



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



C'È TROPPO VINO. SERVE UN PIANO PER LA VITICOLTURA ITALIANA

MASAF

Dal Pnrr ai controlli di filiera: Il ministro Lollobrigida presenta le linee programmatiche a Camera e Senato

FOCUS

In arrivo un nuovo disciplinare per i vini dei Colli Piacentini: si punta sui vitigni autoctoni

SAVE THE DATE

Top Italian Food & Wine: il 18 dicembre grande evento Gambero Rosso alla Nuvola di Fuksas

ESTERI

Meno quantità, più valore: la Spagna per la prima volta sfiora i 3 miliardi di euro di export

WORLDTOUR

Una crociera a tema vino tra le isole dei Caraibi: l'innovativo format Gambero Rosso per MSC





Di pizza napoletana ce n'è una sola

Non nominare la pizza napoletana invano. Il nuovo “comandamento” è scritto nero su bianco nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea nel regolamento 2022/2313 del 28 novembre, che ha dato corso alla richiesta dell'Italia a Bruxelles di garantire la protezione “con riserva” del nome per la “Pizza Napoletana” Stg.

Di fatto la specialità napoletana è Stg dal 2010. La svolta, come spiega la Fondazione Qualivita, è stata la richiesta del cambio del regime di protezione da “senza riserva del nome” a “con riserva del nome” al fine di salvaguardare la registrazione del prodotto. Nel concreto, a partire dal 18 dicembre, **nessuno in Italia e in Europa potrà più scrivere “pizza napoletana” nei menu o nelle confezioni senza la certificazione Stg e, quindi, se non saranno rispettati tutti i criteri necessari**, ovvero: ore minime di lievitazione, stesura a mano della pasta, cottura esclusivamente in forno a legna ad una temperatura di 485°C, altezza del cornicione di 1-2 cm, con il controllo di un ente terzo di certificazione. E, come spiega Coldiretti, i limiti riguardano anche gli ingredienti che devono essere Made in Italy, dall'olio extravergine d'oliva al il basilico fresco, passando per Mozzarella di Bufala Campana Dop o la Mozzarella tradizionale Stg. I pomodori invece potranno essere pelati o freschi. – **L.S.**

foto: Nik Owens/unsplash

AGRICOLTURA. Dalla sovranità alimentare ai controlli di filiera fino alla revisione del Pnrr. Lollobrigida presenta le linee programmatiche a Camera e Senato



a cura di Gianluca Atzeni

Il cambio di nome al dicastero di via XX Settembre è solo il primo passo del nuovo corso che Francesco Lollobrigida vuole intraprendere al Masaf (ex Mipaaf). Il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ha presentato a Palazzo Madama, alle Commissioni agricoltura di Senato e Camera in seduta congiunta (presiedute dal deputato Mirco Carloni e dal senatore Luca De Carlo), le strategie e gli obiettivi della politica agricola nazionale. Messi nero su bianco in un documento di oltre 40 pagine, si chiamano maggiori tutele, affermazione del Made in Italy con la sovranità alimentare, identità territoriale, agricoltori custodi e principali attori dello sviluppo del settore primario.

SOVRANITÀ ALIMENTARE. La legge di Bilancio, come ha ricordato il Ministro, ha istituito **un fondo specifico (100 milioni di euro complessivi fino al 2026) per la sovranità alimentare** con l'obiettivo di garantire, da un lato, il produttore e la sua capacità di produrre cibi di qualità e, dall'altro, il consumatore finale con alimenti che si legano a stagionalità, tradizioni e ai valori culturali della dieta mediterranea. Infine, sul fronte del cibo biologico, il ministro ha annunciato la firma di un decreto per costituire i Distretti del biologico.

TUTELA DEL MADE IN ITALY. Il ministro Lollobrigida ha ribadito il "no" italiano al cibo sintetico, così come ai sistemi di etichettatura collegati al Nutriscore. Il Masaf, in tema di etichette, intende prorogare oltre il 31 dicembre il sistema sperimentale italiano che obbliga l'indicazione della provenienza delle materie prime per pasta, pomodoro, latte, prodotto lattiero caseari, carni suine trasformate. Considerata la ricchezza del sistema Dop e Igp italiano, per il Masaf occorre rafforzare le tutele sia nell'Ue (casi Prosek e aceto balsamico) sia sul mercato globale, potenziando le clausole di reciprocità sull'import di prodotti esteri.

La manovra in agricoltura

proroga per il 2023 dell'esenzione irpef dei redditi dominicali e agrari

zero contributi previdenziali per i giovani che avviano un'attività agricola

proroga dei crediti di imposta per energia e acquisto carburante

fondo da 100 milioni di euro per la sovranità alimentare

fondo da 225 milioni di euro per l'innovazione e transizione digitale

fondo da 500 milioni di euro per le fasce più deboli

PROMOZIONE E CONTROLLI. Tra le azioni previste, Lollobrigida ha annunciato il **potenziamento delle misure di promozione e un tavolo permanente col Ministero delle Imprese e del made in Italy**. Più risorse anche per il Crea, che realizzerà un laboratorio su genomica, metabolica nutrizionale e degli alimenti, per studiare gli effetti sulla salute dei cibi artificiali e sintetizzati in laboratorio. Non diminuirà la frequenza e la mole dei controlli sulla filiera del food tramite Icqrf (50mila verifiche nel 2021 e 30 mln/euro di valore sequestrato) e Carabinieri per la tutela agroalimentare, il cui organico aumenterà dal 2023. *"Siamo in procinto di siglare un accordo di cooperazione universitario per un progetto di intelligenza artificiale"* ha detto Lollobrigida *"da impiegare nel contrasto al falso made in Italy"*.

PNRR. Il ministro ha garantito che le misure assegnate al Masaf in ambito Pnrr sono *"tutte in corso di implementazione, nel pieno rispetto dei tempi"*. Dagli interventi sulla logistica agroalimentare (800 mln di euro) al parco agricolo (1,5 miliardi), fino al sistema irriguo (880 mln) e ai contratti di filiera a valere sul Fondo complementare per 1,2 miliardi di euro. Tuttavia, il Masaf, alla luce della nuova congiuntura economica (inflazione e caro materie prime) ha messo a punto un pacchetto di proposte migliorative di aggiornamento al Pnrr, da discutere con il ministro Fitto (Affari europei) e con l'Ue, per far sì che le opere previste siano completate.

SOSTENIBILITÀ. L'Italia, ha spiegato il ministro, considera la sostenibilità una opportunità. *"Il Masaf intende rendere pienamente operative le nuove certificazioni europee relative alla sostenibilità ambientale e al benessere animale, che consentono alle imprese di distinguersi nei confronti dei consumatori"*, ma evitando ostacoli per le aziende. Per questo, l'Italia si è opposta alla proposta di regolamento sulla riduzione dei fitofarmaci. Nella legge di Bilancio, Lollobrigida ha proposto un Fondo per la digitalizzazione agricola.

AGRICOLTURA. Nuovo direttore per Agea. È Fabio Vitale

Fabio Vitale è il nuovo direttore generale dell'Agea (Agenzia per le erogazioni in agricoltura), ente vigilato dal Masaf.

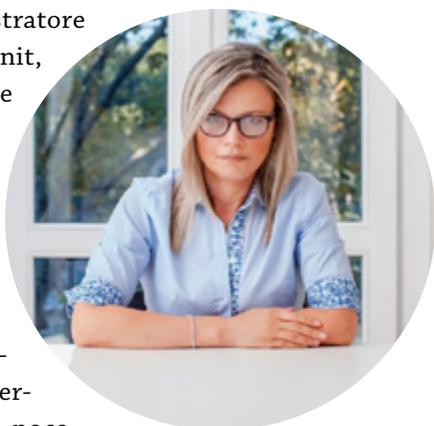
Prende il posto di Gabriele Papa Pagliardini. Il via libera è arrivato dalle Commissioni agricole al Senato e alla Camera.

Per Vitale (che ha ricoperto incarichi dirigenziali sia al Mise sia all'Inps) **si tratterà innanzitutto di affrontare il tema dei ritardi nei pagamenti agli agricoltori da parte dell'organismo pagatore nazionale**. Un problema che, come ha spiegato il neodirettore intervenendo al Senato, si potrà risolvere investendo sullo sviluppo dell'informatica per velocizzare e semplificare le pratiche: *"C'è necessità che Agea abbia una struttura informatica propria"*.

TURISMO. Ivana Jelinic nuovo ad di Enit

Nuovo amministratore delegato per Enit, agenzia nazionale del turismo. Ivana Jelinic è stata nominata su proposta del ministro del Turismo, Daniela Santanchè. Prende il posto di Roberta Garibaldi dopo poco più di un anno di attività.

Jelinic è la donna più giovane ai vertici dell'Enit: *"Quando in Umbria è nato il mio primo progetto di incoming su base regionale, scommettemmo su un gruppo di agenzie che volevano superare il concetto della microdimensionalità. Mi piace immaginare che anche il lavoro che andrò a sviluppare in Enit possa amplificare le potenzialità e il valore del turismo italiano e del brand Italia"*, ha dichiarato Jelinic che ha un'esperienza ventennale nel turismo. Titolare di un'agenzia di viaggio, a Panicale (Perugia), nel 2018 è diventata presidente di Fiavet. Dal 2020, siede nel cda del Convention bureau Italia.



Brinda alla Feste con il nostro metodo classico



La nostra selezione di vini, per i tuoi momenti di festa.

Ogni vino è espressione della nostra filosofia e visione che fonda le basi sul rispetto e la valorizzazione del territorio, sull'espressione della singola vendemmia e sulla qualità del prodotto curata dalla vigna al calice.



Da vigneti collocati sulle colline dell'Oltrepò Pavese, nascono i nostri metodo classico: la nostra famiglia si dedica agli spumanti, rigorosamente da pinot nero in purezza, con grande passione e volontà di proporre sempre sensazioni ricche di personalità, adatte sia ai brindisi sia a tutto pasto.



Per queste festività, brinda con il nostro spumante! Ordina sul sito e ricevi a casa o fai recapitare in confezione regalo.

Codice sconto dedicato "NATALE22"

www.bottegadeicherubini.com

Azienda Agricola Calatroni

Via Canova 7, Santa Maria della Versa (PV)
Tel. 3480195118 - accoglienza@calatronivini.it

CONSUMI. Inflazione vicina al 12% a novembre.

Gli impatti sulla spesa reale per Confcommercio e Federdistribuzione



Resta alto l'indice dell'inflazione a novembre. Secondo l'Istat, è a +11,8% rispetto a un anno fa ed è cresciuto dello 0,5% su ottobre. Rallentano i prezzi dei beni alimentari non lavorati (da 12,9% a 11,2%) mentre accelerano quelli lavorati (da 13,0% a 14,4%). Bevande alcoliche e tabacchi a +2,5%. Anche i prezzi del carrello della spesa accelerano ma di poco e **se nei prossimi mesi continuasse la discesa dei prezzi all'ingrosso del gas e altre materie prime "il fuoco dell'inflazione, che ha caratterizzato sin qui l'anno in corso" scrive l'Istat "potrebbe iniziare a ritirarsi"**.

Secondo la Confcommercio, la stima preliminare è in linea con le aspettative ma a preoccupare è la progressiva crescita dell'inflazione di fondo (+5,7% a novembre), al netto di energetici e alimentari. Pertanto, si prospettano mesi difficili. La perdita di potere d'acquisto del reddito corrente è stata compensata dai sostegni alle famiglie, al contrario di quella che subisce la ricchezza finanziaria liquida. Nella parte finale dell'anno ne risentiranno i consumi, secondo l'Ufficio studi, che sono stati fino a settembre scorso, anche grazie al turismo, la diga contro

la recessione. *"Difficilmente, però, il protrarsi delle tensioni inflazionistiche" conclude "non impatterà sulla spesa reale e, di conseguenza, sul Pil"*.

