



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## GUERRA, INFLAZIONE E SICCITÀ: COME SE L'È CAVATA IL VINO IN QUESTI 12 MESI?

### CONGIUNTURA

"Inaccettabili aumenti fornitori e rigidità Gdo. Serve dialogo". La denuncia di Uiv e Federvini

### SPARKLING

È febbre di bollicine italiane: saranno 341 milioni le bottiglie stappate in tutto il mondo per le feste

### DEALCOLATI

Il Masaf è al lavoro su una normativa nazionale. Il sottosegretario D'Eramo: "Non siamo contrari"

### ESTERI

Espianto dei vigneti a Bordeaux? Il Governo francese dice no, i vigneron protestano

### EVENTI

Tasting, convegno e guide: ecco com'è andata la giornata Top Italian food&wine del Gambero



### Per il pranzo di Natale si spenderanno 350 milioni di euro

Ammonta a 350 milioni di euro, ovvero 70 euro a testa, la spesa complessiva nei ristoranti italiani che resteranno aperti il 25 dicembre. Secondo l'Ufficio studi di Fipe-Confindustria, **il numero di persone che pranzeranno fuori casa torna ai livelli pre-pandemia ma è anche in crescita il numero di ristoratori che non apriranno**. Rispetto al 2021, 500mila persone in più trascorreranno la festa al ristorante: 4,9 milioni rispetto ai 4,4 milioni dello scorso anno.

Sono 77mila i ristoranti che alzeranno le serrande il 25 dicembre, il 65,1% del totale, in leggero calo rispetto al 2021 quando il 67,6% degli imprenditori aveva deciso di accogliere i clienti nel proprio locale, mentre rimane lontano il dato del 71,8% pre-pandemia. La spesa media è in aumento: 70 euro a persona, per un menù che nell'81,7% dei casi sarà a prezzo fisso, con bevande incluse nel 46,5%. Qualche proposta più accessibile si potrà trovare: il 23,4% dei ristoranti proporrà soluzioni sui 50 euro, mentre per chi ha maggiori disponibilità economiche si potrà arrivare a oltre 80 euro nel 15,3% dei locali. Nel complesso, si spenderanno 350 milioni di euro.

Considerando, infine, il sentiment degli operatori del settore, la Fipe rileva ottimismo, e sottolinea che nonostante un lieve calo delle cene aziendali pre-natalizie, gli imprenditori che si aspettano un risultato superiore a quello del 2021 e, addirittura, superiore al 2019 prevale nettamente su quelli che, al contrario, hanno aspettative meno positive. Secondo il presidente Lino Stoppani, le ragioni di questa dinamica dipendono da un lato *“dall'oggettiva difficoltà di reperire personale e anche dalla volontà di imprenditori che sono direttamente coinvolti nelle aziende di staccare la spina almeno in una giornata particolare come il Natale, per consentire a loro stessi e ai collaboratori di trascorrere la festa con i propri familiari”*.

foto: Fabio Sangregorio/unsplash

## MANOVRA. Arriva un nuovo voucher: sarà sperimentale solo per il 2023/24. Per l'agricoltura misure complessive per 2 miliardi di euro

Dal 2023, le imprese agricole italiane non si troveranno più di fronte i voucher vecchio stampo ma avranno a che fare con un contratto di lavoro occasionale inteso come misura straordinaria e alternativa, confinata nella stagionalità. Il testo della Legge di bilancio è stato, infatti, corretto rispetto alla prima versione in sede di Commissione bilancio alla Camera, per evitare che l'uso dei voucher destrutturasse, di fatto, il mercato del lavoro, come avevano denunciato un mese



fa le associazioni di categoria, prima su tutti la Uila. Come sottolineato dalla stessa ministra del Lavoro, Marina Calderone, **il nuovo testo prevede la sperimentazione del lavoro subordinato occasionale unicamente per il biennio 2023/24 e riguarderà lavoratori non iscritti negli elenchi anagrafici agricoli.** La misura è quindi destinata, come fa notare la stessa Uila, a incrementare l'occupazione in agricoltura senza ridurre le tutele di chi è già occupato. Sarà a tutti gli effetti, come ha rilevato la Coldiretti, un rapporto di lavoro subordinato agricolo con una limitazione a 45 giorni effettivi della prestazione per singolo occupato, nel giro di 12 mesi. Per le imprese previste semplificazioni burocratiche e contenimento dei costi: un'unica busta paga alla scadenza del rapporto, che assolve all'obbligo di informativa al lavoratore con la consegna del modello Unilav di assunzione, e compensi erogati ogni 7-15 e 30 giorni.

Nel complesso, supera i 2 miliardi di euro il totale delle misure nella manovra. Si va dall'esenzione Irpef all'azzeramento dei contributi per i giovani imprenditori, dal credito di imposta esteso al primo trimestre 2023 contro il caro energia alle risorse per la sovranità alimentare, dai buoni lavoro per semplificare le assunzioni al fondo per l'innovazione e la digitalizzazione fino al contenimento dei cinghiali e ai contributi per il fermo pesca.

**La manovra agricola prevede un fondo per la sovranità alimentare (100 mln nel triennio) che rafforzerà il sistema agricolo e agroalimentare anche con interventi per valorizzare il cibo italiano di qualità,** ridurre

i costi di produzione, sostenere le filiere e garantire la sicurezza di scorte e approvvigionamenti alimentari in caso di crisi di mercato. Disponibili anche 225 mln, come ricorda la Coldiretti, per progetti di innovazione (robotica, piattaforme, infrastrutture 4.0) e un fondo da mezzo miliardo per il 2023 a sostegno degli acquisti di alimenti di prima necessità (per soggetti con Isee non oltre i 15mila euro).

Contro il caro energia, arriva il credito di imposta per il primo trimestre 2023 (20% della spesa sostenuta) per l'acquisto di carburante da trazione e di gasolio e benzina per serre e allevamenti. Prorogata per il 2023 l'esenzione dalla determinazione della base imponibile Irpef dei redditi dominicali e agrari sui terreni. Previsto l'esonero contributivo (max 24 mesi) per coltivatori e imprenditori under 40, che si insediano per la prima volta in agricoltura nel 2023.

La manovra, inoltre, proroga e potenzia i crediti d'imposta per le imprese "non energivore" con contatori di potenza sopra 4,5 kW (35% energia utilizzata nel primo trimestre 2023) e per le imprese per l'acquisto di gas (45% del gas consumato nel primo trimestre 2023). Viene ridotta l'Iva sul gas metano a usi civili e industriali (5%) per il primo trimestre 2023. Ridotti i costi sulla tassazione dei mezzi di trasporto agricoli.

Rinviata al primo gennaio 2024 l'entrata in vigore della plastic tax (imposta sui manufatti in plastica monouso) e la sugar tax (imposta sul consumo delle bevande analcoliche). Istituito il Fondo per il contrasto al consumo di suolo e rifinanziati i contratti di sviluppo anche per trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli.

## FOCUS PREZZI

### Su giacenze e prezzi: l'analisi dell'anno vitivinicolo

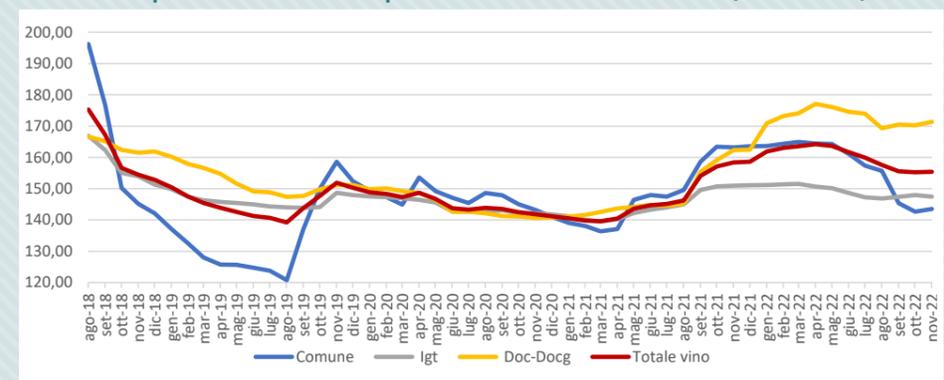


A pochi giorni dal brindisi di fine anno, si tirano le somme del 2022. Un anno aperto sotto i migliori auspici soprattutto sul fronte della domanda estera ma che poi, con l'invasione dell'Ucraina, ha visto cambiare drammaticamente scenario. I prezzi dell'energia sono schizzati vertiginosamente e gli aumenti si sono aggiunti a quelli di logistica e vetro, che già nell'autunno 2021 avevano preso il volo. Da lì in poi, l'escalation dei costi di produzione è stata difficile da gestire anche per l'estate più calda e siccitosa degli ultimi decenni. Questo aveva fatto serpeggiare un grande pessimismo tra i produttori, prontamente sedato dalle previsioni di inizio autunno: poco più di 50 milioni di ettolitri che, sommati a giacenze di 48 mln/hl, portavano le disponibilità interne a 4 mln/hl in più rispetto dal 2021. I prezzi hanno cominciato a diminuire rispetto agli alti livelli raggiunti in precedenza. Tale situazione che si è palesata già in estate, soprattutto nei vini comuni, ha frenato la crescita dei listini che, secondo l'indice Ismea, chiudono comunque l'anno con segni più in tutti i segmenti, ma soprattutto nei vini di fascia alta. In tema di domanda, fino a settembre sono stati 16 mln/hl i volumi spediti all'estero per un controvalore di quasi 5,8 miliardi di euro. Dato che potrebbe traghettare il valore 2022 sulla soglia degli 8 miliardi di euro. Ma anche questo risultato lascia poco spazio all'esultanza perché determinato più dalla spinta inflattiva che dalla domanda reale. Sul fronte interno, continua la riduzione dei consumi tra le mura domestiche per le preoccupazioni economiche delle famiglie, ma anche per il quasi ritorno alla "normalità" dopo due anni di pandemia. La nota positiva arriva dagli spumanti che, nonostante inflazione e tredicesime più effimere, sembrano avviati a un nuovo record: 95

milioni di bottiglie stappate tra Natale e Capodanno. Numeri da record anche nel resto del mondo dove si stimano brindisi con 246 milioni di bottiglie di bollicine italiane.

— Tiziana Sarnari, Analista Ismea

### Indice dei prezzi dei vini alla produzione dei vini italiani (2010=100)



fonte: Ismea

## CONGIUNTURA. La denuncia di Uiv e Federvini: "Inaccettabili aumenti fornitori e rigidità Gdo". Necessario un dialogo lungo tutta la filiera

Se Federvini e Unione italiana vini alzano la voce in maniera congiunta significa che la misura è colma. Le due più importanti associazioni di settore lanciano l'allarme sul 2023, anno in cui è previsto un nuovo aumento dei prezzi del vetro (+20%) che andrà a sommarsi al +48% del 2022, e ai rincari dell'energia. Per le imprese vitivinicole, alle prese con una bassa marginalità e redditività, il rischio è rinunciare agli investimenti per la crescita e per la promozione. Il comparto, come scrivono le sue sigle, è tra l'incudine e il martello, considerando che anche la Grande distribuzione "resiste a ogni ritoco

di listino e in questi giorni" sottolineano "sta chiedendo una moratoria sui prezzi per almeno 4-6 mesi". **Richiesta insostenibile, dal momento che il vino ha assorbito già nel 2022 gran parte degli aumenti di energia e materie prime.**

"Il mondo del vino" scrivono "chiude il 2022 con più ombre che luci e con un 2023 che potrebbe, nel suo scenario negativo fatto di recessione e guerra, oltremodo peggiorare". Dai dati Istat, infatti, emerge come nel 2022 il settore vino abbia registrato aumenti dei listini molto contenuti in Gdo (non oltre il 6,6% di media), ovvero

"largamente sotto l'inflazione e molto inferiori rispetto a quasi tutti i comparti agroalimentari". Un deficit a cui si aggiunge il -6% a volume della domanda di vino in Gdo negli 11 mesi. Di fronte a una situazione di sofferenza, rifiutare gli adeguamenti dei prezzi, già programmati, mette a rischio la tenuta dell'intero comparto vitivinicolo a monte della distribuzione. Per questo i due presidenti Micaela Pallini e Lamberto Frescobaldi chiedono di avviare un dialogo lungo tutta la filiera: "Serve condivisione e occorre studiare soluzioni. Non servono fughe solitarie in avanti, ultimatum e richieste improponibili".

