le scelte identitarie, ed economiche, delle aziende. Ma al Consorzio Trasimeno si rivolge spesso la domanda se l'assenza del Sangiovese come Doc a sé sia una scelta ponderata. E il presidente Bizzi chiarisce così la posizione consortile: "Non vogliamo toccare un mercato già

In cifre

15 soci
180 ettari rivendicati Doc
300mila bottiglie
20% export

fonte: Consorzio tutela vini Trasimeno

La vendemmia 2022

Il 2022 si era prospettata come annata complicata: vista l'assenza di piogge primaverili, si rischiava di andare incontro a una bassa produzione con un alto grado di alcolicità. Invece, agosto ha regalato l'acqua necessaria per raggiungere un'ottima produzione, soprattutto per i rossi, ma anche un'altissima qualità. L'assenza di umidità eccessiva ha ridotto, se non eliminato, la necessità di trattamenti. Nei volumi, si prospetta una crescita del 15-20%, fa sapere il Consorzio, evidenziando che dalle prime analisi emergono profumi e aromi che sono figli di una vendemmia perfetta.

ricco sia lato Toscano, sia lato Montefalco. Ciò non significa rinunciare a un vitigno che ha comunque ottime espressioni al Trasimeno, ma sottolinea la volontà di non confondersi a livello di disciplinare con altre realtà. Ormai abbiamo tracciato un altro percorso e siamo contenti dei risultati, visti anche i riconoscimenti che ogni anno le nostre etichette ricevono al concorso Grenache du Monde".



SICILIANAMENTE

Vini Feudo Arancio Sicilia Doc:
assapora la vera sicilianità.

Feudo
Arancio

www.feudoarancio.it

TOSCANA. Al via le iscrizioni per BuyWine 2023. Annunciate le date delle Anteprime



Iscrizioni aperte per le aziende che vogliono partecipare alla tredicesima edizione di BuyWine Toscana 2023, evento b2b dedicato al vino, in programma il 10 e 11 febbraio 2023, a Firenze presso il Padiglione Spadolini, all'interno della Fortezza da Basso. Fino al 15 novembre 2022, ci si potrà

iscrivere in modalità online, esclusivamente compilando il formulario alla sezione "Eventi" sul sito regionetoscana.crmcorporate.it.

I posti disponibili salgono a 230, fa sapere la Regione, per consentire la partecipazione a un numero più elevato di imprese con 50 postazioni riservate alle imprese che non hanno partecipato a BuyWine Toscana nel 2021 e 2022. All'evento BuyWine Toscana, seguiranno le Anteprime di Toscana. **La settimana verrà aperta da PrimAnteprima (11 febbraio, a Firenze)**; si proseguirà sempre a Firenze, il 12 febbraio, con Chianti Lovers e Rosso Morellino, il 13 e 14 è prevista la Chianti Classico Collection, poi si andrà a Montepulciano il 15 per Anteprima Vino Nobile di Montepulciano e proseguire a San Gimignano (il 16) per Anteprima Vernaccia di San Gimignano, per concludere a Firenze il 17 con la seconda edizione de L'Altra Toscana.

CAMPANIA. Presentato il primo vino Dop prodotto nell'isola di Procida

Si chiama "Starza", prende il nome dalla località in cui si coltivano le uve, ed è il primo vino Dop dell'isola di Procida, capitale italiana della Cultura per il 2022. Presentato sabato 29 ottobre, è prodotto dalle uve della famiglia di Biagio Lubrano Lavadera, vinificate da Michele Farro nella cantina di Bacoli (secondo il disciplinare Campi Flegrei Dop/Falanghina). **Per il 90% è composto da falanghina e per il 10% da levante.**

All'incontro hanno partecipato l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, il sindaco di Procida, Dino Ambrosino, l'assessore comunale alle attività produttive, Leonardo Costagliola, il direttore regionale di Coldiretti, Salvatore Loffreda, il presidente di Coldiretti Napoli, Andrea D'Ambra e l'agronomo Francesco Mattera. Secondo l'amministrazione comunale, per Procida l'anno da capitale della cultura è stato un acceleratore di processi per le piccole e grandi eccellenze del territorio. È stato proprio l'assessore Costagliola ad annunciare che "nell'immediato futuro c'è in programma anche un'importante azione di recupero di vitigni autoctoni procidani che potrà dar vita a nuove produzioni". Intanto, l'obiettivo per la famiglia Lubrano Lavadera è realizzare tutte le fasi produttive di questo vino bianco (fresco e aromatico) sull'isola, ampliando a breve le superfici vitate dopo il recupero di terreni.

SICILIA. L'Etna chiude la vendemmia 2022. Volumi a -10% ma qualità eccellente



Vendemmia 2022 oltre le previsioni per la Doc Sicilia che chiude il raccolto con -10% nei quantitativi (con stime leggermente al rialzo rispetto a quattro mesi fa) e soprattutto con un livello qualitativo definito di alto livello ed eccellente dal presidente del Consorzio di tutela

vini Doc Sicilia, Antonio Rallo. L'andamento nei volumi è risultato molto eterogeneo a seconda delle aree. **Le vigne hanno beneficiato di una maggiore piovosità (+20-30% rispetto agli anni precedenti)** e delle provvidenziali piogge di agosto.

Per Assovini Sicilia (90 imprese) le uve sono sane e in perfetto equilibrio acido-zuccherino, ottime le sensazioni organolettiche, grande la qualità, con bianchi freschi ed equilibrati e rossi che lasciano presagire strutture e complessità importanti. A Noto e Vittoria, sottolinea l'enologo Emiliano Falsini, ottimi riscontri su Frappato e Grillo. In zona Caltanissetta, i vini a base Grillo e Nero D'Avola saranno complessi, strutturati e freschi. A Lipari, grandi risultati attesi da Nero D'Avola e bianchi. Ottima annata sull'Etna. Per Laurent de la Gatinais (presidente Assovini Sicilia), una conferma della capacità di reagire alla crisi climatica.

SOLIDARIETÀ. Barolo en primeur raccoglie quasi 770mila euro

Barolo en primeur, alla sua seconda edizione, raccoglie quasi 770mila euro a favore di progetti solidali. La gara di solidarietà promossa e organizzata da Fondazione cassa di risparmio di Cuneo, Fondazione Crc donare Ets, in collaborazione con il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, è riuscita nell'intento di piazzare al meglio, e per ragioni benefiche, 14 barriques di Barolo della vendemmia 2021, provenienti dalla Vigna Gustava, al Castello di Grinzane Cavour.

L'asta porta a casa ben 170mila euro in più rispetto a quella dell'ottobre 2021. Dei 24 lotti, cinque sono stati aggiudicati a partecipanti presenti in diretta da New York e da Hong Kong. Da ogni barrique si otterranno 300 bottiglie con etichetta numerata realizzata dall'artista Michelangelo Pistoletto, che avranno un certificato di autenticità garantito tramite blockchain. "La grande partecipazione di investitori interessati ai fine wines" ha commentato Matteo Ascheri, presidente del Consorzio Barolo Barbaresco Langhe Alba Dogliani "è un risultato eccezionale ed è anche il segnale che il modello di vendita in anteprima può e deve essere una prospettiva valoriale per Barolo e Barbaresco". Il 13 novembre verrà battuto l'ultimo lotto all'Asta mondiale del Tartufo bianco d'Alba, sempre da Grinzane Cavour, che porterà a superare la cifra di 800.000 euro.

Alla scoperta del Chianti Classico con



ROCCA di CASTAGNOLI

dal 1730

WEBSHOW

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

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

GUARDA IL WEBSHOW

CONTEST. Prima volta a Roma per il Ruinart Sommelier Challenge. Ecco chi è il vincitore che potrà passare 4 giorni in Champagne

a cura di Loredana Sottile

Appuntamento alle 9.30 al St. Regis di Roma: foto di rito e poi si va dentro alla sala del verdetto per la degustazione alla cieca di 4 vini in 40 minuti alla presenza di 4 giudici. È iniziata così la mattinata capitolina del 17 ottobre per 26 esperti di vino che si sono

cimentati nel Ruinart Sommelier Challenge, l'ormai ben rodata gara che la più antica maison di Champagne organizza ogni anno, da cinque edizioni, in Italia (e in altre città nel mondo). Dopo Verona, Parma e Milano (dove si sono svolte due edizioni), per

la prima volta la gara ha fatto tappa a Roma, dove **ad aggiudicarsi l'ambitissimo premio è stato il sommelier Lorenzo Campoli del Ristorante Roland all'interno di Palazzo Brancaccio di Roma** (vedi box).

