



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



L'ITALIA E LA SOVRAPPRODUZIONE. VINI COMUNI A RISCHIO TAGLIO?

MANOVRA

Dal reintegro dei voucher al taglio del cuneo fiscale: ecco le misure del Governo Meloni e le prime reazioni

AGROALIMENTARE

Metà degli italiani compra meno cibo a causa del caro prezzi: alcol in testa. L'allarme dal forum Coldiretti

DIGITAL

Più e-commerce e sostenibilità tra i big del vino: qual è la classifica delle cantine più social?

ESTERI

Anche in Uk è tempo di Finanziaria: confermato il no al congelamento della tassa sugli alcolici

DOP ECONOMY

Un sistema da 19,1 mld di euro, ma con tanti nodi da sciogliere. L'evoluzione dei disciplinari nell'analisi Ismea-Qualivita





Mondiali di calcio 2022: in Qatar vince il vino francese

Poco vino e soprattutto francese. In Qatar, **dove il consumo di alcolici è vietato in pubblico ma ammesso negli hotel con speciali licenze**, nel 2021 sono state importate poco meno di 1,6 milioni di bottiglie tra spumanti e vini fermi, per 11 milioni di euro, di cui il 73% di origine francese.

Il dato emerge da un'analisi Winemomonitor Nomisma, che sottolinea come i campionati mondiali di calcio abbiano determinato un'impennata delle importazioni da gennaio ad agosto 2022: +243% (a volume) rispetto allo stesso periodo 2021 per oltre 25 milioni di euro e 3,4 milioni di bottiglie.

Tra i principali fornitori con aumenti più rilevanti ci sono Cile (+775%), Francia (+381%), Sudafrica (+380%) e, a distanza, l'Italia (+220%) che, con poco meno di 180mila bottiglie, segue a distanza la Francia al secondo posto. *“Se per la Francia sono Champagne e rossi di Bordeaux i principali vini esportati in Qatar”* osserva Denis Pantini, responsabile agroalimentare e Wine monitor di Nomisma *“per l'Italia emergono il Prosecco (20%), i bianchi Dop del Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, i rossi Dop della Sicilia”*. Effetto benefico anche per l'import di vino nei vicini Emirati Arabi: +136% per la Francia a +32% per l'Italia in 8 mesi.

foto: FIFA World Cup

MANOVRA 2023. Dal reintegro dei voucher al taglio del cuneo fiscale, fino al congelamento di plastic e sugar tax. Le misure del Governo Meloni



a cura di Gianluca Atzeni

Nella "coraggiosa" manovra economica 2023 del governo Meloni, che costerà allo Stato 35 miliardi di euro, basata su un "approccio prudente e realista" e "sostenibile per la finanza pubblica", come ha illustrato la premier italiana, rientrano diverse misure che interessano, tra le altre, anche le imprese del comparto agricolo.

Contro il caro energia, vengono destinati oltre 21 miliardi di euro per i primi tre mesi del 2023 che consentiranno di aumentare gli aiuti a famiglie e imprese allargando anche la platea dei beneficiari. Nel dettaglio, è confermata l'eliminazione degli oneri impropri delle bollette, viene rifinanziato fino al 30 marzo 2023 il credito d'imposta per l'acquisto di energia elettrica e gas naturale che per bar, ristoranti ed esercizi commerciali salirà dal 30% al 35%, mentre per le imprese energivore e gasivore dal 40% al 45%. Sui carburanti, il taglio delle accise passa dai 30,5 centesimi a 18,3 centesimi al litro.

FISCO. Sul fronte fiscale, la legge di Bilancio elaborata da Palazzo Chigi prevede la riduzione del cuneo fiscale a beneficio dei lavoratori (2% per redditi fino a 35mila euro lordi annui e 3% per redditi più bassi fino a 20mila euro) e istituisce una tassa unica (flat tax) incrementale al 15%

per i lavoratori autonomi, con una franchigia del 5% e un tetto massimo di 40mila euro.

IMPRESE. Prevista la detassazione dei premi di produttività per i dipendenti: l'aliquota è al 5% per premi fino a 3mila euro. Il Governo ha anche annunciato agevolazioni per chi assume a tempo indeterminato, con soglia di contributi fino a 6mila euro per chi ha già un contratto a tempo determinato e, in particolare, per le donne under 36 e per chi percepisce il reddito di cittadinanza. Con 1 miliardo di euro, inoltre, il Governo rifinanzia per il prossimo anno il fondo garanzia per le Pmi e proroga il bonus Ipo, il credito di imposta per favorire la quotazione in Borsa delle piccole e medie imprese.

PLASTIC E SUGAR TAX. Per il 2023 (con una spesa per lo Stato di 600 milioni di euro), è sospesa l'entrata in vigore di plastic tax e sugar tax, le imposte sui prodotti in plastica monouso e sulle bevande zuccherate.

REDDITO DI CITTADINANZA. In materia di occupazione e reddito di cittadinanza, spesso additato tra le cause della mancanza di manodopera, dal primo gennaio 2023 viene riconosciuto un reddito (alle persone tra 18 e 59 anni) per un massimo

di 7/8 mensilità invece delle attuali 18. Previsto anche un periodo di formazione o riqualificazione professionale di almeno sei mesi. Il reddito decade dopo il rifiuto della prima offerta congrua di lavoro. Il sistema sarà abolito nel 2024.

VOUCHER. Tornano, dopo essere stati in vigore tra 2008 e 2017, anno della cancellazione, e dopo i cambiamenti introdotti dal 2018 e tanto discussi da una parte e acclamati dall'altra buoni lavoro (voucher): 10 euro lordi l'ora per un tetto massimo di 10mila euro annui. Interessati i settori agricoltura, horeca, cura della persona (lavori domestici).

Buoni lavoro: i commenti dei sindacati

L'ok ai buoni lavoro è stato accolto in modo differente dalle sigle sindacali. Per la Coldiretti si tratta di una buona notizia per ridurre la dipendenza dal lavoro straniero. Positivo anche il commento di Cia-Agricoltori italiani che chiede un meccanismo semplificato per superare il gap tra domanda e offerta di lavoro.

Scelta sbagliata, invece, per la Flai-Cgil così come per la Uila, secondo cui la loro reintroduzione destabilizzerebbe il mercato del lavoro agricolo. Secondo la Fai-Cisl, occorre aprire un confronto sul tema.

Il settimanale Tre Bicchieri più volte si era occupato del tema, negli anni scorsi e più volte da parte delle stesse cantine era emersa la necessità di trovare soluzioni flessibili per l'assunzione di manodopera nei campi come si può [leggere qui](#).

FOCUS PREZZI

Trend in flessione per i vini a 4 mesi da inizio campagna



A quattro mesi dall'inizio della nuova campagna e in attesa dei dati certi sulla produzione il fatto che il vino non manchi è sempre più una certezza. A dirlo sono i numeri di Cantina Italia che indicano a fine ottobre uno stock di vino decisamente superiore allo scorso anno. Fermo restando che la differenza con lo stesso periodo dell'anno scorso va analizzata alla luce di un calendario vendemmiale che in questa campagna è risultato più concentrato, a pesare sui dati delle disponibilità ci sono anche le giacenze al 31 luglio. La campagna 2021/22, dati delle dichiarazioni, si è chiusa, infatti, con un fardello di oltre 48 milioni di ettolitri, il 9% in più sulla precedente.

I prezzi alla produzione, quindi, non possono non risentire di questa "abbondanza" e, soprattutto nel segmento dei vini da tavola si comportano come da manuale mostrando dei ribassi che in condizioni normali potrebbero essere considerati fisiologici anche visti i livelli che avevano toccato. I bianchi da tavola, infatti, secondo rilevazioni Ismea, nei primi quattro mesi di campagna hanno perso il 2% mentre qualche difficoltà in più c'è per i rossi.

Prezzi internazionali alla produzione dei vini da tavola (euro/ettogrado)



fonte: Ismea per l'Italia e Semana Vitivinícola per la Spagna; prezzo franco azienda, Iva esclusa, in cisterne

Queste flessioni, però, destano qualche preoccupazione alla luce di una situazione economica che di normale ha ben poco e che sconta un aumento dei costi che molti produttori fanno fatica a sostenere. **Non è tanto il prezzo del vino a preoccupare quanto il confronto con i costi.**

Anche salendo nella piramide qualitativa si osservano delle tendenze flessive nei prezzi di apertura della nuova campagna per alcuni vini Igt dell'Emilia-Romagna e della Puglia sia bianchi che rossi. Tendenza però non univoca perché ci sono anche aumenti, ad esempio nelle Igt bianche siciliane e friulane. Insomma, un mercato ancora incerto e lo è tanto più nelle Dop dove, per natura di questo mercato è difficile trovare una tendenza univoca.

Sul fronte export, intanto, i dati Istat di agosto mostrano spedizioni che nei primi otto mesi del 2022 si attestano a 14 milioni di ettolitri, in linea con quelli dello stesso periodo dell'anno precedente a fronte di un valore in crescita del 12%. Dati questi che, alla luce della drammatica situazione geopolitica, non possono che far tirar un sospiro di sollievo.

– **Tiziana Sarnari**, Analista Ismea

AGRICOLTURA. Clima di fiducia in calo ma le imprese non smettono di investire

Terzo trimestre negativo per quanto riguarda il clima di fiducia degli imprenditori agricoli italiani. A settembre, l'indice Ismea che misura il sentiment delle imprese segna -14,7 punti (in una scala da -100 a +100), e risulta in peggioramento sul trimestre precedente (-2,6 punti) al di sotto di 17,8 punti rispetto allo stesso periodo del 2021. Si tratta di una situazione eccezionale, come rileva Ismea nel suo report Agrimercati, perché **si tratta del peggiore dato dall'inizio della serie storica nel 2011.**

Tuttavia, le imprese non rinunciano a investire. La crisi energetica sta indirizzando gli investimenti in energie rinnovabili: il 28,7%

degli intervistati dichiara di avere in programma un investimento nell'ultimo scorcio del 2022 e nel corso del 2023 (la quota era del 24,9% nel 2021) e, tra questi, il 42% prevede l'introduzione di impianti di energia rinnovabile, la più citata nelle risposte.

Guardando nello specifico al vitivinicolo, le imprese interpellate nel panel di Ismea hanno dichiarato di voler investire in macchine e attrezzi (33%), nell'introduzione di nuove coltivazioni (23%), in impianti di energia rinnovabile (20%), in costruzioni agricole (17%), in ristrutturazione di immobili e capannoni (13%) e in impianti di irrigazione (13%). – **G.A.**



AGROALIMENTARE. Metà italiani taglia i cibi a causa del caro prezzi: alcol in testa. Dal forum Coldiretti il "no" ai cibi sintetici. Lollobrigida: "Il Crea studierà effetti su salute"



Alcolici, dolci, salumi e pesce sono in cima alla classifica delle rinunce degli italiani a causa del caro prezzi. Il dato è emerso durante il XX Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione, evento organizzato dalla Coldiretti a Villa Miani, a Roma. Secondo la ricerca Coldiretti/Censis, il 52% degli italiani ha tagliato il cibo a tavola in quantità o in qualità, con effetti soprattutto sulle famiglie a basso reddito, per i quali la percentuale sale al 60%. E accanto a chi è stato costretto a mettere meno cibo nel carrello c'è un 37% del campione che ha preferito risparmiare sulla qualità (il 46% bassi redditi, il 22% per quelli alti). Inoltre, **guardando al 2023, sei italiani su dieci tra chi ha tagliato gli acquisti sono convinti che questa situazione durerà almeno per tutto il prossimo anno.**

Nella classifica dei prodotti più colpiti (*vedi tabella*) al primo posto ci sono gli alcolici ai quali, rilevano Coldiretti/Censis, sono stati costretti a dire addio, del tutto o anche solo parzialmente, il 44% degli italiani. Poi i dolci (44%), i salumi (38,7%), il pesce (38%) e la carne (37%). Gli effetti del caro vita si estendono anche ai cibi per bambini e agli alimenti della dieta mediterranea.

Il presidente di Coldiretti, **Ettore Prandini**, ha fatto notare come le difficoltà delle famiglie si trasferiscano direttamente sulle imprese agroalimentari: *"In campagna, oltre un'azienda agricola su 10 (13%) è in una situazione così critica da portare alla cessazione dell'attività, ma ben oltre 1/3 del totale nazionale (34%) si trova comunque costretta a lavorare in una condizione di reddito negativo per effetto dei rincari"*. La Coldiretti, a tal proposito, ha chiesto un rapido intervento per contenere i costi di produzione con *"misure immediate per salvare le aziende agricole e la spesa degli italiani"*.

Il Forum è stato anche l'occasione, per Coldiretti, di ribadire il no ai cibi cosiddetti sintetici, a partire dalla carne in provetta. Finora sono oltre 200mila le firme raccolte in Italia nell'ambito di una mobilitazione del sindacato agricolo per promuovere una legge che vieti la produzione, l'uso e la commercializzazione del cibo sintetico. Una corsa contro il tempo per presentare le firme al ministro per l'Agricoltura, la sovranità alimentare e delle foreste, **Francesco Lollobrigida**. Infatti, già a inizio 2023 potrebbero essere introdotte a livello Ue le prime richieste di autorizzazione all'immissione in commercio che coinvolgono Efsa e Commissione Ue, dopo la prima autorizzazione concessa dalla Fda Usa. Il ministro Lollobrigida, dal canto suo, ha annunciato durante il Forum che il Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) ha approvato un investimento che dà il via libera a una ricerca studiare gli effetti sulla salute degli alimenti prodotti in laboratorio.

Top 10 delle rinunce a tavola

| prodotto | % italiani |
|------------------|------------|
| alcolici | 44 |
| dolci | 44 |
| salumi | 39 |
| pesce | 38 |
| carne | 37 |
| cibi per bambini | 31 |
| pane | 23 |
| frutta | 16 |
| verdura | 12 |
| pasta | 11 |

fonte: Rapporto Coldiretti-Censis



FLAVIO

è passione,
è conoscenza,
è la natura che
diventa eccellenza.



Un nome emblematico, scelto per celebrare un vino che racchiude in sé l'espressione più prestigiosa dello stile enologico e spumantistico di Rotari, la realizzazione di un'eccellenza Trentodoc.