Secondo le imprese della distribuzione moderna, sia nel food sia nel non food si registra una flessione a volume dei consumi. Nel periodo natalizio, in particolare, saranno *"sottotono per 3 italiani su 5"*, secondo una ricerca Ipsos per Federdistribuzione. Otto italiani su 10 si dicono preoccupati per l'impatto dell'inflazione sul bilancio familiare. Al punto che nei prodotti alimentari **4 italiani su 10 sono più attenti a limitare gli sprechi e comprano solo lo stretto necessario**. *"Le previsioni per i primi mesi del 2023 indicano un'ulteriore frenata dei consumi"*, osserva il direttore dell'ufficio studi Carlo Alberto Buttarelli *"influenzata da un'inflazione ancora su livelli elevati e dalla conseguente incertezza. Le imprese della distribuzione non possono addossarsi ulteriori sforzi economici ed essere lasciate sole nel difendere il potere d'acquisto delle famiglie"*. – G.A.

ALIMENTI. L' Efsa cambia idea sui solfiti: "Dati insufficienti: non c'è un livello sicuro di assunzione"

Nel 2016, l'Efsa stabilì che la dose giornaliera accettabile (dga) di solfiti assunta attraverso gli alimenti fosse di 0,7 milligrammi per chilo di peso corporeo. Oggi, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha deciso di ritirare questo parere per insufficienza di dati sulla tossicità, che non consentono di stabilire un sicuro livello di esposizione. L'Efsa lo ha comunicato alla Commissione europea che aveva chiesto un aggiornamento della valutazione dei rischi per anidride solforosa (E220) e solfiti (E221-228) negli alimenti e nelle bevande. Tuttavia, restano rischi per i forti consumatori di alimenti che contengono questi additivi.

I solfiti si trovano in natura nel corpo umano e sono contenuti in alimenti come riso, cavoli, mele, cipolle e in

bevande come il vino. Inoltre, sono usati come conservanti/antiossidanti in frutta e verdura secca, birra, succhi di frutta, vino (per fermare i processi di fermentazione).

Non potendo stabilire una soglia giornaliera, gli esperti Efsa hanno calcolato i margini di esposizione considerando gli apporti di solfiti tramite alimentazione e la dose associata a effetti neurotossici nei test sugli animali (risposta ritardata delle cellule nervose agli stimoli). I margini di esposizione indicano la probabilità o meno che le assunzioni attuali siano dannose. Ed è **per i cosiddetti forti consumatori, che secondo Efsa, l'assunzione di solfiti potrebbe costituire un problema di sicurezza**. L'autorità ha raccoman-

dato, infine, di indagare ulteriormente la questione dell'ipersensibilità e dell'intolleranza.



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

LE SELEZIONI: LA MIGLIORE ESPRESSIONE DEI VITIGNI AUTOCTONI PER L'ALTA RISTORAZIONE



Sin dalla sua nascita nel 1986, Feudi di San Gregorio si è impegnata a valorizzare i vitigni autoctoni come il Greco, il Fiano, l'Aglianico, e il loro territorio di riferimento, l'Irpinia, da sempre vocato alla coltivazione di viti di altissima qualità.

Nel 2021 ha inserito questo impegno nel proprio statuto diventando Società Benefit e nel 2022 si è certificata Equalitas e B Corp, la più importante certificazione mondiale sul tema sostenibilità.



FOCUS

COLLI PIACENTINI. Il Consorzio scommette sul nuovo disciplinare: ecco le novità

a cura di Gianluca Atzeni

Il prossimo sarà un anno importante per i vini dei Colli Piacentini. Le tre denominazioni emiliane (Colli Piacentini, Ortrugo e Gutturmo), riunite in un Consorzio da 85 soci su oltre 3.200 ettari, per 22 milioni di bottiglie, hanno in serbo diverse novità su posizionamento e valorizzazione della piramide qualitativa. Superato il biennio pandemico con una tenuta dei volumi venduti, anche per il buon apporto del canale Gdo (60% rispetto al 20% dell'Horeca), il 2022 dovrebbe chiudersi, da stime consortili, con un +10% sul 2021 mentre il 2023 segnerà il concretizzarsi di un percorso di rinnovamento partito un anno fa.

IL DISCIPLINARE. L'intenzione è presentare un nuovo disciplinare al Masaf nel 2023 per averlo operativo dalla vendemmia 2024, come spiega a Tre Bicchieri **Marco Profumo**, presidente del Consorzio. *"In primis, per la Malvasia e il Gutturmo fermi vogliamo costituire una specifica Docg. Poi, allargheremo verso l'alto la Doc Colli Piacentini, comprendendo alcune zone di alta collina un tempo non vocate ma che oggi lo sono alla luce dei cambiamenti climatici"*. Nella Doc resterà centrale la produzione dei frizzanti di alta qualità (come Bonarda e



Barbera), in un distretto che vende soprattutto bollicine (75%) rispetto ai fermi (25%). *"Completano il percorso" aggiunge Profumo "una maggiore valorizzazione della produzione spumantistica e la razionalizzazione dei 24 vini attualmente nella Doc Colli Piacentini, con l'esclusione di alcuni da vitigni internazionali o da produzioni limitatissime e poco rappresentative"*.

LA PROMOZIONE. Il cambio di paradigma, definito "un passaggio epocale" dai vertici del Consorzio, è accompagnato a una promozione che insiste sul binomio vino-territorio. *"Da noi la vita si sorseggia" è lo slogan di taglio enoturistico scelto dai produttori* per delle attività che coinvolgono anche altri enti di tutela Dop. All'estero, invece, dove finisce il 15% dei volumi sarà proprio il nuovo assetto della Colli Piacentini a fare da elemento trainante per provare a incrementare le vendite, oggi concentrate in Russia, Cina, Usa e Germania. *"Stiamo portando avanti anche progetti speciali su alcune eccellenze come la Malvasia"*, aggiunge Profumo, citando la cooperazione transnazionale avviata coi gruppi di azione locale di Grecia e Istria Centrale.

Vendemmia 2022

Giudizio positivo sul raccolto 2022. Nonostante la siccità, un'annata impegnativa dal punto di vista agronomico e la grandinata di fine luglio che ha colpito a macchia di leopardo alcuni vigneti a Doc, la qualità delle uve è soddisfacente. Volumi in linea col 2021 (282mila q. di uve). Buona la concentrazione di zuccheri.

LA SOSTENIBILITÀ. L'anima green del territorio è, inoltre, testimoniata **da una buona percentuale di ettari bio: 25% sul totale.** *"Naturalità e sostenibilità sono temi entrati con forza nell'agenda delle nostre cantine, anche grazie a collaborazioni attivate con l'Università"*, spiega il presidente Profumo ricordando le collaborazioni avviate, anche da singole aziende, con l'Università Cattolica di Piacenza, in particolare i progetti Waterprotect (sulla protezione dell'acqua in ambienti rurali urbani), Valorvitis (sul recupero dei sottoprodotti di lavorazione a fini alimentari), Soil4wine (per il miglioramento della gestione del suolo agricolo).

In cifre

85 soci

3.262 ettari

22,5 mln/bottiglie

15% export

25% ettari bio

fonte: Consorzio Colli Piacentini

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



PROSECCO DOCG. Green Academy e Wine Tourism Lab per i 60 anni del Consorzio



Da una parte la sostenibilità, dall'altra il turismo. Su questi due solidi pilastri si poggia parte del lavoro del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg che, in occasione del 60esimo anniversario dalla fondazione, ha annunciato due nuovi progetti ad hoc: la Green Academy e il Wine Tourism Lab.

La prima sarà **una sorta di incubatore di ricerche, studi, contenuti e nuove idee per lavorare in modo sempre più strutturato, aggregato e concreto sul versante della sostenibilità** del territorio, fino ad arrivare ad un osservatorio permanente. *“Siamo orgogliosi e motivati nel procedere in questa direzione, quello di Green Academy è un percorso che ci permetterà di mettere a frutto le nostre cono-*

scenze in collaborazione con gli esperti dei diversi settori che questa materia implica” ha affermato la presidente, Elvira Bortolomiol. *“Green Academy studierà i contenuti più urgenti che l'agenda ambientale globale deve affrontare per poi declinarli sul territorio”* ha proseguito il direttore Diego Tomasi *“Innanzitutto, il cambiamento climatico: già in atto una collaborazione con Banca Prealpi e l'Università di Cantabria, con l'obiettivo di formulare dei modelli previsionali degli eventi atmosferici estremi che potranno verificarsi sulle nostre colline da oggi al 2030, al 2050 fino al 2100”*. A tal proposito, un grup-

po di egittologi ha studiato, specificatamente per il Consorzio di Tutela, come gli antichi egizi siano riusciti a coltivare la vite in condizioni climatiche estreme; gli studi partono dal lontano 3.000 a.C. I risultati complessivi attesi per metà 2023 potranno dare concreti spunti per attuare azioni di mitigazione sulle colline del Prosecco Superiore.

Il Wine Tourism Lab, invece, ha il duplice scopo di fungere da collante tra le diverse figure professionali del territorio e di creare una maggior consapevolezza nei giovani delle ampie opportunità che il territorio potrà offrire nei prossimi anni, attraverso percorsi culturali e di formazione delle generazioni che saranno chiamate a gestire nel suo complesso le Colline diventate Patrimonio dell'Unesco.

CUSTOZA DOC. Al via campagna digital con nuovo video istituzionale

Parte la campagna digital del Consorzio di tutela del vino Custoza Doc che ha come obiettivo portare i visitatori sul territorio. Da pochi giorni è online il [nuovo video istituzionale](#) che presenta quest'area gardesana attraverso immagini di panorami sulle aree vitate, di scorci unici sui borghi antichi che accolgono chi percorre a piedi, in bici, a cavallo le terre del Custoza, importante scenario di una parte del Risorgimento italiano.

Affidato a un giovane videomaker di origini libanesi, Matteo Archondis, il video coglie i vari aspetti del territorio tra fiumi, mulini, castelli, ville e musei. *“Siamo convinti che la proposta enoturistica e la sua cura siano la chiave*



per la valorizzazione di un territorio, specialmente quando si ha la fortuna di trovarsi come nel nostro caso in una terra che offre così tante e varie bellezze e attrattive” è il commento di **Roberta Bricolo**, presidente del Consorzio.

Non solo vino, quindi, ma numero-

se opportunità per i visitatori: dagli appassionati di enogastronomia agli sportivi o amanti del turismo lento. Le cantine condotte sempre più spesso da giovani, fa sapere il Consorzio, sono ormai aperte all'enoturismo e al turismo rurale nel senso più moderno del termine.



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 MIPA AF N. 10900 DEL 17.02.2020 CONTRATTI DI DISTRETTO XYLELLA"



www.vinibrindisisquinzanodoc.it

ASSOENOLOGI. Siglato accordo con il Cuve per la formazione professionale

Si rafforza il sistema di formazione e aggiornamento professionale di Assoenologi, che ha annunciato una nuova collaborazione con il Cuve, Coordinamento universitario nazionale dei corsi di studio in viticoltura ed enologia, a cui aderiscono 17 atenei italiani.

Un ciclo di webinar è partito lo scorso 23 novembre e servirà a rafforzare le competenze degli enologi italiani, grazie alla presenza di docenti ricercatori conosciuti a livello nazionale e internazionale. Secondo il presidente Riccardo Cotarella si tratta di un modo per avvicinare ancora di più il rapporto tra scienza e lavoro.



TOSCANA. Aperto bando da 8,2 milioni per agricoltura di precisione. Si punta a ridurre uso agrofarmaci e combustibili

Ammonta a 8,25 milioni di euro la dotazione finanziaria del bando aperto dalla Regione Toscana, con risorse del fondo Next generation Eu, per l'agricoltura di precisione. Il bando è promosso nell'ambito del progetto Giovanisi, prende il nome di "Miglioramento della redditività e della competitività delle aziende agricole" e punta a rendere più efficiente e sostenibile il processo produttivo in agricoltura. I contributi, in conto capitale, sono rivolti agli imprenditori agricoli professionali (Iap) o soggetti ad essi equiparati che intendono realizzare investimenti, materiali e immateriali.