"La nostra ambizione" ci dice la senior brand manager Ruinart **Silvia Rossetto** "è soprattutto fare education. Motivo per cui, il vincitore della competizione avrà l'opportunità, nella prossima primavera, di passare quattro giorni in Champagne nel quartier generale di Ruinart e a

Parigi per un viaggio formativo, insieme agli altri vincitori delle sfide organizzate nelle altre città internazionali". **Ogni anno sono circa 13 le altre tappe - da Londra a Singapore, da Parigi ad Hong Kong - dove viene proposta la gara.** Ai concorrenti si chiede il titolo Ais o il diploma Wset e

una buona conoscenza dell'inglese. Già a partire dalle schede di degustazione, due delle quali devono essere scritte in lingua. **Nella giuria italiana di quest'anno, c'era anche il vice curatore della guida**

Vini d'Italia del Gambero Rosso Lorenzo Ruggeri,

insieme allo chef de caves di Ruinart Frédéric Panaïotis, al founder di WineryLovers Simone Roveda e al vincitore dello scorso anno Alberto Piras (sommelier del ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia di Milano).

Alla competizione è seguita la masterclass Uncorked, dedicata ai sommelier professionisti, con il Dom Ruinart tasting (il pomeriggio la masterclass si è ripetuta per gli appassionati). A confronto le annate 2009 e 2010, con una differenza sostanziale: **la 2010 è la**

I 4 vini protagonisti della degustazione alla cieca:

- 1 Chablis Grand Cru "Chateau Grenouilles" 2018 - La Chablisienne
- 2 Puligny Montrachet Ter Cru 'Folatières' Francois Carillon 2019
- 3 Chardonnay "Riserva della Famiglia" 2017 - Coppo
- 4 La Source Chardonnay 2016 Evening Lands USA

prima Dom Ruinart che ha trascorso 10 anni di maturazione con un tappo di sughero al posto del classico tappo a corona utilizzato per le seconde fermentazioni in bottiglia del metodo champenoise. Una scelta dello chef de cave Panaïotis, dopo studi decennali approfonditi sull'influenza del tappo scelto per la maturazione sui lieviti, anche in collaborazione col Civc-Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Di fatto un ritorno al passato che consente una certa stabilità sul lungo periodo e restituisce un vino più teso e complesso.

Altra novità della Dom Ruinart 2010 è il packaging che, seguendo le orme di second skin case, la confezione ecosostenibile presentata dalla Maison nel 2020 per Blanc de Blancs e Rosé (protagonisti del pranzo che si è svolto sempre al St. Regis a conclusione della masterclass) si presenta con una chalk wrap, vale a dire una confezione di gesso che richiama il blocco bianco delle cave della Maison a Reims. La nuova confezione è costituita al 100% da carta riciclabile, è 11 volte più leggera e consente una riduzione del 62% di carbonio rispetto al precedente coffret. Si rinnova così il progetto sostenibile della Maison che ha da sempre fatto della ricerca uno dei suoi capisaldi.

Chi è Lorenzo Campoli, vincitore della Ruinart Sommelier Challenge



Classe 1993, nella ristorazione dal 2012 fino al 2020, anno in cui consegue il diploma di Sommelier Ais e abbandona il ristorante che aveva aperto da poco per continuare a studiare. Sette mesi fa arriva il progetto di Andrea Azzarone, il ristorante all'interno di Palazzo Brancaccio: Roland, per cui svolge il ruolo di Restaurant Manager e Sommelier. Trasudano emozione le sue prime parole all'annuncio della vittoria: "Un susseguirsi di emozioni e stimoli, l'arrivo delle

Due forchette Gambero Rosso a pochi mesi dall'apertura e la possibilità di partecipare a una competizione con i migliori Sommelier. Un'emozione così grande che culmina in un grande pianto alla chiamata di Frédéric Panaïotis... che dire?! Una favola da cui non vorrei mai uscire."

GAMBERO ROSSO®

PODERE
CASISANO®
MONTALCINO · TOSCANA



Brunello
on the road
da Roma a Torino

Alla scoperta
del grande vino
di Montalcino

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

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

EVENTI. A Trento ci si prepara per Vinifera 2023

Torna nel 2023 Vinifera, l'evento dedicato ai custodi del territorio alpino. In programma a TrentoFiere, la **quinta edizione della manifestazione è prevista per il 25 e 26 marzo** e ospiterà oltre 100 vignaioli italiani ed esteri con l'obiettivo di mettere ancor più in evidenza l'aspetto agricolo della viticoltura. La rassegna, con piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, sarà infatti dedicata al legame tra agricoltura e territorio alpino, spiega Luisa Tomasini, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento: *"All'interno della propria azienda in molti casi si occupano della produzione di vino ma anche di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi e, più in generale, di preservare e valorizzare il luogo dove vivono e le sue peculiarità, realizzando prodotti unici di altissima qualità"*.

L'edizione 2023 rivolgerà lo sguardo anche ai produttori d'oltralpe, con una presenza ampliata di vignaioli da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e con un territorio ospite che verrà svelato a inizio anno. La crescente internazionalizzazione dell'evento ha portato alla realizzazione del sito internet www.viniferaforum.it anche in inglese. A febbraio torna anche Vinifera Forum, con un calendario di eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate. **Il primo appuntamento (venerdì 24 febbraio), sarà l'inaugurazione della residenza artistica degli illustratori di Yoonik**, agenzia di talent e project management.

Per maggiori info viniferaforum.it

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus, Cesare Pillon, Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza, Marzio Taccetti

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 22 NOVEMBRE

❖ **GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO**
Torino, Milano, Firenze e Roma
gamberorosso.it/giro-del-mondo-con-il-lambrusco/

4 NOVEMBRE

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

4 NOVEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Coppo
Nizza Pomorosso '19
sui canali social
del Gambero Rosso

5 NOVEMBRE

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

5 NOVEMBRE

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

7 NOVEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Ferghettina
Ferghettina Extra Brut '15
sui canali social
del Gambero Rosso

9 NOVEMBRE

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Pasqua
Valpolicella Superiore Sup.
Mizzole Cecilia Beretta '18
sui canali social
del Gambero Rosso

12 NOVEMBRE

❖ **VINI SELVAGGI**
Sannicandro di Bari (Bari)
Castello Normanno-Svevo
viniselvaggi.com

12 NOVEMBRE

❖ **VINOINVIGNA NEL LAZIO**
CantinAmena, Lanuvio (RM)
cantinamena.com/evento/vino-in-vigna-produci-il-tuo-vino-sabato-12-novembre-2022/

13 NOVEMBRE

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

15 NOVEMBRE

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

19 NOVEMBRE

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

21 NOVEMBRE

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

21 NOVEMBRE

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

24 NOVEMBRE

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



PARITÀ DI GENERE

FRANCESCA MECCHIA E HILDE PETRUSSA

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

Il mondo del vino è sempre stato in prevalenza maschile, sia a livello agricolo, sia commerciale. Essere donna in questo settore non è stato facile. Tuttavia, mia nonna prima, mia madre poi e infine io abbiamo saputo coniugare l'amore per ciò che facciamo e la caparbità nel raggiungere i nostri obiettivi. Mia nonna è stata la pietra miliare di Vigna Petrusa: si è trovata a dover condurre un'azienda agricola e vitivinicola all'improvviso, a causa della scomparsa prematura del marito, con due ragazze da crescere e la gestione di un lavoro che allora era ancora fisicamente più gravoso. Nessun uomo della zona era disposto a lavorare per una donna e da quel momento è cominciata la nostra lunga e salda collaborazione con i nostri vicini sloveni. Ma nonostante tutto ce l'ha fatta e ha saputo tramandare la passione per questo mestiere anche alla figlia Hilde, mia madre, che dal 1995 conduce l'azienda. Anche per lei ci sono stati degli ostacoli, i vignaioli locali boicottarono la sua iscrizione all'Albo degli Imprenditori agricoli. Grazie al suo carattere forte, non ha avuto grosse difficoltà a inserirsi in un mondo maschile e a tenerne testa. Poi sono arrivata io, che con 3 uomini in famiglia sono in netta minoranza e sono abituata a districarmi tra i punti di vista differenti. Ho lavorato diversi anni come architetto in vari paesi gestendo numerosi cantieri dove solitamente ero l'unica donna e pertanto ho imparato a collaborare ed a farmi rispettare come donna e come professionista. Questa è stata una grande palestra e che sta risultando molto utile anche in questa nuova tappa della mia vita.