DIGITAL. Più e-commerce e sostenibilità tra i big del vino. Migliora nel 2022 la presenza online dei brand e cresce Instagram. In testa c'è Mezzacorona

Mezzacorona, Ruffino, Frescobaldi. È il podio 2022 della nona edizione de "Il gusto digitale del vino italiano", la ricerca Omnicom pr group Italia sulla presenza online delle prime 25 aziende vitivinicole italiane per fatturato. L'indagine ha rilevato un incremento della sostenibilità tra le aziende (44% sono autosufficienti dal punto di vista energetico), un incremento del 18% dei siti e-commerce proprietari e iniziative digitali e progetti 4.0 di innovazione produttiva per il 28% delle cantine. Entrando nel dettaglio, sui social network, il canale Instagram e il numero di follower crescono del 20% sul 2021 (considerando il dato aggregato dei 25 brand) mentre Facebook cresce meno dell'1%. **Appena 7 cantine sono su Wikipedia e appena 4 su TikTok. In crescita LinkedIn presidiato dalla metà del campione.**

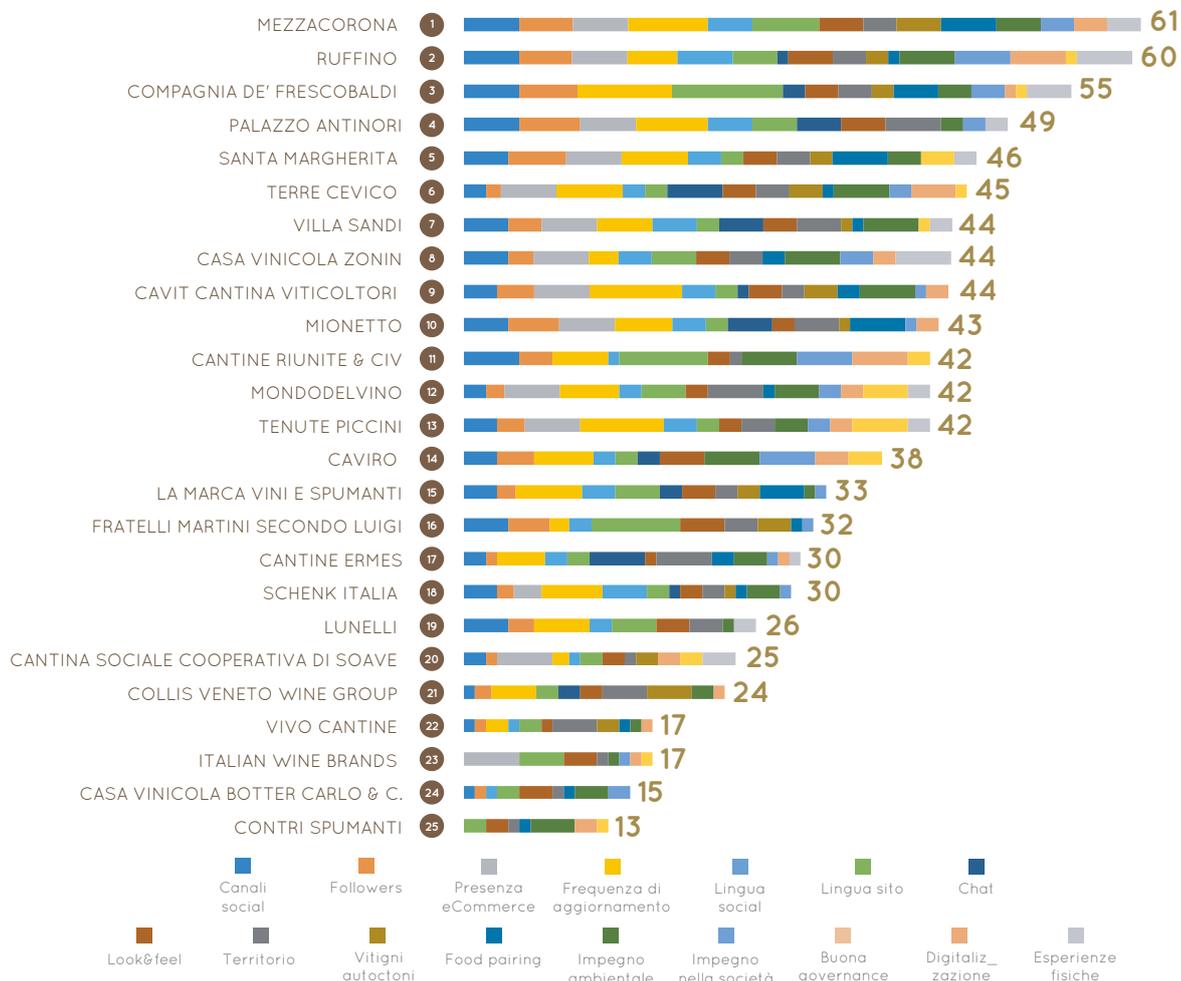
Il 2021 è stato l'anno degli e-commerce proprietari (+83%) ma anche il 2022 segna un aumento da 11 a 13 imprese che li usano. Ed è evidente la volontà delle principali aziende di accompagnare direttamente i consumatori in tutte le fasi. In materia di progetti legati ai fondi Pnrr, il 44% delle cantine (11 su 25, contro 7 su 25 del 2021) è al 100% autosufficiente dal punto di vista energetico o usa energia da rinnovabili; c'è anche un 28% che ha avviato progetti di digitalizzazione dei processi di pro-

duzione/distribuzione/packaging del vino (come "vino 4.0").

Il trend dell'abbinamento vino-cibo vede 17 aziende su 25 attive (erano 6 nel 2021). **Tutte menzionano i vitigni autoctoni: 14 hanno contenuti dedicati nei siti.** Cambia il livello di approfondimento: alcune dedicano spazio alla descrizione dei vitigni e alla scelta di utilizzo; altre dedicano un'intera sezione del sito e offrono un racconto del programma di uso e recupero. Rispetto al 2021 è definita intensa la realizzazione di iniziative di sostenibilità legate al territorio (environmental) con 22 cantine su 25 (contro le 20 del 2021) che citano progetti di tutela dei vitigni e della loro biodiversità, controllo dei fertilizzanti, riciclo degli imballaggi, uso di rinnovabili per produrre energia, collaborazione con enti locali e istituzioni.

Un potenziale inespresso, sottolinea il rapporto Omnicom pr group, sono le iniziative sulle buone pratiche di governance aziendale (17 cantine su 25, contro 15 del 2021). Non ci sono riferimenti a temi di inclusività e rispetto delle diversità, alla mediazione del modello di gestione o di bilanciamento dei poteri. Osservando le lingue, oltre all'italiano sono inglese, tedesco e cinese le più presenti sui siti dimostrando un buon presidio dei mercati più importanti per l'export. Sui social, 14 aziende su 25 propongono contenuti in lingua straniera (15 nel 2021).

Presenza online delle più grandi cantine italiane



AGRITURISMO. Aumentano le strutture nel 2021: sono oltre 25mila.

L'Istat certifica la tenuta del settore nonostante la pandemia

Sono 25.390 le strutture agrituristiche attive in Italia nel 2021, in crescita dell'1,3% rispetto al 2020. Il segno che la pandemia non ha scalfito eccessivamente questo settore. La crescita maggiore è nelle Isole (+8,2%) e al Sud (+1,5%). Lo si legge nel rapporto Istat su "Le aziende agrituristiche in Italia".



Oltre 6 comuni italiani su dieci ospitano almeno una struttura ricettiva. In Toscana e in Umbria si supera il 98%. I comuni con almeno cento strutture sono 11: Appiano sulla Strada del vino, Assisi, Caldaro sulla Strada del vino, Castelrotto, Cortona, Grosseto, Manciano, Montalcino, Montepulciano, Noto, San Gimignano. Le aziende condotte da donne sono 8.762 (34,5% del totale) in aumento del'1,3% sul 2020. La quota di partecipazione delle donne rimane invariata a livello nazionale rispetto al 2020 e si attesta al 35%. Considerando gli arrivi, il 2021 ha superato quota 3 milioni con un +68% di stranieri grazie alla riapertura delle frontiere. Il valore alla produzione agrituristica è risalito a 1,16 miliardi di euro (+44,8% sul 2020) ma al di sotto del 2019, periodo pre-pandemico, per un 27%. Se, quindi, i lockdown hanno influito pesantemente sul giro d'affari, non c'è stato, invece, un contraccolpo sul numero delle aziende attive. Oltre metà del valore economico è generato nel Nord, in particolare nel Nord-Est (39,3%), mentre Centro e Mezzogiorno contano rispettivamente per 37,5% e 12,2%. Nel complesso, **la produzione agrituristica contribuisce per il 3,3% alla formazione del valore economico di tutto il settore agricolo**, nel quale le aziende agrituristiche incidono per il 2,2%.

La multifunzionalità è una caratteristica del settore, che lo rende peculiare nel panorama internazionale. L'Istat parla di una delle vie italiane alla modernizzazione dell'intero comparto agricolo. Nel 2021, le aziende agrituristiche che offrono almeno 3 servizi (multifunzionali) sono 9.559 (+21,3% in dieci anni) e rappresentano il 37,6% delle strutture attive. Nel 2021, infine, si contano in Italia 1.986 fattorie didattiche, con un incremento del 77% rispetto al 2011 e del 4% rispetto al 2020. La quota di quelle condotte da donne è del 39,6%, superiore a quella relativa all'attività agrituristica in generale e sostanzialmente invariata. – G.A.



NOMACORC
BLUE ∞ LINE™

NOMACORC BLUE LINE



La nuova gamma di chiusure realizzate utilizzando plastica riciclata



Per ripulire il pianeta dall'inquinamento della plastica



La plastica è una risorsa, ricicla anche tu



Per ridurre le emissioni di CO₂ evitando l'incenerimento della plastica



Per abbattere il consumo di materie prime fossili

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

BIRRA. Cresce la produzione artigianale, ma la normativa resta obsoleta. Unionbirrai: "Serve un Testo Unico"

La birra prende il vino come modello e chiede un Testo Unico in materia brassicola. La richiesta è arrivata da Sime, nell'ambito del convegno sulle birre artigianali a cura di Unionbirrai e di Uiv, che ha fatto il punto sul settore.

"La normativa vigente sul prodotto birra è obsoleta e stratificata, e si rivela spesso lacunosa e contraddittoria, fuorviante nella presentazione dei prodotti al consumatore" ha osservato il segretario generale dell'Associazione Unionbirrai, **Simone Monetti** "Questo, oltre a inibire l'innovazione, rappresenta un ostacolo alla commercializzazione delle birre prodotte in Italia, favorendo l'ingresso di proposte più innovative dai mercati esteri". Tra gli esempi, i parametri in vigore (risalenti agli anni '70) in materia di acidità, che rischiano di inibire il segmento delle birre sour prodotte nel Paese, o quelli sull'anidride carbonica, che penalizzano i prodotti invecchiati in botte con una ritenzione minima di CO₂.

Oggi il brassicolo Made in Italy conta 1.326 imprese e poco più di 9.600 addetti diretti (dati a ottobre 2022), per un comparto segmentato tra piccoli e microbirrifici (che rappresentano 8 imprese su 10 pur impiegando solo il 19% degli addetti) e aziende medio/grandi. Sul fronte dei consumi, si stima che le famiglie spendano per la birra nel suo complesso circa il 30% del budget destinato alle bevande alcoliche, ovvero 24 euro al mese. Nel complesso, **gli ultimi 7 anni hanno visto il numero di imprese più che raddoppiare e i volumi consumati cresciuti del 127% tra il 2017 e il 2021**. Al contrario, non sono stati fatti passi in avanti in termini legislativi, con il grosso dell'impianto giuridico di riferimento che si basa su una legge del 1962 (n. 1354 e smi: Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra).



DONNE DEL VINO. Forum mondiale a Sime e patto di alleanza tra 11 associazioni



Favorire viaggi e esperienze formative, **trasformare la festa delle Donne del vino italiane in un evento mondiale**, incoraggiare lo scambio di informazioni tra associazioni. Sono alcuni dei cinque punti del Partnership Agreement siglato da 11 sigle mondiali del vino al femminile alla Seconda Convention mondiale delle Donne del Vino, ospitata al Sime di Milano.

"Le Donne del Vino con 1018 socie sono la più grande e la più attiva associazione di enologia al femminile a livello internazionale" ha spiegato la presidente **Donatella Cinelli Colombini** "In un mondo sempre più diviso le donne dimostrano come sia possibile collaborare facendo leva su ciò che unisce: la voglia di migliorarsi professionalmente, sconfiggere la disuguaglianza di genere e promuovere la cultura del vino".

E il programma di gemellaggio è già entrato nel vivo: a conclusione del Forum, per le delegate estere è stato organizzato un viaggio nelle province di Brescia e Verona per approfondire la conoscenza della denominazione Lugana e del vitigno turbiana. Inoltre, le delegate peruviane hanno visitato le cantine delle Donne del Vino del Piemonte, e le cilene sono partite alla volta di un winery tour tra Veneto e Lazio.

La 29esima edizione di Sime chiude con 30mila presenze e oltre 40 iniziative

Trentamila presenze per un comparto da più di 3 miliardi di euro, 480 espositori, per 25.500 metri quadri espositivi e 450 delegati esteri. Bilancio positivo per Sime, il Salone internazionale macchine per enologia e imbottigliamento di Uiv, che si è svolto dal 15 al 18 novembre a Fiera Milano.

"Si chiude questa 29esima edizione, in linea con il 2019, prima della pandemia: un dato che supera del 20% le nostre aspettative", è il commento del segretario generale di Unione italiana vini, Paolo Castelletti "Abbiamo registrato un terzo dei visitatori dall'estero in rappresentanza di 50 Paesi in tutto il mondo, confermando la spiccata vocazione internazionale di un settore che realizza il 70% del suo fatturato all'estero".

L'edizione 2022 ha ospitato, oltre alle premiazioni dell'"Innovation Challenge Lucio Mastroberardino Sime 2022" e dell'Iga Beer Challenge, 40 iniziative in calendario tra convegni, tavole rotonde e caffè di approfondimento.





mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Radici
Virtuose

CONSORZIO
TUTELA VINI

D.O.C.
BRINDISI
D.O.C.
SQUINZANO

"PROGRAMMA DI RIGENERAZIONE ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE DEL TERRITORIO JONICO - SALENTINO COLPITO DA XYLELLA FASTIDIOSA, RADICI VIRTUOSE, FINANZIATA A VALERE SULL'AVVISO MIPAFAF N. 10900 DEL 17.02.2020 CONTRATTI DI DISTRETTO XYLELLA"



FOCUS

COLLI DI CONEGLIANO. Il futuro della Docg si chiama Manzoni Bianco

a cura di Gianluca Atzeni

Nasce in Veneto sulle Colline Unesco ma non è il Prosecco superiore. Tuttavia è quasi tutta in mano alle stesse aziende che producono il noto spumante trevigiano. È la Docg Colli di Conegliano, **realità racchiusa in 20 comuni, rappresentata da 33 cantine che lavorano circa 28 ettari**. Una micro-denominazione (nata negli anni Novanta per valorizzare alcuni vitigni storici nella versione ferma) che poggia le gambe sulle spalle di grandi brand e vanta unicità come il Torchiato di Fregona e il Refrontolo passito, assieme alle versioni bianco e rosso. Doc dal 1993 e Docg dal 2011, è tutelata dal Consorzio nato nel 1998 e attualmente presieduto da **Sante Toffoli**.