Le domande di aiuto possono essere presentate tra 20 gennaio e 6 marzo 2023 esclusivamente con procedura informatizzata (artea.toscana.it). Il sostegno è pari al 75% per tutti gli investimenti, incluse le spese generali. Può salire al 90% in caso di riconoscimento di specifiche maggiorazioni. Non sono ammesse domande con contributo minimo richiesto/concesso inferiore a 15mila euro. È possibile ricevere un anticipo fino al 50% del contributo ammesso a finanziamento (a seguito di presentazione di garanzia fideiussoria rilasciata a favore di Artea). La Toscana, come ha sottolineato Stefania Saccardi (assessora regionale all'Agroalimentare), è tra le prime regioni a scommettere sulla precision farming. L'obiettivo è ridurre drasticamente, anche del 30%, gli input esterni come agrofarmaci, fertilizzanti e combustibili.

SOSTENIBILITÀ. Sfruttare le fecce e i fanghi delle acque reflue. Il progetto dell'Università Ca' Foscari

L'Università Ca' Foscari Venezia ha messo a punto un processo biologico per sfruttare al 100% le fecce, ottenute dopo la fermentazione del vino, e i fanghi prodotti dal trattamento biologico delle acque reflue della vinificazione. Il sistema di depurazione è di natura biotecnologica accoppiata (digestione anaerobica-microalghe). In particolare, spiegano i ricercatori, il foto-bioreattore è ottimizzato per la coltura di una microalga in grado di crescere su digestato liquido non diluito, riducendone la concentrazione di azoto ammoniacale e producendo biomassa che può essere usata come biostimolante o ai fini energetici. La tra-

sformazione anaerobica restituisce, poi, biogas che può essere impiegato come fonte di energia.

Le ideatrici del sistema sono la professoressa Cristina Cavinato e Paolina Scarponi, biotecnologa. **I vantaggi per i produttori vinicoli derivano dal fatto che, gestendo in loco il trattamento della feccia di vinificazione e dei fanghi, si possono abbattere i costi di smaltimento.** "Inoltre" come spiegato da Cavinato "lo scarto è valorizzato in prodotti ad alto valore aggiunto, i reflui vengono fitodepurati e tornano in circolo". Nelle fasi di test, il brevetto ha visto la collaborazione dell'azienda Serena Wines 1881.



VINI&SCIENZA

L'importanza di favorire lo sviluppo radicale della vite



L'accrescimento radicale è condizionato dalla disponibilità di carboidrati e dalla produzione ormoni provenienti dall'apparato fogliare.

Un favorevole sviluppo delle foglie induce un maggior sviluppo delle radici. Nei primi anni di vita del vigneto la crescita radicale può essere rallentata se è stata indotta una precoce entrata in produzione, per uno sviluppo fogliare ridotto, per produzioni di uva eccessive.

È necessario mantenere un rapporto equilibrato tra il sistema radicale e la parte aerea ed appaiono a questo riguardo fondamentali le scelte che si fanno all'impianto del vigneto. Errori in questa fase compromettono tutta la vita futura della vigna, sia nella qualità della produzione che nella longevità dell'impianto. In particolare, la preparazione del suolo influisce sulla crescita delle radici e sulla loro distribuzione per tutta la vita del vigneto, così come le modalità di impianto delle barbatelle, la profondità, i tagli eccessivi delle radici, la distribuzione delle radici nella buca di impianto.

Con l'aumento della fittezza di impianto si ha una diminuzione della massa radicale per ogni vite ed una riduzione del vigore, che può diventare eccessivamente penalizzante sulla qualità. Inoltre, le risorse del suolo si possono consumare troppo velocemente, prima del termine della stagione di sviluppo della pianta, soprattutto nei terreni più aridi e poveri.

La lavorazione del suolo ha un ruolo importante sulle radici perché le spinge a colonizzare le parti più profonde, inesplorate. Anche l'inerbimento, mentre limita le radici della vite negli strati più superficiali, può stimolare positivamente l'esplorazione di quelli più profondi a condizione che sia utilizzabile dalle radici. Queste considerazioni assumono un valore particolare in condizioni di carenza idrica, nelle quali l'apparato radicale del portinnesto fa la differenza. La scelta quindi del portinnesto e le condizioni che favoriscono apparati radicali profondi sono alla base della cosiddetta arido-viticultura

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

Romagna: ti verso una storia.



Guarda la storia



BILANCI. Cavat chiude a 264,8 milioni di euro: -2,3% dopo un 2021 eccezionale

Dopo gli ottimi risultati dello scorso anno, spinti dall'effetto pandemia sul canale moderno, flettono leggermente i ricavi del gruppo Cavat che chiude il bilancio 2021/22 con 264,8 milioni di euro, il 2,3% in meno sul precedente esercizio. Il progressivo assestamento nel post-pandemia, con un ritorno dei consumi nel fuori casa e una contrazione di quelli in casa, e la pressione dei costi di produzione tra gennaio e maggio 2022, hanno penalizzato, tra le diverse società del Gruppo, soprattutto la cooperativa Cavat. Il volume d'affari si è concentrato all'estero per il 76% dei ricavi, principalmente in Stati Uniti e Canada, seguiti da Belgio, Olanda e Svezia.

Il patrimonio netto del gruppo (che comprende Cesarini Sforza, Casa Girelli, Glv, la controllata tedesca Kessler sekt) è salito a 110 milioni di euro e la posizione finanziaria netta è positiva per quasi 40 milioni di euro, dimostrando di aver assorbito l'impatto delle spese per le recenti acquisizioni del 2019. *“Siamo molto soddisfatti di essere riusciti a garantire livelli di remunerazione del tutto apprezzabili per i nostri soci”*, ha dichiarato Lorenzo Libera, presidente del Gruppo Cavat. *“Ci prepariamo a un paio d'anni impegnativi per la difficile congiuntura macro-economica. Tuttavia”* è l'analisi del dg Enrico Zanoni *“la solidità dei fondamentali di Cavat e linee guida strategiche coerenti con l'evoluzione in atto ci fanno guardare al futuro con cautela, ma anche con realistico ottimismo”*.

DEAL. Partnership sui vini delle Langhe tra Schenk Italian Wineries e Cantina Vallebelbo

Vallebelbo e Schenk Italian Wineries assieme per la produzione di vini nelle Langhe. Le due società hanno siglato una partnership strategica che coinvolge la cooperativa, fondata nel 1956 (150 viticoltori), e la società altoatesina attorno a una linea di vini piemontesi: Casali del Barone. Si consolida e si rafforza, con un accordo di lunga durata, un rapporto iniziato nel 2018 per la produzione di Barbera, poi ampliatisi alle maggiori denominazioni come Barolo e Barbaresco.



In particolare, l'intesa prevede una collaborazione tecnica e tecnologica tra la cooperativa e Schenk, a cui è stato assegnato uno spazio dedicato all'interno della cantina, con botti di proprietà per la maturazione delle selezioni della gamma Casali del Barone. Vallebelbo fornirà materia prima dai suoi 500 ettari vitati (di cui 150 a dolcetto, barbera e nebbiolo).

“La collaborazione con Schenk” è il commento di Cristiano Amerio, presidente di Cantina Vallebelbo *“ha permesso ai nostri vini di raggiungere una più ampia platea di mercati internazionali”*.

“Nonostante le difficoltà causate dall'emergenza pandemica” ha dichiarato l'ad di Schenk, Daniele Simoni *“lo sviluppo del prodotto non si è mai fermato, ottenendo un premiato miglioramento qualitativo e una conseguente crescita dei volumi di produzione e di vendita”*.

“Nonostante le difficoltà causate dall'emergenza pandemica” ha dichiarato l'ad di Schenk, Daniele Simoni *“lo sviluppo del prodotto non si è mai fermato, ottenendo un premiato miglioramento qualitativo e una conseguente crescita dei volumi di produzione e di vendita”*.

SICILIA. Cva Canicattì conferma Greco alla presidenza. Nei tre anni +15% di fatturato e prezzo medio in crescita

Giovanni Greco è stato riconfermato ai vertici dell'azienda cooperativa Cva Canicattì per il prossimo triennio. Lo ha deciso l'assemblea dei soci riunita nei giorni scorsi. Con lui sono stati eletti nel consiglio d'amministrazione (vice-presidente) Vincenzo Alfano Burruano e i consiglieri Diego Lo Sardo, Vincenzo Gallo, Giuseppe Gallo, Pietro Sabatino e Diego Russello.

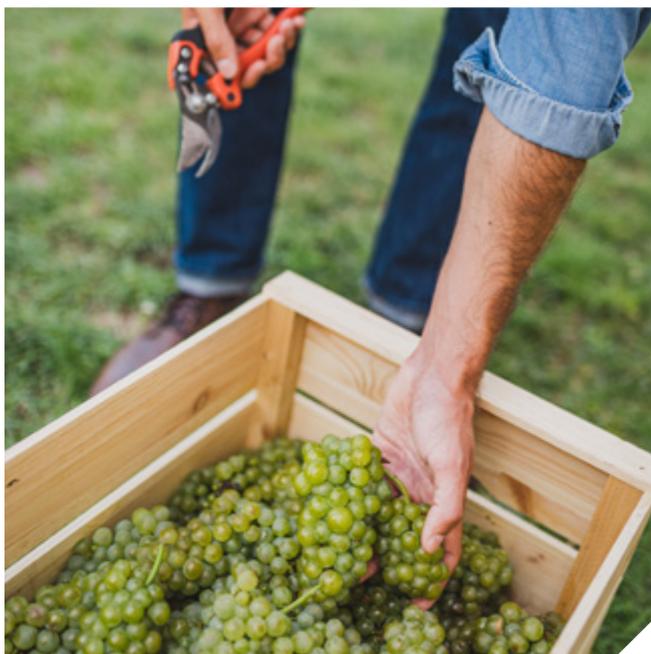


Dal 2019 a oggi, la cooperativa ha confermato il suo trend di crescita. I dati resi noti dalla cantina parlano di +15% di fatturato, suddiviso tra export (+6,7%) e Italia (+24%), con un prezzo medio in crescita di circa il 10%, sempre nel triennio. *“L'uscita di nuovi vini in fascia medio-alta, gli ottimi punteggi riscontrati anche a livello internazionale e una sostanziale tenuta delle posizioni, con una buona performance sul mercato italiano e in particolare nella nostra isola, ci tratterrebbero uno scenario più che positivo per affrontare il nuovo mandato”*, ha commentato il presidente Greco invitando a proseguire il **cammino di consolidamento nel canale Horeca e soprattutto all'estero**. *“La nostra scelta di dotarci di impianti fotovoltaici in cantina è stata decisiva”* ha concluso *“per non far saltare i conti e calmierare i costi”*.

SOSTENIBILITÀ. Berlucchi presenta il report 2021. Distribuiti 41 mln di euro tra fornitori e collaboratori

Tre anni di bilancio di sostenibilità per la Guido Berlucchi, azienda della Franciacorta, e primo report di medio termine per le azioni intraprese in materia di ambiente, economia del territorio e dimensione sociale. **In termini di ricaduta economica, nel 2021 l'azienda ha generato un valore di 47,5 milioni di euro, con un incremento del 2% rispetto al 2020**, distribuendo agli stakeholder (tra cui collaboratori e fornitori) un totale di 41 mln (+4,5 % sul 2020). Nell'ultimo triennio, l'azienda ha prodotto una media di circa 4 milioni di bottiglie annue, concentrando il 60% degli investimenti sul territorio ed affidandosi a fornitori per lo più lombardi, a corto raggio dalla sede aziendale. Ai 142 dipendenti, l'azienda ha garantito contratti regolari (96% a tempo indeterminato) con 41% di dipendenti donne. Oltre mille le ore di formazione specifica qualificata (+63% sul 2020).

Sempre in ambito sociale, l'azienda ha deciso di finanziare due borse di studio in collaborazione con UniBrescia e UniMilano, per giovani dottorandi in ricerca nell'ambito dello "Sviluppo di sistemi di valutazione integrata della sostenibilità in viticoltura" presso UniBS e una in "Modelli innovativi per l'analisi del mercato vinicolo tra orientamento al consumatore e sostenibilità" presso UniMI. Sul fronte agronomico, tutti i vigneti della Guido Berlucchi sono biologici. Grazie al progetto Ita.ca, la cantina ha misurato l'impronta carbonica già dal 2010. Il 20% dell'energia è autoprodotta da un impianto fotovoltaico che l'azienda vuole potenziare per arrivare al 50% di energia entro il 2023.