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

Il nostro team è quasi tutto al femminile. La grande risorsa della nostra azienda è la flessibilità, che permette a ognuna di noi donne di far convivere al meglio i due mondi lavoro-famiglia. Questo sia in termini di orari sia di spostamenti. Poi il coinvolgimento: ognuna di noi viene chiamata a dare il proprio contributo in termini di idee e suggerimenti. Non è un'azienda verticale, non abbiamo una figura-capo cui ubbidire, ma una figura-leader, Hilde, da seguire come esempio e con la quale confrontarci quotidianamente.



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

Sicuramente agevolare il lavoro da remoto, laddove possibile, aiuterebbe tutte le donne lavoratrici a gestire al meglio i loro molteplici ruoli. Potrebbe essere inoltre utile una campagna pubblicitaria che mostri come anche le donne sono capaci di fare lavori storicamente considerati maschili: mia madre Hilde per esempio guida ancora il trattore e, dalla sua espressione quando è al volante, si diverte pure!

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

Lo schioppettino è sempre stato il vitigno di punta della nostra famiglia. Quando mia madre Hilde prese in mano l'azienda nel 1995 ne aumentò addirittura gli impianti. Così, quando nei primi anni Duemila, si iniziò a ipotizzare la creazione di un'associazione che potesse rivalutare questo vitigno, Hilde fu tra le prime a darsi da fare con energia e convinzione profonda. Nel 2002 fu eletta come prima presidentessa dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto. Non serve essere uomini per ricoprire certe cariche o assumere ruoli importanti: sono passione e carattere a fare la differenza, in qualsiasi settore.

Le grandi cantine della Valle d'Aosta

OTTIN
VITICULTEUR - ENCAVEUR

FRAZ. POROSSAN NEYVES, 209 | 11100 AOSTA | WWW.OTTINVINI.IT | 347 4071331

La cantina porta il nome del suo fondatore, ne concretizza il suo sogno e la sua passione nel coltivare la terra. Un progetto che vede il suo inizio nel 1989, anno in cui Elio Ottin acquista i primi appezzamenti di terra; il 2007 vedrà la produzione delle prime tre etichette dell'azienda: la Petite Arvine, il Pinot Noir e il Torrette Superieur. Nel tempo la cantina viene ampliata, insieme alla gamma aziendale. A Elio poi si affianca il figlio Nicolas che porta avanti e sostiene il sogno del padre. Insieme, condividono una filosofia di produzione che prevede l'uso di tecnologie moderne, senza mai dimenticare il rispetto per il territorio, il tutto all'insegna della sostenibilità e della salvaguardia dell'ambiente.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Valle d'Aosta Fumin

Nel bicchiere si veste di un colore porpora che anticipa sentori di amarene sotto spirito, prugna essiccata insieme a note di pepe nero e chiodi di garofano. Al palato il tannino, fitto e vellutato, regala un sorso strutturato, in cui riemergono le note fruttate. Ideale con carne rossa in umido.

Valle d'Aosta Petite Arvine 2020

Giallo paglierino con riflessi dorati. Agrumi, frutta tropicale, zenzero e tenui note di pepe bianco spiccano al naso. Il sorso è teso, profondo, caratterizzato da un finale dalla sapidità vivida e piacevole. Da abbinare a formaggi freschi o un risotto ai frutti di mare.



Valle d'Aosta Pinot Nero l'Emerico

Punta di diamante della produzione della cantina, questo Pinot Nero in purezza esprime un profilo olfattivo sfaccettato in cui dalle note di frutta rossa matura emergono sentori di camomilla essiccata, liquirizia e miele di castagno. Armonico e complesso è il vino ideale per piatti a base di selvaggina o carne arrosto.

Le grandi cantine della Valle d'Aosta

ROSSET
TERROIR

LOC. TORRENT DE MAILLOD, 4 | 11020 QUART (AO) | WWW.ROSSETTERROIR.IT | 0165 774111

La Valle d'Aosta è un territorio difficile, spesso aspro per chi produce vino, per limiti fisici, geografici, di quota e di clima. La produzione valdostana non può contare su grandi quantità, allora l'obiettivo è puntare sulla qualità e investire, con convinzione, sul territorio. L'Azienda agricola Rosset Terroir rispecchia questi aspetti e ha scommesso sulle potenzialità di questo territorio, riuscendo in pochi anni a distinguersi e a portare la Valle d'Aosta sui più importanti palcoscenici internazionali. Nata nel 2001 dall'ambizione di Cesare Rosset che insieme al figlio Nicola ha deciso di coltivare a vigna i terreni di proprietà, si tratta di una piccola realtà privata che porta con sé una profonda tradizione familiare capace di raccontare un forte legame con la terra e una naturale predisposizione all'agricoltura.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Valle d'Aosta Pinot Noir '20

Rosso rubino. Al naso presenta note floreali e fruttate di viola, more e ciliegie. Al palato è elegante, sapido, fresco, con un finale che vira leggermente sullo speziato. Ottimo con primi piatti di carne rossa o formaggi di media e lunga stagionatura.

Valle d'Aosta Chambave Muscat '20

Moscato bianco in purezza. Nel bicchiere si presenta giallo paglierino brillante e sfoggia intense note di salvia e timo, che fanno da contrappunto a un nuances floreali e pesca bianca. Il sorso è aromatico ed equilibrato da una buona sapidità, con un finale persistente. Da provare con una frittura di verdure.



Sopraquota 900

Le uve provengono da una vigna coltivata a 900 metri di altitudine. Di colore giallo paglierino. Un vino che colpisce per le note fini ed eleganti di pompelmo e zagare. Al palato sfoggia una freschezza vivace che è un preludio a un finale che ritorna sui toni fruttati e una piacevole sapidità minerale.

UK. Retromarcia del nuovo Governo sul duty freeze degli alcolici



foto: vivalakte/freepik

Momento delicato nel Regno Unito. Insieme alla crisi di Governo che ha portato al prematuro passaggio di consegne da Liz Truss a Rishi Sunak, anche la già complicata riforma fiscale degli alcolici ha subito un percorso altalenante. A settembre, infatti, l'ex Cancelliere dello Scacchiere britannico, Kwasi Kwarteng, aveva annunciato una serie di misure – in vigore dal primo agosto 2023 – tra cui il congelamento delle imposte fino a febbraio 2025. Un periodo transitorio di 18 mesi, durante il quale tutti i vini, con un titolo alcolometrico tra l'11,5% e il 14,5%, sarebbero stati tassati al 12,5%. Trascorso questo periodo di tempo, le accise sarebbero state calcolate in base al titolo alcolometrico presente in etichetta. Tra le altre misure, lo sgravio fiscale per i prodotti con gradazione inferiore all'8,5% e soprattutto l'eliminazione dell'aliquota più alta per gli spumanti (circa £3,81 per una bottiglia da un litro). Ma, l'arrivo di Rishi Sunak al numero 10 di Downing Street ha portato ad una repentina retro-

marcia. Niente *duty freeze*. Il nuovo ministro delle finanze, Jeremy Hunt, ha infatti annunciato che il congelamento dell'aumento delle imposte sulle bevande alcoliche non vi sarà. **Da febbraio 2023, quindi, la tassazione sugli alcolici crescerà seguendo l'inflazione.**

Il cambio di programma non è piaciuto alle associazioni di categorie, tant'è che la Wine and Spirit Trade Association (Wsta) ha subito scritto al Cancelliere, spiegando come questa decisione metterebbe in seria crisi il settore degli alcolici, oltre a colpire i consumatori finali: "Questo ennesimo cambiamento dei piani" si legge nella missiva "si ripercuoterà sulle aziende britanniche di vino e alcolici che hanno già passato gli ultimi due anni a essere rimbalzate da una crisi all'altra. La storia ha dimostrato che il congelamento dell'imposta sull'alcol non ha un impatto negativo sulle casse del Regno. Non vediamo l'ora di discutere le nostre preoccupazioni con i funzionari del Tesoro". C'è da attendersi un nuovo ripensamento? – **L.S.**

IL MIO EXPORT

Laura Pacelli – Tenute Pacelli

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

Negli ultimi cinque anni, incluso il periodo della pandemia, è cresciuto del 20%. Complessivamente 60% export, 40% Italia. L'obiettivo è assestarci sui 50% e 50%.