IL FUTURO. Il 2022, in cui è stata chiusa una vendemmia definita dallo stesso Toffoli “*più che soddisfacente*”, vuole rappresentare un anno importante che segna un nuovo percorso per i produttori, decisi a puntare in futuro su una particolare tipologia. “**Abbiamo l'intenzione di inserire nel disciplinare i vini dell'incrocio Manzoni in purezza e, in particolare, l'incrocio Manzoni bianco, rosso, moscato e rosè”, spiega Toffoli a Tre Bicchieri.**

In cifre

33 soci

27,5 ettari

115mila bottiglie

5% quota export

9 aziende sostenibili certificate

fonte: Consorzio Colli di Conegliano



IL MERCATO. Nel 2021, il peso degli imbottigliamenti si è spostato nettamente sul rosso (81mila pezzi) rispetto al Conegliano bianco, prodotto in circa 14mila pezzi (erano 26mila nel 2019 e 17mila nel 2020). Secondo stime consortili, il 2022 dovrebbe chiudersi in linea col 2021 con “*Torchiato e Refrontolo che dovrebbero tornare da 8 a 12mila e da 12 a 18mila bottiglie*”, fa sapere Toffoli. Sul mercato al dettaglio, i prezzi medi dei vini Dop oscillano dagli 8/11 euro del bianco ai 12/14 euro del rosso, dai 12/16 euro del Refrontolo fino ai 16/20 euro del Torchiato. La quota export della Docg è esigua, solo il 5% con prevalenza dei mercati europeo, giapponese e statunitense. Pertanto, gli sforzi del Consorzio sono concentrati sul fronte interno, a cominciare dalle grandi fiere: “*Al Vinitaly, nel padiglione del Veneto, possiamo organizzare degustazioni guidate da sommelier e c'è sempre molto interesse a conoscere i nostri vini. Inoltre, in alcune manifestazioni*” aggiunge il presidente Toffoli “*il Consorzio del Prosecco superiore Docg ci riserva uno spazio per la presentazione*”. **Il prossimo evento italiano è**

Un po' di storia

Il Manzoni bianco è un vitigno creato negli anni '40 del professor Luigi Manzoni, per lunghi anni preside della Scuola enologica di Conegliano. Nasce da uve pinot bianco fecondato con polline di riesling renano.

il 28 novembre, con un convegno sul futuro della Docg e degustazioni guidate alla Scuola enologica di Conegliano.

LA SOSTENIBILITÀ. L'appartenenza dei soci al distretto del Prosecco superiore è la base per la sostenibilità della Docg Colli di Conegliano. Ben 9 delle 33 cantine vantano una certificazione di sostenibilità. “*E in questi mesi*” aggiunge Toffoli “*si sta avviando il Biodistretto sul nostro territorio al quale abbiamo aderito come Consorzio*”. Assieme all'associazione Strada del Prosecco e dei vini di collina, l'ente trevigiano è al lavoro per migliorare la promozione delle iniziative rivolte all'eno-turismo.

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Radici
Virtuose



CONSORZIO
DI TUTELA
VINI D.O.P.
SALICE
SALENTINO

PROGRAMMA DI RIGENERAZIONE ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE DEL TERRITORIO JONICO-SALENTINO COLPITO DA XYLELLA FASTIDIOSA, RADICI VIRTUOSE, FINANZIATA A VALERE SULL'AVVISO MIPAAF N.10900 DEL 17.02.2020 CONTRATTI DI DISTRETTO XYLELLA





CITTÀ DEL VINO. Menfi riceve il testimone da Duino Aurisina. Dalla convention l'appello a Santanchè e Lollobrigida

Menfi (Agrigento) è ufficialmente la Città italiana del vino 2023. Il passaggio di consegne è avvenuto a Duino Aurisina (Trieste) durante la convention dell'Associazione nazionale dei 470 comuni vitivinicoli ed enoturistici, alla presenza dei rispettivi sindaci: Igor Gabrovec per Duino Aurisina e Marilena Maureri, sindaco di Menfi. Al Pavilion di Portopiccolo di Sistiana si è conclusa la convention autunnale dell'associazione che ha riunito 130 delegati da tutta Italia. Duino Aurisina-Devin Nabrezina conclude così il suo anno come Città italiana del vino 2022. La consegna della bandiera ha sancito il passaggio di testimone con Menfi.

La convention è stata anche l'occasione per ribadire la necessità di un confronto con le istituzioni sui temi del vino e dell'enoturismo. "Chiediamo di attivare al più presto tavoli di lavoro permanenti" ha dichiarato il presidente Angelo Radica, che si è poi rivolto al ministro del Turismo, Daniela Santanchè per chiedere di "progettare il rilancio del settore enoturistico partendo dai dati e dalle considerazioni dell'Osservatorio delle Città del vino, strumento di analisi ormai ventennale". A Francesco Lollobrigida (ministro per l'Agricoltura, la sovranità alimentare e le foreste), il presidente Radica ha chiesto una collaborazione più stretta, coinvolgendo tutti gli attori del Patto di Spello: "Città del vino, Unione italiana vini, Movimento turismo del vino e Città dell'olio. Da questo sodalizio pubblico-privato" ha concluso "può innescarsi una crescita economica virtuosa a vantaggio dei territori rurali".

Stefano nominato ambasciatore

Il senatore Dario Stefano, padre della legge sul turismo del vino, è stato nominato ambasciatore delle Città del vino per la sua vicinanza alle attività e ai valori dell'associazione nazionale. Il titolo gli è stato conferito durante la convention.



ETNA DOC. Il bilancio del Consorzio: "Vendemmia di ottima qualità"



Quantità in linea col 2021 (a sua volta in lieve calo sul 2020) ma qualità di ottimo livello e interessanti prospettive per i vini della Doc Etna. Da parte del Consorzio presieduto da Francesco Cambria arriva, infatti, il bilancio ufficiale della raccolta 2022 sui quattro versanti del vulcano siciliano a poche settimane dalla conclusione dei lavori.

"È stata un'annata che, a causa delle importanti e frequenti ondate di calore e della siccità che abbiamo registrato all'inizio dell'estate, aveva destato più di qualche preoccupazione" ha osservato Cambria "ma che poi ha riservato un finale di stagione perfetto, consentendo ai produttori di portare in cantina uve dal potenziale qualitativo ottimale e in perfetto stato dal punto di vista fitosanitario".

Secondo il Consorzio, le prime testimonianze dei produttori disegnano un quadro molto positivo, sia per le varietà a bacca bianca sia rossa, che darà longevità ai prodotti del 2022. La vendemmia etnea è partita tra fine agosto e inizio settembre, in anticipo di una settimana.

MOLISE. Misura investimenti: c'è tempo fino al 30 novembre

La Regione Molise ha prorogato al 30 novembre i termini per la presentazione dei progetti regionali inerenti la misura Investimenti dell'Ocm vino, per la campagna vitivinicola 2022/2023.

Le domande, come reso noto dall'assessorato all'Agricoltura, dovranno pervenire telematicamente sul portale Sian. La precedente scadenza era stata fissata al 15 novembre.



10 ANNI DOPO

VENDEMMIA

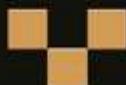
2012

VINTAGE

10 YEARS AFTER



PANIZZI



CELLAR SELECTION

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2012

DEAL. Iwb si allarga in Toscana e con 42 milioni acquisisce i vini Barbanera. Previsto anche aumento di capitale per 26 milioni di euro

Dopo Piemonte, Puglia, Veneto e le società di distribuzione in Svizzera e Stati Uniti, per Italian wine brands arriva un'acquisizione in terra di Toscana. La società quotata in Borsa Italiana (segmento Euronext growth Milan) ha annunciato l'accordo per l'acquisto del 100% di Barbanera e Fossalto. Si tratta di una storica società familiare (alla quarta generazione) fondata negli anni Settanta, a Cetona (Siena), dai fratelli Marco e Paolo Barbanera, attiva nel segmento dei vini premium, che nel 2021 ha fatturato 38,7 milioni di euro, di cui oltre il 90% all'estero (Europa in primis) e in costante aumento negli ultimi anni, con un Ebitda 2021 di 5,4 milioni di euro (14% di margine sul fatturato). Il closing dell'operazione è previsto non oltre il 31 marzo 2023.

L'intesa prevede che Iwb acquisisca il capitale delle due società per quasi 42 milioni di euro e che le società

della famiglia Barbanera reinvestano parte del ricavato, pari a 26,3 milioni di euro, in Iwb, sottoscrivendo l'acquisto di 657 mila azioni ordinarie di nuova emissione. A operazione completata, la famiglia Barbanera deterrà una partecipazione del 6,95% del capitale di Iwb. Inoltre, l'attuale responsabile commerciale Europa e Usa, Sofia Barbanera, entrerà nel cda di Iwb. Prevista anche la sottoscrizione di un contratto di fornitura esclusiva a lungo termine di materia prima dall'azienda agricola Le Forconate, 33 ettari di proprietà della famiglia Barbanera, che ha abbracciato il progetto Iwb, come ricorda Alessandro Mutinelli, amministratore delegato di Iwb, sottolineando l'ingresso nel gruppo della settima azienda. Il 15 dicembre sarà convocata l'assemblea straordinaria per deliberare l'aumento di capitale. – G.A.

BILANCI. Un 2022 positivo per il Gruppo Lunelli e crescita per il 2023. A Matteo Lunelli il premio imprenditore dell'anno per EY

Dopo un 2021 da record, il Gruppo Lunelli si appresta a chiudere positivamente anche il 2022, con buone prospettive per il prossimo anno. Lo ha spiegato Matteo Lunelli, amministratore delegato del gruppo (comprendente i marchi Ferrari Trento, Bisol, Tenute Lunelli, Segnana, Surgiva e Cedrata Tassoni) a margine della cerimonia per il conferimento del premio EY – L'imprenditore dell'anno, svoltasi a Milano.



“Il fatturato 2021 è stato pari a 133 milioni di euro a

livello consolidato che, per noi, è stato il record storico. Nel 2022 è continuato questo trend positivo, in Italia e all'estero. Come Ferrari Trento, in particolare, stiamo beneficiando di una forte domanda all'estero e l'anno prossimo ci aspettiamo di continuare a poter cogliere delle occasioni. Certamente, questa è una fase di incertezza. Comunque, per il prossimo anno pensiamo di avere un piccolo aumento di fatturato, più all'estero che in Italia”.

Il Gruppo Lunelli non ha mai escluso la quotazione in Borsa, tuttavia

resta prudente: *“In questo momento non è una necessità, perché le opportunità di crescita le possiamo cogliere con la nostra generazione di cassa. Se un domani fosse necessario raccogliere capitali esterni”* ha sottolineato Matteo Lunelli *“la Borsa può essere una opzione, come può esserlo quella di attrarre un altro investitore”*, specificando che la famiglia non intende cedere le proprie quote societarie. *“Siamo un'impresa familiare, orgogliosa di esserlo, però”* ha aggiunto *“dobbiamo essere aperti anche a capitali esterni se questo fosse necessario per la crescita e lo sviluppo”*.

Sul fronte acquisizioni, il Gruppo non esclude di tenere in considerazione per il futuro eventuali dossier per poter crescere: *“Adoro il Barolo o il Barbaresco, ma non è facile fare acquisizioni in Italia. Si devono creare delle condizioni. Se si dovessero creare”* ha concluso *“siamo un gruppo che ha voglia di crescere e di cogliere opportunità”*.

Istituto agrario Fem capofila delle scuole enologiche italiane

L'istituto agrario della Fondazione Edmund Mach (Fem) di San Michele all'Adige è stato individuato come ente capofila della rete delle scuole enologiche italiane. **La nomina è avvenuta nell'ambito dell'incontro tra i presidi delle scuole italiane specializzate in viticoltura ed enologia**, che si è svolto in Trentino una settimana fa. All'incontro, fa sapere l'Istituto Fem, erano presenti undici portavoce delle 15 scuole italiane iscritte alla rete. Per il presidente Mirco Maria Franco Cattani, è un importante “riconoscimento che premia la storica e lungimirante attività formativa svolta in ambito viticolo ed enologico”.

Nata nel 2009 per favorire il confronto e lo scambio su tematiche di natura didattica, tecnica e programmatica, la rete delle scuole enologiche coinvolge gli istituti scolastici agrari con speciale ordinamento in viticoltura ed enologia, che hanno attivo il corso per il conseguimento della qualifica di “enotecnico” e possiedono specifici requisiti a garanzia dell'offerta formativa, tra cui la disponibilità di vigneti con relativo parco macchine.

WHISKY. Scotch da record: ritrovato messaggio in bottiglia di età vittoriana

La Scozia si prepara alla sua festa nazionale: il 30 novembre sarà il St. Andrew Day celebrata a suon di cornamuse, cortei in kilt, pranzi a base di haggis, e sfide sportive. Ma la grande star sarà lo Scotch Whisky che, in questi giorni è stato anche protagonista di un ritrovamento da record, avvenuto



proprio ad Edimburgo. Nella capitale scozzese, infatti, un idraulico, chiamato in una casa privata per un intervento di manutenzione, ha ritrovato una bottiglia, a dir poco "invecchiata", risalente a 135 anni fa con un biglietto dentro: "James Ritchie e John Grieve hanno posato questo pavimento, ma non hanno bevuto il whisky. Chiunque trovi questa bottiglia può pensare che la nostra polvere stia soffiando lungo la strada". La data segnata è 6 ottobre 1887. Si tratta del "message in a bottle" più antico del mondo, che **ha strappato il primato ad un altro messaggio ritrovato in Australia e rimasto per 132 anni all'interno di una bottiglia di gin olandese**, lanciata in mare da un marinaio tedesco.

Ma non è l'unico record conseguito dal distillato scozzese che, secondo dati diffusi dalla Scotch Whisky Association, oggi riesce a vendere ben quattro bottiglie al secondo. Nel 2021, infatti, sono state 1,3 miliardi le bottiglie di Scotch Whisky distribuite nel mondo, pari a 4,5 miliardi di sterline. Attualmente le zone di produzione sono Highlands, Islands, Speyside, Islay, Campbeltown e Lowlands e le distillerie sono 141, di cui 20 nate negli ultimi cinque anni, mentre le persone impiegate nel comparto sono più di 11mila. Un comparto che da solo supera, a volume e valore, l'unione di American, Irish e Japanese Whisky. Guardando al futuro, secondo l'IWSR, il whisky scozzese registrerà una crescita annua del 3,5% da qui al 2025.