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



Zero emissioni
di carbonio



Prodotto con polimeri a
base di canna da zucchero



Impatto minimizzato
sull'ambiente



Riciclabile



NOMACORC

by  VINVENTIONS

SAVE THE DATE. Top Italian Food e Wine: il 18 dicembre grande evento Gambero Rosso alla Nuvola di Fuksas, tra convegno, degustazioni, guide e cena talent

Una giornata intera, dalla mattina alla sera, con Gambero Rosso per festeggiare la chiusura dell'anno. L'appuntamento è per il 18 dicembre a Roma. Grazie all'attenzione dell'Assessorato



ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale, della Regione Lazio e dell'Eur S.p.A, ad ospitare l'evento sarà La Nuvola di Fuksas, una delle più belle strutture convegnistiche del Paese.

La giornata si aprirà con le presentazioni e le premiazioni di tre guide firmate Gambero Rosso: la settima edizione di **Top Italian Food** (che premia gli oltre duemila prodotti ritenuti dai nostri esperti eccellenti, con l'intento di promuovere la loro espansione in Italia e all'estero), **Grandi**

Salumi e Berebene (che segnala le migliori etichette entro i 15 euro e i migliori ristoranti entro i 40 euro).

A seguire, alle 12, ci sarà il Convegno **"Roma e il suo territorio. Qualità dell'Ospitalità e dell'Offerta Enogastronomica"**, un appuntamento dedicato al dialogo e al confronto tra le strutture alberghiere della migliore qualità presenti o in arrivo nella città di Roma, le istituzioni e le associazioni di categoria.

Sono stati invitati: il sindaco di Roma Roberto Gualtieri, l'assessore ai Gran-

di Eventi, Sport, Turismo e Moda Alessandro Onorato, il ministro del Turismo Daniela Santanchè, il ministro dell'agricoltura e della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida.

Nel pomeriggio seguirà la degustazione. Infine, in serata, sarà il momento della cena-spettacolo "Vi cuciniamo per le feste", preparata dal vivo dai talent di Gambero Rosso Channel (canali 133 e 415 di Sky): Igles Corelli, Giorgione, Peppe Guida, Max Mariola, Fabrizio Nonis, Gianfranco Pascucci, che - tra le 17.00 e le 18.00 - saranno presenti per un saluto e autografare i loro libri editi da Gambero Rosso disponibili per la vendita.

Gli appuntamenti

ORE 10.00

❖ **PRESENTAZIONI E PREMIAZIONI DELLE GUIDE: TOP ITALIAN FOOD 2023, GRANDI SALUMI - NUOVA EDIZIONE E BEREbene 2023**

Disponibile anche in diretta streaming sulla pagina FB di Gambero Rosso

ORE 12.00

❖ **CONVEGNO "ROMA E IL SUO TERRITORIO. QUALITÀ DELL'OSPITALITÀ E DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA".**

Disponibile anche in diretta streaming sulla pagina FB di Gambero Rosso

ORE 16.00

❖ **APERTURA AL PUBBLICO PER LA DEGUSTAZIONE DEI MIGLIORI PRODOTTI DELLE GUIDE: TOP ITALIAN FOOD 2023, GRANDI SALUMI - NUOVA EDIZIONE E BEREbene 2023**

[Per maggiori info clicca qui](#)

ORE 20.00

❖ **"VI CUCINIAMO PER LE FESTE": CENA DEI TALENT DI GAMBERO ROSSO CHANNEL**

[Per maggiori info clicca qui](#)

"Insieme per festeggiare la chiusura dell'anno"



I lettori del settimanale Tre Bicchieri sanno che Gambero Rosso racconta da sempre le eccellenze produttive dell'agroalimentare Made in Italy. Un racconto costante che diffondiamo quotidianamente grazie alla nostra ampia piattaforma multimediale e multicanale in Italia e all'estero. In questo 2022, il Gambero Rosso ha ampliato ancora di più il suo raggio d'azione con approfondimenti sulla sostenibilità, sulle tecnologie e le startup del food, wine e hospitality. Approfondimenti che sono diventati eventi e momenti di confronto. Il 18 dicembre alla Nuvola di Fuksas a Roma abbiamo organizzato l'evento clou dell'anno "Gambero Rosso Top Italian Food & Wine" una giornata di presentazione e premiazioni delle nostre guide Top Italian Food, Bere Bene e Guida Salumi con degustazioni e masterclass dedicate; momenti di confronto che vedranno coinvolti i principali protagonisti del settore, del mondo dei servizi e delle Istituzioni con la presenza della stampa nazionale e internazionale e rivolta a tutti gli appassionati. Una giornata che si concluderà con la "Cena Talent", la cena più famosa e ambita del panorama enogastronomico italiano con i volti più noti ed amati di Gambero Rosso Channel. Una giornata per festeggiare e celebrare il lavoro dei tanti professionisti del mondo agroalimentare, specchio rappresentativo del nostro Paese, ma anche un'occasione unica per scoprire, degustare e acquistare le eccellenze enogastronomiche italiane.

– **Paolo Cuccia**, presidente Gambero Rosso

Krombacher



SEIT 1803

Krombacher

★ ★ ★ ★ ★

GAMBERO ROSSO®



BEER OF CHOICE



Il gusto della birra Naturale.

EVENTO. Vini ad Arte 2023: la Romagna in anteprima a maggio

Annunciate le date di Vini ad Arte, appuntamento enologico di riferimento del Consorzio vini di Romagna, che coinvolge stampa e operatori. **L'edizione 2023 si terrà dal 28 al 30 maggio con oltre 50 produttori**



che presenteranno in anteprima i Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e i Romagna Albana Docg secco 2022.

Confermato il format dell'evento: tre giorni alla scoperta della Romagna del vino con un programma di visite a vigneti e cantine, per poi concludere con una degustazione tecnica negli spazi del Museo internazionale delle ceramiche di Faenza, patrimonio Unesco.

“Torna il tradizionale appuntamento per l'assaggio delle nuove annate di Sangiovese e Albana nella veste rivisitata degli ultimi due anni”, afferma la presidente Ruenza Santandrea. Vini ad Arte 2023 sarà anche l'occasione per presentare alla stampa internazionale Rocche di Romagna, il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone.

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Cesare Pillon, Marco Sabellico, Attilio Scienza

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

1 DICEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

F.lli Barba
Montepulciano d'Abruzzo
Old Vines '19
sui canali social
del Gambero Rosso

2 DICEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Donatella Cinelli Colombini
Orcia Rosso Cenerentola '18
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

5 DICEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Villa Russiz
Collio Chardonnay Grafina
de La Tour '16
sui canali social
del Gambero Rosso

6 DICEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

La Palazzetta
Brunello di Montalcino '17
sui canali social
del Gambero Rosso

7 DICEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Muzic
Collio Bianco Stare
Brajde '20
sui canali social
del Gambero Rosso

8 DICEMBRE

❖ LA NOTTE

DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Santa Massenza (Trento)
fino all'11 dicembre
gardatrentino.it/
NotteAlambicchi

8 DICEMBRE

❖ STAPPA

CON GAMBERO ROSSO

Perla del Garda
Lugana Superiore Madonna
della Scoperta '19
sui canali social
del Gambero Rosso



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.

Le grandi cantine del Piemonte



S.DA BRICCO LÙ, 7 | 14055 COSTIGLIOLE D'ASTI (AT) | WWW.GOZZELINOVINI.COM | 0141 966134

Quando la famiglia Gozzelino ha iniziato a coltivare questi vigneti era il 1886 e le terre erano in proprietà ai marchesi Asinari, grandi viticoltori residenti nel castello di Costigliole. I Gozzelino entrano in possesso delle loro prime vigne nel 1914 e proseguono ad ampliare l'azienda; oggi sono 30 gli ettari. Le loro terre sono coltivate con la saggezza tradizionale. Cinque generazioni di vignaioli, una generazione vissuta dagli attuali titolari che accanto alla tradizionale e affezionata clientela familiare, che viene qui ogni anno ad acquistare il "suo" vino, oggi servono anche altri consumatori, con bottiglie selezionate. "Per noi la qualità è una scelta necessaria - dice Sergio Gozzelino - perché è il vino di casa nostra".

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Moscato d'Asti Bruna '21

Intenso, fresco, fragrante, che richiama alla mente note di fiori di arancio e di salvia con un sottofondo appena accennato di miele. Gradevolmente dolce, equilibrato, caratteristico e leggermente vivace. Si abbina perfettamente a qualsiasi tipo di dessert, pasticceria secca, frutta e dolci di crema e si apprezza fresco in diversi momenti della giornata.

Barbera d'Asti Sup. '17

Di grande complessità ed eleganza, bouquet di rose, note balsamiche di eucalipto si alternano a piccoli frutti rossi, amarena e ribes, poi erbe aromatiche, timo e origano, spezie, liquirizia pepe nero e noce moscata, cuoio, cacao e mandorla. Al palato è pieno, vellutato e avvolgente, di grande freschezza e struttura. Da provare con piatti succulenti di carne rossa come brasato di bue e stufato di cinghiale, ottimo anche con formaggi di grande stagionatura e struttura.



Grignolino d'Asti Bric d'la Riva '21

Vino di discreta intensità e complessità olfattiva, con note vinose, fruttate che ricordano l'uva, la susina e le ciliegie e note fruttate di rose. Buon attacco e buon equilibrio con prevalenza della durezza dovuta ai suoi tannini nervosi e finale piacevole. Vino versatile da gustare fresco come aperitivo o a temperatura ambiente con piatti semplici, salumi e formaggi di media stagionatura.

10 ANNI DOPO

VENDEMMIA

2012

VINTAGE

10 YEARS AFTER



PANIZZI



CELLAR SELECTION

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2012

SPAGNA. Record per l'export di vini. Sfiocati i 3 miliardi di euro



foto: bearfotos/FreePik

Prosegue il buon momento per le esportazioni di vino spagnolo che toccano un nuovo record per quanto riguarda il giro d'affari. Secondo i dati dell'Oemv (l'osservatorio spagnolo del mercato del vino), nei 12 mesi terminanti al 30 settembre 2022 è stata toccata quota 2,979 miliardi di euro, che supera di fatto i 2,970 miliardi del mese di agosto. **Si tratta della cifra più alta delle serie storiche. L'incremento è del 4,3% ed è determinato dal +3,2% dei vini imbottigliati** (a 2,46 miliardi di euro) e dal +9,5% di quelli sfusi (a 516 milioni di euro). Parallelamente, i quantitativi esportati dalla Spagna nel mondo sono scesi dell'8% a quota 2,1 miliardi di litri (-4,7% gli imbottigliati e -10,6% gli sfusi). I prezzi medi, ovviamente, sono in crescita rispettivamente di un 8,3% (2,56 euro/litro) e del 22,4% (0,45 euro/litro).

Una progressione dovuta soprattutto ad alcune tipologie che, tra gennaio e settembre 2022, sono cresciute in doppia cifra nei valori: i vini sfusi (+12,7%), gli spumanti (+8,7%), i fermi in bottiglia (+2,3%), con buone performance anche dei bag in box (+10%). In particolare, per quanto riguarda gli spumanti, la Spagna ha esportato nei primi nove mesi 8,4 milioni di litri in più di un anno prima, con un fattu-

rato di 29,1 milioni di euro e un prezzo medio di 4 centesimi più alto. La Dop Cava segna +7,9% in valore e +7% in volume, meno rispetto alla media della categoria. Stati Uniti (60,7 mln euro in lieve calo dello 0,4%), Belgio (43,1 milioni e +14%) e Germania (41 mln euro) sono i primi tre acquirenti di spumanti spagnoli a valore.