### La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

Wine & Spirits Logistic Solution è il pacchetto logistico personalizzato per l'industria del settore "beverages", un mercato all'interno del quale Gori ha raggiunto elevati standard in termini di competenze, partnership, risorse, capacità organizzative e tecnologie. Procedure di trasporto modulari e sicure, contratti con i vettori più affidabili, tariffe e condizioni eccellenti, sistemi di magazzino ottimali, faciliteranno il percorso dei vostri prodotti dalla linea di imbottigliamento fino al consumo finale. Soluzioni informatiche web-based, arricchite da preziosi strumenti di controllo e previsione, vi forniranno informazioni in tempo reale sull'intero processo logistico.



A DHL company  
**GORI**  
Wine and spirits logistics



## SPARKLING. È febbre di bollicine italiane nel mondo.

### Produzione verso il miliardo di bottiglie: l'80% a denominazione d'origine

Gli spumanti saranno ancora una volta i protagonisti delle feste, nonostante l'inflazione e la preoccupante situazione geopolitica. Secondo l'Osservatorio Uiv-Ismea, **saranno 341 milioni le bottiglie di spumante italiano stappate tra Natale e Capodanno, sia in Italia (95 milioni) sia e soprattutto all'estero**, sempre più testimone della febbre da Italian sparkling con i 3/4 delle vendite totali.

Come già rilevato dal settimanale Tre Bicchieri, anche dal punto di vista produttivo si raggiunge un nuovo record, che porta le bollicine vicinissime al tetto di un miliardo di bottiglie (970 milioni), per un controvalore di 2,85 miliardi di euro di cui circa 2 miliardi solo di export. A trainare la crescita, la domanda nei mercati chiave di Stati Uniti, Regno Unito e Germania, ma anche piazze consolidate ed emergenti, come Canada, Svezia, Giappone, Est Europa e Francia, sempre più attratta dalle bollicine italiane (+25% la crescita in volume nel Paese dello Champagne).

Guardando alle tipologie, sotto l'albero è il Prosecco (Doc, Co-

negliano e Colli Asolani) a giocare la parte del leone, forte di una incidenza sulla produzione che oggi è arrivata al 70% degli spumanti imbottigliati nel Belpaese e di una propensione all'export che lo rende il prodotto tricolore dell'agroalimentare più commercializzato nel mondo, con un valore complessivo stimato per il 2022 che supera 1,6 miliardi di euro. Accanto alla corazzata Prosecco, crescono anche Trento Doc e Asti, si conferma il Franciacorta e si fanno avanti centinaia di produzioni (o micro-produzioni) a testimoniare l'effervescenza della tipologia lungo tutto lo Stivale: dall'Oltrepò all'Alta Langa, ai Trebbiani al Verdicchio, dai Moscati alle Falanghine ai Grechetti; dalle Malvasie al Grillo, dal Nero d'Avola al Negroamaro al Duirello, ai Vermentini e molti altri. Produzioni a denominazione di origine nell'83% dei casi (al 6% gli Igt) che quest'anno segneranno una crescita più contenuta rispetto alle ultime annate, ma che consolidano il proprio ruolo di traino in favore di tutto il settore in un periodo certamente meno brillante per i vini fermi.

### Gli spumanti sotto le feste

DATI IN BOTTIGLIE (0,75 l.)	FESTE 2021	FESTE 2022	TREND %
Produzione	323.126.260	341.000.656	6%
Importate	5.672.012	5.864.861	3%
Esportate	228.612.611	245.758.557	8%
Consumate in Italia (compreso prodotto importato)	100.185.661	101.106.960	1%
Consumate in Italia	94.513.649	95.242.099	1%

fonte: elaborazioni Osservatorio Uiv-Ismea su base Istat ed enti di certificazione

## CANTINA ITALIA. Stock in netto rialzo a 55,6 mln di ettolitri.

### Coldiretti Puglia chiede di abbassare le rese in vigna

Forte rialzo delle giacenze di vino nelle cantine italiane. Al 30 novembre, negli stabilimenti enologici sono presenti 55,6 milioni di ettolitri di vino a cui si aggiungono 12,8 milioni di mosti e 12,1 milioni di ettolitri di vino nuovo ancora in fermentazione (Vnaif). Rispetto a un anno prima il valore delle giacenze aumenta per vini (+7,1%), mosti (+2%) e Vnaif (+5,5%). Rispetto al 31 ottobre 2022, gli aumenti del vino sono più importanti (+19,5%), mentre calano le giacenze di mosti (-27,9%) e Vnaif (-19,7%).

Come di consueto, il 58,4% del vino in Italia è detenuto nelle regioni del Nord. Nel solo Veneto è presente il 24,5% del vino nazionale, soprattutto grazie al significativo contributo delle giacenze

delle province di Treviso (11,0%) e Verona (7,9%). Il 51,4% del vino detenuto è a Dop, con prevalenza del bianco (50%). Il 27,4% del vino è a Igp, con prevalenza del rosso (57,3%), mentre i vini varietali detenuti costituiscono appena l'1,3% del totale. Il restante 19,9% è costituito da altri vini. Alla voce mosti, la maggior parte è detenuta nelle regioni del sud (50%) e del nord (42%). Due regioni detengono il 65,9% dei mosti, la Puglia (43%) e l'Emilia-Romagna (22,9%).

**Oltre 6,6 milioni di ettolitri di vino della campagna 2021 sono fermi nelle cantine pugliesi per effetto del rallentamento dei flussi verso i grandi canali di commercializzazione europei** a causa della guerra in

Ucraina e la riduzione del potere d'acquisto dei consumatori. Lo segnala la Coldiretti Puglia, che ha chiesto una stretta da parte della Regione per *“abbassare le rese con una revisione dei disciplinari di produzione”*, ma anche una revisione delle deroghe sui massimali di produzione dei vigneti che producono uve generiche, dando seguito alla pianificazione e alla regolamentazione di nuovi impianti *“con scelte varietali coerenti alle vocazioni dei territori e alle potenzialità commerciali, con il via al catasto vitivinicolo per avere una fotografia reale del settore in Puglia”*. Il sindacato chiede il sostegno a iniziative commerciali per stimolare i consumi e, in estrema ratio, la distillazione d'emergenza per soli Dop e Igp. - **G.A.**

## DEALCOLATI. Il Masaf è al lavoro su una normativa nazionale. Il sottosegretario D'Eramo: “Non siamo contrari”

Si lavora su una disciplina chiara in materia di vini dealcolizzati. Lo ha detto il sottosegretario all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste Luigi D'Eramo (foto) in una interrogazione a risposta immediata in Commissione Agricoltura alla Camera, così come riportata dall'agenzia Ansa.



In particolare, D'Eramo ha spiegato che *“sono stati costituiti due gruppi di lavoro per individuare quali modifiche introdurre alla vigente normativa di settore per consentire agli operatori interessati di disporre di norme coerenti e comuni”*. **Di fatto la nuova Pac ha dato il via libera alla produzione no-low alcol ma, come più volte ribadito da Unione Italiana Vini, ci sono alcune norme del Testo Unico che bloccano la pratica** in Italia e che, quindi, andrebbero sistemate o chiarite. Sulla convenienza di dar il via libera a questo tipo di produzione, più volte si sono pronunciate [su Tre Bicchieri le associazioni di settore](#). La questione è fondamentalmente una: si tratta di un mercato in crescita (le stime di crescita tra 2021 e 2025 assegnano a questa categoria un tasso composto annuo dell'8%; dati Iwsr) che, se non inglobata nel settore vitivinicolo, rischierebbe di finire in altre mani.

*“Non siamo contrari alla bevanda”* ha precisato dal canto suo il sottosegretario *“ma alla attribuzione ad essa della denominazione di vino”*. Concetto, quest'ultimo, più volte espresso dal ministro Francesco Lollobrigida in diverse occasioni pubbliche. Nelle prossime settimane, quindi, si aspetta una quadratura del cerchio.

### AGRICOLTURA. In 17 accedono a Fondo da 5 mln per investimenti innovativi

Pubblicato dal Mimit (ex Mise) l'elenco delle aziende agricole beneficiarie che potranno accedere al Fondo (da 5 milioni di euro) per gli investimenti innovativi. Gli incentivi (a cui si accedeva con un bando pubblicato la scorsa primavera) sono concessi nella forma di contributo a fondo perduto **per l'acquisto e l'installazione di nuovi beni strumentali, materiali e immateriali**, che dovranno essere utilizzati esclusivamente nelle sedi o negli stabilimenti delle imprese sul territorio nazionale.

Sono 17 le imprese selezionate, tra cui alcune del settore vitivinicolo. [Il decreto è stato pubblicato](#) lo scorso 14 dicembre.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Ovalis '18  
RONCO MARGHERITA

In Friuli-Venezia Giulia, più precisamente a Pinzano al Tagliamento, troviamo l'azienda Ronco Margherita. L'azienda nasce nel 2009 per opera del titolare Alessandro Bellio puntando sui grandi vitigni autoctoni del territorio, oggi l'azienda conta circa 12 ettari distribuiti tra le colline pinzanesi e la zona dei magredi di Dandolo. Con Giuseppe Carrus assaggiamo l'Ovalis '18. Dal colore rosso rubino, al naso è ricco di note erbacee, di note di frutti rossi di amarena e note di sottobosco. In bocca è morbido, strutturato, sapido, fresco, sorretto da una bella acida che donano equilibrio ed armonia all'assaggio. Ottimo in abbinamento a dei formaggi di pecora o di mucca, carni rosse, selvaggina e umidi di carne.

Visita il sito  
[www.roncomargherita.it/it/](http://www.roncomargherita.it/it/)  
Visita l'e-commerce:  
[www.roncomargherita.it/it/shop/](http://www.roncomargherita.it/it/shop/)

Per guardare la puntata:  
[www.instagram.com/reel/CmMcdussP4n/](https://www.instagram.com/reel/CmMcdussP4n/)

## FOCUS PROSECCO DOCG. Cresce il valore della Dop. Verso quota 104 milioni di bottiglie

a cura di Gianluca Atzeni

Confermata nel 2022 la crescita del valore del Conegliano Valdobbiadene, col mese di dicembre che dovrebbe avvicinare la Dop a 104 milioni di bottiglie, dopo che il 2021 aveva superato quota cento. La Docg trevigiana (209 case spumantistiche, 431 vignificatori e 3.351 famiglie di viticoltori) ha presentato lo scorso venerdì il consueto rapporto economico, curato dal Cirve e dal professor Eugenio Pomarici.