Vendiamo bene in Europa: Germania, Francia, Paesi Bassi. C'è voglia di vino italiano, anche del sud. Tra i primissimi a credere nel nostro prodotto, però, sono stati gli americani, California e Stato di New York. Canada in crescita. Peggio direi in Asia: siamo preseti in Thailandia ma la trafila è sempre uno strazio...

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

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

Se è vero che siamo entrati, ormai da tempo, nella cosiddetta "economia reputazionale", va anche detto che tale reputazione va costruita con i fatti, affinché la concretezza prevalga sulle suggestioni, le azioni più delle promesse. Noi, in tempi non sospetti, abbiamo scelto la strada della sostenibilità, quella di cui oggi tutti parlano: regime biologico, pannelli solari, riscaldamento a impatto climatico zero, centraline metereologiche in zone strategiche del vigneto (...).



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

La nostra storia con l'export nasce da incontri personali e molti alle fiere, anche quelle b2c. Per due anni non ci sono state fiere, quindi il nostro impegno è stato puntare sull'online. Oggi siamo tornate a parlare vis-à-vis ma i social, più che altro, ci hanno consentito di promuovere i nostri successi world wide. E la fiducia è aumentata.

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

Nel 2018 ero a New York per lavoro, non per l'azienda di famiglia. Mi sono ricordata di una signora americana che avevo conosciuto tempo prima tramite amici in comune. L'ho chiamata, ci siamo sedute a un bar nel Village, davanti a un caffè; ho scoperto che importava vino. Da lì un altro contatto, quello che oggi è il nostro importatore principale negli States.

❖ Tenute Pacelli - Malvito - Cosenza - tenutepacelli.it

NEL PROSSIMO NUMERO
PODERI ROSSO GIOVANNI

TRACCIABILITÀ AVANZATA DEL VINO: ADESSO TOCCA ALLA BLOCKCHAIN

Dalla campagna alla cantina, in pochi anni la digitalizzazione è entrata nel mondo vitivinicolo, spinta da Industria 4.0 e sostenibilità. L'ultimo step? Uscire dall'azienda per comunicare con l'esterno. Massimo Marietta di Sistemi S.p.A.: "Tracciare tutti gli step significa preparare un percorso limpido e completo, fino al consumatore finale"

▲ a cura di Loredana Sottile



foto: quirinale.it

Adempiere agli obblighi normativi; poter contare su modelli previsionali in campagna; praticare la cosiddetta viticoltura di precisione; registrare tutti gli step di lavoro per ottenere le certificazioni green; comunicare con il consumatore finale. Se fino a qualche anno fa apparivano tutti come processi isolati e, in molti casi, fantascientifici, oggi è sempre più evidente che c'è un denominatore comune e soprattutto una definizione onnicomprensiva che risponde a "tracciabilità avanzata". Mattone su mattone, infatti, si va a costruire tutto il percorso della vita di un prodotto vinicolo: dalla campagna, dove nasce, alla tavola di chi lo beve. Facile a dirsi, ma a che punto di questo percorso si trova l'Italia vitivinicola? Ne abbiamo parlato con **Massimo Marietta**, responsabile Sviluppo ENOLOGIA della software house Sistemi S.p.A. e coordinatore interno per AssoSoftware nel gruppo di lavoro con il Mipaaf.

In questa rivoluzione digitale, possiamo dire di essere ormai a metà del percorso?

Se pensiamo che, fino a qualche anno fa, essere certificati bio era un'eccezione, capiamo come si siano fatti passi da giganti e come la viticoltura sia in costante aggiornamento. Probabilmente servirà ancora qualche anno per arrivare a comprendere la portata della rivoluzione digitale, ma il percorso è già avviato. Credo che a dare una mano saranno due elementi: la sostenibilità, che presuppone il tracciamento di tutto il percorso "virtuoso", e l'Industria 4.0 che, insieme al Pnrr, è in parte già entrata in cantina e in vigneto.

In che modo ci è entrata?

Con i sistemi gestionali in grado di comunicare con gli altri macchinari intelligenti. Parliamo di Industria 4.0 quando questi macchinari riescono a colloquiare in modo bidirezionale con i sistemi gestionali aziendali, sia in campagna, sia in cantina. Lo step successivo è uscire fuori dall'ambito produttivo attraverso quella che tutti conosciamo con il termine di blockchain. Ma per farlo è necessario che gli altri due ambiti siano coperti, altrimenti mancherebbero pezzi di informazioni fondamentali: in tal senso, un sistema blockchain è un completamento e una garanzia della tracciabilità di filiera. »

Sistemi S.p.A.

Sistemi S.p.A. (www.sistemi.com) è un'impresa italiana con sede a Collegno (Torino), che da oltre 45 anni crea soluzioni software e servizi per studi professionali, imprese e associazioni di categoria. Con oltre 300 dipendenti e un fatturato di 117 milioni di euro nel 2021, oggi l'azienda conta più di 33 mila clienti su tutto il territorio nazionale. Sarà presente al prossimo Simef (15-18 novembre) nel padiglione 1 allo stand E21.

» **Andiamo con ordine, partendo dalla campagna. In un'annata difficile come questa, con una carenza idrica senza precedenti, in che modo la digitalizzazione delle informazioni avrebbe potuto essere - e in alcuni casi è stata - utile alla produzione?**

La campagna è la parte più soggetta a problematiche, come quelle climatiche, che non si possono determinare. Premesso ciò, le combinazioni tra analisi chimico-fisiche dei terreni e delle viti, supporti Dss, software di gestione mappe e Gis, informazioni climatiche, possono dare un importante contributo agli agronomi. Per esempio, individuare le micro-aree e le esposizioni che hanno bisogno di intervento e quelle che soffrono meno le avversità climatiche. In questo modo, oltre a mettere in salvo il raccolto o individuare il momento migliore per la gestione del vigneto (compresa la vendemmia), si eviterebbe di sprecare prodotti e risorse lì dove non sono necessari, con un enorme passo in avanti anche per la sostenibilità.

In cantina, invece, è tutto più prevedibile. Si può affermare che è proprio lì che si sono fatti più investimenti e passi in avanti?

Più prevedibile, o quasi. Nel senso che la tecnologia in cantina è sicuramente, ad oggi, più avanzata e più "adottata" rispetto al vigneto. Ormai, come è possibile vedere anche a fiere come il Sime di Milano, il livello è molto alto. Pensiamo ai sistemi di imbottigliamento e confezionamento automatizzati che si interfacciano con i gestionali aziendali, permettendo di risparmiare tempo e risorse, oltre che di migliorare le performance aziendali.



ENOLOGIA

È la soluzione software ERP (Enterprise Resource Planning) di Sistemi S.p.A. pensata per gestire in modo completo e integrato tutte le attività amministrative, produttive e distributive delle aziende vitivinicole. Attualmente sono circa 800 le aziende che utilizzano quotidianamente ENOLOGIA in tutta Italia, per gestire le attività di filiera: vigneto, cantina, imbottigliamento, adempimenti normativi, tracciabilità, amministrazione, commerciale. Il tutto, nell'ambito di un sistema di controllo di gestione dove, unitamente alla Business Intelligence, si possono migliorare le performance aziendali.

Ma anche nei locali della cantina vera e propria, il processo di trasformazione e vinificazione può oggi usufruire di una tecnologia digitale molto evoluta: sono tutti strumenti a disposizione degli enologi, per arrivare a una produzione con standard sempre più elevati, dal punto di vista qualitativo ma allo stesso tempo anche più sostenibili per il mercato e l'azienda vinicola stessa.

Dove, invece, ci sarà ancora da lavorare è fuori dalla cantina per interfacciarsi con il cliente finale e arrivare a sfruttare le potenzialità della blockchain, di cui sopra...