Per quanto riguarda i fermi in bottiglia, a fronte di un calo dei volumi del 10,8%, i valori sono in aumento del 2,3% tra gennaio e settembre 2022, a quota 1,32 miliardi di euro, con prezzi medi al litro a 2,71 euro (+14,6%). All'interno di questa categoria, i vini Dop sono cresciuti di quasi l'1% in valore (a 970,6 mln/euro) con un -13% nei volumi con prezzi medi di 4,59 euro al litro. Il trend annuale (12 mesi terminanti a settembre) segnala un recupero delle vendite in valore nel 2021, una frenata nei primi mesi 2022 e un recupero a partire da aprile. Mentre, in volume, il trend è ribassista. La categoria dei vini sfusi, vede Italia, Portogallo, Germania e Francia tra i migliori acquirenti. Per quanto riguarda, infine, il bag in box, questa categoria registra a settembre una crescita del 10% in valore (a 53,9 milioni di euro) e del 6% in volume (a 41,6 milioni di litri), con prezzi medi in aumento di 5 centesimi, a 1,3 euro al litro. – **G.A.**



PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL

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


Hosteria
TOBLINO
villaggio paese

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

Stefano Cesari – Brigaldara

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

Settanta per cento export, concentrato in Usa, Canada, Svizzera, Giappone e Germania.

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

Abbiamo tamponato gli aumenti di costo in parte abbassando il peso delle bottiglia e utilizzando tappi di materiali diversi dal sughero. Per quanto riguarda i trasporti è un costo a carico degli acquirenti. Ad ogni modo gli aumenti degli scorsi anni hanno portato ad un aumento anche del nostro prezzo medio in cantina.



3 Come va con la burocrazia?

Essendo una azienda piccola tendiamo ad appoggiare la burocrazia a strutture esterne perché non abbiamo le professionalità per gestirle internamente. Questi costi sono raddoppiati negli ultimi tre anni, per dare un'idea dell'aumento di questo carico di lavoro.

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

La nostra sensazione è che l'apprezzamento continui ad aumentare negli anni e si focalizzi sempre di più sulle aziende e sui territori, più che sul vino in particolare.

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

Abbiamo una rete consolidata costruita negli ultimi

25 anni, durante il covid ci sono stati degli spostamenti di mercato e abbiamo ovviato i cali di Usa e Italia dove eravamo molto esposti sull'Horeca trasferendo volumi di mercato in Canada, Svizzera e Svezia dove siamo presenti nella grande distribuzione. La promozione è principalmente a carico dei distributori, noi la sosteniamo con attività web tramite social media e pubbliche relazioni.

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

Un anno io e Graziano Pra eravamo a Denver e dovevamo andare a New York per l'evento Tre Bicchieri del Gambero, ma si è scatenata una tempesta di neve che ha bloccato tutti gli aeroporti della costa est. La sera, una volta persa la speranza di partecipare alla manifestazione, siamo volati a San Francisco per la manifestazione successiva e abbiamo utilizzato il tempo guadagnato per una bellissima visita in Napa Valley.

RISCHIO SOVRAPPRODUZIONE. DAI TERRITORI LA RICHIESTA DI SCELTE CORAGGIOSE

▲ a cura di Loredana Sottile



Aumentano le giacenze per la campagna in corso, mentre scende il prezzo dello sfuso. Da Sud a Nord le grandi cooperative appaiono preoccupate e spingono per interventi emergenziali, dalla distillazione alla riduzione delle rese. Intanto, in un incontro col Masaf, le associazioni hanno chiesto nuove risorse per far fronte alla crisi



Per ogni problema complesso, c'è sempre una soluzione semplice. Che è sbagliata. Diceva lo scrittore George Bernard Shaw. Nel caso specifico del vino, il problema complesso è una congiuntura decisamente negativa (giacenze e costi in aumento, prezzi dello sfuso in flessione), mentre la soluzione – più o meno semplice e più o meno corretta – non è univoca. Ma su una cosa tutto il sistema è più o meno concorde: bisogna intervenire.

Di fatto l'Italia è reduce di due vendemmie a 50 milioni di ettolitri e ha appena aperto una campagna col segno meno, con tensioni in particolare sui prezzi dello sfuso, a causa delle giacenze in aumento ([vedi articolo di spalla a pag. 31](#)) e delle vendite rallentate. A ciò si aggiunge la situazione geopolitica di incertezza, che di certo non aiuta.

A ROMA RIUNIONE DEL COMITATO MISTO FRANCO-SPAGNOLO-ITALIANO

Il confronto, con gli altri Paesi produttori, è già in atto: lo scorso mercoledì, a Roma, nella riunione plenaria del Comitato misto franco-spagnolo-italiano si è fatto il punto della situazione. Per il nostro Paese c'era Luigi Polizzi, direttore Generale per le Politiche Internazionali e dell'Unione europea del Masaf e le principali associazioni di settore. Da quanto risulta a Tre Bicchieri, **se Spagna e Italia concordano su risorse straordinarie per far fronte alla crisi e su rafforzamento delle misure Ocm con regole più flessibili, la Francia punta dritta a misure di gestione di crisi**, tra cui stoccaggio, distillazione e, in alcune aree, anche estirpazione ([vedi box a pag. 33](#)). Alla fine dell'incontro è comunque emersa la volontà di scrivere alla Commissione Ue per chiedere un monitoraggio esaustivo dell'evoluzione del settore e, se necessario, risposte comuni. Ma su queste ultime si apre una profonda riflessione.

Nei numeri scorsi, Tre Bicchieri ha dato spazio alle associazioni di settore: dall'[allarme lanciato dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly a wine2wine](#) da dove si chiedevano scelte coraggiose, alla posizione più prudentiale di Alleanza Coop che, nell'[intervista al coordinatore vino Rigotti](#) chiedeva di aspettare la chiusura della campagna. Adesso, la parola passa ai territori – tra consorzi e grandi cooperative – per capire fino a quando la situazione è gestibile e quali scelte dovranno essere fatte a stretto giro.

COLOMBA BIANCA: “SERVONO SOLUZIONI IMMEDIATE E PROGETTI DI LUNGO PERIODO”

“Storicamente quando la produzione mondiale supera i 250 milioni di ettolitri di vino si va in tensione” esordisce **Leonardo Taschetta**, presidente della cooperativa Colomba Bianca (tra le più grandi coop siciliane con 6.800 ettari di vigneti, 2.480 soci e 6 cantine) *“Quest'anno le previsioni sono ben al di sopra, quindi, è innegabile che ci troviamo »*

» in una situazione di tensione, a cui va aggiunto il difficile rapporto con la Gdo, che ha problemi ad accettare l'aumento dei costi. Costi che chiaramente al momento gravano sulle aziende". Non ha dubbi, quindi Taschetta: "Bisogna intervenire subito: non si può più fare finta di niente" e aggiunge "ognuno di noi arriva lì dove è diretto".

Ma dove è diretto il vino italiano? "Da anni" continua "si cercano di aggirare i problemi: chi produce vino Doc e non lo vende, lo declassa a Igt. E quest'ultimo a vino da tavola. Un circolo vizioso che finisce per creare una disfunzione sul mercato. Non è facendo sempre le stesse cose che il risultato cambia. Se, quindi, in Europa ci sono 10 milioni di ettolitri in più, è chiaro che bisogna correre ai ripari, sia che si tratti di estirpare sia di distillare". In merito alla riduzione delle rese, invece, il presidente della cooperativa siciliana chiede delle regole serie: "in passato il taglio delle rese, si è rivelato un grande bluff a causa delle troppe deroghe presenti". Misure chiare, quindi, ma tempestive.

Se questa è la "ricetta" a breve termine ("perché se stai annegando, non hai certo bisogno di un corso di nuoto, ma di un salvagente"), è poi opportuno investire anche su progetti a lungo termine. In tal senso Colomba Bianca ha appena concluso la raccolta firme per far diventare l'Igt Salemi una sottozona della Doc Sicilia. Non certo una soluzione alla situazione attuale, ma l'inizio di un cammino per arrivare a quei risultati diversi di cui sopra. E magari diventare anche un modello da seguire per le altre Igt regionali e non solo.

IN ABRUZZO SI PENSA DI INTERVENIRE SUI QUANTITATIVI DEL MONTEPULCIANO

Al centro Italia, il Consorzio Vini d'Abruzzo è al lavoro per arginare la situazione. A breve il Comitato tecnico proporrà al cda e alla Regione delle linee di intervento. "La situazione è piuttosto complessa soprattutto per quel che riguarda i vini rossi, mentre appare sotto controllo per i bianchi" dice a Tre Bicchieri il presidente del Comitato tecnico del Consorzio **Nicola Dragani** "In ogni caso, è neces-

Ad oggi ci sono zone con più problemi di altre. E molte di queste stanno chiedendo delle soluzioni, come ad esempio la distillazione di crisi. Chiaramente non si può generalizzare, ma bisogna dare delle soluzioni veloci a chi soffre particolarmente.

Riccardo Cotarella,
presidente Assoenologi

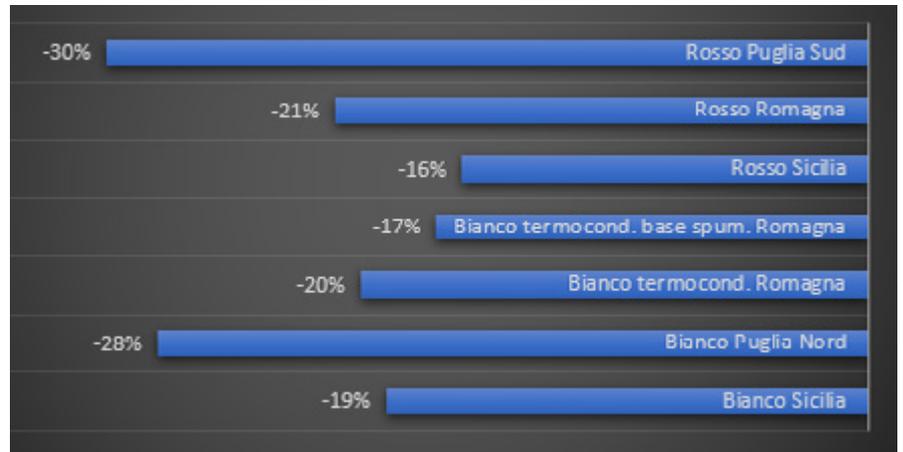
sospensione temporanea della idoneità sui nuovi impianti dell'Igt Pecorino; valutazione della distribuzione di quell'1% che le regioni hanno ogni anno a disposizione per i nuovi impianti, indicando soluzioni alternative a Montepulciano e Pecorino; **applicazione dell'art.39 comma 1-2-4 della Legge 238-2016 che permette di bloccare un certo quantitativo di prodotto a Do, per un periodo di tempo - circa 18 mesi - al fine di riequilibrare il mercato**"

A livello nazionale, invece, le indicazioni del Consorzio riguardano: il taglio delle rese e la distillazione per i »

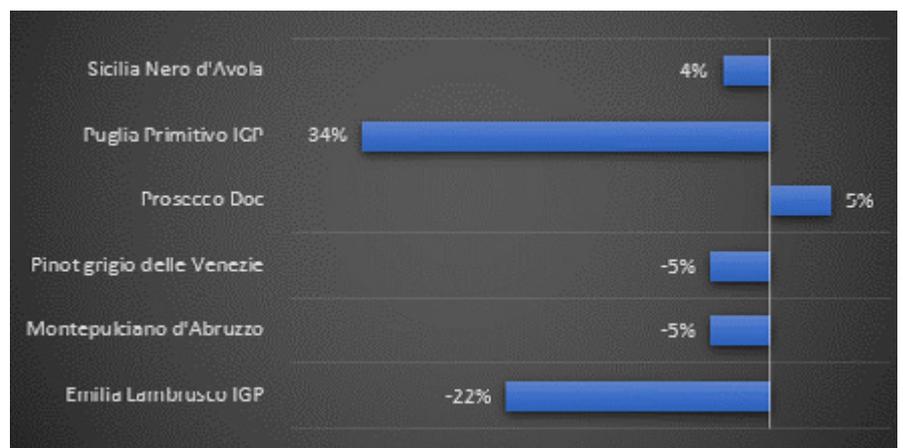
sario avere il coraggio di intervenire al più presto, anche con scelte impopolari, perché ci troviamo in un mare forza 11 dove è difficile tenere la barra dritta. Se in passato, abbiamo attraversato crisi regionali o nazionali, questa ha una portata globale".