**IL SONDAGGIO.** Le aziende del distretto, secondo un sondaggio interno, per un buon 60% stimano di chiudere positivamente l'anno con una crescita delle vendite in valore sotto il 5% (52,5% in Italia, 47,2% all'estero) e in minor misura con un incremento sopra il 5% (13% in Italia, 16,1% all'estero). Quelle che parlano di riduzione e stabilità si riferiscono per il 29% al mercato Italia e per il 26,1% a quello estero. Una buona capacità di tenuta nonostante gli effetti negativi dell'inflazione sui margini aziendali.

**I CANALI DI VENDITA.** Complessivamente, il 2022 del Prosecco superiore è stato caratterizzato da una performance positiva nella ristorazione e da una contrazione in Gdo, dopo anni di crescita costante. I primi dieci mesi del



2022 segnano un -10,4% a valore e un -16,3% in quantità, verosimilmente per un rimbalzo tecnico rispetto al 2021 e in parte per la congiuntura economica. Sul fronte export, tra gennaio e luglio 2022 la crescita è di poco inferiore al 10% in volume e di circa il 25% in valore.

**I PREZZI.** Considerando il prezzo medio a bottiglia del Conegliano Valdobbiadene, il livello dei dieci mesi 2022 è a 6,27 euro (+7,5%). Il segmento dei cugini del Prosecco Doc raggiunge quasi i 5 euro (4,84 nei dieci mesi 2022) con un aumento del 10,4%. Osservando l'andamento mese per mese, il differenziale di prezzo tra le due denominazioni si mantiene intorno a 1,50 euro.

La crisi economica non sembra aver avuto effetti sui prezzi all'origine. Le quotazioni dell'uva nella vendemmia 2022 sono cresciute sul 2021, osserva

il Consorzio che evidenzia, per l'uva glera da Conegliano Valdobbiadene Prosecco, un aumento di prezzo medio del 35%. In conclusione, secondo il Cirve, il 2022 vedrà forse modesti arretramenti rispetto al 2021, ma la Dop è riuscita a mantenere "una posizione di mercato che a fine anno risulterà di maggiore entità rispetto al 2019". Lo dimostrano anche i dati delle certificazioni: nei primi 10 mesi 2022 sono a +14% sul 2019, anno pre-pandemia.

**L'ENOTURISMO.** Sulle colline Unesco, infine, il turismo si è ripreso il proprio ruolo. "Il nostro territorio" ha rilevato il direttore **Diego Tomasi** "inizia a esprimere fortemente il proprio potenziale di attrattività turistica. Infatti, nei primi 7 mesi del 2022 gli arrivi e le presenze di visitatori sono in crescita rispettivamente del 61,8% e del 31% sullo stesso periodo 2021". Per la presidente Elvira Bortolomiol, il rapporto documenta anche da quale situazione strutturale, ricchezza di competenze e patrimonio di relazioni di mercato sta muovendo la Denominazione "per intraprendere nuovi percorsi di crescita orientati al valore e alla sostenibilità, due parole chiave per il futuro".

### Prezzo medio uve glera per Prosecco Docg

	2020	2021	2022
Conegliano Valdobbiadene	1,2	1,48	1,85
Valdobb. Sup. Cartizze	4,05	4,25	5,25
Conegliano Valdobbiadene Rive		1,58	2,03
Conegliano Valdobbiadene Bio	1,38	1,65	1,95

fonte: Cirve Conegliano 2022 su dati Camera commercio Treviso

SEIT 1803

**Krombacher**

★★★★★

**GAMBERO ROSSO**

BEER OF CHOICE

**Il gusto della birra Naturale.**

## ALTA LANGA. Vendite a +40% nel 2022. Nel 2023 la riapertura del bando vigneti



Non si interrompe la crescita economica della Docg Alta Langa, col 2022 che registra un +40% di vendite rispetto all'anno precedente mentre la produzione attesa dall'ultima vendemmia è di 3 milioni di bottiglie, in linea col 2021, di cui 10% esportate. Per il Consorzio sono numeri soddisfacenti, considerati anche i 18 nuovi ingressi, nella compagine guidata da Mariacristina Castelletta, che portano il totale a 134, tra case produttrici e viticoltori. Un bel risultato se si pensa che dieci anni fa i soci iscritti all'ente erano appena 12, mentre oggi sono 55.

La Docg (metodo classico da uve pinot nero e chardonnay) è già proiettata al futuro. Il 2023 sarà un anno importante dal momento che l'intenzione dei produttori è quella di crescere ulteriormente. È, infatti, prevista **la riapertura del bando vigneti, che consentirà l'iscrizione di 220 nuovi ettari ad Alta Langa Docg nel triennio 2023-2025**. Oggi gli ettari sono 337 tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria. *"Inizia una nuova sfida"* afferma Castelletta *"l'apertura delle superfici ci proietta, entro dieci anni, in una dimensione doppia rispetto all'attuale"*.

## COLLIO. Il Consorzio batte la crisi: +9% imbottigliamenti nel 2022

I vini del Collio chiudono il 2022 con un aumento del 9% dell'imbottigliato rispetto al 2021 e del 26% sul 2020. Numeri che portano ottimismo, dal momento che **tra gennaio e novembre 2022 sono stati imbottigliati 6.643.278 di pezzi**, in un periodo in cui la crisi idrica ha colpito particolarmente tutto il Paese. Per David Buzzinelli, presidente del Consorzio, si tratta di un risultato molto positivo, che fa il pari con quello della vendemmia: eccellente qualità delle uve a livello fitosanitario e isolate precipitazioni di giugno e luglio sufficienti per evitare eccessivi stress idrici. I volumi, in particolare, sono rientrati nella media degli anni precedenti.

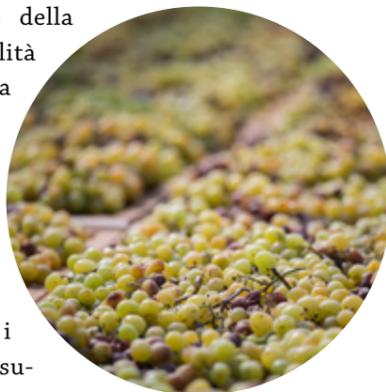
Per il 2023, l'ente ha intenzione di riproporre il format "Enjoy Collio Experience" rendendolo fruibile a tutti i turisti che giungeranno nel Collio. Con un altro evento, "Enjoy Autumn Collio Experience", si è lavorato sulla stampa specializzata di Regno Unito e Stati Uniti. Sul fronte sostenibilità, infine, nel 2022 è stato portato avanti il lavoro sulla certificazione Sqnpi.

## SICILIA. Fascette di Stato per la Doc Pantelleria. Si parte dal primo gennaio 2023

Passi avanti sul fronte della qualità e della tracciabilità delle produzioni per la Doc Pantelleria. Dal prossimo 1 gennaio, le fascette di Stato accompagneranno tutte le bottiglie del Consorzio.

Il sistema è a garanzia dell'autenticità, sia per i produttori sia per i consumatori delle tipologie Passito, Moscato e Zibibbo dolce, ma anche Pantelleria bianco e frizzante. Il Consorzio, che opera in regime di erga omnes, vigilerà anche contro le contraffazioni. Il cda presieduto da Benedetto Renda ha spiegato le ragioni della scelta: *"Se l'adozione di questo sistema di certificazione è in realtà obbligatoria solo per i vini Docg, è altresì un dato di fatto che essa sia ormai patrimonio delle più prestigiose Doc italiane. Abbiamo voluto compiere questo passaggio come segno tangibile di qualità per i vini della perla nera del Mediterraneo"*. **Il nuovo sistema è gestito da Irvo (Istituto regionale vini e oli di Sicilia)**. Gaetano Aprile, direttore di Irvo Sicilia, ha parlato di passo avanti verso la qualità: *"Mi auguro si possa anche camminare verso la Docg che valorizzerebbe ancora di più la tipicità del prodotto pantesco, visto il disciplinare sempre più stringente"*.

Istituito nel 1997, il Consorzio vini Pantelleria Doc riunisce oltre 300 viticoltori dell'isola. Oggi è guidato dal presidente Benedetto Renda, e da un Cda composto dai consiglieri Giuseppe Andrea Chiaiesi, Salvatore Murana, Fabrizio Basile, Antonio D'Aiotti e Andrea Errera.



## ROMA DOC. Con "Roma Docet" il Consorzio punta sui giovani

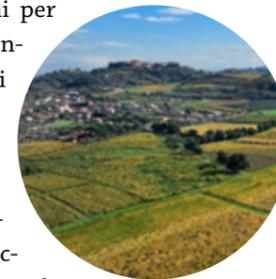
Raccontare il vino ai giovani per promuovere un consumo consapevole. È l'obiettivo di Roma Docet, progetto partito nella Capitale, nelle aule dell'Università di Roma Tor Vergata, e promosso dal Consorzio Roma Doc. La prima occasione di parlare del legame tra il vino e Roma è stata di fronte ai corsisti di Scienze del turismo e turismo enogastronomico. E ha dato il via a una serie di iniziative che si svilupperanno nel 2023, col supporto delle istituzioni locali.

*"Intendiamo promuovere le etichette del territorio, effettuare i controlli, operare nella comunicazione"* ha spiegato Tullio Galassini (presidente del Consorzio Roma Doc) *"ma quando si porta in giro un nome come Roma, viene spontaneo muoversi anche su altri sentieri. Quello dell'educazione e della narrazione del vino come trait d'union tra storia, cultura e sociale, rappresenta per tutti noi un quid plus irrinunciabile"*.

## ONAV. Terzo mandato per Vito Intini alla guida degli "assaggiatori"

Vito Intini guiderà ancora l'Onav fino al 2026. L'obiettivo dell'associazione, nel triennio, sarà di distinguere sempre più l'assaggiatore rispetto alle altre figure che si occupano di diffondere la cultura del vino, rafforzare la relazione con il settore produttivo e comunicare con tutti gli strumenti disponibili, compreso il podcast.

Il 2023 sarà anche l'occasione per comunicare il 71esimo anniversario della fondazione. **L'Onav fu la prima associazione italiana di promozione del vino a essere riconosciuta legalmente, nel 1951**. Tra gli obiettivi del Consiglio nazionale c'è la promozione dell'immagine dell'Assaggiatore attraverso programmi di comunicazione, corsi di formazione, serate didattiche di aggiornamento, approfondimento ed esercitazione. Ma anche la promozione e il riconoscimento di questa speciale figura (inserita nell'ambito del terzo settore) a livello legale. Intini ha dichiarato l'intenzione di rafforzare il rapporto col mondo produttivo e con gli operatori del settore, che saranno coinvolti nel progetto Fidelity, che promuove l'acquisto di prodotti e servizi in luoghi convenzionati.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Sobi '19  
BENTU LUNA

In Sardegna, più precisamente a Neoneli, troviamo l'azienda Bentu Luna. La cantina è un vero e proprio progetto di sostenibilità ambientale che nasce per preservare le vecchie vigneti che vanno da un minimo di 35 fino ai 115 anni di età. Con Giuseppe Carrus assaggiamo il Sobi '19. Dal colore rosso rubino, al naso è ricco di erbe della macchia mediterranea di mirto, note fruttate e speziate. Al palato è strutturato, ricco, elegante, fine, sapido, sorretto da una bella vena acida. Ottimo in abbinamento con carni rosse, umidi di carne di pecora, formaggi di pecora oppure un risotto con dei funghi porcini.