Dove per blockchain si intende una vera e propria tecnologia, oltre che una scelta di marketing. Perché tracciare il prodotto significa preservarlo, assicurarlo, certificarlo digitalmente. È come porre il timbrino telematico su ogni fase produttiva e distributiva della filiera. E il consumatore potrà ripercorrere tutto il cammino - dalla campagna al calice - che quel prodotto ha fatto fino ad arrivare nelle sue mani. Digitalizzare tutti gli step significa, quindi, preparare un percorso limpido e utile per l'anticontraffazione, gli adempimenti normativi, le certificazioni di sostenibilità e, non per ultimo, anche la comunicazione.

Questo aumenterebbe anche il prezzo del prodotto?

Sicuramente ne aumenterebbe il valore agli occhi del mercato.

Quanto tempo ci vorrà affinché questo percorso diventi la prassi?

Diciamo che servirebbe un cambio di mentalità, sia da parte dell'azienda sia da parte del consumatore, nel capire i motivi alla base di questa scelta. Pensiamo a quanto avviene già per i prodotti finanziari o per i beni di lusso. Probabilmente, in campo vitivinicolo, saranno i vini di alta gamma ad aprire la strada. Il motivo si capisce: chi compra alcune tipologie di prodotti ha tutto l'interesse ad avere una certificazione sull'autenticità del prodotto e chi vende a tracciarne il percorso. Ma la tendenza è quella di estendere la certificazione di filiera (e relativa tracciabilità avanzata) a un numero sempre maggiore di prodotti vinicoli.

Che tipi di soluzioni ci sono per chi, impresa vitivinicola, volesse intraprendere un percorso del genere?

Il primo step è dotarsi di un sistema gestionale che possa coprire il maggior numero di processi produttivi e distributivi. In generale, non esiste una soluzione "chiavi in mano", ma piuttosto un ecosistema fatto di integrazioni tra gestionali e applicazioni specializzate, che condividono il linguaggio di comunicazione. L'interconnessione tra le due parti può essere standard, come un abito comprato in negozio o tailor made, come un vestito cucito in sartoria. Questo dipende da cosa l'azienda vuole ottenere nello specifico. Al di là di tutto, la sfida per le software house e, quindi, per i sistemi gestionali è amministrare sempre al meglio la maggior quantità di dati raccolti. Perché è sempre bene ricordarlo: senza i dati non si possono avere informazioni. E senza informazioni non si può iniziare a costruire la tracciabilità avanzata, che è alla base della viticoltura ed enologia del futuro. ❖



DA 20 ANNI

» TI FORMIAMO PER IL SUCCESSO «

Scopri tutti i nostri corsi su gamberorosso.it/academy

CITTÀ DEL GUSTO

ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO

illy

Foxy

PARTNER

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO

Petra

DOMORI

ASIAGO
FORMAGGIO DOP

ICETEAM
1927

ISA
arte e scienza del freddo

MedicAir
FOOD

DOMINIONI
The Pasta Technology Heritage

POMATI
CHOCOLATE TECHNOLOGY

silikowart
professional

SICCOTECH
SELEZIONE PROFESSIONALE

WATER
SOLUTION

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

ASKO
Inspired by Scandinavia

SPONSOR

LIEBHERR
Cool. Design. Passion.

YouWine
www.youwine.it

magimix

OBIETTIVO GIAPPONE E COREA. L'ITALIA RISCOMETTE SULL'ESTREMO ORIENTE

Il tour del Gambero Rosso riparte da due tappe strategiche. Nel mercato del Sol levante, il 2022 sta segnando una netta ripresa dei consumi dopo un difficile biennio pandemico. Nella piazza coreana si registrano numeri da record, con un'ottima performance dei vini a denominazione

▲ a cura di Giuseppe Carrus, Lorenzo Ruggeri e Marzio Taccetti



Riprendersi il Giappone ed estendersi in Corea del Sud. Una metafora bellica, traslata sul vino, che indica l'importanza strategica delle due tappe inserite nel fitto calendario, appena partito, dei worldtour del Gambero Rosso. A fine ottobre, infatti, sono stati toccati altrettanti mercati che l'Italia vitivinicola è chiamata a monitorare, consolidare e presidiare per i prossimi anni. Da un lato, il Giappone (considerata da anni una piazza matura) che sembra aver smarrito una certa confidenza col vino a causa delle conseguenze della pandemia sul tessuto economico, ma che nella prima parte del 2022 ha dato evidenti segnali di risveglio. Dall'altro lato, la Corea del Sud, paese sempre più innamorato dell'Occidente e delle sue produzioni, in cui il consumo di vino ha segnato un vero e proprio boom negli ultimi due anni, con l'Italia che è riuscita a fare breccia con tutte le sue tipologie, a partire dai vini a denominazione. Un segno della chiara predilezione dei consumatori per prodotti di buona qualità e per le eccellenze del made in Italy.

IL GIAPPONE TORNA A BERE ITALIANO

Il Gambero Rosso è tornato in Giappone, nella città di Tokyo, il 25 ottobre, con il Tre Bicchieri Worldour dopo una forzata assenza dovuta alla pandemia del Coronavirus, i cui effetti si sono fatti sentire sul consumo di vino. Lo scenario giapponese è molto delicato. Nel medio termine, tenendo conto del lungo periodo di stagnazione dei consumi di vino e dell'effetto del biennio pandemico soprattutto sul canale on trade (ristorazione), il Paese del Sol levante ha perso tra il 2018 e il 2022 circa 4 milioni di consumatori, a parità nel numero di abitanti. Considerando l'export italiano a valore, nel 2021 (secondo dati Istat elaborati da Ismea), il Giappone ha importato oltre 155 milioni di euro di vini, con un incremento dello 0,7% sul 2020, anno che, a sua volta, aveva subito un forte contraccolpo per gli effetti della pandemia sul commercio perdendo circa 30 milioni di euro di giro d'affari rispetto al 2019.

A determinare la lieve ripresa del 2021 è stata la buona performance delle tipologie spumanti e frizzanti, rispettivamente in aumento del 4,7% e del 14,4 per cento. Stabili i vini fermi in bottiglia che, con oltre 104 milioni di euro, sono la grossa fetta dell'export di vino italiano in Giappone.

Nel 2022, però, i trend appaiono in deciso miglioramento: +27% tra gennaio e luglio, a quota 118 milioni di euro, con l'imbottigliato che si avvicina al +30%.

Considerando i quantitativi esportati dall'Italia, il 2021 ha registrato un segno meno per le spedizioni di vino italiano in Giappone (-4,1%), a quota 37,7 milioni di litri (erano 39,3 nel 2020 e 48 milioni nel 2019). Tuttavia, l'Italia sta recuperando terreno. Nel periodo gennaio-luglio 2022, le vendite verso questo mercato hanno segnato un incremento: da 22,6 a 28,2 milioni di litri rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Anche in questo caso è positiva, e in doppia cifra, la performance di spumanti (+13,3%) e frizzanti (+10,9%).

» **IL BENTORNATO DI TOKYO**

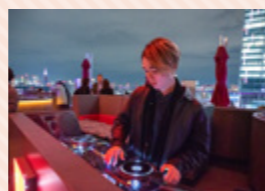
Sede della tappa del Gambero Rosso a Tokyo è stato il Ritz-Carlton, lussuoso hotel della capitale giapponese che ha aperto le sue sale per uno dei più importanti avvenimenti del vino post-pandemia. Sono i numeri a parlare e dare un'immagine di questa celebrazione del vino italiano nel territorio nipponico: un totale di 84 produttori provenienti da tutte le regioni d'Italia hanno preso parte alla kermesse enologica, accogliendo un pubblico di appassionati del vino. Impressionante il numero di partecipanti che hanno rivolto un caloroso "bentornato" all'evento enologico del Gambero Rosso.