Fondamentalmente sono quattro le proposte del Comitato del Consorzio per la viticoltura regionale: "Sospensione temporanea della idoneità sui nuovi impianti della Doc Montepulciano d'Abruzzo, che allo stato attuale rivendica 865mila ettolitri l'anno;

Prezzi vini comuni (var medie settembre-novembre '22/'21)



Prezzi vini Dop-Igp (var medie settembre-novembre '22/'21)





F, e il velluto si fece vino



SAN MARZANO
WINE SHARING BEAUTY





#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Vernaccia di San Gimignano Ris. '12 PANIZZI

In Toscana, più precisamente a San Gimignano in provincia di Siena, troviamo l'azienda Panizzi. La storia vitivinicola dell'azienda ha inizio negli anni '80 per opera di Giovanni Panizzi, l'azienda comprende quattro vigneti nell'area produttiva di San Gimignano: Santa Margherita, Larniano, Montagnana e Lazzaretto. Con Lorenzo Ruggeri assaggiamo il Vernaccia di San Gimignano Ris. '12. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è ampio ricco di frutta di melone bianco, note di mandorla fresca e note. In bocca è cremoso, sapido, con note tostate, con un finale lungo fresco, che chiude su note agrumate. Ottimo in abbinamento con delle pappardelle con un ragù bianco oppure con un pecorino toscano.

Visita il sito:
panizzi.it/it/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/p/CIY8q71MyRI/



foto: Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

» vini comuni. **“Le rese dovrebbero essere limitate a trenta tonnellate per ettaro senza deroghe** (deroghe che, al momento, riguardano proprio regioni come l'Abruzzo o anche l'Emilia-Romagna; ndr)” precisa Dragani *“Per quanto riguarda la distillazione, invece, sia chiaro che i prezzi dovranno essere remunerativi, in linea con il mercato, senza andare a deprimere un mercato già depresso”*.

Infine, come per la Sicilia, anche il Consorzio Vini d'Abruzzo pensa ad una “ristrutturazione” del vigneto Italia più a lungo termine, che passi anche dall'utilizzo delle sottozone legate alle denominazioni principali. *“Non basta produrre, bisogna pensare anche a vendere”* conclude Dragani *“E, in un mercato colpito da pandemia, guerra, aumenti dei costi, dove da anni si assiste ad un crollo dei consumi, dobbiamo pensare a delle soluzioni a lungo termine, altrimenti il rischio è di essere anacronistici rispetto ai tempi che stiamo vivendo”*.

IN EMILIA PREOCCUPA IL CALO DEI CONSUMI, IL LAZIO CHIEDE LA DISTILLAZIONE

Se nel Lazio, l'assessora all'Agricoltura Enrica Onorati chiede il ricorso alla distillazione di crisi, invitando anche le altre Regioni a fare altrettanto, nella patria per eccellenza della cooperazione, le variazioni di prezzo tra la campagna 2023 e la 2022, al momento, parlano di un -22% per il Lambrusco Emilia Igt. »

Le tensioni sui prezzi, tra giacenze in aumento e vendite rallentate

La campagna 2022 (31 luglio), secondo le elaborazioni Agea, si è chiusa con una crescita tendenziale delle giacenze di circa il 7,5% tra vino e mosti. Dato questo che sale al 9% se si aggiunge il vino invenduto detenuto dai grossisti, per un totale tra produzione e commercio di 48,4 milioni di ettolitri. Non solo: in Europa, a fronte di una produzione 2021 in riduzione del 10%, le giacenze sono segnalate in calo solo del 2%, a 172 milioni di ettolitri. **Sono ormai quattro campagne che l'Ue chiude i conti con volumi in cantina superiori alla soglia di 170 milioni:** nel 2009, i presupposti che spinsero la Commissione europea ad adottare le estirpazioni triennali con premio nella riforma Ocm avevano alla base dati meno problematici (media triennio al 2009 di 170 milioni, contro media attuale al 2022 di 174).

Sul fronte mercato, **i prezzi italiani sono per ora più votati al segno meno, soprattutto lato vini rossi.** I ritiri dei compratori vanno al rilento, come segnalato da molti buyer e produttori presenti all'ultima edizione della World Bulk Wine Exhibition conclusasi da poco ad Amsterdam, a causa delle incertezze sull'andamento dell'economia nel 2023, con compravendite limitate a quello che il mercato ritiene di poter assorbire.

Non va meglio con l'apertura della nuova stagione, dopo una vendemmia segnalata in linea con quella precedente: al 31 ottobre, secondo Cantina Italia (Icgrf), le eccedenze sono infatti salite a +9,7%, con incrementi importanti in diverse aree. Puglia (+31%) ed Emilia-Romagna (+15% con un balzo a +24% per vini comuni e varietali, tipologia dove spicca anche l'Abruzzo a +41%) sono tra le top regioni produttrici a registrare l'incremento maggiore di prodotto in cantina; anche il Veneto – maggior detentore di stock del Belpaese – è segnalato in crescita dell'11%, con i Dop a +18%. Complessivamente, secondo le elaborazioni dell'Osservatorio Uiv, alla fine di ottobre - a vendemmia terminata quasi ovunque - sono 46,6 milioni gli ettolitri di vino conservati in cantina, con aumenti omogenei per tutte le tipologie, dai Dop (+9,7%, a 24,3 milioni di ettolitri) agli Igp (+10%) ai vini comuni (+9,3%).



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Amarone della Valpolicella Mai Dire Mai '13 PASQUA

Nella zona della Valpolicella, più precisamente a Verona, troviamo l'azienda Pasqua. L'azienda nasce nel 1925, nel 1960 entra in azienda la seconda generazione della famiglia Pasqua, oggi l'azienda è condotta da Umberto con i figli Riccardo e Alessandro. Con Giuseppe Carrus assaggiamo il Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Asciutto Vign. Giardino '20. Dal colore rosso rubino dai riflessi granati, al naso è ricco di frutti rossi di fragola, ciliegia e marasca, note speziate e note di cacao. In bocca è morbido, avvolgente, ricco di frutto, sorretto da una freschezza acida che dona un finale lungo sapido e persistente. Ottimo in abbinamento a del cioccolato fondente oppure con una pastissada de caval, lasagna al ragù emiliano o degli umidi di carne.

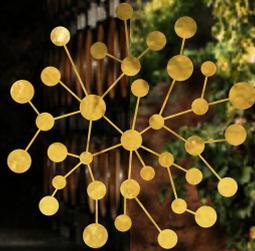
Visita il sito:

www.pasqua.it/it/home/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/p/Clgq9bgsLYY/

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

» Appare preoccupato **Daniele Artioli**, direttore della Cantina di Carpi e Sorbara (1.200 soci produttori per una capacità produttiva di circa 450mila ettolitri di vino l'anno): *“Abbiamo vissuto e superato tanti periodi difficili, ma oggi ci troviamo a dover affrontare una commistione di tanti problemi che si son presentati tutti assieme. E se il vino, in passato, è stato anticiclico rispetto all'economia, oggi deve fare i conti con la crisi in atto. A preoccuparci di più, in questo momento, al di là delle giacenze, è il crollo dei consumi. Per questo bisogna stare alla finestra, anche se non abbiamo una ricetta anticrisi, altrimenti venderemmo quella al posto del vino”*, ci scherza su Artioli. Guardando al prossimo futuro, a pesare sono soprattutto i rapporti con la Gdo. *“Sempre per dirla con una battuta”* continua il direttore della cooperativa emiliana *“oggi non ci rispondo al telefono. E questo ci preoccupa molto, soprattutto guardando al prossimo anno, quando nuovi aumenti saranno inevitabili: prevediamo un duro braccio di ferro”*.

Nei giorni scorsi, Confagricoltura Emilia-Romagna ha diffuso un'analisi regionale che mette in evidenza come in vista del Natale i flussi della domanda risultino in flessione del 15% rispetto a un anno prima. Il sindacato agricolo è preoccupato per la congiuntura economica e parla di viticoltura regionale alle prese su più fronti: dalla crisi climatica ai costi di produzione. Rispetto al pre-Covid, infatti, i prezzi sono cresciuti per luce e gas (+30%), fertilizzanti (+40%), fitofarmaci (+15%), vetro e carta (+60%).

Mirco Gianaroli, presidente dei viticoltori di Confagri Emilia-Romagna, evidenzia il calo delle vendite di bottiglie emblema del vigneto emiliano-romagnolo con un'inversione di tendenza rispetto al terzo trimestre 2022: *“Risponde bene solo il mercato legato all'enoturismo: visite in cantina e degustazioni, agriturismo e turismo esperienziale, mentre è in fase di stallo sia la vendita diretta sia il canale Horeca”*.

GRUPPO SCHENK:

“BISOGNA PRESERVARE LA QUALITÀ”

Spostandoci più a Nord, la situazione cambia di poco. Secondo l'ad di Schenk Italia, **Daniele Simoni** non è più tempo di aspettare. L'amministratore del gruppo con sede a Bolzano ma cantine in tutto il territorio nazionale (dalla Sicilia fino al Trentino, passando per la Puglia) punta il dito soprattutto contro il vino da tavola: *“Si produce con volumi al di fuori del buon senso e il mercato, ormai alla ricerca di meno vino ma di qualità superiore, non riesce ad assorbirlo tutto. E questo, finisce per ricadere inevitabilmente su tutto il sistema”*.

Come intervenire, quindi? *“Si deve valorizzare la qualità”* continua Simoni *“Quindi sì alla riduzione delle rese per i vini comuni, no per Doc e Docg. La distillazione di crisi, invece, non può essere la soluzione, se non si interviene prima*



in maniera più strutturale. Va bene se si tratta di arginare la situazione per questa campagna specifica, ma l'Italia ha bisogno di soluzioni più ad ampio raggio. Solo una volta messo il tappo alla vasca, si può capire la vera situazione del vino italiano”.

E, qualunque sia il “tappo” in questione, quel che è certo è che la vasca ad oggi è colma. ❖

I vignaioli francesi chiedono un piano Marshall per fronteggiare la crisi

Mentre l'Italia è alla ricerca di soluzioni, la Francia è pronta a scendere in piazza. Attesa per il 6 dicembre una grande manifestazione a Bordeaux, organizzata dal collettivo dei viticoltori della denominazione.

L'obiettivo è fare pressioni per arrivare all'approvazione di misure che consentano ai produttori di superare la crisi e “liberarsi” della produzione in eccesso. “Finché ci sono troppe viti, c'è poca speranza per il Bordeaux”, recita uno striscione all'ingresso della sede del sindacato della denominazione. Come riporta il quotidiano *Vitispère*, la richiesta, annunciata dal portavoce del collettivo, Didier Cousiney, è quella di un premio per l'estirpazione, accompagnata da un piano più ampio e un sostegno per la viticoltura. Un sostegno simile a quello destinato a inizio anno per la peste suina.

DA MIAMI A MIAMI: IL GAMBERO ROSSO PORTA IL VINO ITALIANO IN CROCIERA



Si è appena conclusa Wine and Sea, l'innovativa formula di "navigazione a tema vino" elaborata da Gambero Rosso per MSC, che ha fatto tappa in alcune delle più belle isole dei Caraibi. A bordo masterclass, degustazioni, approfondimenti sul neuromarketing, con votazione finale. Approdo in Florida con un walkaround tasting



Cli ingredienti c'erano tutti per una storia di successo: Gambero Rosso e il suo collaudatissimo international team, alcune delle migliori aziende vinicole italiane con i loro top wines, l'ammiraglia di MSC, la modernissima ed ecologica Seashore fresca di varo, e un fantastico itinerario tra Miami e alcune delle più belle isole dei Caraibi.

L'ITINERARIO E IL FORMAT

La quarta edizione della crociera Wine and Sea è partita il 13 novembre da Miami e il 14 ha toccato la riserva marina di Ocean Cay nelle Bahamas, dove c'è stato il primo evento del vino dedicato ai crocieristi, che hanno potuto familiarizzare con i grandi vini italiani, bianchi e spumanti, serviti ghiacciati all'ombra delle palme in una delle più belle isole dell'arcipelago, un'oasi naturale dalle spiagge bianche immersa nelle acque cristalline dell'Oceano, di proprietà e gestita dalla MSC. Nei giorni seguenti sono state toccate San Juan de Puertorico, Charlotte Amalie nelle American Virgin Islands, Puerto Plata nella Repubblica Dominicana per poi rientrare a Miami.