"Anche il rapporto commerciale tra Scozia ed Italia nel settore dei distillati è in costante crescita, nonostante le difficoltà legate alla pandemia e all'uscita del Regno Unito dal mercato unico" spiega Claudio Sinibaldi, direttore dell'ufficio Italiano di Scottish Development International presso il Consolato Generale Del Regno Unito a Milano *"Gli importatori italiani si mostrano sempre più interessati ad inserire nel proprio portafoglio nuove emergenti distillerie, anche con altri distillati, come gin e vodka, in attesa che il whisky sia invecchiato al punto giusto. Al nostro Ufficio il ruolo di facilitare i rapporti commerciali in modo tale da far assaporare un po' di Scozia a chi non c'è ancora mai stato".* E chissà, magari il prossimo primato del messaggio in bottiglia potrà essere proprio italiano. – **L.S.**

Romagna: ti verso una storia.



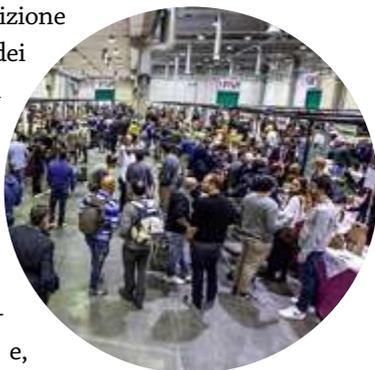
Guarda la storia

EVENTO. A Piacenza è di scena il Mercato dei vignaioli indipendenti

Undicesima edizione per il Mercato dei vini dei vignaioli indipendenti. L'evento, in programma a Piacenza i prossimi 26, 27 e 28 novembre, è organizzato da Fivi e, dopo il successo dell'edizione 2021, con 20mila ingressi e oltre 670 espositori, si annuncia con numeri altrettanto importanti in questo 2022. Sono infatti oltre 850 i vignaioli provenienti da tutta Italia e soprattutto saranno tre i padiglioni di Piacenza Expo dedicati al vino.

Una tensostruttura aggiuntiva accoglierà l'area della gastronomia, dove gli artigiani del cibo completeranno la proposta della rassegna. La giornata di lunedì, in aggiunta al sabato e alla domenica, è stata confermata per dare spazio a operatori e professionisti del settore. Numeri che soddisfano ampiamente sia il presidente di Fivi, Lorenzo Cesconi, sia la stessa Piacenza Expo: "Prosegue il percorso di crescita della manifestazione", dichiara l'amministratore di Piacenza Expo, Giuseppe Cavalli, ricordando che per la città emiliana e il suo territorio la fiera è ormai un evento consolidato e di grande visibilità.

Info: mercatodeivini.it



supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Cesare Pillon, Tiziana Samari

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

cover

freepik

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 ALL'11 DICEMBRE

❖ HAPPY TRENTODOC

Trento e provincia
visittrentino.info/it/guida/eventi/happy-trentodoc_e_959260

FINO ALL'8 GENNAIO

❖ NOVANT'ANNI

DI BOLLICINE

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

24 NOVEMBRE

❖ SPARKLE DAY

Roma
Parco dei Principi
Grand Hotel&Spa
via Gerolamo Frescobaldi, 5

25 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Panizzi
Vernaccia di San Gimignano
Ris. '12
sui canali social
del Gambero Rosso

26 NOVEMBRE

❖ MERCATO DEI VINI FIVI

Piacenza
presso Piacenza Expo
fino al 28 novembre
mercatodeivini.it

27 NOVEMBRE

❖ OPEN DAY MUSEO

DEL BALSAMICO

TRADIZIONALE

Spilamberto (Modena)
Villa Fabriani
dalle 10.30 alle 17.30
museodelbalsamico-tradizionale.org/

28 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Pasqua
Amarone della Valpolicella
Mai Dire Mai '13
sui canali social
del Gambero Rosso

30 NOVEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Cantine San Marzano
Primitivo di Manduria
Sessantanni '17
sui canali social
del Gambero Rosso

2 DICEMBRE

❖ SARANNO FAMOSI

NEL VINO

Siena
Fortezza Medicea
fino al 4 dicembre
sarannofamosinelvino.it

2 DICEMBRE

❖ AVELVINO

Avellino
fino al 4 dicembre
store.gamberorosso.it/it/eventi/901-4105-wine-tasting-avelvino.html#/1555-data-01_10_22

3 DICEMBRE

❖ FESTA DEL BIO

Bologna
Palazzo Re Enzo
festadelbio.it

3 DICEMBRE

❖ MARE DIVINO

Livorno - Terminal crociere
Scali del ponte di marmo, 11B
fino al 4 dicembre
maredivino.it

3 DICEMBRE

❖ TORINO WINE WEEK

Torino
presso Snodo @Ogr
Corso Castelfidardo, 22
fino al 4 dicembre
torinowineweek.it

12 DICEMBRE

❖ ROMA INCONTRA

IL SALICE SALENTINO DOP

Roma
Palazzo Brancaccio
Viale del Monte Oppio, 7
dalle 20.00 alle 23.00
store.gamberorosso.it/it/eventi/917-4239-roma-incontra-il-salice-salentino-dop.html#/25-sede-roma/1626-data-12_12_22



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

Le grandi cantine del Piemonte



Giacosa Fratelli
neive - Italia

VIA XX SETTEMBRE, 64 | 12052 NEIVE (CN) | WWW.GIACOSA.IT | 0173 67013

L'obiettivo dell'azienda è racchiudere nei suoi vini il sole, il vento, il calore e la fatica, in una parola il territorio da cui nascono le uve. Un attento rispetto per l'ambiente e un giusto compromesso tra tradizione e tecnologia consentono la produzione di una vasta gamma di vini che spazia da interpretazioni più moderne ad altre più legate a un sapere del passato. I fiori all'occhiello dell'azienda - Barolo, Barbaresco e Barbera - si affiancano a vini a base di arneis, cortese, grignolino e dolcetto che comunque non mancano di complessità e finezza. Un'azienda storica che si è distinta nel tempo e nella realtà vitivinicola del Piemonte e ha raggiunto oggi una ragguardevole produzione di circa 600.000 bottiglie l'anno.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Barolo Scarrone V. Mandorlo Ris. '13

Questo Barolo nasce dall'omonimo vigneto situato a Scarrone (sottozona di Castiglione Falletto). Complesso e intenso: rose, arance rosse, spezie dolci, tabacco, liquirizia e cuoio sono il preludio a un sorso caldo, persistente e sapido. Vino ideale per brasati e arrostiti.

Barbaresco Basarin V. Gianmatè '18

Le marne ricche di argilla della vigna Gianmatè conferiscono al vino complessità aromatica e organolettica. Al naso ricorda il profumo di violetta, il ribes e un sentore di vaniglia. I tannini ben evidenti strutturano il sorso e il finale piacevolmente lungo lascia appagati. Da abbinare a piatti con selvaggina da piuma.



Barolo Bussia '17

Ampio e persistente, con un netto sentore di rosa che si fonde con nuance di goudron, cuoio e patè di olive. Un vino che vale la pena aspettare qualche anno, ma che stappato nella sua giovinezza è un ottimo accompagnamento a carni rosse brasate.

Scopri di più sui vini DOC Sicilia su siciliadoc.wine



SICILIA DOC
CONSORZIO DI TUTELA VINI

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"

UK. Aumenti per l'imposta sui vini. L'Autumn Statement conferma la misura



foto: Pixabay

“**S**ir, la decisione del Governo di annullare il congelamento dell'imposta sugli alcolici comporterà un aumento delle tasse a due cifre che alimenta inutilmente l'inflazione, porta a prezzi più alti per i consumatori e mette a rischio migliaia di posti di lavoro”.

Inizia così la lettera che, settimana scorsa, **116 esponenti del settore del vino e degli alcolici hanno scritto al Cancelliere Jeremy Hunt per esortarlo a fare marcia indietro sul mancato congelamento dei dazi**. Una decisione che era arrivata inaspettata. Nel mese di settembre, infatti, l'ex Cancelliere dello Scacchiere britannico, Kwasi Kwarteng, aveva già annunciato una serie di misure, tra cui il congelamento delle imposte fino a febbraio 2025. Il dietrofront - coinciso con l'insediamento di Rishi Sunak al numero 10 di Downing Street - è stato, quindi, ancora più duro da digerire.

“Le aziende si sentono come se il tappeto fosse stato tirato loro da sotto i piedi” ha provato a spiegare **Miles Beale**, amministratore delegato della Wine and Spirit Trade Association, tra i firmatari della lettera. “Questa decisione” ha continuato “non sarebbe potuta arrivare in un momento peggiore per il commercio di alcolici con bar e ristoranti, produttori e fornitori ancora sconvolti dai blocchi della pandemia, che devono gestire

costi sempre crescenti e problemi della catena di approvvigionamento globale”. Tuttavia, l'industria delle bevande prova a guardare il bicchiere mezzo pieno: “Chiediamo a Jeremy Hunt di gettarci un'ancora di salvezza: c'è ancora tempo per ripristinare il congelamento dei dazi”.

Intanto, però, per chi sperava in un ripensamento all'interno dell'Autumn Statement (la finanziaria inglese) è arrivato un nuovo boccone amaro: il documento non presenta nessun “reverse”, anzi fa solo riferimento ai benefici delle decisioni prese il mese scorso. Segno che si andrà avanti come da programma? Spera ancora di no la Wsta. “Dal canto nostro” ha aggiunto Beale “continueremo a chiedere di incontrare con urgenza i ministri del Tesoro. Vogliamo vedere un sostegno per le imprese del nostro settore, e un incremento il più possibile basso nel 2023”. Di fatto non è ancora stato annunciato a quanto ammonteranno gli aumenti.

In un clima di *downturn* (recessione), ormai dichiarato e di ritorno all'austerità, piange con un occhio solo la ristorazione inglese. Nella Finanziaria, infatti, Sir Hunt, ha parlato di un pacchetto quinquennale da 13,6 miliardi di sterline per supportare il settore. Ma per i dettagli si dovrà ancora attendere. – **L.S.**



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

Cantina Toblino, il cuore del Trentino

Grande attenzione all'ambiente, alle persone e alla cura del vigneto consentono di produrre uve e vini di qualità per esprimere al meglio l'**identità** della Valle dei Laghi e il savoir-faire di **Cantina Toblino**: il **biologico** come espressione di **qualità** e **salvaguardia territoriale**.



Chef **Sebastian Sartorelli** propone in chiave gourmet i piatti tradizionali, creando un equilibrio tra materie prime selezionate e creatività per far vivere un'**esperienza enogastronomica indimenticabile** ad **Hosteria Toblino**.



Cantina Toblino Sca

Via Longa, 1 – Sarche, Madruzzo (TN) Italia

Tel 0461 564168

info@toblino.it www.toblino.it

Hosteria Toblino Srl

Via Garda, 3 – Sarche, Madruzzo (TN) Italia

Tel 0461 561113

hosteria@toblino.it www.toblino.it

IL MIO EXPORT

Julia Prestia – Venturini Baldini

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

Direi circa la metà delle nostre vendite è destinata all'estero (Usa, Canada e Asia). In particolare, i Paesi dove si vende meglio sono quelli della nuova generazione del Lambrusco, l'Asia in primis. La cucina di questo paese si sposa perfettamente con i nostri vini. Più difficile invece penetrare in quelle aree che hanno un rapporto storico e consolidato con il Lambrusco e che sono da sempre abituate a un prodotto di basso profilo e molto appealing dal punto di vista del prezzo, come ad esempio Germania e Regno Unito.

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

Inutile negare che l'aumento di costi delle materie prime si riflette con sempre più intensità anche sul nostro settore - costi del vetro, delle gabbiette della carta - ma in particolare è il costo dell'energia a incidere maggiormente e ad avere un impatto negativo molto elevato sui prodotti vitivinicolo.

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

Penso che già sia ripartito. Sicuramente può servire un boost istituzionale con attività di promozione e campagne istituzionali per promuovere il vino italiano nel mondo e per rilanciare i territori di produzione".

4 Come va con la burocrazia?

Lo dice il termine stesso: deriva dal francese bureau ("ufficio") e dal greco kratos ("potere"), quindi è il "potere dell'ufficio" e spesso, ancora oggi, è un potere forte che in molti casi rallenta le attività.

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

Il vino italiano ha sempre avuto un certo fascino sul consumatore straniero perché espressione di



storie e territori affascinanti. Ogni anno una regione vitivinicola funziona più di altre. Per quanto riguarda il nostro territorio e il Lambrusco in particolare, negli ultimi anni è in forte crescita quella che tutti chiamano la New Generation del Lambrusco, giovani produttori, ma anche giovani consumatori sempre più attenti a questa nouvelle vague enoica che mira a dare una nuova dignità a un vitigno per troppo tempo considerato di bassa qualità, sdoganando anche l'immagine di un vino facile.

LA CANTINA SI RACCONTA/Duca di Salaparuta

Duca Enrico 2018: ambasciatore del vino siciliano nel mondo



DUCA DI SALAPARUTA

Valorizzare la Sicilia e le peculiarità di ogni suo singolo territorio è sempre stato la missione di Duca di Salaparuta, il gruppo che riunisce tre brand storici (Corvo, Duca di Salaparuta e Florio).

Per Duca di Salaparuta sono tre i vini iconici: a Duca Enrico, si aggiungono Bianca di Valguarnera e Nawàri. I primi due vogliono celebrare due vitigni autoctoni siciliani - il Nero d'Avola e l'Insolia - Nawàri, invece, è frutto di una vera e propria sfida enologica che ha visto la messa a dimora di Pinot Nero sull'Etna.

“Eleganza senza tempo” è il claim con cui l'annata 2018 di Duca Enrico si presenta al suo debutto. Icona della cantina Duca di Salaparuta, questo Nero d'Avola in purezza è da sempre sinonimo di raffinatezza: consapevole del proprio passato, calca la scena con sicurezza, continuando a guardare al futuro con curiosità.

LA STORIA

Affascinante la sua storia, che in qualche modo, ha segnato anche quella dell'enologia siciliana. **Creato nel 1984, Duca Enrico è, infatti, il primo Nero d'Avola in purezza nella storia del vino isolano** e, in quasi 40 anni, ha contribuito a rendere famoso nel mondo questo vitigno a bacca nera, che è oggi il più diffuso della Sicilia.