Visita il sito  
[bentuluna.it/](http://bentuluna.it/)

Per guardare la puntata:  
[www.instagram.com/reel/CmPBU0itUaf/](https://www.instagram.com/reel/CmPBU0itUaf/)

### BILANCI 1. Cantine di Verona oltre 65 mln di euro. Luigi Turco resta presidente

Riconferma per Luigi Turco alla presidenza di Cantine di Verona, realtà nata nel 2021 dalla fusione delle cantine Valpantena, Custozza e Colli Morenici. Lo ha deciso l'assemblea dei soci lo scorso 17 dicembre. Assieme al rinnovo delle cariche è stato approvato il bilancio del 2021/22 chiuso al 31 agosto. La cooperativa ha chiuso l'esercizio con ricavi in linea col 2021 a 65,73 milioni di euro, con un patrimonio netto di quasi 30 milioni di euro, confermando un trend di crescita rispetto al passato. Nonostante il conferimento delle uve sia diminuito del 32% e nonostante l'aumento delle spese per energia e materie prime, **ai soci è stato liquidato il 10% in più rispetto al precedente bilancio.**

Turco ha ricordato gli investimenti: nuovo impianto di imbottigliamento a Custozza (5 milioni di euro), a cui si aggiungeranno a breve una batteria di autoclavi per la spumantizzazione dei vini e un importante investimento per due nuovi impianti fotovoltaici per le sedi di Quinto e di Custozza. "Azioni che ci permetteranno di fare un ulteriore salto di qualità nell'innovazione tecnologica del gruppo e nel campo del risparmio energetico", ha spiegato il presidente. Cantine di Verona oggi conta 115 dipendenti (100 a tempo indeterminato), nelle tre sedi di Quinto, Custozza e Ponti sul Mincio e nei nove punti vendita. Il fatturato dei negozi è pari a 7,35 mln di euro, leggermente più alto rispetto al 2021.

### BILANCI 3. Riunite & Civ a 260 mln di ricavi. Col Giv si superano 650 milioni

Via libera dell'assemblea generale dei soci di Cantine Riunite & Civ al bilancio di esercizio chiuso al 31 luglio 2022. La cooperativa (capogruppo) ha conseguito un fatturato di 260 milioni di euro, in crescita del 10% e un utile d'esercizio pari a 7,3 mln di euro, destinato a riserva e che porta il patrimonio netto oltre i 196 mln di euro. Ai soci (1.500 tra produttori e conferitori di uve), che nella vendemmia 2021 hanno conferito quasi 800mila quintali di uva, è stato corrisposto un prezzo medio di riparto pari a 51,11 euro al quintale. **Ammonta a oltre 14 milioni di euro la somma destinata agli investimenti, in prevalenza ammodernamento ed efficientamento energetico-idrico.** La somma è doppia rispetto agli anni passati e ha consentito di rafforzare il posizionamento nei vini frizzanti emiliani come Pignoletto e Lambrusco e, inoltre, nel mondo Prosecco. L'export è cresciuto dell'11% con buoni risultati in Centro America (+13,2%), Regno Unito (+35,7%).

Per il 2023, c'è una novità, annunciata dal presidente Corrado Casoli, dal vice Claudio Biondi e dal direttore generale Gabriele Lechthaler. Cantine Riunite & Civ assumerà il controllo della distribuzione e marketing in Italia e all'estero dei prodotti Cavicholi, finora affidati alla controllata Gruppo italiano vini (Giv). Assieme a quest'ultima, e considerando le società estere di distribuzione (Carniato in Francia, Frederick Wildman and sons negli Usa), il Gruppo è tra i più importanti al mondo, con un fatturato consolidato di oltre 650 milioni di euro.

### BILANCI 2. Mezzacorona record: ricavi a 213 milioni di euro. In calo l'utile netto

Numeri da record per Mezzacorona, cooperativa trentina che sabato 17 dicembre ha reso noti i dati di bilancio 2021/22. Il giro d'affari ha superato 213 milioni di euro (+8,6% sul precedente esercizio) **con un valore della liquidazione ai soci vicino ai 67 milioni di euro e un patrimonio netto che sfiora i 105 milioni**, in lieve rafforzamento rispetto al precedente esercizio. L'utile netto del Gruppo è di 1,51 milioni di euro, in calo rispetto ai 3,2 mln del 2020/21.

Risultati (chiusi al 31 luglio 2022) che il presidente di Mezzacorona, Luca Rigotti, e il direttore generale, Francesco Giovannini, hanno definito "eccellenti pur in un contesto generale complicato da numerosi fattori, che hanno messo in seria difficoltà tutta l'economia e quindi anche il settore vitivinicolo". L'export del Gruppo è superiore all'80%, con una forte presenza degli Stati Uniti, dove opera con la controllata Prestige wine imports, e in Germania tramite la controllata Wein import GmbH.

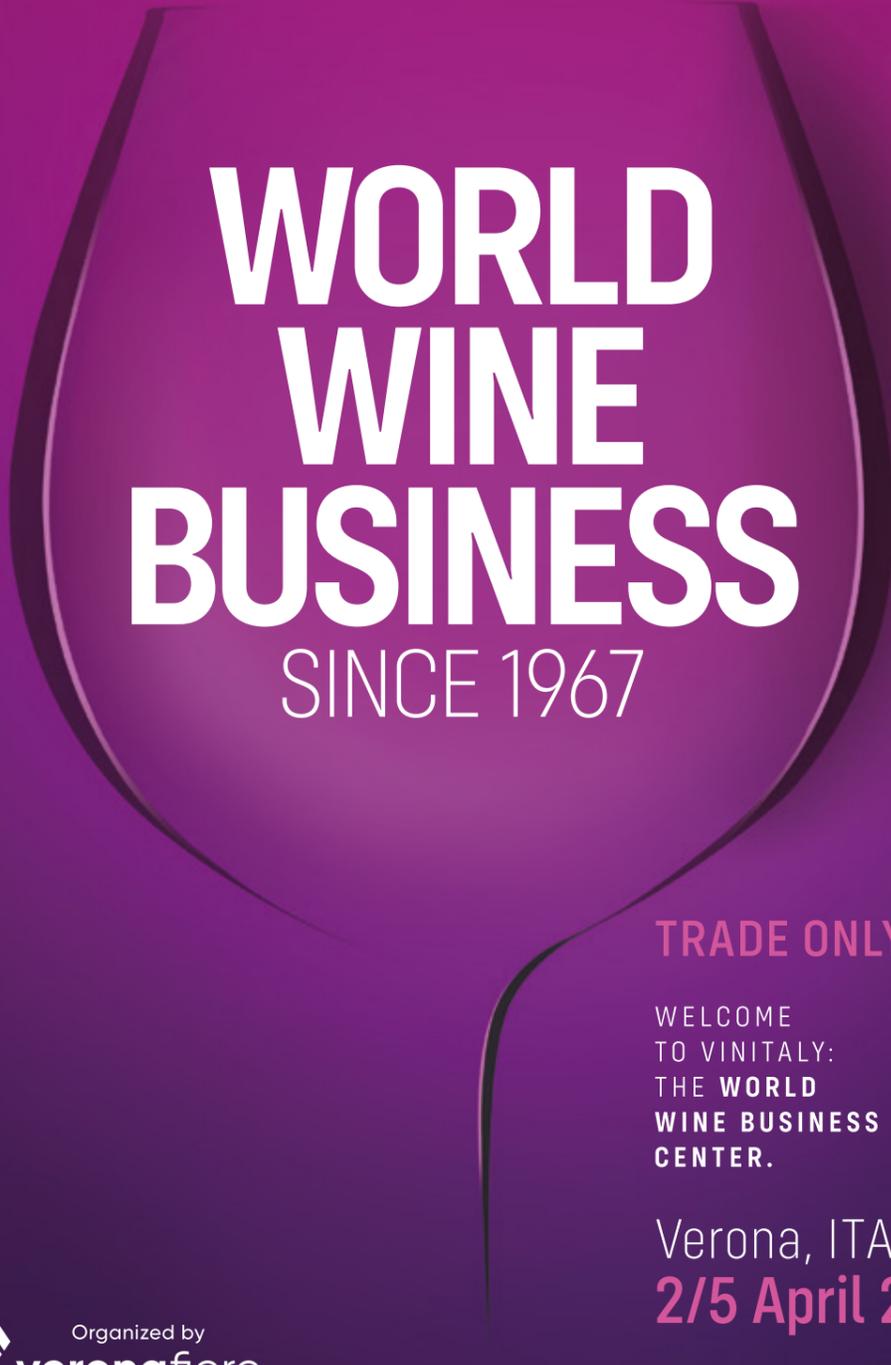
In materia di sostenibilità, Mezzacorona ha ottenuto anche nel 2021 la certificazione delle uve con il protocollo Sqnpi (produzione integrata) e ha potuto certificare anche i vini. Il Gruppo è alla quarta edizione del bilancio di sostenibilità.

### BILANCI 4. Caviro vola oltre i 400 milioni di euro

Numeri importanti per Caviro quelli che sono emersi dall'assemblea del 19 dicembre. I ricavi della cooperativa romagnola hanno superato per la prima volta i 400 milioni di euro. Con 417 mln e un +7,1% sul precedente bilancio (chiuso al 31 agosto), il gruppo chiude con un patrimonio netto in crescita del 10,7% a 136 milioni di euro. L'utile è di 9,6 mln, l'Ebitda si è attestato a 36,2 mln (8,7% del fatturato) mentre la posizione finanziaria netta è pari a 73,8 mln, in crescita sul precedente esercizio per via degli investimenti in economia circolare e sostenibilità. **A trainare i ricavi di Caviro, è stata Caviro Extra, società controllata che lavora i sottoprodotti della vinificazione in alcol, prodotti nobili, energia e fertilizzanti.** Sul fronte estero, il fatturato è stato di 128 milioni di euro, con Gran Bretagna, Usa, Svizzera, Germania e Francia a registrare le migliori performance. Per il futuro, come spiegato dallo stesso presidente Carlo Dalmonte, si pongono le attenzioni sul progetto "Legami di vite", contratto di sviluppo (di cui Caviro è capofila) che coinvolge 9 cantine regionali e prevede investimenti complessivi per 90 milioni di euro, con l'obiettivo di potenziare il recupero dei sottoprodotti e l'efficientamento energetico. Per quanto riguarda, infine, le prospettive dell'anno fiscale in corso, lo scenario è incerto, per via del forte aumento dei costi dell'energia e delle materie prime che potrebbero incidere sui margini d'esercizio.



55<sup>th</sup> Wine and Spirits Trade Show



**WORLD  
WINE  
BUSINESS**  
SINCE 1967

TRADE ONLY

WELCOME  
TO VINITALY:  
THE WORLD  
WINE BUSINESS  
CENTER.

Verona, ITALY  
**2/5 April 2023**

vinality.com



Organized by  
**veronafiere**  
Trade shows & events since 1898

In collaboration with



Together with



## EVENTO. Quattro giorni per l'Anteprima del Chiaretto di Bardolino

Triplo appuntamento per Corvina Manifesto, l'anteprima del Chiaretto di Bardolino. **Nel 2023, la tredicesima edizione della rassegna del vino rosa del lago di Garda veronese si distribuisce su due diverse**



**sedi.** Giovedì 2 e venerdì 3 marzo la stampa di settore potrà assaggiare la nuova annata nelle sale dell'Hotel Caesius Thermae e Spa Resort di Bardolino (Verona), mentre domenica 5 e lunedì 6 marzo sono in calendario i due giorni dedicati rispettivamente al pubblico e agli operatori di settore negli spazi della Dogana Veneta di Lazise (Verona). In degustazione ci saranno circa 100 vini di 40 produttori. In assaggio anche le edizioni speciali del Chiaretto affinate per uno o due anni prima dell'immissione in commercio.