A fianco alla degustazione dei vini, si sono tenute due Masterclass, con fulcro sulle bollicine italiane, arricchite da una panoramica dei metodi di produzione del Prosecco DOC e dell'Oltrepò Pavese. Nella prima, l'attenzione è stata rivolta alla recente

versione rosé dello spumante veneto-friulano, declinato in 14 interpretazioni di altrettante aziende. Nella seconda masterclass, dieci produttori dell'Oltrepò Pavese hanno offerto uno sguardo d'insieme delle potenzialità del territorio lombardo. Non solo il vino è stato protagonista della giornata di Tokyo, ma anche la ristorazione, con la cerimonia di premiazione della guida Top Italian Restaurant (vedi articolo di spalla), alla presenza dell'ambasciatore italiano **Gianluigi Benedetti**. In chiusura, si è svolta l'assegnazione dei premi speciali della trentaseiesima edizione della Guida dei Vini d'Italia 2023. A completare il programma, nei locali di Tokyo si sono tenuti altri due eventi all'insegna della migliore produzione vinicola italiana: il Pink Party by Prosecco DOC & Gambero Rosso e la cena-masterclass di Tenute Rubino. Pertanto, se di ritorno in Giappone si può parlare, le aspettative dei wine-lovers di Tokyo non sono state tradite. »

Tokyo Loves Prosecco DOC Rosé

Una masterclass e un corner di degustazione all'interno dell'evento Tre Bicchieri, un Party tutto all'insegna dell'amatissimo vino del nord-est italiano. La Tokyo del Vino profumava senza dubbio di Prosecco Doc, viste le tante iniziative organizzate dal Consorzio Prosecco e da Gambero Rosso nella terra del Sol Levante l'ultima settimana di ottobre. L'occasione è stata ghiotta soprattutto per conoscere tutto il mondo del Prosecco DOC Rosé. Tutto è iniziato il 24 ottobre nel prestigioso quartiere di Shibuya. Al Ce la Vi, spazio eventi glamour, allestito ad hoc per l'occasione, è andato in scena il Pink Party. I protagonisti? Un menù dai sapori tipici italiani e ben 13 etichette di Prosecco Rosé: tipologie dal Brut all'Extra Dry per un abbinamento perfetto dall'antipasto al dolce. A ravvivare la serata non sono mancati un dj conosciutissimo negli ambienti più cool della città e un bravissimo barman che si è cimentato con la mixology, dove il Prosecco trova sempre più spazio e si combina alla perfezione con liquori e distillati. Dj Rickey e il mixologist Hiroaki Nagashima hanno quindi intrattenuto gli ospiti felici di vivere una splendida serata all'insegna dell'Italian Lifestyle. Il giorno dopo la Masterclass dal titolo "Drink Pink: The Art of making Prosecco DOC Rosé", programmata all'interno dell'evento Tre Bicchieri al Ritz Carlton di Tokyo. Per l'occasione l'Italian Wine-Expert Isao Miyajima ha potuto degustare 14 etichette di Prosecco Rosé svelandone ogni caratteristica. Il Prosecco DOC Rosé nasce dal connubio tra uve Glera (minimo 85%) e Pinot Nero (vinificato in rosso, tra il 10% e il 15%), che conferisce sentori di fiori e frutti rossi. Il vino può essere prodotto nelle versioni più secche, dal Brut Nature all'Extra Dry. Il metodo di produzione è sempre il famoso metodo Martinotti o italiano che prevede la fermentazione in autoclave per un minimo di 60 giorni. Il Prosecco DOC Rosé si fregia del titolo "Millesimato", perché sempre e solo prodotto con almeno l'85% di uve della stessa annata. La masterclass era rivolta a esperti ed operatori del settore, mentre tanti altri ospiti dell'evento hanno potuto assaggiare le diverse etichette nel corner allestito all'interno della grande sala dove andava in scena il Walkaround tasting dei Tre Bicchieri.

**Tokyo scommette sul Susumaniello**

Tenute Rubino riporta alla ribalta un nobile vitigno rosso salentino, il susumaniello. E lo porta niente meno che a Tokyo dove il vino ottenuto dalla varietà omonima sorprende esperti e appassionati giapponesi. La cantina di Luigi Rubino



ha investito molto tempo ed energie nella rinascita del Susumaniello, **un vitigno che solo pochi anni fa stava per scomparire**. Ora la cantina è orgogliosa di presentare agli intenditori del Sol Levante la sua entusiasmante gamma di etichette di Susumaniello, che spaziano dagli spumanti ai rossi, passando per i rosati. Due gli eventi speciali in collaborazione con Gambero Rosso svoltisi a Tokyo il 26 ottobre, all'interno del Ristorante Etruschi di Minami-Aoyama, una delle migliori tavole italiane di Tokyo secondo la critica internazionale, insegna premiata anche dal Gambero Rosso nella sua guida Top Italian Restaurants.

Nel pomeriggio Luigi Rubino e Isao Miyajima – critico enologo e massima autorità sui vini italiani – hanno guidato il pubblico attraverso un emozionante viaggio nel mondo del Susumaniello in una speciale Masterclass. A seguire la cena, dove lo chef Takuya Maeda ha abbinato le sue ricette creative di ispirazione italiana, a sette diverse etichette di Susumaniello, dallo Spumante Metodo Classico Sumaré '17, a una verticale di tre annate del celebre Brindisi Susumaniello Torre Testa, il vino di punta della cantina.

L'Oltrepò Pavese alla conquista del mercato nipponico

Un corner dedicato e una masterclass per evidenziare le varie tipologie prodotte dal bellissimo territorio dell'Oltrepò Pavese, una denominazione conosciuta per le bollicine metodo classico da uve pinot nero, ma capace di sorprendere anche su rossi fermi e bianchi.

Tutto ciò è andato in scena a Tokyo, durante l'evento Tre Bicchieri 2023 del 25 ottobre. A condurre la masterclass Isao Miyajima referente del Gambero Rosso a Tokyo, fine assaggiatore, ma soprattutto massimo esperto di vini italiani. **Dieci i vini assaggiati e descritti col prezioso supporto di Carlo Veronese, attuale direttore del Consorzio**. Apertura immancabile con le bollicine, quattro, tutte da pinot nero. Spazio a Brut e Rosé di diversi millesimi per poi passare a due bianchi d'eccezione: qui il protagonista è il riesling, varietà che dimostra quanto ben sappia esprimere i dettagli di clima, suolo e vigne diverse. A chiudere la degustazione nuovamente il pinot nero, ma questa volta in versione ferma: eleganza, finezza e profondità non sono mancati per una delle uve più prestigiose al mondo che in Oltrepò ha trovato da secoli una terra d'elezione.

**Una masterclass per conoscere da vicino i vini Berlucchi**

Tra le tante attività organizzate dal Gambero Rosso a Tokyo anche una masterclass con i grandi Franciacorta di Berlucchi, protagonisti al Ritz Carlton Hotel. Ben cinque i vini assaggiati e spiegati con sapienza da Isao Miyajima – massima autorità sui vini italiani in Giappone - insieme a Leonardo Mocetti, export manager di Berlucchi. I primi tre vini assaggiati fanno parte della linea Berlucchi 61 che l'azienda dedica alle sue migliori cuvée nel nome dell'anno in cui la cantina franciacortina fu creata. Ad aprire le danze l'Extrabrut, una bollicina molto classica, fine e profonda. Poi due Nature molto diversi tra loro: prima il Blanc de Blancs 2015, elegante, leggiadro e dall'acidità perfettamente dosata con l'uva chardonnay protagonista, poi il Nature Rosé 2015, più carnoso strutturato e avvolgente grazie all'apporto del pinot nero. La chiusura della degustazione ha visto primeggiare le due Riserve Palazzo Lana, entrambe Cuvée che possono vantare lunghissime permanenze sui lieviti, oltre i 72 mesi. Parliamo dei millesimi 2010 e 2011 che hanno sorpreso i presenti per complessità, profondità e ancora tanta vita davanti.

Tokyo: cucina italiana ai massimi livelli

Ben 10 i locali italiani premiati nell'edizione 2023, Tokyo si conferma una delle destinazioni migliori al mondo per la cucina italiana: per qualità degli ingredienti, abilità degli chef, professionalità del servizio e accuratezza delle carte dei vini. Tre le pizzerie valorizzate, **Napoli sta'cca'**, premiata con Tre Spicchi per un'insegna che continua a proporre alcuni tra i più fedeli, ariosi e autentici impasti napoletani fuori dall'Italia per merito del talentuoso pizzaiolo Giuseppe Errichiello. Tre Spicchi anche per Daniele Cason con la sua innovativa **The Pizza Bar on the 38th**, una pizza creativa d'autore all'interno del Mandarin Oriental Hotel: un bancone, pochi coperti, tanto sapore. Due spicchi invece per la Pizzeria e Trattoria **Da Isa** dello chef Yamamoto, siamo sempre all'insegna della filosofia partenopea.