Si tratta, quindi, di un vero ambasciatore del Mediterraneo. Il suo legame con l'Isola è ancestrale: il clima particolarmente siccitoso e caldo della Sicilia sud-orientale, i terreni fortemente calcarei, la fermentazione dei mosti a contatto con le bucce sono gli elementi che conferiscono a Duca Enrico il suo stile unico e aristocratico. Prodotto solo nelle annate più favorevoli, la vendemmia delle uve migliori avviene manualmente per preservare l'integrità degli acini; quindi la vinificazione attenta e controllata, la lenta evoluzione



per 18 mesi in fusti di rovere e l'affinamento in bottiglia per altri 18 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

In particolare, l'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto freddo e piovoso, a cui è seguita una primavera mite. Condizioni positive che hanno permesso a questo vino di esprimersi al meglio.

Al naso si presenta con note di amarena e lampone, seguite da cenni di vaniglia e spezie che svelano i 18 mesi di affinamento in barrique nella cantina di Casteldaccia. Al palato è armonioso, con tannini vellutati e una grande persistenza aromatica. Un grande vino da grandi piatti, quali carni rosse alla griglia, brasati, selvaggina o anche formaggi stagionati.

Duca Enrico in cifre

8 ettari coltivati ad alberello all'interno della Tenuta di Suor Marchesa (ettari complessivi **127**)

5.850 bottiglie prodotte

Ue (Germania, Uk, Svizzera), **Usa** export

Soplaya.

DAL PRODUTTORE ALLO CHEF

INGREDIENTI UNICI IN POCHE MOSSE

DISTINGUITI DALLA CONCORRENZA

Soplaya mette a tua disposizione un'ampia scelta di prodotti di **qualità superiore**, provenienti dalle **migliori aziende** locali e italiane. Autentiche specialità, che potrai acquistare ad un **prezzo vantaggioso**, grazie all'assenza di intermediari.

UNA VARIETÀ MAI VISTA

Naviga tra **migliaia ingredienti unici**: freschi, genuini, tipici e stagionali, biologici, **Slow Food** e senza glutine. **Prodotti d'eccellenza, impossibili da trovare altrove**. Ogni settimana ne inseriamo di nuovi!

PREZZI TRASPARENTI E RISPARMIO FINO AL 20%

Accorciamo la filiera, **eliminando gli intermediari**, per garantirti il miglior rapporto qualità prezzo, una freschezza mai vista e una shelf life dei prodotti superiore. Con Soplaya, inoltre, hai sempre un **prezzo certo e trasparente** prima di acquistare e **un'unica fattura** al mese per tutti i produttori.

“ Soplaya mi propone quei prodotti che trovi andando dal contadino, dal macellaio... prodotti che di solito non trovo in ristorazione ”

Chef **Stefano Mocellin**
Ristorante "Al Padovanino"



“ Con Soplaya ordino quando voglio e senza muovermi dal ristorante per fare la spesa. Praticamente una persona in meno nella brigata ”

Chef **Andrea Spina**
Ristorante "Al gallo"



“ Nonostante i costi di gestione in aumento Soplaya mi ha permesso di mantenere alta la qualità delle materie prime ”

Chef **Sabina Joksimovic**
Ristorante Veg "Caffè Tomaso"



CONSEGNE PUNTUALI AL MINUTO

DIRETTAMENTE AL TUO RISTORANTE

Scegli l'orario di consegna che preferisci e **ricevi gli ordini sempre a quell'ora**. Riceverai una notifica con l'orario d'arrivo, preciso al minuto. La consegna avviene entro **12/24 ore** dall'evasione dell'ordine, per garantirti prodotti di assoluta freschezza e genuinità.

UN CONSULENTE DEDICATO, PER UNA SCELTA OCULATA

Non un commerciale ma un vero **consulente dedicato, preparato e reattivo**, sempre a tua disposizione, che ti aiuterà a selezionare i prodotti più adatti e calcolare il **food cost**.

RIORDINI VELOCI IN POCCHI SECONDI

Collegati quando vuoi, dal tuo smartphone o dal computer, per un'esperienza d'acquisto unica nel suo genere. **Riordina in un click** i tuoi prodotti preferiti. E sull'App di Soplaya, puoi trovare lo storico dei tuoi ordini, per **tenere sotto controllo le tue spese**, in modo facile e veloce.

Registrati gratuitamente su **soplaya.com**



L'ITALIA HA TROPPO VINO? ECCO COME SI PUÒ INTERVENIRE. PARLA LUCA RIGOTTI

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Intervista a 360 gradi al coordinatore vino di Alleanza cooperative. “Sbagliato agire sulle rese dei vini comuni contro la sovrapproduzione. Meglio soluzioni mirate sui territori”. La distillazione? “Una possibilità da valutare ma anche un passo indietro”. E sulla sostenibilità: “Le regole dello standard unico vanno migliorate”



Prendiamola da lontano. Un carrello della spesa così caro come quello dell'ottobre 2022 (+11,8% annuo) non lo si vedeva dal giugno 1983. Spinti dai costi energetici (+71,1%) e dai beni alimentari (+13,1% su un anno fa), i prezzi al consumo hanno subito un'accelerata che avrà conseguenze sui futuri comportamenti d'acquisto dei consumatori. E anche se per le bevande alcoliche (tabacchi compresi) l'indice Istat segna un incremento annuo di appena il 2,2%, l'industria del vino dovrà fare i conti con un'annata 2022 che, stando alle previsioni ufficiali (Ismea-Uiv-Assoenologi), produrrà oltre 50 milioni di ettolitri di vino a fronte di un alto livello di giacenze (46,6 mln/hl al 31 ottobre). E si troverà, nei fatti, come chiusa in una morsa fatta di sovrapproduzione, calo degli acquisti delle famiglie, difficoltà a vendere a prezzi più alti, elevati costi di lavorazione e materie prime (1,5 miliardi di surplus). Non a caso, l'alto rischio di un incremento dell'inventario sta già portando alcune Regioni a riflettere sull'applicazione di misure straordinarie, come la distillazione di crisi. Lo ha appena fatto la Regione Lazio.

Nello stesso tempo, è tornato in auge il tema del controllo del potenziale produttivo nazionale, con Unione italiana vini e Assoenologi che, nel recente wine2wine a Verona, hanno rilanciato l'idea di razionalizzare le troppe Dop e Igp non pienamente rivendicate e, allo stesso tempo, di incrementare i controlli sulle rese dei vini comuni (che il Testo unico fissa a 300 quintali/ettaro, con deroghe a 400). Il mondo della cooperazione è tra i macro-segmenti più pesanti del nostro Made in Italy vitivinicolo. Per questo, abbiamo chiesto un parere a **Luca Rigotti**, coordinatore del settore vitivinicolo di Alleanza cooperative agroalimentari.

Presidente Rigotti, dal recente wine2wine è suonato un allarme sui rischi per margini e fatturati delle imprese del vino, con stime Uiv-Vinitaly sui ricavi 2023 a -16%. Quali prospettive intravede per le cooperative?

L'attuale quadro geopolitico ed economico è preoccupante e i rincari dell'energia e degli altri fattori erodono margini economici, in molti casi mettono a rischio la sostenibilità economica delle imprese e, nel caso delle cooperative, che esercitano anche un ruolo di tenuta sociale,

Chi è Luca Rigotti

Luca Rigotti, 57 anni, imprenditore del settore vitivinicolo, laurea in Giurisprudenza, è dal 2012 presidente del Gruppo Mezzacorona e della controllata Nosio S.p.a.; nel 2019 ha assunto il ruolo di Coordinatore del settore vitivinicolo dell'Alleanza cooperative agroalimentari.

NorEma

Metodo classico

Pinot Nero Rosé DOCG



Era il 1964 quando **Luigi Calatroni** decise di iniziare il suo percorso da viticoltore firmando le bottiglie con il proprio nome. Ed è proprio da una vigna di pinot nero che prendono avvio la sua e la nostra storia.

NorEma nasce da sole uve pinot nero raccolte ad altitudini diverse (dai 250 ai 390 metri s.l.m.) e coltivate su terreni calcarei.

La vendemmia è anticipata per ottenere basi fresche e fragranti. Dopo la messa in bottiglia e la rifermentazione, il vino riposa sui propri lieviti circa 24 mesi.

Il suo colore, tra il cipria e la buccia di cipolla, e il delicato aroma di frutti rossi lo rendono unico.



Azienda Agricola Calatroni con Agriturismo
Via Canova 7, Santa Maria della Versa - Oltrepò
Pavese www.calatronivini.com - @calatronivini
Tel. 3480195118 (anche Whatsapp)
www.bottegadeicherubini.com

» incidono sulla remunerazione dei soci. Si tratta di incrementi non totalmente assorbiti nella stessa misura dai prezzi di vendita e finora essenzialmente sopportati dai produttori.

Condivide, quindi, le preoccupazioni del comparto?

Le stime emerse mi sembrano eccessivamente pessimistiche. Gli indicatori di mercato, ad oggi, restituiscono un quadro generale ancora positivo, peraltro migliore in termini percentuali rispetto ai nostri competitor. E le vicende degli anni recenti hanno dimostrato che il settore vino è dinamico, anticiclico e capace di far fronte alla crisi. Durante il periodo pandemico, tra i più duri degli ultimi decenni, il settore, prescindendo dalla forma societaria, ha dimostrato capacità di tenuta sia economica sia occupazionale. Per questo, soprattutto nei periodi complicati, occorre coesione e trovare soluzioni condivise per un miglior funzionamento e la sua tutela.

Entrando nel dettaglio, le previsioni vendemmiali 2022 parlano di 50 milioni di ettolitri. Sarebbe il secondo anno consecutivo. Volumi abbondanti, da confermare coi dati ufficiali del registro telematico. A suo avviso, sono congrui in questa congiuntura e in uno scenario di recessione? Si tratta di vino che bisognerà in qualche modo vendere...

La vite impone scelte strategiche e di medio-lungo periodo. Negli anni recenti abbiamo prodotto volumi anche più abbondanti rispetto alle ultime due vendemmie e possiamo dire che, anche in questi casi, si è arrivati a una condizione di equilibrio di mercato, nazionale ed europeo. Parlare, in generale, di volumi troppo abbondanti mi sembra riduttivo. Senza dubbio, il vino deve essere venduto ma occorre distinguere tra areali, segmenti e tipologie che denotano una certa difficoltà a fronte di altri che mostrano, invece, una certa dinamicità. Quindi, piuttosto che fare un discorso generico sulle quantità prodotte, bisognerebbe valutare a livello territoriale le difficoltà, i casi specifici e ragionare su soluzioni mirate e da applicare in maniera altrettanto puntuale.

Le giacenze, almeno quelle europee, sono in calo, mentre l'Italia ha in pancia una intera vendemmia, anche se molto di quel vino in stock è già prenotato. Tuttavia, tra invenduto e declassato si parla di oltre 7 mln/hl di eccedenze italiane.

I dati europei ci dicono che gli stock di apertura della campagna sono inferiori rispetto alla precedente. Tuttavia, ad oggi, l'andamento delle giacenze negli altri Paesi produttori non risulta molto differente da quello italiano. Ad ogni modo, è opportuno attendere la »

» chiusura della campagna vendemmiale per ragionare su dati consolidati, per capire e affrontare la reale situazione.

Eppure, si torna a già a discutere di distillazione di crisi. Lo ha fatto la Regione Lazio di recente. E se ne parla anche in Francia. Che ne pensa?

La distillazione di crisi è una possibilità da valutare, anche in questo caso solo alla luce di dati di giacenza definitivi, in grado di mettere in luce le rimanenze e la situazione territoriale. È un intervento limite che andrebbe a condizionare il mercato, tanto più se la distillazione è portata avanti con prezzi eccessivamente ridotti, potenzialmente in grado di generare un crollo del mercato e una mortificazione del segmento, in particolare gli sfusi. Peraltro, la situazione dei vini in giacenza, che ha sollecitato la proposta di distillazione, deve tenere conto che non tutte le quantità in giacenza sono invendute, anzi in alcuni casi sono già contrattualizzate.

Quindi non la esclude ma predica prudenza?

Credo sia necessario anche mappare le esigenze a livello regionale e valutare strumenti territoriali di supporto solo in caso di concreto bisogno. In generale ritengo, in ogni caso, la distillazione un passo indietro. Il vino deve essere collocato sul mercato e venduto, non distrutto.

Tra gli interventi contro la sovrapproduzione c'è la riduzione del potenziale di Dop e Igp non rivendicate a pieno e l'aumento dei controlli sulle rese dei vini comuni, per non incidere negativamente sul valore. Togliere all'Italia 4-5 mln/hl annui aiuterebbe a risolvere il problema?

Per quanto riguarda Dop e Igp, condivido la necessità di valutare strumenti utili per razionalizzare il sistema, anche a beneficio del consumatore, italiano e a maggior ragione estero, che probabilmente fa fatica a orientarsi in questa grande quantità di Dop e Igp, che possono risultare di difficile riconoscibilità. Su questo tema siamo aperti al confronto.

E sui vini comuni?

Occorre fare una premessa: alcune aree viticole, spesso con terreni fertili e varietà di uva particolarmente produttive, sono assolutamente vocate per produrre quantità di uva ben oltre le 30 tonnellate/ettaro, così come, per gli stessi motivi, anche alcuni disciplinari di vino Igp prevedono rese che superano le 25 tonnellate. In ogni caso, i numeri dimostrano che la filiera dei vini comuni è in grado di collocare l'intera produzione in Italia e all'estero, un mercato che non confligge né »



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



**Valdobbiadene Rive di Colbertaldo
Asciutto Vign. Giardino '20
ADAMI**

Nella zona tra Conegliano e Valdobbiadene, più precisamente a Colbertaldo di Vidor, troviamo Adami. L'azienda nasce nel 1920 grazie al fondatore Abele Adami ad oggi è ancora condotta dalla famiglia Adami, con una produzione di circa 750.000 bottiglie con uve provenienti da circa 50 ettari di vigneto. Lorenzo Ruggeri assaggiamo il Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Asciutto Vign. Giardino '20. Dal colore giallo paglierino, con un perlage fino e persistente, al naso è ricco di note floreali di acacia e glicine, leggere note fruttate di pesca bianca e agrumi, note di salvia e alloro. In bocca è fresco, agrumato, cremoso, equilibrato, chiude con un finale su note sapide e floreali. Ottimo come aperitivo e in abbinamento con primi piatti a base di pesce, crostacei o con dei risotti.

Visita il sito:

www.adamispumanti.it/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/ClOpZZLs9MK/

» interferisce con le produzioni territoriali Dop e Igp. È già stata applicata la riduzione delle rese per ettaro da 50 a 30 tonnellate e, anche considerando una bassa marginalità per i vini comuni, è stato già chiesto un sacrificio importante ai produttori. Allo stato attuale, non avendo anche in tal caso dati consolidati, non possiamo verificare l'effetto di un tale provvedimento. È evidente che, a parità di altre variabili, una riduzione delle quantità contribuisce a mantenere il valore, ma non è detto che i volumi da ridurre siano quelli del vino comune che ha un suo mercato di riferimento. Come può una riduzione della produzione del vino comune avere effetti sul valore di Dop e Igp?