Intanto il mercato sorride alla Doc gardesana, come ha spiegato Franco Cristoforetti, presidente del Consorzio di tutela: "Nell'Horeca italiano nel 2022 il Chiaretto di Bardolino è cresciuto del 10%. Ha invece rallentato la grande distribuzione tedesca. Contiamo di chiudere l'anno con un +5%, anche grazie all'apertura dei nuovi mercati nordamericani e scandinavi". Annualmente si vendono circa 10 milioni di bottiglie di Chiaretto di Bardolino.

### supervisione editoriale

Paolo Cuccia

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Cesare Pillon, Lorenzo Ruggeri,

Tiziana Samari

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### cover

AdobeStock (cover)

### 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

### PER TUTTO DICEMBRE

#### ❖ CANTINE APERTE

#### A NATALE

in tutta Italia  
[movimentoturismovino.it/it/eventi/1/cantine-aperte-a-natale/](http://movimentoturismovino.it/it/eventi/1/cantine-aperte-a-natale/)

### 23 DICEMBRE

#### ❖ STAPPA

#### CON GAMBERO ROSSO

Fiamberti

Op Buttafuoco Il Cacciatore  
 sui canali social  
 del Gambero Rosso

### 26 DICEMBRE

#### ❖ STAPPA

#### CON GAMBERO ROSSO

Laurent Perrier

Grand Siècle n.25  
 sui canali social  
 del Gambero Rosso

### 27 DICEMBRE

#### ❖ STAPPA

#### CON GAMBERO ROSSO

Tenimenti Civa

Fco Ribolla Gialla  
 V. Bellazoia '20  
 sui canali social  
 del Gambero Rosso

### 28 DICEMBRE

#### ❖ STAPPA

#### CON GAMBERO ROSSO

Merotto

Valdobbiadene Rive  
 di Col San Martino  
 Brut Cuvée del Fondatore  
 Graziano Merotto '21  
 sui canali social  
 del Gambero Rosso

### 29 DICEMBRE

#### ❖ STAPPA

#### CON GAMBERO ROSSO

Agricole Vallone

Gratticciaia '16  
 sui canali social  
 del Gambero Rosso

### 30 DICEMBRE

#### ❖ STAPPA

#### CON GAMBERO ROSSO

BiancaVigna

Conegliano Valdobbiadene  
 Rive di Ogliano Extra Brut  
 sui canali social  
 del Gambero Rosso

### 5 GENNAIO

#### ❖ DUE MARI WINE FEST

Taranto

Castello Aragonese  
 fino al 7 gennaio  
[duemariwinefest.com/programma](http://duemariwinefest.com/programma)



MÜLLER THURGAU ZEVERI  
 QUALITÀ DA COLLEZIONE.

Esclusivamente uve Müller Thurgau. La coltivazione dei vigneti ad altitudini elevate conferisce al vino caratteristiche uniche. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, bouquet intenso e di notevole complessità, in cui si riconoscono profumi di agrumi freschi, pesca, salvia, sambuco e ortica. Sapore piacevolmente persistente.

CAVIT  
 TRENTO



**Primitivo  
di Manduria**  
*on Tour*

**Scopri di più sul  
Primitivo di Manduria On Tour**  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

**GRANDI CANTINE ITALIANE.** Lombardia/1

**Le grandi cantine della Lombardia**

**FERGHETTINA**  
*Franciacorta*

VIA SALINE, 11 | 25030 ADRO (BS) | WWW.FERGHETTINA.IT | 030 7451212

L'azienda nasce grazie all'intraprendenza, l'intuito e la lungimiranza di Roberto Gatti. Per oltre 20 anni si è formato facendo esperienza in diverse aziende e conoscendo a fondo la viticoltura della Franciacorta. Poi, nel 1991, dà vita a Ferghettina. La cantina prende il nome del toponimo mappale sul quale è edificata la proprietà e l'anno seguente viene prodotto il primo Franciacorta. Oggi è una realtà vitivinicola di oltre 200 ettari di vigneti coltivati in regime di agricoltura biologica dislocati in 11 comuni. Ferghettina è però molto di più di un'azienda: è una questione di famiglia. Insieme a Roberto e sua moglie Andreina, infatti, i figli Laura e Matteo sono in prima linea nella gestione della cantina.

**I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI**



**Franciacorta Satèn '18**

Da sole uve chardonnay nasce questo Satèn dalle sottili note dolci di confetto e pasticceria. Al palato è piacevolmente cremoso, suadente, caratterizzato da note di ananas e pesca e una buona persistenza nel finale. Da abbinare a tartare di pesce.

**Franciacorta Extra Brut Eronero '14**

Dal bicchiere emergono aromi di frutta rossa, soprattutto mora e lampone. Al palato risulta elegante ed espressivo con un sorso strutturato e avvolgente che chiude teso e persistente. Un vino di carattere che può accompagnare tutto il pasto.



**Franciacorta Brut Miledi '18**

La forma a base quadrata della bottiglia è dovuta a una scelta tecnica che permette di ampliare i profumi derivati dall'affinamento di 36 mesi sui lieviti. Al naso troviamo note agrumate e di crosta di pane e il sorso è fresco con un finale dai sentori minerali. Ideale per un risotto agli scampi.



## Le grandi cantine della Lombardia



FRAZ. CAMPONOCE, 39A | 27044 CANNETO PAVESE (PV) | WWW.GIORGI-WINES.IT | 0385 262151

Le origini dell'azienda risalgono al lontano 1875. La prima generazione vitivinicola della famiglia Giorgi produceva vino per le famiglie dei paesi vicini, secondo le usanze del tempo. I Giorgi hanno però fortemente puntato sul progetto di creare una propria azienda vitivinicola. Questo sogno si realizzò nel 1970, quando i fratelli Gianfranco e Antonio, costruirono una seconda cantina a Canneto Pavese. Ancora oggi Antonio, con la sua lunga esperienza, coordina e sovrintende tutte le operazioni aziendali coadiuvato dai propri figli: Fabiano dirige l'azienda occupandosi di vendite e marketing, Eleonora è responsabile dell'amministrazione, mentre Ileana si occupa delle relazioni con l'estero. Dal 2019 con l'arrivo dell'enologo Andrea Bonfanti, l'azienda ha fissato nuovi obiettivi di qualità, ricercandone uno livello sempre più alto.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Top Zero Pas Dosé M. Cl.

La miglior massa dell'anno è destinata alla produzione di questo Pinot Nero non dosato (2 g/L di zucchero residuo). Lo stile ricercato è quello della freschezza floreale, della frutta corccante e della mineralità dei profumi. In bocca risulta sempre teso e salato al finale, mai amaro seppur non dosato, con un equilibrio garantito dalla morbidezza ottenuta dai suoi 72 mesi sui lieviti.

#### OP Pinot Nero M. Cl. Antonio Giorgi 1870

Un'attesa di 92 mesi sui lieviti ci regala una metodo classico dal perlage quasi impercettibile, di estrema complessità al naso e dal palato incredibilmente elegante. Giallo paglierino dal perlage finissimo, si rivela al naso con note di fiori freschi che evolvono con la temperatura e il tempo in frutta matura, confettura di agrumi e pasticceria da forno fino al finale di sfuma nella torba e liquerizia. In bocca è una crema di ampi gusti sempre supportata da una salinità che continua anche dopo alcuni secondi. una salinità che continua anche dopo alcuni secondi.



#### OP Pinot Nero M. Cl. Giorgi 1870 Gran Cuvée Storica

Assemblaggio di Pinot Nero proveniente da territori della Val Versa a differenti altitudini in cui si uniscono l'eleganza di Montalto Pavese, la pienezza dei sapori di Montecalvo Versiglia, il floreale di Santa Maria e la linearità acida di Pometo. Un brut da 6g/l di zucchero residuo, 36 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti che restituiscono un bel giallo paglierino dal perlage fine. Si alternano profumi di pasticceria e fragola matura, a sfumature di rosa bianca e sambuco. In bocca l'equilibrio tra morbidezza e acidità è ben coadiuvato dalla carbonica, chiude sapido ma con un tocco di eleganza.

## NUOVA VITA ALLA TRADIZIONE

COLLEGONZI CILIEGIOLO NASCE DALLA RISCOPERTA DI QUESTO ANTICO VITIGNO AUTOCTONO COLTIVATO SULLE GENEROSE COLLINE DI COLLEGONZI. VINIFICATO IN PUREZZA, ESPRIME TUTTO IL SUO POTENZIALE SORPRENDENDO OLFATTO E GUSTO. UN VINO PURO, SCATTANTE E DAI TANNINI DELICATI, CHE CI ACCOMPAGNA ANCHE NELLE CALDE GIORNATE ESTIVE.



Fattoria di  
CALAPPIANO

## BORDEAUX. Espianto dei vigneti? Il Governo dice no, i vigneron protestano



foto: Riele Baldurini/Freeptik

**N**on è passata al momento la via dell'espianto per i vigneti di Bordeaux. A scuotere il Governo francese non è bastata neppure la maxi-manifestazione che, lo scorso 6 dicembre, ha portato 1500 produttori per le strade del centro di Bordeaux, a bordo dei loro trattori. **La richiesta? Espianto di almeno 10mila ettari vitati per un incentivo da 10mila euro ad ettaro**, oltre che un piano nazionale di sostegno alla viticoltura.

Troppo secondo il ministero dell'Agricoltura francese che, stavolta, per far fronte alla richiesta non potrebbe contare neppure su una specifica misura Ocm, così come era invece stato negli anni passati. Dal 2008, infatti, la politica agricola comune dell'Ue ha modificato le regole per evitare che i sussidi vengano spesi direttamente per l'estirpazione delle viti.

Ma facciamo un passo indietro. Com'è possibile che uno dei vini più apprezzati al mondo oggi abbia bisogno di ricorrere all'estirpazione per non perdere valore? **Il motivo è da ricercarsi nelle troppe giacenze che si sono accumulate** nell'ultima campagna e non solo: circa mezzo milione di ettolitri, con 200mila di vino venduto a prezzi bassissimi. Un problema che viene da lontano e che, nel caso specifico di Bordeaux si lega alla profonda crisi che il mercato cinese (uno dei principali acquirenti del rosso francese) sta registrando negli ultimi anni. Non solo. Le mancate vendite di vino di Bordeaux si sommano all'aumento dei costi di produzione e alle conseguenze della spinta inflazionistica, avvertita in tutto il mondo. Difficile, quindi, uscire da questo impasse senza un piano. Ma a quanto pare, non sarà un piano nazionale. Ai vigneron non resta che rivolgersi altrove. – L.S.



VINEA  
DOMINI

Quanti vini hanno  
il privilegio di  
portare il nome della  
città eterna?