Ed eccoci alla ristorazione, sezione cucina tradizionale. Due Forchette a **Etruschi**, ristorante dall'accento toscano ma con specialità di tutta la Penisola, e Due Forchette alla trattoria **Dai Paesani**, un vero inno ai sapori abruzzesi grazie al patron Giuseppe Sabatino; stesso rating per la storica **Antica Osteria del Ponte**, grazie allo chef Stefano Dal Moro che è riuscito a garantire pulizia dei sapori e costanza nel tempo. Sezione fine dining: Due Forchette a **Faro**, il ristorante a Ginza del Gruppo Shiseido, con l'elegante proposta dello chef Kotaro Noda. Il ristorante emergente da seguire con attenzione è **Gucci Osteria**, il locale giapponese di Massimo Bottura, aperto da solo un anno, conquista di slancio Due Forchette

e si propone già su alti livelli grazie al resident chef campano Antonio Iacovello. Tre Forchette, il nostro massimo traguardo vanno invece al **Il Ristorante - Luca Fantin** del Gruppo Bvlgari nella Ginza Tower. Lo chef veneto dal 2009 guida una delle più eleganti, originali e st di tra cucina cina e prodotto giapponese, per un'esperienza d'autore. Infine, Tre Forchette anche all'**Armani/Ristorante**, guidato da Carmine Amarante, già Chef dell'Anno nell'edizione 2022.

Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award Tokyo

È il ristorante **Faro** ad aggiudicarsi il riconoscimento per la carta dei vini a Tokyo. La cantina è profonda e articolata, mette insieme vini di culto e denominazioni italiane ancora poco conosciute, con una selezione che riflette una conoscenza accurata e profonda della materia. Il lavoro di ricerca è tanto, mentre il servizio del vino è a dir poco professionale, a partire dalle temperature di servizio e degli abbinamenti proposti.

» **LA PROMETTENTE COREA DEL SUD: RADDOPPIANO LE BOLLICINE ITALIANE**

La Corea del Sud è una delle realtà più interessanti per l'export di vino italiano e non solo, considerata l'apertura di questo Paese verso i prodotti occidentali. Tra 2019 e 2021, i valori commercializzati verso questo mercato orientale sono passati da 33 milioni di euro a oltre 75 milioni di euro. I prodotti in bottiglia solo nel 2021 hanno segnato un +70% sul 2020, passando da 34,8 a quasi 60 milioni di euro, mentre gli spumanti sono saliti da 4 a 9 milioni di euro. Ottima la performance dei vini Dop, passati dai 12 milioni del 2019 ai 31 milioni di euro del 2021. Considerando il solo 2022, tra gennaio e luglio il giro d'affari sfiora i 49 milioni di euro, rispetto ai 51 del corrispondente periodo del 2021.

Anche i volumi di vino esportati dall'Italia in Corea del Sud risultano più che raddoppiati tra 2019 e 2021, da 6,6 a 13,1 milioni di litri. **Protagonisti di questo successo sono stati gli spumanti, passati in un solo anno (tra 2020 e 2021) da un milione a due milioni di litri, e i vini in bottiglia** che, con un +63%, hanno superato quota 9,5 milioni di litri. Tra gennaio e luglio 2022, le quantità di vino esportate ammontano a 8 milioni di litri, in lieve calo rispetto ai 9 milioni di litri dello stesso periodo del 2021. Per gli analisti, la Corea del Sud è un mercato estremamente promettente: il reddito medio procapite della popolazione adulta è alto e le prospettive di crescita sia dei vini fermi sia degli spumanti sono in crescita fino al 2025 (secondo stime Iwsr).

»

GAMBERO ROSSO®



WORLDTOUR



CALENDAR 2022/2023

2022

OCTOBER

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

NOVEMBER

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

2023

JANUARY

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

FEBRUARY

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

MARCH

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

APRIL

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

MAY

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

JUNE

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

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION
www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational  

» IL MEGLIO DEL VINO ITALIANO A SEOUL

Dopo Tokyo, Seoul è stata un'ulteriore conferma di quanto il vino italiano abbia seguito e traini un forte interesse internazionale per questo tipo di eventi. Così come nella città nipponica, la location scelta è stata esclusiva. Le sale del Grand Ballroom, nell'hotel The Ambassador, sono state aperte per l'occasione, ospitando 64 produttori italiani di vino che, insieme a sommelier, importatori e semplici appassionati, hanno colto l'occasione per avvicinarsi e intrecciare una reciproca conoscenza di sapori e cultura. Il periodo della pandemia ha certamente ingrandito l'interesse e la voglia di partecipazione alle tre masterclass, condotte dal relatore Marzio Taccetti. Tema centrale è stato un viaggio panoramico e virtuale nel patrimonio enologico dell'Italia attraverso un totale di 64 etichette, dando modo a operatori e appassionati di avere un'idea esaustiva delle potenziali-

tà del territorio e delle diverse sfaccettature che le regioni e il vino italiano sanno offrire.

Così come a Tokyo, il Gambero Rosso ha voluto celebrare l'autentica cucina italiana esportata e offerta a Seoul. La cerimonia di premiazione ha visto la presenza dell'ambasciatore italiano **Federico Failla**, che ha aperto la cerimonia con un discorso sulla cucina italiana.

Le due tappe, coreana e giapponese, del Top Italian Wines Roadshow, considerando i partecipanti, i sold out delle masterclass, la soddisfazione di produttori e partecipanti, testimoniano il rinnovato e forte interesse per il vino italiano come prodotto d'eccellenza, capace di oltrepassare i confini e diventare momento di condivisione tra Paesi e culture. Un successo che si lega sempre più al ruolo della Guida Vini d'Italia, arrivata quest'anno alla sua trentaseiesima edizione. ❖

* gambero rosso channel

on air su piattaforma sky canale 133 e 415

* Il primo canale italiano interamente dedicato al food & wine

GAMBERO ROSSO

sky

Seoul: un mix di sapori tradizionali e vini naturali



Trattorie, osterie e ricette classiche: in Sud Corea amano i nostri sapori tradizionali. In una città sempre più vivace sul piano gastronomico, la ristorazione italiana si ritaglia un ruolo importante con diverse proposte di livello e ben consolidate, mentre sul fronte vino è molto forte l'onda naturale, con tantissimi wine bar che offrono solamente vini verso questo indirizzo. Durante l'evento di Seoul, sono stati premiati 6 locali valorizzati nella guida Top Italian Restaurants. Tra le novità, segnaliamo anche **Gucci Osteria**, il locale di Bottura ha aperto lo scorso aprile, e sarà valutato solo nella prossima edizione per valutarne lo sviluppo e la costanza nel tempo. Sul fronte pizzerie è di grande successo il filone napoletano. Premiato per la prima volta con Uno Spicchio **Pizzeria O**,

grazie a un forno a legna ben rodato, ricette classiche e ingredienti importati. Due Spicchi sono stati assegnati a **Spacca Napoli**, grazie allo scrupolo lavoro del meticoloso pizzaiolo Lee Yung Woo, meglio conosciuto come Giulio. Sul fronte ristoranti, Una Forchetta va ad **Al Choc**, osteria di stampo classico guidata da Marco Caverni: cucina a vista, sapori italiani diretti e in un'atmosfera rilassata e informale. Una Forchette anche a **Boccalino**, ristorante elegante all'interno del Four Seasons Hotel di Seoul, diretto dal rampante chef Marco Erba ai fornelli, che ha preso il posto di Ciro Petrone. Due Forchette premiano la costanza di **Paolo De Maria**, il suo locale omonimo si propone come fine trattoria, con un menu ricco di paste fatte in casa, ricette regionali e un interesse vero per il vino italiano, anche con etichette meno celebrate. Infine, Due Forchette valorizzano quella che in Guida è considerata la migliore proposta di cucina regionale in sud Corea: parliamo di **Ciuri Ciuri**, il locale di Filippa Fiorenza ed Enrico Olivieri, che hanno saputo traghettare fedelmente i sapori siciliani a Seoul.

Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award Seoul

Il premio se lo aggiudica **Boccalino**. La carta dei vini è fresca e profonda, con tanti vini che raramente si trovano nelle carte dei grandi hotel: produttori artigianali, vitigni autoctoni poco famosi, vini classici ma anche vere chicche di stampo biodinamico. Completano il pacchetto una valida miscela al bicchiere e un servizio professionale.