Tra l'altro, alla cooperazione sarebbe chiesto un grande sforzo, considerando che gran parte del vino comune viene da lì.

Ridurre ulteriormente le rese del vino comune pensando a qualche effetto positivo sul mercato dei vini a denominazione è un non-senso, motivo per cui siamo contrari a un'eventuale proposta di ulteriore riduzione della produzione. In molti territori, la produzione di vino comune è una risorsa, non certo un ostacolo. L'effetto di una simile misura sarebbe unicamente aprire spazi di mercato ai vini comuni provenienti da altri Paesi, come avevamo previsto e come dimostrano i dati import del primo semestre 2022. Bisogna evitare soluzioni facili, finalizzate a strumentalizzare, senza alcun effetto realmente positivo, un mercato che non sempre gira nella direzione voluta.

Quali, allora, gli interventi che suggerisce l'Alleanza cooperative? Cosa intendete, nello specifico, quando parlate di ri-organizzazione e innovazione del settore?

In relazione alle problematiche più contingenti, ritengo che una misura necessaria, da adottare a livello comunitario, sia mettere un tetto ai costi dell'energia e supportare le imprese che hanno dovuto subire tali rincari. In prospettiva, invece, credo che innovazione e digitalizzazione giochino un ruolo fondamentale per creare valore e ridurre i costi di esercizio. È ovvio che in questi momenti di difficoltà le imprese più strutturate sono più attrezzate. Per questo, si vedono con favore le forme di aggregazione e di accordi, non necessariamente fusioni tra cantine ma anche accordi commerciali per concentrare l'offerta e creare dinamicità ed economie di scala.

Inflazione, caro materie prime ed energia pesano da mesi sui bilanci delle imprese. Ritenete sufficienti i provvedimenti della politica, comprese le ultime misure del governo col Dl Aiuti quater?

Le iniziative previste nel Dl, come ad esempio la rateizzazione delle bollette, rappresentano un punto di partenza ma sono ampi gli spazi di miglioramento. Ad esempio,

rimane irrisolto il tema delle imprese energivore, così qualificate, oltre che sulla base dei parametri di consumo di energia, perché riconducibili a codici Ateco definiti in due comunicazioni Ue che, tuttavia, non comprendono, tra gli altri, quelli di diverse cooperative agricole, incluse le vitivinicole, che trasformano le materie prime agricole. In sostanza, una coop vitivinicola con codice Ateco differente non potrà, anche a parità di consumi energetici, essere considerata impresa energivora e non potrà, quindi, godere del contributo straordinario sotto forma di credito d'imposta.

Nel vitivinicolo, su quali priorità intervenire? Avete parlato col neoministro Lollobrigida?

Non abbiamo ancora avuto occasione di confrontarci direttamente con lui ma contiamo di poterlo fare al più presto. Da una parte, in termini più contingenti, un aiuto alle imprese per affrontare i rincari dei costi di produzione potrebbe dare un po' di respiro al settore, anche sotto forma di agevolazioni economiche: esonero contributivo, sospensione del pagamento dei mutui e credito d'imposta. In prospettiva, sono molti gli aspetti su cui sarà necessario agire. In particolare, chiediamo una posizione di difesa e di tutela per un settore fondamentale per l'economia del Made in Italy. Inoltre, vi sono alcuni elementi di tipo burocratico e normativo su cui si può e si deve intervenire per semplificare la vita ai produttori, senza perdere nulla in sicurezza e qualità delle produzioni vitivinicole.

Ci faccia un esempio...

È il caso dei contenitori alternativi al vetro, che potrebbero essere utilizzati anche per i vini Doc imbottigliati in recipienti sotto 2 litri. Tanto più che, oggi, il vetro, oltre che molto caro, è anche di difficile approvvigio- »

Alleanza cooperative in cifre

Oltre 9mila addetti in 379 cantine, 110mila soci, una produzione pari al 58% del vino italiano, un giro d'affari di 4,8 miliardi di euro, il 40% del totale del fatturato del vino nazionale. Sono alcuni numeri della cooperazione vitivinicola italiana, che conta ben 8 cooperative con fatturati sopra i 100 milioni di euro, nei primi posti della classifica delle società vinicole per fatturato. L'aggregato export è di 2 miliardi di euro, circa un terzo del totale. La valorizzazione dei soci è garantita da un livello medio di prevalenza mutualistica che si attesta oltre l'82%. In termini occupazionali, il 67% dei 9mila addetti è a tempo indeterminato.



PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL



F, e il velluto si fece vino



SAN MARZANO
WINE SHARING BEAUTY



» namento. In linea generale, ritengo che le imprese che in questo periodo così difficile riescono e investire, credendo nel futuro, vadano premiate.

A breve si tornerà a parlare di contratti di fornitura con la Gdo. Cosa è lecito attendersi sul fronte prezzi? L'aggravio dei costi quanto si ribalterà sul consumatore?

Finora, gli incrementi di prezzo sono stati alquanto contenuti, anche perché non è pensabile scaricare sul consumatore tutti gli aumenti di costo subiti in questi mesi. È anche vero, però, che se, fin qui, il sistema ha tenuto è anche grazie alla riduzione dei margini delle imprese che producono vino. Non si può pensare che questa situazione sia sostenibile nel lungo termine.

Se si guarda al futuro, le preoccupazioni riguardano il tema del rapporto vino-salute. Il settore beverage sembra stia incamerando piccoli successi, come nel recente parere del comitato agricolo Ocm promozione, che ha scongiurato discriminazioni e riduzioni di budget.

La salute del consumatore è senza dubbio una priorità e va tutelata ma, a ben guardare, è evidente che un approccio proibizionista non porti a buoni risultati. Crediamo più in un approccio basato sull'educazione del consumatore al consumo moderato e consapevole, nonché del consumo di vino ai pasti che, peraltro, nella cultura mediterranea ha sempre prevalso. Inoltre, siamo molto soddisfatti del risultato relativo alla votazione del Programma annuale sulle politiche di promozione, ma non ci si può distrarre e molti gli aspetti delle politiche Ue andranno monitorati per evitare discriminazioni o, addirittura, criminalizzazioni del settore.

Anche sugli obiettivi di riduzione degli agrofarmaci in relazione alla strategia green, non siete per nulla soddisfatti dalle posizioni di Bruxelles? Che strada suggerite?

Non siamo soddisfatti perché crediamo che gli obiettivi di riduzione dei fitofarmaci individuati dalla Commissione Ue siano irrealizzabili. La strada della sostenibilità ambientale deve essere intrapresa e rafforzata nel futuro, e il settore vitivinicolo – con le cooperative in prima fila – ha già investito in risorse e conoscenze. Gli agricoltori sono i primi sostenitori di sostenibilità, rispetto dell'ambiente e salubrità dei prodotti. Ma non ha senso parlare di percentuale di riduzione generica, senza entrare nel merito di strumenti innovativi e alternativi che possano rendere concreta una riduzione dei fitofarmaci, o ancora, senza riflettere su quali siano i costi, non solo economici, e gli effetti in raffronto ai benefici. La strada è senza dubbio quella della sostenibilità ambientale, ma non crediamo in un approccio basato sui divieti di utilizzo, senza i giusti strumenti, compresi quelli riferiti alle tecnologie di evoluzione assistita, come cisgenesi e

Vitigni resistenti e Tea: appello delle coop

Superare gli ostacoli normativi che limitano l'uso di varietà resistenti di vite e la sperimentazione in campo delle tecnologie di evoluzione assistita. L'appello è arrivato durante un convegno promosso da Alleanza cooperative e Unione giuristi della vite e del vino, tenuto a Mezzacorona (Trentino). La strada per arrivarci passa, prima di tutto, da una modifica del Testo unico del vino e delle regole del Registro delle varietà di vite e, in secondo luogo, occorre che la Commissione Ue predisponga un nuovo regolamento (non si conoscono ancora i tempi) che chiarisca le differenze tra mutagenesi e transgenesi. Sulle Tea, l'Italia ha già una proposta parlamentare che punta a semplificare la normativa attuale.

genome editing, necessari assieme alla ricerca sulle varietà resistenti per accompagnare questa transizione nei tempi adeguati.

Chiudiamo con la raccolta 2022. È immaginabile che la cooperazione darà un grande apporto nell'adozione del protocollo unico nazionale adottato dal Mipaaf. C'è qualcosa da cambiare?

La cooperazione ha sostenuto fin da subito l'idea e il percorso per lo standard unico di sostenibilità nel vitivinicolo. Il processo non si è ancora concluso e, dopo una fase transitoria, auspichiamo possa arrivare presto a regime. È importante, tuttavia, proporre un approccio differente rispetto ad alcuni punti nella disciplina emanata.

Dove intervenire?

Intanto, vorremmo venisse fatto di più nel riconoscere il ruolo centrale delle cooperative vitivinicole in termini di adesione allo standard volontario. Inoltre, nella possibilità di soddisfare i target individuati anche con un approccio collettivo e non necessariamente rispetto alle singole realtà d'impresa che, di fatto, sono la base sociale della cooperativa. Poi, chiediamo che anche i rappresentanti delle organizzazioni vitivinicole facciano parte del Cosvi, il Comitato per la sostenibilità con funzioni consultive e deliberative, in modo che possano trasferire, assieme alle concrete esperienze delle imprese che applicano lo standard, i relativi margini di miglioramento del sistema. Infine, occorre un'adeguata promozione del sistema volontario che, se gestito correttamente, potrebbe portare l'Italia a essere capofila della sostenibilità ambientale nel settore vitivinicolo europeo. ❖

Nel 2023 nuove regole Ue, mentre l'Italia si interroga su come valorizzare ancora di più un sistema da 19,1 miliardi di euro. Per il vino aumentano le richieste di modifica ai disciplinari in senso territoriale. Mauro Rosati: "Occhio ai troppi marchi pubblici". Ecco cosa dice il Rapporto Ismea-Qualivita 2022



n che direzione va la riforma delle Igp europee e verso dove deve andare una nuova strategia nazionale, a 30 anni dall'introduzione del sistema Dop-Igp comunitario?

Potrebbe riassumersi con questo parallelismo la presentazione del Rapporto Ismea-Qualivita sulla Dop Economy, giunto alla sua ventesima edizione. Se, infatti, si è appena concluso a Bruxelles il periodo di raccolta degli emendamenti (entro la seconda parte del 2023 la Riforma potrebbe essere approvata), in Italia è in corso il confronto su come rendere ancora più performante un sistema che, in questi 30 anni, ha dimostrato la sua capacità di reggere a crisi economiche, climatiche e geopolitiche.

DOP ECONOMY, IL 2021 IN 6 PUNTI

1 patrimonio economico non delocalizzabile: 92% della materia prima e il 100% della trasformazione sono italiane

2 1 euro su 5 del valore agroalimentare è Dop e Igp

3 export Dop Igp superata la soglia dei 10 miliardi

4 impatto economico Dop Igp cresce in 18 regioni su 20

5 record valore alla produzione per vino (11,1 mld di euro) e formaggi (4,68 mld)

6 bene le catene corte rispetto a quelle lunghe

DOP E IGP VALGONO 19,1 MILIARDI DI EURO

Oggi i numeri ci dicono che Dop e Igp, nel 2021, hanno raggiunto insieme 19,1 miliardi di euro, crescendo del 16,1% rispetto all'anno della pandemia e contribuendo del 21% all'economia agroalimentare nazionale.

Nella bilancia è il vino a pesare di più: 11 miliardi di euro (+21,2%) per il settore vitivinicolo, 8 miliardi (+9,7%) per il food. Se il fatturato complessivo si avvicina

ai 20 miliardi di euro, l'export ha appena superato i 10 miliardi (10,7 mld), con il food a 4,41 miliardi (+12,5%) e il vino a 6,29 miliardi (+13%).

L'altra buona notizia è che l'impatto della Dop Economy non lascia indietro nessuna area italiana, con 18 regioni su 20 col segno più e, oltre la metà dei casi, con percentuali a doppia cifra. Le quattro regioni del Nord-Est rafforzano il ruolo di traino economico, superando per la prima volta complessivamente i 10 miliardi di euro; salgono anche Nord-Ovest (+10,8%) e Centro (+15,5%). Particolarmente si- >>

» significativo il dato per Sud e Isole, unica area che segna +13,2% dopo +7,5% del 2020.

“Possiamo parlare di numeri della reazione, dopo anni caratterizzata dal blocco del turismo e dell’Horeca” ha osservato **Fabio Del Bravo** di Ismea nel presentare i dati “Una reazione che nel 2021 si è mostrata con tutta la sua efficacia. Quattro nuovi riconoscimenti Dop per il food solo nel 2022 (arrivati così a 319 tra Dop, Igp e Stg) dimostrano la capacità di attrazione di un modello che continua a funzionare”.