Il programma ha visto una serie di affollatissimi wine tasting sulla nave, nelle location più belle, come il Pool Party a bordo piscina, o nei grandi spazi comuni, che sono culminati nella grande degustazione libera in uno dei ponti principali con tutte le etichette delle aziende partecipanti, al termine del quale oltre 400 crocieristi hanno votato i loro vini preferiti.

Nello specifico, Gambero Rosso ha studiato una formula unica che ha visto degustazioni e approfondimenti guidati per gli appassionati più curiosi e attenti – guidate da Marco Sabellico, firma storica del Gambero Rosso – con momenti più ludici per i passeggeri di Seashore, ma non solo. Spazio anche per un corner dedicato ai vini della Lombardia, con cinque cantine protagoniste anche di una seguitissima masterclass.

Grande novità di questa edizione è stata l'opportunità per titolari e rappresentanti delle aziende di partecipare a un interessantissimo approfondimento di Neuro-marketing del Vino in due masterclass tenute dal professor Vincenzo Russo, docente della IULM e nei master di comunicazione del Gambero Rosso, oltre che rubricista del settimanale Tre Bicchieri, per affinare tematiche sul packaging del vino e sulle tecniche di vendita.

A BORDO UN MICROCOSMO RAPPRESENTATIVO DEL MERCATO

"Per noi produttori è un'occasione unica di contatto con un pubblico internazionale sensibile al vino" ha detto **Federica Morricone**, titolare dell'abruzzese Villa Medoro, che ha trascorso questi giorni dividendosi tra gli appuntamenti enologici e il relax con la famiglia *"Una nave come questa, con 5.000 persone a bordo più l'equipaggio è un campione perfetto del mercato internazionale"*.

"Una formula azzeccatissima" ha commentato **Fabio Cascione** della Varvagione 1921 *"siamo riusciti a fare team building, promozione e avere momenti di approfondimento professionale >>*

» importanti... vistando alcuni dei luoghi più belli del mondo”.

Il vino italiano piace, e lo hanno testimoniato le centinaia di passeggeri che hanno gremito le masterclass in teatro, dove sono stati serviti vini di tutte le aziende. Il servizio del vino in ogni evento è stato curato da un affiatatissimo team di sommelier AIS della regione Puglia, che hanno sempre garantito la perfetta riuscita di ogni evento con straordinario tempismo e professionalità, che fossero in pantaloncini e maglietta sociale sulle spiagge o in divisa istituzionale sulla nave.

LA CLASSIFICA FINALE DEI CROCIERISTI

Alla fine delle votazioni dell'ultimo giorno i crocieristi hanno permesso di stilare una classifica che ha visto prevalere tra i rossi il Copertino Divoto Riserva '12 della Apollonio, tra i bianchi il Roxanne Bianco della Tenuta il Palagio 1530 (il proprietario è Sting), per i Rosati il Contessa Filomarino Rosato '21 delle Tenute Girolamo, ed infine il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut delle Sorelle Bronca, tallonato dal Valdobbiadene Brut Brunei de La Tordera.

Sorelle Bronca, infine, è stata l'azienda più votata in questa edizione di Wine & Sea, e oltre a questo riconoscimento s'è aggiudicata un contratto di fornitura a tutta la flotta MSC per ben sei mesi.

“È stata una settimana bellissima, utile, divertente e coinvolgente” ci ha confessato **Elisa Piazza**, della famiglia titolare dell'azienda, nonché enologa della stessa “è stato molto interessante e stimolante assaggiare i vini dei colleghi, parlare con i consumatori, imparare cose nuove nelle masterclass. Non solo: torno a casa con un risultato importante per prestigio e di grande rilevanza com-

merciale! Un'esperienza da ripetere sicuramente...”. La formula che abbina promozione, relax e aggiornamento professionale è piaciuta moltissimo, e già si parla con insistenza nel mondo del vino della prossima edizione nel 2023, sempre in collaborazione con MSC e la pugliese Ruffo Viaggi, da sempre partner nell'iniziativa...

ULTIMA TAPPA: MIAMI

Il 21 novembre, infine, la “chiusura ufficiale” dell'evento con il grande tasting organizzato al Glassbox Ironside, un vasto spazio multifunzionale immerso nel verde a Miami, nel distretto di Wynwood.

Qui si è svolto il consueto affollatissimo walkaround tasting, con oltre 120 vini di cui molti dei Tre Bicchieri 2023 – per un totale di 33 aziende, molte delle quali giunte per l'occasione a Miami - che ha richiamato la consueta folla di appassionati ed operatori di settore. Ospiti d'eccezione il Consorzio dei vini di Custoza, con un gettonatissimo corner dedicato, e il Consorzio vini dell'Oltrepò Pavese (vedi box).

E come sempre negli eventi firmati Gambero Rosso non poteva mancare la cerimonia di consegna degli award alle new entry della Top Italian Restaurants in the World Guide, a conferma di una scintillante scena gastronomica italiana in Florida.

Quattro i premiati: **Portosole** e **Salumeria 104** sono state valorizzate con una forchetta, mentre **Osteria** ha strappato le due forchette; infine, due bottiglie per **Fiola Miami**, forte di una collezione raffinata e ricercata di vini. La lista completa dei ristoranti italiani a Miami sarà annunciata il prossimo 18 aprile, durante l'evento Top Italian Wines Roadshow. ❖

Custoza hits Miami

Ha suscitato grande interesse il banco d'assaggio dedicato al Custoza nel corso dell'evento Italian Wines a Miami il 21 novembre, una bellissima “Preview” della Guida Vini d'Italia 2023. Agli appassionati, che già lo conoscevano dai precedenti eventi, questo vino veneto è piaciuto molto... Quello del Custoza è un territorio di dolci colline moreniche che uniscono Verona al lago di Garda, e comprende i comuni di Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca di Verona, Lazise, Peschiera del Garda, Castelnuovo del Garda, Bussolengo e Pastrengo, costellato di belle vigne: oltre 1400 ettari. Il Custoza Doc nasce da un blend di uve di Trebbiano Toscano (dal 10 al 45%), Garganega (dal 20 al 40%) e dal Trebbianello (noto anche come Friulano o Sauvignonnasse, dal 5 al 30%). Ma si utilizzano anche Cortese (detta anche Bianca Fernanda, fino al 30%), Malvasia, Incrocio Manzoni Bianco, Riesling Italico (o Welschriesling), Pinot Bianco e Chardonnay (fino ad un massimo del 30%, da soli o congiunti). **Oggi la produzione supera i 13 milioni di bottiglie, vendute con successo in tutto il mondo.** Il Custoza è un fragrante bianco, che si sposa a meraviglia con la cucina di mare del Mediterraneo come del resto del mondo.

“La cosa che mi affascina del Custoza” ci ha detto **Rob Shakespeare**, wine-lover di Miami “è che può essere un ottimo spumante, un bianco fresco dal taglio giovanile, ma ne ho assaggiato interpretazioni importanti, da grande vino bianco che evolve negli anni. Eccellente!”



L'Oltrepò Pavese alla conquista della Florida

A Miami, l'Oltrepò Pavese, oltre che di un corner, è stato protagonista di un'affollata masterclass tenuta da **Carlo Veronese**, direttore del Consorzio, e Marco Sabellico, nel corso della quale sono stati esplorati terroir, vini, stili e tendenze di questa grande denominazione lombarda.

"È sorprendente la qualità dei Pinot Nero dell'Oltrepò, sia nella versione metodo classico sia in quella di grande vino rosso" ha detto il sommelier **Allen Wilkins** "ma la sorpresa è che l'Oltrepò ha molto altro da offrire, dai grandi Riesling a rossi corposi da carni arrosto come il Buttafuoco... Una bella scoperta! Sarà la mia prossima tappa enologica in Italia".



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Primitivo di Manduria Sessantanni '17 CANTINE SAN MARZANO

In provincia di Taranto, più precisamente a San Marzano di San Giuseppe, troviamo le Cantine San Marzano. L'azienda nasce nel 1962, dove 19 vignaioli si riuniscono per creare la cooperativa, oggi l'azienda è condotta dal presidente Francesco Cavallo e conta circa 1200 viticoltori. Con Giuseppe Carrus assaggiamo il Primitivo di Manduria Sessantanni '17. Dal colore rosso rubino, al naso è ricco di note di frutta matura di confettura di ciliegia, note floreali e speziate. Al palato è cremoso, avvolgente, sapido, fresco, di grande bevibilità, con un finale che chiude su note di cacao e caffè. Ottimo in abbinamento con dei formaggi erborinati, carni rosse oppure con delle carni in umido.

Visita il sito:
sanmarzano.wine/shop/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/reel/Cil0jAcMsco/



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

PHOTOGALLERY

CROCIERA



PHOTOGALLERY

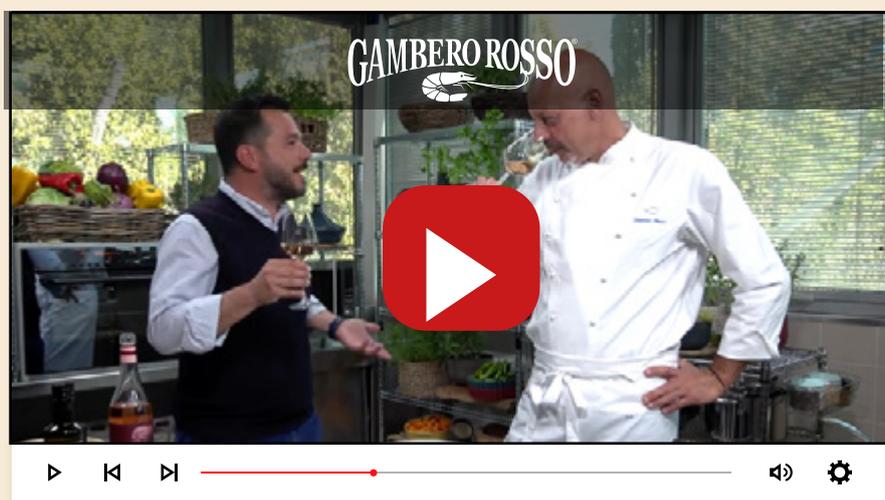
MIAMI





PRESENTA

LE RICETTE DI GIANFRANCO PASCUCCI E CRISTINA CONTE



Giuseppe Carrus, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso
ci accompagna a scoprire gli abbinamenti dei vini **Menhir Salento**
con le ricette degli chef

Gianfranco Pascucci e Cristina Conte

MENHIR FILO CON IL GERMANO ALGHE E OLIVA
MENHIR FILO NEGROAMARO '19 CON LO STRACCOTTO
MENHIR NINA ROSATO CON LA ZUPPA DI PESCIACCI
MENHIR ORA CON IL POLPO IN SCAPECE E ZAFFERANO

GUARDA I VIDEO



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 & Tobacco	Var% settimanale -0,31	Var% inizio anno 5,49
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -0,34	Var% inizio anno -11,68
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale 0,02	Var% inizio anno -2,17