PHOTOGALLERY

TOKYO



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	2,16	2,52
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	0,50	-15,15
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	2,01	-6,66

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,00	-2,45	1,70	671
Campari	Italia	0,99	-28,34	-25,92	10.700
Centrale del Latte d'Italia	Italia	0,39	-25,51	-25,72	35
Marr	Italia	1,92	-43,81	-49,28	706
Newlat Food	Italia	-0,98	-31,50	-28,61	200
Orsero	Italia	-0,96	22,03	51,26	255
Valsoia	Italia	-1,86	-30,76	-32,48	102
Anheuser Bush I	Belgio	8,82	-2,97	-1,17	89.621
Danone	Francia	3,24	-8,12	-11,92	33.900
Pernod-Ricard	Francia	0,93	-15,27	-10,24	46.224
Remy Cointreau	Francia	-0,19	-26,78	-10,20	8.114
Suedzucker Ma Ochs	Germania	3,87	-2,87	-5,85	2.627
Dsm	Olanda	-9,59	-42,17	-39,32	20.013
Heineken	Olanda	-5,65	-15,84	-13,71	47.923
Jde Peet S	Olanda	3,72	7,08	16,78	14.589
Ebro Foods	Spagna	-2,81	-9,83	-12,63	2.341
Viscofan	Spagna	-1,09	3,95	-0,34	2.750
Barry Callebaut N	Svizzera	-0,96	-16,11	-12,31	10.329
Emmi N	Svizzera	-0,50	-26,30	-18,29	4.294
Lindt N	Svizzera	-3,29	-20,62	-12,53	13.266
Nestle N	Svizzera	0,15	-15,00	-10,03	301.559
Associated British Foods	Gran Bretagna	3,68	-31,25	-24,40	12.700
Britvic Plc	Gran Bretagna	0,20	-19,73	-17,30	2.246
Cranswick Plc	Gran Bretagna	6,52	-17,88	-13,59	1.891
Diageo	Gran Bretagna	-0,51	-10,53	-1,24	95.575
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	1,30	5,50	7,69	3.276
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	7,01	44,30	53,32	54.962
Beyond Meat	Stati Uniti	7,74	-76,49	-84,61	980
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-10,82	-26,69	-26,69	3.806
Brown-Forman B	Stati Uniti	0,93	-7,44	-4,93	21.012
Bunge Ltd	Stati Uniti	8,48	6,87	8,30	15.025
Campbell Soup	Stati Uniti	2,76	20,96	30,09	15.821
Coca-Cola Co	Stati Uniti	1,17	0,73	6,18	259.295
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	3,71	6,41	12,09	17.509
Constellation Brands	Stati Uniti	1,96	-3,00	10,55	39.457
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	4,28	14,17	-7,30	12.755
Flowers Foods	Stati Uniti	4,16	4,00	14,60	6.084
Freshpet Inc	Stati Uniti	3,02	-37,63	-62,12	2.856
General Mills	Stati Uniti	2,54	19,16	28,90	47.908
Hershey Company	Stati Uniti	1,55	22,89	36,11	35.105
Hormel Foods	Stati Uniti	2,86	-4,84	8,15	25.505
Ingredion Inc	Stati Uniti	3,29	-8,20	-7,22	5.844
Kellogg Co	Stati Uniti	2,56	17,96	22,25	25.983
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-1,84	2,66	3,96	53.876
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	1,83	35,97	49,72	12.461
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	2,21	8,64	6,81	4.982
Mccormick & Co	Stati Uniti	3,23	-18,65	-2,60	19.799
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-3,48	5,31	8,03	9.831
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	4,32	-6,70	1,58	85.248
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	2,93	-1,76	10,40	49.976
National Beverage Corp.	Stati Uniti	7,40	4,04	-17,25	4.424
Nomad Foods	Stati Uniti	14,41	-39,35	-43,65	2.671
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	2,36	-72,74	-83,55	1.291
Pepsico Inc	Stati Uniti	1,40	4,06	12,09	250.760
Performance Food Gr	Stati Uniti	5,83	14,77	11,45	8.243
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	4,32	-16,95	-17,91	5.568
Post Holdings	Stati Uniti	3,05	-44,79	-39,30	5.482
Seaboard Corp	Stati Uniti	4,06	-2,21	-3,82	4.490
Smucker, J.M.	Stati Uniti	2,27	9,93	20,78	15.995
Sysco Corp	Stati Uniti	1,93	7,08	7,32	42.850
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	7,46	-55,06	-57,51	1.719
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	3,13	6,46	4,06	47.066
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	1,45	-21,98	-15,87	19.798
Us Foods Holding	Stati Uniti	2,49	-14,99	-17,82	6.683

FINE WINE AUCTIONS

Château Lafite-Rothschild: le ultime annate

L'attenzione è puntata questa settimana sulle quotazioni che hanno ottenuto alle aste le bottiglie di Château Lafite-Rothschild delle vendemmie più recenti, quelle degli anni 2000. Lo scopo è di confrontarle con le quotazioni spuntate dalle bottiglie di Lafite-Rothschild delle vendemmie più lontane nel tempo e trarre dal confronto indicazioni utili sulle prospettive, come investimento, delle fasce di età di questo vino. Per motivi di spazio le annate giovani presenti in tabella sono 16, ma in realtà sono 18 quelle che hanno consentito di sondare gli umori del mercato.

L'anno scorso le 19 bottiglie costavano complessivamente 16.611 euro, adesso ne valgono 16.706: la differenza è minima, 95 euro, ma segnala un incremento dello 0,57%, cioè ha il segno più. E il segno più è rassicurante, dal momento che le annate d'antan di Château Lafite, come s'è visto nella precedente puntata, hanno perso quest'anno il 9%: una piccola perdita, ma preoccupante perché i grandi rossi di Bordeaux sono appena usciti da una stagione di ribassi a cui sembra aver posto fine la moltiplicazione delle aste on line resa necessaria dalla pandemia da Covid-19. E' probabile che il calo delle quotazioni delle annate molto avanti con l'età sia da imputare all'estrema variabilità delle loro condizioni a seconda della cura con cui sono state conservate. Resta il fatto che tra le 16 annate senior e le 16 junior c'è una fascia di mezza età di 72 annate, che però ha quotazioni piuttosto stabili. Complessivamente le 104 annate, sono diminuite di prezzo rispetto al 2021, ma è un ribasso dello 0,99%.

- Cesare Pillon

Château Lafite Rothschild

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022	Prezzo 2021	+ / -
2001	1 b	\$ 872	Zachys, NY online	11/04/22	€ 799,97	€ 1.184,17	-32%
2002	6 b	Hk\$ 39.840	Acker Wines, Hong Kong	02/04/22	€ 766,92	€ 1.123,00	-32%
2003	2 b	\$ 3.000	Sotheby's, New York	08/04/22	€ 1.381,05	€ 1.110,54	+24%
2005	6 b	\$ 6.848	Zachys, New York	16/09/22	€ 1.146,58	€ 894,24	+28%
2006	12 b	Hk\$ 80.925	Zachys, Hong Kong	26/06/21	€ 726,98	€ 1.648,88	-56%
2008	2 b	£ 1.875	Christie's, Londra	08/06/22	€ 1.095,56	€ 1.332,38	-18%
2009	12 b	\$ 21.250	Christie's, Los Angeles online	01/02/22	€ 1.572,68	€ 1.046,00	-50%
2010	6 b	\$ 10.625	Christie's, Los Angeles online	01/02/22	€ 1.572,68	€ 1.211,25	+30%
2011	12 b	Hk\$ 75.000	Christie's, HK online	08/06/22	€ 741,88	€ 847,88	-13%
2012	12 b	Hk\$ 68.750	Christie's, Hong Kong	21/05/22	€ 690,36	€ 649,81	+6%
2013	6 b	HK\$ 30.000	Sotheby's, Hong Kong	02/10/22	€ 652,50	€ 690,31	-5%
2014	12 b	Hk\$ 68.750	Sotheby's, Hong Kong	23/04/22	€ 674,90	€ 719,94	.6%
2015	12 b	Hk\$ 80.925	Zachys, Hong Kong	23/07/22	€ 842,97	€ 649,81	+30%
2016	6 b	Hk\$ 43.750	Sotheby's, Hong Kong	09/06/22	€ 864,79	€ 883,65	-2%
2017	12 b	Hk\$ 74.700	Zachys, Hong Kong	14/05/22	€ 763,81	€ 600,15	+27%
2018	12 b	\$ 12.450	Acker Wines, Usa	10/03/22	€ 936,03	€ 578,73	+62%