Prime 10 regioni per impatto economico DOP IGP vino

| Regione | 2020 mln € | 2021 mln € | var.21/20 |
|-----------------------|---------------|---------------|-----------|
| Veneto | 3.372 | 4.384 | +30,0% |
| Piemonte | 1.034 | 1.235 | +19,4% |
| Toscana | 997 | 1.183 | +18,7% |
| Friuli Venezia Giulia | 593 | 803 | +35,4% |
| Puglia | 574 | 768 | +33,7% |
| Trentino-Alto Adige | 575 | 655 | +13,9% |
| Emilia-Romagna | 471 | 486 | +3,3% |
| Sicilia | 441 | 449 | +1,8% |
| Lombardia | 400 | 422 | +5,5% |
| Abruzzo | 234 | 229 | -2,1% |

fonte: Rapporto Ismea-Quainvita 2022

DOP ECONOMY, 6 PUNTI SU CUI LAVORARE

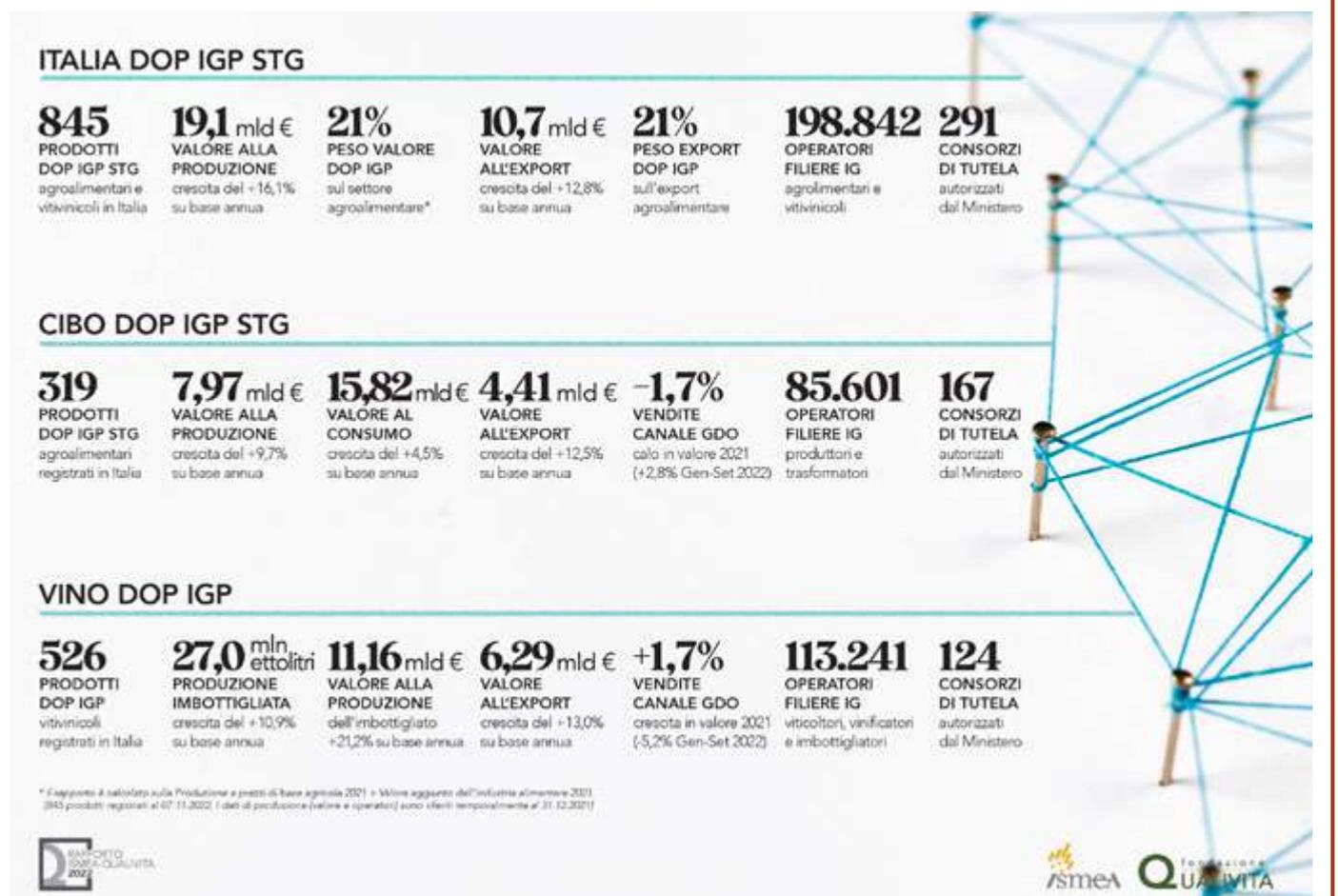
- 1 Incentivare il ruolo del turismo enogastronomico**
- 2 Investire sulla comunicazione dei Consorzi**
- 3 Razionalizzare il sistema dei troppi marchi pubblici di qualità**
- 4 Creare un ponte con le indicazioni geografiche non agroalimentari**
- 5 Promuovere accordi di distribuzione**
- 6 Presidiare le nuove frontiere digitali (metaverso, blockchain; etc)**

DISCIPLINARI: ECCO LE MODIFICHE PIÙ RICHIESTE

Tuttavia, per capire verso dove si sta andando, 30 anni dopo l’approvazione del Regolamento Ue su Dop e Igp, è importante capire anche quali sono le principali modifiche ai disciplinari richieste in quest’arco di tempo: in Italia **solo nel 2022 sono state 34 in totale, di cui 20 riguardano il comparto vino.**

Ad analizzarle ci ha pensato il direttore della Fonda- »

Il valore della Dop Economy



GAMBERO ROSSO®



SAN MARZANO

On Tour

SAN MARZANO

LA PROSSIMA CENA IN PROGRAMMA:

15 DICEMBRE 2022 | ore 20:30

SanBrite

Località Alverà

Cortina d'Ampezzo (BL)

INFO E PRENOTAZIONI: 0436 863882

www.gamberorosso.it



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



**Lambrusco di Sorbara
Vecchia Modena Premium
CLETO CHIARLI TENUTE AGRICOLE**

In provincia di Modena, più precisamente a Castelvetro di Modena, troviamo Cleto Chiarli Tenute Agricole. La storia vitivinicola dell'azienda ha inizio nel 1860 per opera di Cleto Chiarli, oggi l'azienda conta circa 100 ettari di vigneto suddivise in tre tenute: Tenuta Cialdini, Tenuta Belvedere e Tenuta Sozzigalli. Con Lorenzo Ruggeri assaggiamo il Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium. Dal colore rubino chiaro, al naso è ricco di note di piccoli frutti di bosco, fresche note di agrumi di arancia sanguinella e note floreali di rosa. Al palato è fresco, fragrante, agrumato, secco, sorretto da una bella vena acida che dona equilibrio all'assaggio. Ottimo in abbinamento con uno gnocco fritto, salumi emiliani o con dei tortellini in brodo di cappone.

Visita il sito:

www.chiarli.it/it/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CIg7AcNMz_3/

» zione Qualivita **Mauro Rosati**: “Se per il food, riguardano principalmente il packaging più sostenibile e la ricerca di benessere nutrizionale e animale, per il vino le richieste si muovono verso l’inserimento della Uga, ovvero le cosiddette sottozone o cru, per dirla alla francese. Sempre in tema territoriale, c’è, l’inserimento dei nomi geografici, dell’imbottigliamento in zona, della specifica del vitigno e dell’adozione del logo consortile in etichetta. In materia di tipologie aumentano le richieste di inserire le versioni spumante e rosati”.

Da una parte, quindi, un tentativo di rispondere a delle precise richieste di mercato – bollicine e rosati sono, infatti, in grande ascesa nei gusti dei consumatori – dall’altra l’esigenza di dare un’indicazione territoriale precisa. E qua si inseriscono alcune operazioni – vedi per esempio il caso dell’Abruzzo – volte ad una riorganizzazione delle Dop con il duplice scopo di mettere in risalto il legame territoriale stabilendo una piramide qualitativa, e di razionalizzare un numero di denominazioni che rischiano di diventare eccessivamente complicate nella comunicazione verso il consumatore. In tema di razionalizzazione, Rosati ha anche fatto riferimento ai troppi marchi pubblici di qualità, ovvero Pat, Deco, Qualità regionali certificate, distretti del cibo, etc. “Il proliferare di questi contrassegni sta creando notevoli problematiche” ha detto “Non si può dare un marchio pubblico ad ogni prodotto: una riorganizzazione è necessaria, altrimenti si genera confusione nei consumatori”.

**RIFORMA IG EUROPEA: TEMPI PIÙ BREVI
PER LA MODIFICA DEI DISCIPLINARI**

Buone notizie arrivano, intanto, da Bruxelles relative proprio alle modifiche dei disciplinari e, in generale, alla prossima riforma comunitaria delle Ig. “Quante volte ci siamo lamentati dei tempi lunghi necessari per le modifiche ai disciplinari?”, ha esordito l’europarlamentare **Paolo De Castro**, relatore della Riforma “la nostra proposta è proprio quella di accorciare quei tempi, con al massimo cinque mesi per ottenere una risposta. Inoltre, in alcuni casi specifici, può anche essere lo stesso Stato membro a provvedere”.

Ma non è l’unica novità contemplata da questo “testo unico”. “Con questa Riforma abbiamo voluto rafforzare il ruolo dei Consorzi, intervenire nei casi di evocazione dei marchi, chiarire il ruolo dell’agenzia Uipo, che” ha sottolineato De Castro “non dovrà essere quello della gestione dei disciplinari. Infine, in ambito sostenibile, abbiamo previsto un rapporto che il Consorzio può comunicare, senza però dover intervenire sui disciplinari, affinché questa diventi un’opportunità e non un ulteriore obbligo burocratico”.

Concluso il periodo di presentazione degli emen- »

» damenti, adesso inizierà la lettura e la valutazione degli stessi, per arrivare entro febbraio agli emendamenti di compromesso. “Da lì” ha proseguito De Castro “speriamo si possa partire con i Triloghi per arrivare a conclusione entro settembre ottobre del prossimo anno”.

LOLLOBRIGIDA IN DIFESA DEL VINO, CONTRO I DEALCOLATI

A tirare le somme del Rapporto e dello stato di salute del settore, è intervenuto il ministro delle Politiche Agricole e della Sovranità Alimentare **Francesco Lollobrigida**: “L’analisi del Rapporto Ismea-Qualivita dimostra ancora una volta come grazie alla distintività e alla tradizione delle nostre produzioni, il Made in Italy si dimostri vincente in Italia e all’estero, con numeri in netta crescita rispetto agli scorsi anni. Proprio per questo siamo convinti che la difesa di un modello che mette al centro i produttori e i consumatori possa contribuire a valorizzare ancor di più il prezioso lavoro dei consorzi e promuovere la Dieta mediterranea, sinonimo di cibo salutare e sicuro”. Ancora una volta il Ministro ha fatto riferimento ai tanti attacchi rivolti ai prodotti italiani, dalla richiesta di Cipro sull’Aceto balsamico alla carne sintetica, fino ad arrivare al Nutriscore e ai tentativi di far passare il vino per prodotto cancerogeno. Per concludere con una nuova presa di posizione sui vini dealcolati: “Chi non vuol bere vino può bere altro” ha detto “Ma perché dovremmo mandare in confusione il consumatore e metterci a produrre vino senza alcol? Lo si chiami in un altro modo”. Ma su questo la Pac ha già dato il via libera e, in Italia, si annunciano importanti novità nelle prossime settimane. ❖

A febbraio il primo Simposio Scientifico Dop Igp

La presentazione del Rapporto è stata anche l’occasione per annunciare un nuovo importante appuntamento: il primo Simposio scientifico delle filiere Dop Igp che si terrà a febbraio a Roma.

“Siamo convinti” ha detto il presidente della Fondazione Qualivita **Cesare Mazzetti** “che questo studio possa costituire una base solida su cui creare un ponte fra ricerca, organizzazioni, Consorzi di tutela e filiere Dop e Igp che intercetti le nuove conoscenze scientifiche sul settore e permetta uno sviluppo sostenibile. Una visione che la Fondazione è determinata a perseguire con forza, a partire dal prossimo Simposio”.



#stappacongamberorosso

VINI D’ITALIA 2022



Trentino Manzoni Bianco Da Fora '19 CANTINA TOBLINO

Nella zona della Valle dei Laghi, nei pressi del Lago di Toblino, troviamo la Cantina Toblino. L’azienda nasce negli anni ‘60 da un gruppo di vignaioli, oggi troviamo da una parte l’azienda agricola Toblino, che coltiva i circa 40 ettari in regime biologico, dall’altra Cantina Toblino, che conta più di 600 soci-viticoltori con un totale di oltre 850 ettari vitati. Con Lorenzo Ruggeri assaggiamo il Trentino Manzoni Bianco Da Fora ‘19. Dal colore paglierino con riflessi dorati, al naso è ricco di note vegetali di basilico e salvia, note agrumate e di frutta bianca. Al palato è elegante, armonico, sapido, di grande bevibilità, con un finale lungo e persistente. Ottimo in abbinamento con dei primi piatti come delle fettuccine con asparagi e guancialetto oppure con dei secondi a base di pesce.

Visita il sito:

www.toblino.it/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/reel/CITy-c_MpBU/

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

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

| | | |
|--|-----------------------|-------------------------|
| S&P 500 Food & Beverage & Tabacco | Var% settimanale 3,88 | Var% inizio anno 5,82 |
| Stoxx Europe 600 Food & Beverage | Var% settimanale 2,69 | Var% inizio anno -11,38 |
| Dow Jones Sector Titans Food & Beverage | Var% settimanale 3,30 | Var% inizio anno -2,19 |