**Roma D.O.C.  
Malvasia Puntinata**  
porta la tipicità del  
territorio nel bicchiere.

BONTÀ  
ETERNA



[www.vineadomini.it](http://www.vineadomini.it)





# CALENDAR 2023

## JANUARY

26 CAPE TOWN - South Africa **Top Italian Wines Roadshow**

## FEBRUARY

13 STOCKHOLM- Sweden **trebicchieri organic**  
 15 OSLO - Norway **trebicchieri**  
 17 COPENHAGEN- Denmark **Vini d'Italia**  
 20 ZURICH - Switzerland **Vini d'Italia**  
 23 LONDON - U.K. **trebicchieri WINES**

## 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

12 AUCKLAND - New Zealand **trebicchieri - Special Edition**  
 15 SYDNEY- Australia **Top Italian Wines Roadshow**  
 17 MELBOURNE - Australia **Top Italian Wines Roadshow**  
 19 HO CHI MINH - Vietnam **Top Italian Wines Roadshow**  
 22 SINGAPORE **trebicchieri - Special Edition**

## JUNE

05 TORONTO - Canada **trebicchieri**  
 07 MONTREAL - Canada **trebicchieri**  
 09 VANCOUVER - Canada **trebicchieri**

## OCTOBER

ROME - Italy **trebicchieri 2024 premiere**  
 26 TOKYO - Japan **trebicchieri**  
 30 SEOUL - South Korea **Top Italian Wines Roadshow**

## NOVEMBER

SAO PAULO - Brazil **Top Italian Wines Roadshow**  
 DUBAI - E.A.U. **Best of Italy**

**YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION**  
[www.gamberorossointernational.com](http://www.gamberorossointernational.com)

## IL MIO EXPORT

Sara Cecchetto – Cecchetto

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

Quota mercato estero 10%. Mercati internazionali in cui siamo presenti: Stati Uniti (California), Europa (Francia, Spagna, Belgio, Austria, Germania, Finlandia, Paesi Bassi), Svizzera, Australia.

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

Redigere il nostro primo Bilancio di Sostenibilità ci ha aiutato a comprendere meglio le problematiche, ma soprattutto a trovare soluzioni sostenibili, non solo economiche, recepite con molto interesse dal consumatore.

**3 Come pensate che il sistema vino debba ripartire?**

Il sistema vino nel nostro territorio ha bisogno di una visione di lungo periodo. Non possiamo continuare a fare comunicazione a spot e senza una strategia comune.

**4 Come va con la burocrazia?**

Le regole sono indispensabili e vanno rispettate, ma non si possono avere tre verifiche di enti diversi per controllare la stessa cosa.

**5 Come promuovete normalmente i vostri vini all'estero e come lo state facendo in questo periodo di pandemia?**

Partendo dal presupposto che il vino può essere imitato, mentre il territorio no, il valore aggiunto, oltre che la qualità è la percezione di tutto quello che ci sta intorno: è il legame fra vite-territorio-



vino che caratterizza la tipicità ed unicità del prodotto.

**6 Ci racconti un aneddoto (positivo/negativo) legato alle sue esperienze all'estero.**

Produrre il Raboso del Piave mi riempie d'orgoglio ed è sempre un'emozione poter raccontare anche a chi non è mai stato a Venezia che il vino che sta assaggiando era chiamato "il vino nero per Venezia" e lo bevevano i Dogi veneziani ai tempi della Serenissima.

# ALMANACCO 2022. L'ANNO PIÙ CALDO DEL SECOLO IN 12 NOTIZIE

▲ a cura di Loredana Sottile

Se il 2021 era stato l'anno della ripartenza, il 2022 sarà ricordato come quello della guerra in Ucraina con tutte le conseguenze del caso. Ma, tra rincari e inflazione, per il vino si registrano anche importanti vittorie in Europa, oltre che un nuovo record export, seppur da prendere con le pinze



limaticamente è stato l'anno più caldo dal 1800. Economicamente, quello con l'inflazione più alta dagli anni '80. Geopoliticamente quello della guerra in Ucraina. Concettualmente quello della sostenibilità. E dal punto di vista vitivinicolo? Difficile riassumere in un unico aggettivo un anno impegnativo e imprevedibile come il 2022.

È chiaro che tutte le condizioni di cui sopra hanno avuto i loro effetti diretti e indiretti anche sul settore. Rincari e mancanza di materie secche sono state all'ordine del giorno, mentre la siccità dei mesi estivi ha fatto temere il peggio per la vendemmia, per poi, invece riportare i quantitativi al livello del 2021. Una notizia solo in parte positiva, visto che, in un contesto come quello attuale, non è facile trovare collocazione per 50 milioni di ettolitri. Se, quindi, il primo semestre ha già presentato il conto dei rincari, la seconda parte dell'anno ha acceso le ansie dei produttori per le troppe giacenze. Senza dimenticare, sempre dall'album delle preoccupazioni, i diversi tentativi europei di far finire il vino nella black list degli alimenti considerati dannosi per la salute. Tentativi, in parte

PAROLE-CHIAVE DELL'ANNO

**rincari  
inflazione  
guerra  
sostenibilità  
siccità  
giacenze  
bollicine**

sventati, grazie soprattutto al lavoro italiano di squadra.

Tuttavia – e questo lo si può affermare – il vino ha dimostrato di poter contare su dei potenti anticorpi. Lo si evince dall'export, che si avvia verso il nuovo record degli 8 miliardi di euro seppur il dato è influenzato dagli effetti dell'in-

frazione. C'è, poi, l'asso nella manica rappresentato dalle bollicine: un segmento in cui il vino italiano non teme rivali.

Ripercorriamo, quindi, questi 12 mesi con la consueta formula di fine anno di Tre Bicchieri: una notizia al mese per fissare le principali tappe vitivinicole del 2022, in attesa di capire che 2023 ci aspetta.

## GENNAIO. Effetto rincari sul nuovo anno



Il 2022 si apre con una serie di nodi che si trascineranno anche nei mesi a venire: bollette in aumento e costi in rialzo fino al 30% per le aziende vitivinicole, mentre arrancano le forniture di carta, vetro e capsule e si evidenziano notevoli difficoltà nel reperire >>

» container. “Long Covid economico”, ma non solo. **Da lì ad un mese, la Russia occuperà l’Ucraina e, la già complicata situazione economica tenderà ad acuitizzarsi**, mentre l’esultanza per un avvio d’anno positivo dal punto di vista delle esportazioni lascerà il posto a tutta una serie di preoccupazioni. L’inflazione sarà il filo rosso dell’anno.

### FEBBRAIO. Piano Ue contro il cancro: vino salvo a metà



Ad un anno esatto dalla presentazione dell’Europe’s Beating Cancer Plan, a cura della Commissione Ue (in cui il vino veniva additato tra i responsabili della malattia), tocca al Parlamento Ue dire la sua con il voto in plenaria. Alla fine, grazie agli emendamenti

presentanti dagli europarlamentari italiani e francesi si riesce a spostare il concetto di pericolosità dal semplice consumo di alcol all’abuso. Nel testo finale, infatti, si introduce questa distinzione e scompaiono i riferimenti agli alert in etichetta ([vedi approfondimento qui](#)). Tuttavia, restano alcuni passaggi pericolosi, tra cui riferimento ai tagli alla promozione e all’aumento della tassazione. Le associazioni restano in allerta, anche perché nei mesi successivi è atteso il testo dell’Oms, che ha l’obiettivo di ridurre i consumi del 10% entro il 2025.

### MARZO. Ok al decreto sostenibilità vino



Il 16 marzo il Mipaaf pubblica il decreto che rende operativo il disciplinare del sistema di certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola.

A nove mesi dal provvedimento (giugno 2021, n. 288989) che stabiliva le modalità per l’istituzione dello standard unico nazionale, arriva l’ok di Via XX Settembre al testo che dà di fatto il via libera alla prima vendemmia sostenibile (con adesione facoltativa), che – da lì a qualche mese – verrà avviata utilizzando le procedure e gli standard Sqnpi, ma riconoscendo anche gli altri Standard come ad esempio Equalitas.

**Di fatto, l’Italia è stato il primo Paese europeo a dotarsi di questa norma pubblica.** Fuori dai confini comunitari, solo la Nuova Zelanda ha un sistema simi-

le. Tra i prossimi obiettivi, c’è quello di lavorare sulla comunicazione di tale certificazione, anche attraverso l’adozione di un logo da inserire sulle bottiglie.

### APRILE. Il ritorno di Vinitaly



L’edizione n.54 di Vinitaly – tanto attesa, annunciata e temuta – **viene finalmente celebrata.**

Il claim è “Vinitaly restart” e vede l’arrivo a Verona di 25mila operatori stranieri (da 139 Paesi).

Tra i grandi assenti, le delegazioni russe, il cui incoming è sospeso a causa della guerra. Pochi

gli asiatici, a causa delle restrizioni ancora in vigore. Al centro, della quattro giorni, il business (che ne esce rafforzato nella nuova formula) e il mercato statunitense (cui è dedicato il focus di apertura).

**Sarà l’ultima edizione sotto la direzione di Giovanni Mantovani**, che nel mese di giugno lascerà l’incarico. Non sarà eletto un nuovo direttore generale, ma saranno date nuove deleghe a Maurizio Danese, diventato, nel frattempo, amministratore delegato.

### MAGGIO. Global Summit Sostenibilità del Gambero Rosso



Nell’anno della sostenibilità, il Gambero Rosso organizza a Milano un Global Summit, dal titolo **“La sostenibilità come fattore di crescita delle aziende del settore agroalimentare”**. Quattro tavoli tematici, 25 relatori e un unico grande obiettivo: guardare

al futuro. **Tra gli argomenti di approfondimento, la certificazione, le esperienze di impresa, i servizi alle aziende e gli scenari nazionali futuri.** Argomenti che hanno messo assieme la parte governativa (con la ministra per le pari Opportunità e la Famiglia Elena Bonetti e il Sottosegretario del Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio), le associazioni di categoria (Coldiretti, Equalitas) e il mondo creditizio e finanziario (Intesa Sanpaolo e Ismea). Per l’occasione vengono annunciate le 47 aziende del settore che si sono contraddistinte nell’ambito della sostenibilità secondo le indagini curate da Santa Chiara Next in collaborazione con la Fondazione Gambero Rosso e le 30 maggiori imprese analizzate da Standard Ethics. »

### » GIUGNO. Dal piano Oms alla proposta irlandese sulle avvertenze sanitarie



Mentre l’Oms è pronta ad approvare il suo piano che prevede la riduzione dei consumi di alcol (-10% entro il 2025), un’altra doccia fredda arriva dall’Irlanda. Il 21 giugno, il governo di Dublino notifica alla Commissione europea il progetto di regolamento 2022 sulla salute

pubblica che include **l’introduzione di avvertenze sanitarie obbligatorie sull’etichetta delle bevande alcoliche.** Secondo le associazioni vitivinicole si tratterebbe di un precedente pericoloso, proprio nel momento in cui nel Vecchio Continente è in corso un acceso dibattito su avvertenze sanitarie in etichetta, Nutriscore e revisioni del sistema di promozione in attuazione del Cancer Plan. La scadenza per presentare commenti a questa iniziativa è il 22 settembre. L’Italia, sarà tra i primi Paesi a farlo. Poi la parola passerà alla Commissione Ue.

### LUGLIO. Cade il Governo Draghi: vino in standby



Per la prima volta nella storia italiana, la campagna elettorale batte sul tempo quella vendemmiale: si inizia il 25 luglio per accompagnare il Belpaese verso le votazioni del 25 settembre (che porteranno alla premiership di Giorgia Meloni).

La caduta a sorpresa del Governo Draghi preoccupa il settore vitivinicolo (e non solo): restano in standby alcune misure, come il decreto flussi e quello siccità, insieme al Testo Unico su etichetta e dealcolati, mentre incombono i dossier Ue su fiscalità e salute e stringono i tempi per ottenere i fondi del Pnrr. **Tra le misure più apprezzate del Governo uscente, il decreto che stanziava 25 milioni di euro di contributi per i consorzi del vino**, per sviluppare azioni di informazione, formazione e promozione.