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-1,54	4,08	9,12	716
Campari	Italia	-0,89	-21,94	-23,31	11.656
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-2,02	-29,86	-29,86	33
Marr	Italia	1,08	-40,74	-39,13	745
Newlat Food	Italia	-2,69	-31,95	-29,30	198
Orsero	Italia	-0,14	17,64	30,28	246
Valsoia	Italia	-1,22	-29,60	-30,36	104
Anheuser Bush I	Belgio	3,69	5,70	10,54	97.630
Danone	Francia	-0,77	-7,86	-7,42	33.994
Pernod-Ricard	Francia	-0,93	-11,61	-9,51	48.223
Remy Cointreau	Francia	-0,55	-24,39	-24,18	8.378
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-3,00	4,83	7,93	2.836
Dsm	Olanda	-4,54	-39,42	-37,46	20.965
Heineken	Olanda	-0,43	-10,28	-5,07	51.091
Jde Peet S	Olanda	0,14	7,75	16,57	14.680
Ebro Foods	Spagna	0,13	-9,60	-10,24	2.347
Viscofan	Spagna	1,87	5,10	5,37	2.780
Barry Callebaut N	Svizzera	-2,29	-13,36	-13,12	10.685
Emmi N	Svizzera	0,24	-23,61	-20,43	4.459
Lindt N	Svizzera	-1,42	-20,29	-13,27	13.342
Nestle N	Svizzera	-0,71	-12,52	-7,18	310.859
Associated British Foods	Gran Bretagna	4,28	-21,07	-17,50	14.526
Britvic Plc	Gran Bretagna	5,92	-11,47	-10,15	2.465
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-3,12	-16,05	-13,38	1.930
Diageo	Gran Bretagna	0,60	-6,64	-1,45	99.363
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-0,97	11,52	15,03	3.415
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-1,25	42,70	48,82	52.157
Beyond Meat	Stati Uniti	1,57	-80,17	-82,68	794
Boston Beer `A`	Stati Uniti	0,28	-26,08	-15,60	3.683
Brown-Forman B	Stati Uniti	-1,55	-2,39	-4,14	21.263
Bunge Ltd	Stati Uniti	2,54	11,57	14,99	15.052
Campbell Soup	Stati Uniti	0,10	21,08	27,72	15.196
Coca-Cola Co	Stati Uniti	0,21	5,52	14,47	260.661
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	1,04	8,23	17,30	17.088
Constellation Brands	Stati Uniti	-0,53	1,06	11,75	39.448
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-2,94	0,91	-1,27	10.817
Flowers Foods	Stati Uniti	-0,03	7,35	11,70	6.006
Freshpet Inc	Stati Uniti	0,58	-32,76	-41,05	2.967
General Mills	Stati Uniti	0,82	22,94	30,42	47.432
Hershey Company	Stati Uniti	-0,73	19,13	28,65	32.678
Hormel Foods	Stati Uniti	-2,23	-1,27	13,41	25.392
Ingredion Inc	Stati Uniti	-1,26	0,07	-1,07	6.115
Kellogg Co	Stati Uniti	0,51	12,39	13,36	23.755
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-0,60	3,36	8,33	52.054
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-1,31	34,19	59,60	11.800
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-0,85	22,84	31,96	5.407
Mccormick & Co	Stati Uniti	-2,75	-13,31	-3,72	20.246
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	0,22	18,49	21,16	10.615
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-0,39	-0,39	8,92	87.014
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-3,27	3,90	14,90	50.226
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-0,67	11,10	-7,32	4.534
Nomad Foods	Stati Uniti	3,32	-32,53	-28,60	2.851
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-6,59	-80,40	-83,24	890
Pepsico Inc	Stati Uniti	-1,22	5,11	11,24	243.060
Performance Food Gr	Stati Uniti	-0,49	28,63	40,65	8.865
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	0,54	-7,02	-7,28	5.981
Post Holdings	Stati Uniti	-1,13	-43,87	-37,13	5.244
Seaboard Corp	Stati Uniti	-0,19	0,15	-0,13	4.412
Smucker, J.M.	Stati Uniti	1,53	11,56	17,12	15.575
Sysco Corp	Stati Uniti	-1,30	8,33	16,24	41.597
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-5,47	-56,16	-54,28	1.609
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	0,21	8,75	12,25	46.132
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-1,29	-23,76	-18,84	18.563
Us Foods Holding	Stati Uniti	-0,14	3,13	9,71	7.793

FINE WINE AUCTIONS

Château Latour, le quotazioni delle annate post Seconda Guerra Mondiale

È la volta, questa settimana, delle bottiglie di Château Latour battute alle aste nei primi dieci mesi di quest'anno. Sono molte, e tra di esse molto elevato è il numero di quelle che sono state valutate anche alle aste dell'anno scorso. È, quindi, possibile analizzare l'andamento delle quotazioni di questo premier cru bordelaise in due puntate: questa, dedicata alle annate più antiche e una alle più recenti.

Per le vendemmie senior si è concentrata l'attenzione su quelle immediatamente successive alla Seconda guerra mondiale, dal 1945 al 1970. Al primo esame si direbbe che le cose siano andate senza vincitori né vinti: su 16 annate di Latour, otto hanno perso valore rispetto al 2021 e otto ne hanno invece guadagnato. Il bilancio però non si è chiuso in pareggio: i sette millesimi in crescita hanno guadagnato più di quanto abbiano perso gli otto in ribasso, cosicché i conti, alla fine, si sono chiusi positivamente. Il valore complessivo delle 16 bottiglie, che l'anno scorso era di 37.591 euro, è salito a 44.487, generando un profitto che supera il 18% e si concretizza in un surplus di 6.896 euro. Il popolo delle aste ha detto dunque sì alle vendemmie d'antan di Château Latour: **vedremo la prossima settimana se il bilancio è positivo anche per le vendemmie più vicine a noi.** Molti indizi fanno pensare che la tendenza al rialzo venga confermata, ma difficilmente in questa misura: a gonfiarla è il prezzo dell'annata 1962, più che quadruplicato.

– Cesare Pillon

Château Latour - Pauillac

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022	Prezzo 2021	+ / -
1945	1 b	\$ 10.000	Sotheby's, New York	15/10/22	€ 10.291,00	€ 7.253,05	+42%
1947	5 b	\$ 10.583	Acker Wines, Usa	10/02/22	€ 1.850,33	€ 3.434,46	-46%
1949	1 b	€4.358.000	Acker Wines, Usa	10/02/22	€ 3.809,76	€ 3.037,55	+25%
1950	1 b	€ 220	Dreweatts, Londra	28/04/22	€ 260,81	€ 1.956,53	-87%
1952	1 b	\$ 4.980	Acker Wines, Usa	13/10/22	€ 5.124,92	€ 1.141,62	+349%
1953	3 b	\$ 5.291	Acker Wines, Usa	10/02/22	€ 1.541,80	€ 880,20	+75%
1955	1 b	Hk\$ 13.944	Acker Wines, Hong Kong	27/05/22	€ 1.656,55	€ 2.113,51	-22%
1957	7 b	\$ 6.250	Sotheby's, New York	16/09/22	€ 896,96	€ 739,73	+21%
1958	2 b	Hk\$ 17.500	Sotheby's, Hong Kong	24/04/22	€ 1.030,75	€ 1.482,25	-30%
1959	1 b	\$ 6.848	Acker Wines, Usa	13/10/22	€ 7.047,28	€ 4.537,50	+55%
1961	2 b	Hk\$ 125.000	Sotheby's, Hong Kong	24/04/22	€ 7.362,50	€ 7.542,33	-2%
1962	2 b	\$ 18.750	Hart Davis Hart, Usa	22/09/22	€ 1.205,63	€ 1.323,90	-9%
1964	3 b	Hk.\$ 15.936	Acker Wines, Hong Kong	27/05/22	€ 631,07	€ 638,24	-1%
1966	12 b	£ 11.250	Sotheby's, Londra	08/03/22	€ 1.126,97	€ 1.141,13	-1%
1967	2 b	Hk\$ 10.956	Acker Wines, Hong Kong	27/05/22	€ 650,79	€ 369,11	+76%
1970	12 b	\$ 10.583	Zachys, New York	16/09/22	€ 885,97	€ 861,98	+3%



LA PROSSIMA CENA DEGUSTAZIONE

14 DICEMBRE 2022

Enosteria Lipen

CORRADO SCAGLIONE

Via Conte Paolo Taverna, 114
Triuggio (MB)

☎ 0362 919710



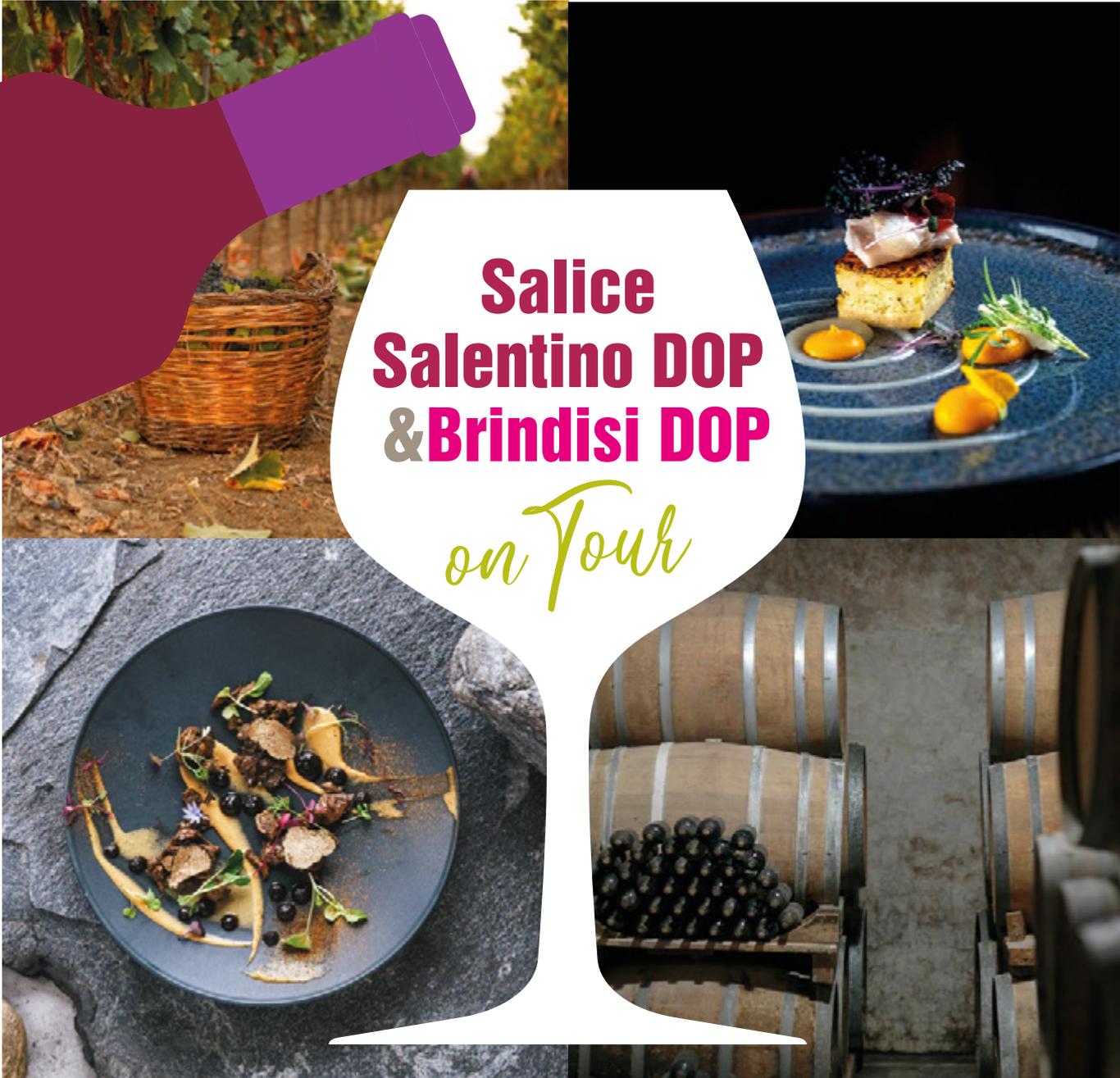
Pizza & Falanghina

Tour

La Falanghina del Sannio
in abbinamento
alla pizza d'autore

Per partecipare è necessario contattare direttamente
le pizzerie ai recapiti indicati

Scopri i menu su
www.gamberorosso.it



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

LE PROSSIME CENE IN PROGRAMMA:

30 novembre 2022 ore 20:30

BistRo Aimo e Nadia

Via Matteo Bandello, 14 | Milano

☎ 02 4802 6205

05 dicembre 2022 ore 20:30

Pascucci al Porticciolo

Viale Traiano, 85 | Fiumicino (RM)

☎ 06 6502 9204

INFO: www.gamberorosso.it

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