| Titolo | Paese | Var% settimanale | Var% inizio anno | Var% 12 mesi | Capitalizzazioni Mln € |
|--------------------------------|---------------|------------------|------------------|--------------|---------------------------|
| B.F. | Italia | -2,51 | 5,71 | 10,20 | 727 |
| Campari | Italia | 4,17 | -21,24 | -24,81 | 11.761 |
| Centrale del Latte d'Italia | Italia | -2,37 | -28,41 | -28,61 | 34 |
| Marr | Italia | 0,18 | -41,38 | -42,11 | 737 |
| Newlat Food | Italia | -1,59 | -30,08 | -25,00 | 204 |
| Orsero | Italia | -3,72 | 17,81 | 28,07 | 246 |
| Valsoia | Italia | -0,61 | -28,73 | -30,99 | 105 |
| Anheuser Bush I | Belgio | 2,19 | 1,94 | 3,36 | 94.155 |
| Danone | Francia | 1,67 | -7,14 | -10,01 | 34.258 |
| Pernod-Ricard | Francia | 2,28 | -10,78 | -10,57 | 48.674 |
| Remy Cointreau | Francia | -0,31 | -23,97 | -16,05 | 8.425 |
| Suedzucker Ma Ochs | Germania | 2,36 | 8,08 | 6,55 | 2.923 |
| Dsm | Olanda | -0,44 | -36,54 | -36,72 | 21.961 |
| Heineken | Olanda | 2,91 | -9,89 | -3,66 | 51.310 |
| Jde Peet S | Olanda | 2,39 | 7,60 | 12,15 | 14.660 |
| Ebro Foods | Spagna | 2,56 | -9,72 | -11,29 | 2.344 |
| Viscofan | Spagna | 3,25 | 3,16 | 0,77 | 2.729 |
| Barry Callebaut N | Svizzera | 3,75 | -11,33 | -14,57 | 11.015 |
| Emmi N | Svizzera | 4,46 | -23,79 | -23,22 | 4.480 |
| Lindt N | Svizzera | 1,02 | -19,15 | -13,10 | 13.632 |
| Nestle N | Svizzera | 4,19 | -11,90 | -8,43 | 315.362 |
| Associated British Foods | Gran Bretagna | -2,31 | -24,30 | -21,62 | 13.922 |
| Britvic Plc | Gran Bretagna | 1,05 | -16,41 | -12,91 | 2.325 |
| Cranswick Plc | Gran Bretagna | 3,82 | -13,34 | -11,67 | 1.989 |
| Diageo | Gran Bretagna | 3,64 | -7,20 | -4,00 | 98.648 |
| Tate & Lyle Plc | Gran Bretagna | 5,29 | 12,62 | 11,44 | 3.443 |
| Archer-Daniels-Midland | Stati Uniti | 3,32 | 44,50 | 47,05 | 53.290 |
| Beyond Meat | Stati Uniti | -19,39 | -80,48 | -83,18 | 788 |
| Boston Beer `A` | Stati Uniti | -3,86 | -26,28 | -18,87 | 3.705 |
| Brown-Forman B | Stati Uniti | 4,32 | -0,85 | -3,47 | 21.791 |
| Bunge Ltd | Stati Uniti | 1,82 | 8,80 | 7,82 | 14.810 |
| Campbell Soup | Stati Uniti | 7,70 | 20,96 | 28,03 | 15.317 |
| Coca-Cola Co | Stati Uniti | 2,84 | 5,30 | 12,40 | 262.449 |
| Conagra Foods Inc | Stati Uniti | 6,40 | 7,12 | 16,61 | 17.063 |
| Constellation Brands | Stati Uniti | 4,74 | 1,61 | 8,83 | 40.016 |
| Darling Intl Inc Com | Stati Uniti | -4,46 | 3,97 | -1,00 | 11.245 |
| Flowers Foods | Stati Uniti | 4,31 | 7,39 | 10,24 | 6.062 |
| Freshpet Inc | Stati Uniti | -5,91 | -33,15 | -42,90 | 2.976 |
| General Mills | Stati Uniti | 6,11 | 21,95 | 30,68 | 47.469 |
| Hershey Company | Stati Uniti | 6,85 | 20,01 | 28,18 | 33.214 |
| Hormel Foods | Stati Uniti | 4,56 | 0,98 | 14,57 | 26.204 |
| Ingredion Inc | Stati Uniti | 3,73 | 1,35 | 0,12 | 6.249 |
| Kellogg Co | Stati Uniti | 3,86 | 11,81 | 15,45 | 23.845 |
| Keurig Dr Pepper Inc | Stati Uniti | 4,76 | 3,99 | 6,89 | 52.836 |
| Lamb Wst Hldg Rg | Stati Uniti | 6,02 | 35,97 | 50,27 | 12.064 |
| Lancaster Colony Corp | Stati Uniti | 1,74 | 23,89 | 27,12 | 5.502 |
| Mccormick & Co | Stati Uniti | 2,95 | -10,86 | 1,59 | 21.005 |
| Molson Coors Brewing | Stati Uniti | 5,22 | 18,23 | 15,44 | 10.687 |
| Mondelez Int. Class A | Stati Uniti | 2,57 | 0,00 | 8,76 | 88.139 |
| Monster Beverage Cp | Stati Uniti | 5,12 | 7,41 | 14,51 | 52.388 |
| National Beverage Corp. | Stati Uniti | -1,97 | 11,85 | -15,47 | 4.606 |
| Nomad Foods | Stati Uniti | -0,18 | -34,70 | -31,83 | 2.784 |
| Oatly Group Ab Ads | Stati Uniti | -18,14 | -79,02 | -81,85 | 962 |
| Pepsico Inc | Stati Uniti | 4,32 | 6,41 | 12,60 | 248.259 |
| Performance Food Gr | Stati Uniti | 2,12 | 29,27 | 30,43 | 8.988 |
| Pilgrims Pride Corp | Stati Uniti | 4,99 | -7,52 | -8,87 | 6.003 |
| Post Holdings | Stati Uniti | 7,99 | -43,23 | -38,36 | 5.351 |
| Seaboard Corp | Stati Uniti | 2,39 | 0,34 | -0,06 | 4.461 |
| Smucker, J.M. | Stati Uniti | 6,23 | 9,87 | 18,02 | 15.477 |
| Sysco Corp | Stati Uniti | 3,31 | 9,75 | 14,38 | 42.522 |
| The Hain Celestial Group, Inc. | Stati Uniti | -4,86 | -53,63 | -51,80 | 1.717 |
| The Kraft Heinz Com | Stati Uniti | 5,18 | 8,52 | 9,84 | 46.450 |
| Tyson Foods Cl`A` | Stati Uniti | 4,63 | -22,76 | -19,02 | 18.974 |
| Us Foods Holding | Stati Uniti | 5,14 | 3,27 | 3,48 | 7.873 |

FINE WINE AUCTIONS

Château Lafite-Rothschild: a confronto mezze bottiglie, jeroboam e imperial

La tabella, questa settimana, si limita a segnalare i prezzi ottenuti alle aste nei primi nove mesi di quest'anno da mezze bottiglie, jeroboam e imperial di Château Lafite-Rothschild, confrontandoli con quelli spuntati alle aste l'anno scorso nei casi (piuttosto rari) in cui questo è possibile.

La scarsità di jeroboam e mezze bottiglie quotate in entrambi gli anni era scontata. Meno prevedibile, invece, che le vendite di queste ultime subissero una riduzione anziché un incremento nel periodo dell'emergenza sanitaria provocata dalla pandemia da Covid-19. Il lockdown, che ha costretto molti a cambiare abitudini alimentari, ha inferto un brutto colpo a queste bottigliette da 0,375 litri, che diventano inutili quando si consumano i pasti a casa ed è quindi possibile conservare per la cena il vino avanzato a pranzo. Tutto ciò non ne ha però intaccato l'apprezzamento: per comprare mezza bottiglia di Château Lafite-Rothschild 1982 bisogna sborsare più di 1.100 euro. Sono soltanto cinque, infine, le bottiglie imperial di Château Lafite-Rothschild quotate alle aste di quest'anno e a quelle dell'anno scorso, mentre l'anno scorso, inaspettatamente, erano 15, tre volte tanto. Il fenomeno era particolarmente interessante perché l'abbondanza di cifre confrontabili coincideva con un aumento delle quotazioni del 15%. E quest'anno com'è andata? Piuttosto bene: con quattro prezzi aumentati su cinque, il valore delle imperial è cresciuto di 2.924 euro, passando da 35.302 a 38.226 con un guadagno dell'8%.

– Cesare Pillon

Château Lafite Rothschild - Pauillac

| Annata | Lotto | Aggiudicaz. | Asta | Data | Prezzo 2022 | Prezzo 2021 | + / - |
|--------|---------|--------------|------------------------------|----------|-------------|-------------|-------|
| 1959 | 6x1/2b | \$ 5.229 | Acker Wines, Usa | 11/03/21 | \$ 728,13 | - | - |
| 1982 | 24x1/2b | Hk\$ 224.100 | Acker Wines, live, Hong Kong | 27/05/22 | € 1.109,30 | € 1.056,76 | +5% |
| 1990 | 12x1/2b | \$ 4.750 | Sotheby's, online, New York | 05/05/22 | € 374,58 | € 349,81 | +7% |
| 1961 | 1 je | \$ 8.093 | Acker Wines, Usa | 11/03/21 | € 6.761,70 | - | - |
| 1983 | 1 je | \$ 5.976 | Zachys, New York | 27/07/22 | € 5.886,36 | € 4.296,00 | +37% |
| 1986 | 1 je | Hk\$ 80.925 | Zachys, Hong Kong | 16/10/21 | € 8.966,49 | - | - |
| 1983 | 1 im | € 3.750,00 | Sotheby's, Beaune | 29/06/22 | € 3.750,00 | € 4.755,40 | -21% |
| 1985 | 1 im | £ 6.000 | Christie's, Londra | 08/06/22 | € 7.011,60 | - | - |
| 1986 | 1 im | Hk\$ 100.000 | Christie's, Hong Kong | 21/05/22 | € 12.050,00 | € 11.281,88 | +7% |
| 1989 | 1 im | Hk\$ 56.250 | Christie's, Hong Kong | 25/11/21 | € 6.429,38 | - | - |
| 2003 | 1 im | Hk\$ 81.250 | Christie's, Hong Kong | 21/05/22 | € 9.790,63 | € 9.121,49 | +7% |
| 2005 | 1 im | £ 7.350 | Christie's, Londra | 03/12/21 | € 8.642,13 | - | - |
| 2006 | 1 im | Hk\$ 54.780 | Zachys, Hong Kong | 14/05/22 | € 6.721,51 | € 5.522,20 | +22% |
| 2007 | 1 im | Hk\$ 47.310 | Zachys, Hong Kong | 23/07/22 | € 5.913,75 | € 4.621,35 | +28% |
| 2009 | 1 im | \$ 7.470 | Zachys, New York | 27/07/22 | € 7.357,95 | - | - |

Legenda: 1/2b=mezza bottiglia (litri 0,375); je=jeroboam (litri 5) im= imperial (litri 6)





GAMBERO ROSSO®

presenta



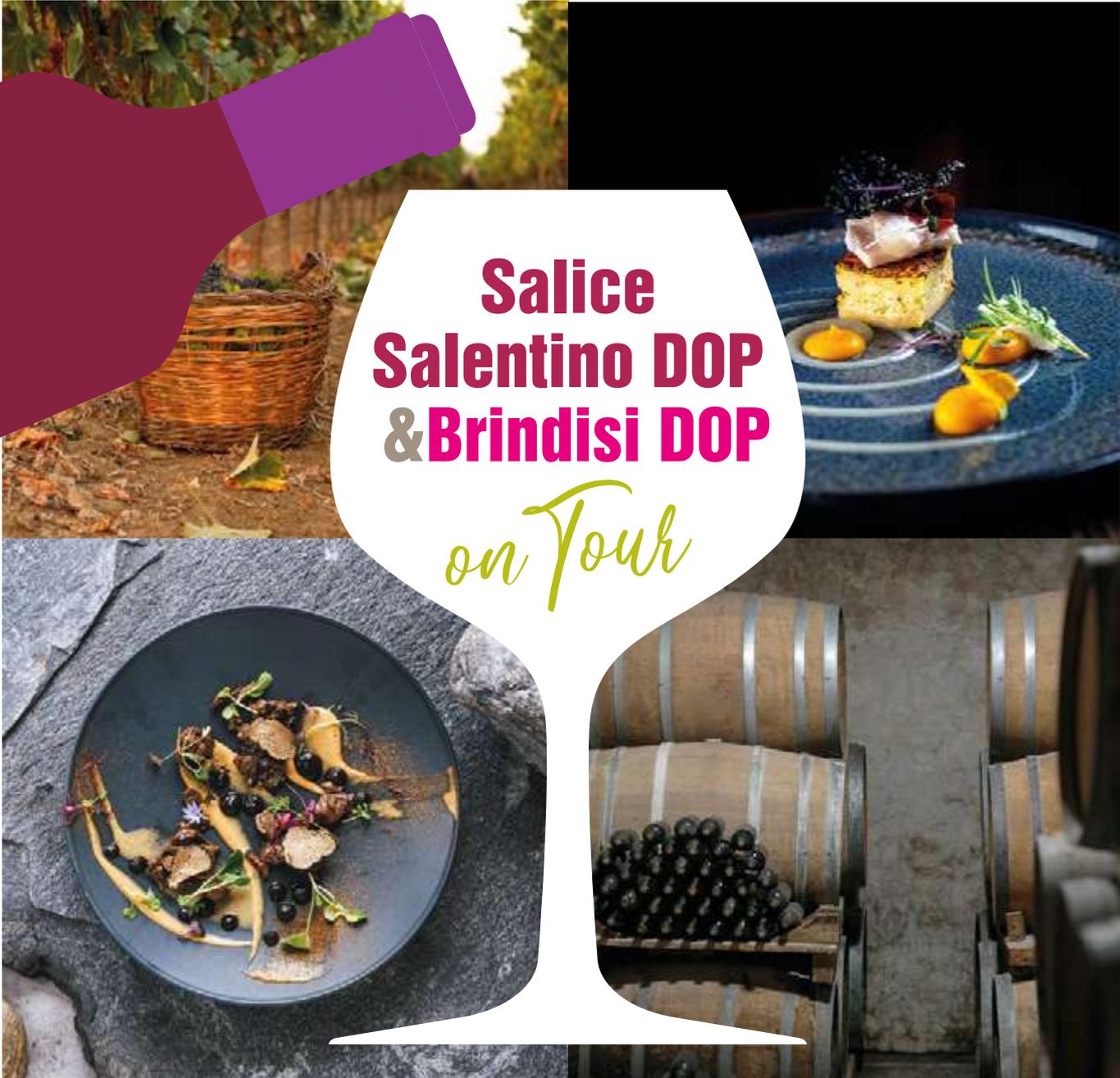
VILLA SALETTA

Prima che una cantina Villa Saletta è un borgo nato più di mille anni fa.
Andiamo alla scoperta dei suoi segreti assieme a David Landini - direttore generale della tenuta
e Giuseppe Carrus - curatore della guida Vini d'Italia,
in un appassionante tour che ci racconta la sua storia e i suoi grandi vini

GAMBERO ROSSO®
L'AMBIENTE ITALIANO
L'AMBIENTE ITALIANO



[GUARDA IL VIDEO](#)



**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

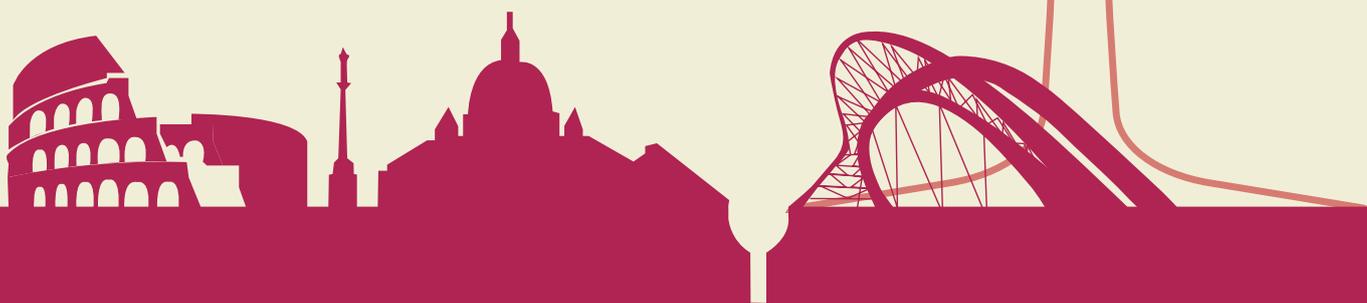
Pascucci al Porticciolo

Viale Traiano, 85 | Fiumicino (RM)

☎ 06 6502 9204

INFO: www.gamberorosso.it

Roma incontra il Salice Salentino DOP



12 DICEMBRE 2022

ore 20:00 - 23:00 - Wine Tasting

dedicato alle diverse espressioni di Salice Salentino

ROMA | Palazzo Brancaccio

INFO: www.gamberorosso.it