### AGOSTO. Al via una vendemmia segnata dalla siccità

Quella del 2022 sarà ricordata come un’annata sotto il segno della siccità, in Italia, così come nel resto d’Eu- »



#stappacongamberorosso

VINI D’ITALIA 2022



Trentino Quattro Vicariati '18 CAVIT

In Trentino, più precisamente a Trento, troviamo l’azienda Cavit. Cavit nasce negli anni ‘50, non solo un’azienda ma anche un consorzio di cooperative di cui oggi fanno capo oltre 5020 viticoltori. Con Marco Sabellico assaggiamo il Trentino Quattro Vicariati ‘18. Dal colore rosso rubino cupo e fitto, al naso è ricco di note fruttate di frutti rossi di mirtillo e mora, note di tabacco, vaniglia e una leggera nota affumicata. Al palato è strutturato, elegante, pieno, ricco di frutto, tannini fini ed elegante, sorretto da una fresca vena acida, chiude su note balsamiche. Ottimo in abbinamento con carni grigliate, cacciagione o formaggi di media stagionatura.

Visita il sito [www.cavit.it/](http://www.cavit.it/) e l’e-commerce: [shoponline.cavit.it/it/](http://shoponline.cavit.it/)

Per guardare la puntata: [www.instagram.com/reel/CmWvYxMbFM/](https://www.instagram.com/reel/CmWvYxMbFM/)

## Il 2023 del World Tour del Gambero: il calendario più globale di sempre

Dati alla mano, il 2022 sarà un anno da ricordare per il vino italiano nel mondo. Secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio Federvini curato da Nomisma e TradeLab, a fine anno sarà toccata la cifra record di 8 miliardi di euro: un netto +12% sul 2021.

In contesto, sono stati quasi 40 gli eventi organizzati dal Gambero Rosso nel 2022, un tour tarato sulle esigenze delle cantine: la parola d'ordine è diversificare. Per questo sono stati toccati mercati consolidati ed emergenti, con una copertura veramente globale, accompagnata dalla valorizzazione in ogni tappa della più virtuosa ristorazione italiana. **E il World Tour 2023 si annuncia ancora più ricco e intenso, con una novità importante: Organic Wines.** All'interno degli eventi, saranno infatti curate delle sezioni ad hoc, sulla scia delle richieste dei consumatori e del trade, sempre più attento a questo segmento del mercato, con seminari dedicati guidati dagli esperti del Gambero Rosso.

La stagione degli eventi internazionali prenderà il via dal Sud Africa, Cape Town accoglierà per la seconda volta il Top Italian Wines Roadshow il 26 gennaio. A febbraio è previsto un tour europeo con ben 5 fermate: Stoccolma il 13 febbraio, Oslo il 15 e Copenaghen il 17; tre giorni dopo sarà la volta di Zurigo, il 20, e chiusura a Londra il 23 febbraio. Proprio il dato della Gran Bretagna è esaltante: nel periodo gennaio-agosto 2022, ha importato 502,8 milioni di euro di vino italiano: +16,2% rispetto al 2021.

Marzo è il mese degli Usa, l'1 marzo l'evento Tre Bicchieri sarà a Londra, il 3 a San Francisco, l'8 a Chicago e il 10 la gran chiusura a New York, un evento che è ormai un classico da 25 anni. Il 16 marzo la tappa di Monaco tirerà la volata per l'evento di Düsseldorf, il 18 marzo, in collaborazione con ProWein, grazie a una collaborazione duratura con l'ente fieristico tedesco. Poker di tappe per il Top Italian Wines Roadshow ad aprile, il 18 sarà la volta di Miami, il 20 il tour sbarcherà per la prima volta a Austin, quindi Città del Messico il 25 aprile e Bogotà il 27: esordio per il Gambero Rosso in Colombia. Dal Sud America all'Oceania, il tour Tre Bicchieri farà tappa ad Auckland il 12 maggio e a Singapore il 22. In mezzo ci saranno tre tappe del Top Italian Wine Roadshow: Sydney, Melbourne e Ho Chi Minh, dopo l'energia positiva della passata edizione. Le importazioni di vino italiano in Vietnam sono cresciute del ben 82% in valore nei primi 8 mesi del 2022. Infine, la stagione 2022/2023 troverà i palcoscenici finali in Canada, il Tre Bicchieri World Tour farà visita a Toronto il 5 giugno, il 7 a Montreal e il 9 a Vancouver.

Non resta che allacciare le cinture e tenersi pronti per il decollo nel nuovo anno. — **L.R.**



» ropa. Le temperature da record e le pochissime precipitazioni preoccupano i viticoltori e, nella maggior parte dei casi, portano ad una raccolta anticipata e ad un innalzamento del grado alcolico. Le piogge di fine stagione, tuttavia, salvano la qualità, mentre la produzione resta elevata: **50 milioni di ettolitri, in linea con lo scorso anno.** Se il prodotto è stato portato in salvo, il grande interrogativo dei mesi a seguire sarà: come e a chi vendere tutto questo vino? Tanto che si torna a parlare di misure di emergenze: dalla distillazione di crisi al taglio delle rese, mentre aumentano le giacenze e frenano i listini.

### SETTEMBRE. Alba ospita il Forum Mondiale dell'Enoturismo



L'Italia ospita per la prima volta il sesto Forum Mondiale dell'Enoturismo dell'Organizzazione Mondiale del Turismo dell'Onu. **Dal 19 al 21 settembre il gotha del settore (8 ministri e oltre 500 delegati internazionali) si dà appuntamento ad Alba** per mettere a confronto le diverse esperienze e guardare al futuro. Prossima destinazione Spagna (La Rioja), nel 2023.

### OTTOBRE. Lollobrigida è il nuovo ministro dell'Agricoltura



Francesco Lollobrigida (FdI), classe '72, è il nuovo ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare del Governo Meloni. Proprio il riferimento alla "sovrannità alimentare", porterà il Mipaaf a cambiare nome in Masaf. **Tra le prime sfide che lo attendono quelle europee su Nutri-score e fondi promozione.** Su questo ultimo punto, il nuovo ministro incasserà la prima vittoria qualche mese dopo. Grazie anche all'opposizione italiana, vino e carni rosse scompaiono dalla lista degli alimenti considerati dannosi dalla Commissione europea; pertanto, non saranno esclusi dal plafond dei finanziamenti per la promozio- »

» ne orizzontale, come si era inizialmente ipotizzato. Anzi, per il 2023, l'Italia vedrà aumentare i fondi da 7 a 9 milioni di euro. Ma la vera partita si disputerà nel nuovo anno con la riforma della promozione (revisione del regolamento 1144/2014).

### NOVEMBRE. Rischio sovrapproduzione



Da wine2wine l'Osservatorio vino di Uiv-Vinitaly lancia l'allarme: recessione economica, costi e sovrapproduzione potrebbero rivelarsi una tempesta perfetta per il settore. **Nel 2023 la riduzione dei margini lordi delle aziende italiane è stimata pari a circa 900 milioni di euro.**

Così si torna a riflettere sul tema della sovrapproduzione e sul rapporto tra volumi e valori del vino. Dopo una vendemmia segnalata in linea con quella precedente: al 31 ottobre, secondo Cantina Italia (Icqr), le eccedenze sono infatti salite a +9,7%, con incrementi importanti in diverse aree. E questo si ripercuote sui listini. **Si inizia a parlare di interventi di emergenza, dalla distillazione di crisi al taglio dei volumi.** Si vedrà nei prossimi mesi.

### DICEMBRE. Verso nuovo record export, ma...



A parte la piccola battuta d'arresto dell'annus horribilis (il 2020), l'export ha continuato ad essere una certezza per il vino italiano, tanto che, nonostante la difficile congiuntura economica, anche il 2022 si appresta a sigillare un nuovo record, a cavallo degli 8 miliardi di euro, secondo le stime Nomisma Wine Monitor. Tuttavia, l'andamento positivo a valore non corrisponde ad un uguale incremento dei quantitativi. **I volumi piatti dimostrano come a incidere sul valore sia più la spinta inflattiva che la domanda reale.** A trainare le esportazioni sono ancora una volta le bollicine (il cui patrimonio sale a oltre 900 milioni di bottiglie), che nei primi nove mesi mettono a segno +9,2% in quantità e +22,7% in valore, mentre i vini fermi risultano appiattiti sui volumi dello scorso anno (-0,3%).

Intanto cambia la mappa dei canali di distribuzione, con la Gdo in frenata (dopo l'exploit del 2020-21) e l'Horeca in netta ripresa. ❖



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2022



Roma '21  
VINEA DOMINI

Nella zona dei Castelli Romani, più precisamente a Mariano, andiamo a conoscere Vinea Domini, linea dell'azienda Gotto d'oro, storica cooperativa storia del territorio dei Castelli Romani. Con Marco Sabellico assaggiamo il Roma '21. Dal colore giallo paglierino verdolino brillante, al naso è ricco di frutti maturi di mela e pera, note speziate di zafferano e vaniglia, note fumé. In bocca è fresco, sapido, strutturato, pieno, con finale lungo sorretto da una bella acidità, chiude su note speziate e vegetali. Ottimo in abbinamento con una cacio e pepe o una carbonara.

Visita il sito  
[www.vineadomini.it/](http://www.vineadomini.it/)  
e l'e-commerce:  
[www.vineadomini.it/shop/](http://www.vineadomini.it/shop/)

Per guardare la puntata:  
[www.instagram.com/reel/CmZUe-yoCw5/](https://www.instagram.com/reel/CmZUe-yoCw5/)

# TOP ITALIAN FOOD&WINE: IL GAMBERO ROSSO SI FA IN TRE

▲ a cura di Gianluca Atzeni

Nella cornice della Nuvola di Fuksas, a Roma, un grande evento-degustazione sul Made in Italy, il lancio di tre guide dedicate alle eccellenze agroalimentari e il convegno sul turismo. Il presidente Cuccia: "Investire nel binomio cibo-vino come straordinario moltiplicatore del valore"

Il lancio di tre guide dedicate alle eccellenze del Made in Italy agroalimentare; un grande evento di degustazione incentrato sul binomio cibo-vino; un convegno sul turismo. Gambero Rosso ha scelto lo spettacolare convention center "La Nuvola" di Fuksas, a Roma, per ospitare lo scorso 18 dicembre il grande evento Top Italian food&wine. Un mondo per concludere e celebrare un 2022 ricco di impegni sia a livello nazionale sia internazionale.

La kermesse, organizzata in collaborazione con l'assessorato ai Grandi eventi, sport, turismo e moda di Roma Capitale, Regione Lazio, Lazio Innova ed Eur Spa, è stata, da un lato, l'occasione per sottolineare davanti a una platea di centinaia di imprenditori l'importanza degli investimenti nella comunicazione del food e, dall'altra, per presentare le guide Berebene 2023, Top Italian food & wine e Grandi Salumi, che torna dopo nove anni di assenza dall'ultima pubblicazione.

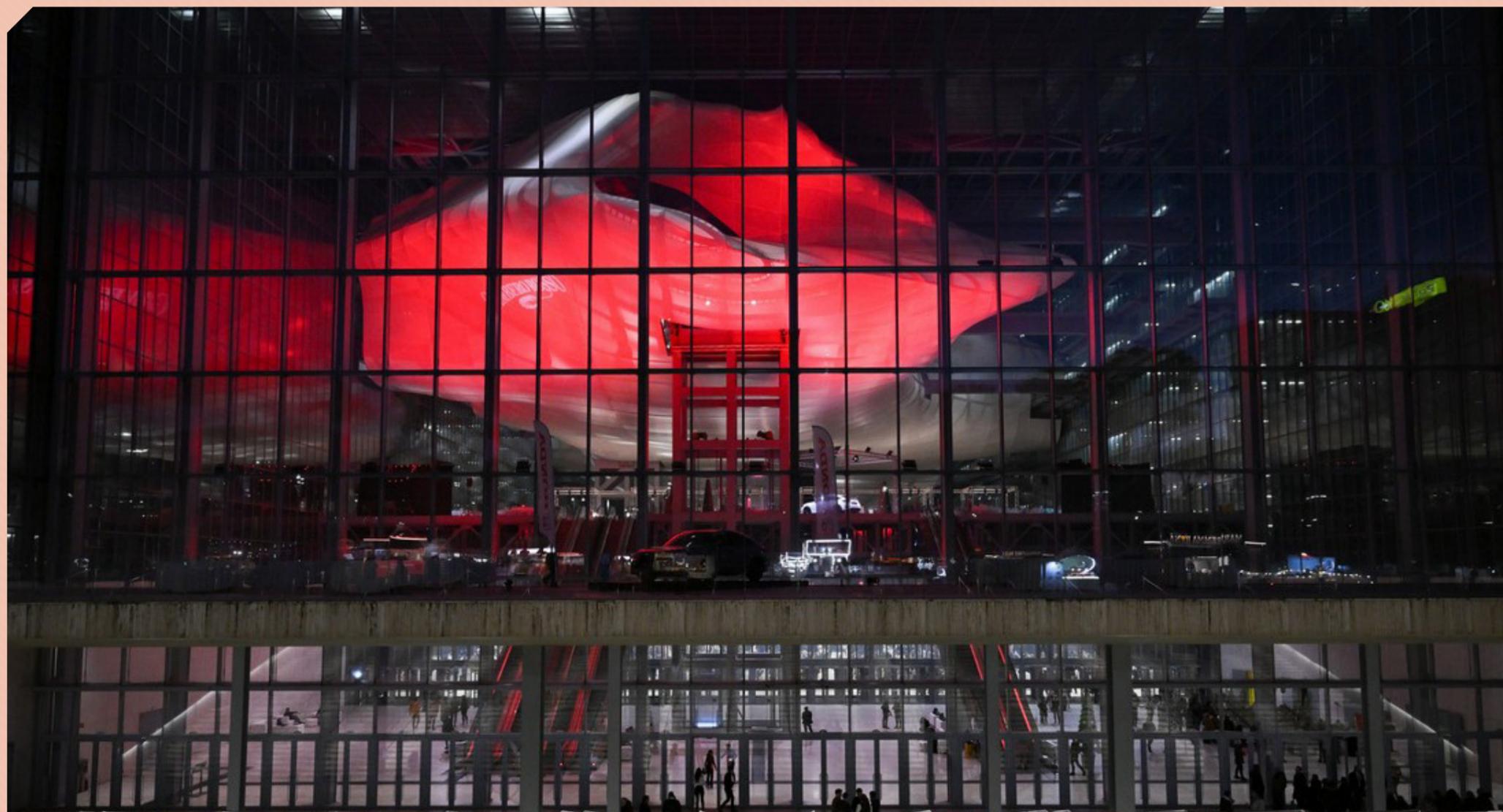
## IL MESSAGGIO DEL MINISTRO LOLLOBRIGIDA

"L'Italia è una super potenza della qualità e i nostri prodotti sono un valore da difendere, sia sul mercato interno aiutando le nostre aziende a crescere, sia all'estero" ha dichiarato il ministro per l'Agricoltura, la sovranità alimentare e le foreste, **Francesco Lollobrigida**, intervenendo nel corso della giornata e visitando i diversi banchi d'assaggio. "Top Italian Food&Wine è una manifestazione di successo" ha detto "dove le eccellenze enogastronomiche italiane, ancora una volta, diventano testimonianza e modello delle infinite capacità dei nostri produttori. Ringrazio il presidente di Gambero Rosso Paolo Cuccia, che ha promosso l'evento, per l'impegno nel difendere e promuovere la qualità dei nostri prodotti. Il Governo Meloni sarà sempre in prima linea nella tutela del Made in Italy".

## ENOGASTRONOMIA E TURISMO AL CENTRO DEL CONVEGNO

Nel corso della mattinata, si è parlato anche di turismo legato all'enogastronomia, nel convegno "Roma e il suo territorio. Qualità dell'ospitalità e dell'offerta enogastronomica". Il dibattito è servito ad analizzare lo stato dell'arte del turismo della Capitale e quanto l'offerta enogastronomica, simbolo in tutto il mondo di italianità, possa fare leva ed essere un volano per la promozione di prodotti e territori.

"Food&Wine sono elementi essenziali per valorizzare l'identità della città" ha dichiarato **Alessandro Onorato**, assessore capitolino a Turismo, grandi eventi, moda e sport "e occorre puntare su qualità e promozione, grazie anche alle collaborazioni coi principali e più autorevoli player del settore. E ospitare le iniziative del Gambero Rosso nel centro congressi 'La Nuvola' è uno dei tasselli di questa strategia".



» “Il cibo è da sempre strettamente legato al territorio e per questo muove e stimola anche il turismo. Per conoscere in profondità un posto, infatti, il cibo è una sfumatura imprescindibile perché può far riscoprire sapori antichi e dare nuova vita ai prodotti genuini locali”, hanno dichiarato gli assessori regionali **Enrica Onorati** (Agricoltura) e **Paolo Orneli** (Sviluppo economico), sottolineando che le collaborazioni come quella col Gambero Rosso sono “preziosissime, perché aiutano a promuovere e a far apprezzare in tutto il mondo le eccellenze della nostra regione”.

Nella Regione Lazio, in particolare, è presente uno dei più importanti sistemi agroindustriali d'Italia, che vale il 3% della ricchezza dell'intera economia regionale e contribuisce, con 6,3 miliardi di euro, al 6% dell'agrifood nazionale. Il settore, sul territorio regionale, conta 3.500 aziende con 20mila dipendenti, 63 marchi di alta qualità (Dop, Igt, Igp, Doc e Docg) e 600 milioni di euro di export.

**“Il convegno organizzato in questa occasione vuole essere un riconoscimento alle grandi e ulteriori potenzialità del turismo romano grazie all'ottima offerta alberghiera esistente e all'arrivo di nuovi investimenti. Ma grande attenzione deve essere data all'offerta enogastronomica e alla qualità delle produzioni enologiche ed agroalimentari italiane che costituiscono una forte attrazione per tutti i turisti internazionali”**

— **Paolo Cuccia**, presidente Gambero Rosso

### **BEREBENE, LA GUIDA POP ATTENTA AL RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO**

Tra i momenti clou della giornata, la presentazione di Berebene, la guida più attesa dai consumatori, quella dall'animo “pop”, quella che anche gli stessi curatori confessano di sentire in modo particolare, perché ha il merito di mettere in stretta relazione la qualità e il prezzo. E, di questi tempi, sappiamo tutti quanto il prezzo sia diventato una delle principali leve di acquisto, in un contesto fortemente inflazionistico che ha portato le famiglie italiane a farsi i conti in tasca, scremare, sezionare, analizzare e valutare in modo approfondito prima di fare un acquisto ma senza, però, dover rinunciare a una buona bottiglia di vino italiano, soprattutto per queste festività. L'obiettivo è raccontare il meglio dell'enologia italiana a prezzi contenuti, attraverso la selezione di quasi 900 etichette.

Il messaggio che il Gambero Rosso ha voluto lanciare per l'edizione 2023 di Berebene (giunta alla sua 32esima edi-

» zione) è stato quello della “straordinaria accessibilità del vino italiano”. Lo ha ribadito lo stesso amministratore delegato **Luigi Salerno** durante la presentazione: “Berebene è la guida più amata da chi vuole bere di qualità mantenendo sotto controllo il budget. È anche una grande opportunità per le imprese che si vogliono affacciare al mercato mondiale, dove l'Italia ha superato la Francia per quanto riguarda il rapporto qualità-prezzo. Certamente, è vero che la qualità del Made in Italy è un po' troppo a buon mercato e su questo bisogna lavorare, assieme ai produttori, per far conoscere meglio i prodotti”. Come ha sottolineato il presidente di Gambero Rosso, **Paolo Cuccia**, attualmente “il vino italiano è venduto a prezzi che non rappresentano ancora il suo vero valore. E la battaglia più importante è proprio la comunicazione, che deve avere l'obiettivo di migliorare il valore del prodotto. Non dimentichiamo” ha sottolineato nel suo intervento “che il settore vino, il turismo a esso collegato assieme all'agroalimentare Made in Italy rappresentano una delle più importanti voci del Pil nazionale”. L'esigenza di comunicare al meglio e di “anda-

### **Le novità della guida 2023**

Nell'edizione 2023 della guida Berebene del Gambero Rosso sono 881 le etichette selezionate, 388 le enoteche segnalate di cui 49 premiate con i Tre Cavatappi, un premio in collaborazione con Consorzio tutela Vini d'Abruzzo.

Curata da Lorenzo Ruggeri e William Pregentelli, questa 32esima edizione presenta diverse novità. Innanzitutto, in considerazione dell'aumento dei costi di produzione che ha portato nel corso dell'anno le imprese vitivinicole a ritoccare i listini, la soglia d'ingresso in guida è passata da 13 a 15 euro. Una decisione che è stata ponderata a lungo, con continue verifiche sui listini delle cantine da parte dei curatori. Inoltre, i premi speciali vengono segnalati nella guida 2023 su scala nazionale, suddivisa per tipologia. È stato, poi, inserito il miglior vino entro la fascia dei 5 euro. Mentre in appendice sono presenti non solo le migliori enoteche contrassegnate con i Tre Cavatappi, in collaborazione con il Consorzio vini d'Abruzzo, ma anche ristoranti, soprattutto osterie e trattorie, dove si può ancora sperimentare un pasto autentico e completo entro i 40 euro, in piena sintonia con la filosofia della pubblicazione.

### **Vi cuciniamo per le feste: la cena con i talent del Gambero Rosso**

La giornata si è conclusa con la cena “Vi cuciniamo per le feste”, preparata dal vivo dai talent di Gambero Rosso Channel (canali 133 e 415 di Sky): Gianfranco Pascucci, Igles Corelli, Max Mariola, Giorgione, Fabrizio Nonis, Peppe Guida, Julian Biondi che, nel corso del pomeriggio hanno anche autografato i loro libri editi da Gambero Rosso.



### **Grandi Salumi e Top italian food**

La Nuvola, all'interno del quartiere Eur, è stata la cornice più adatta al lancio di altre due importanti guide della galassia Gambero. Innanzitutto, dopo un'assenza che durava dal 2014, è uscita una nuova edizione di **Grandi Salumi**, la guida dedicata alla migliore produzione norcina italiana realizzata in collaborazione con Minerva Omega Group: 240 pagine che raccontano 168 aziende e 402 salumi. L'edizione 2023, come ha spiegato la curatrice Mara Nocilla, registra una qualità più alta nelle produzioni artigianali evolute e nelle linee premium dell'industria di fascia alta, con un uso minore di additivi e conservanti e crescita dei salumi biologici, di filiera chiusa e ottenuti da antiche razze suine. Le migliori produzioni sono contraddistinte dalle 3 fette alle quali si aggiungono le Eccellenze, attribuite ai salumi che vanno oltre la perfezione.

Spazio, poi, anche alla settima edizione della guida **Top italian food**, che ha premiato oltre 2.000 prodotti ritenuti eccellenti dagli esperti chiamati a valutarne la qualità. L'obiettivo della guida (in tre lingue: italiano, inglese e cinese) è promuovere la loro espansione in Italia e all'estero. Lo ha ricordato lo stesso presidente Cuccia che ha posto l'accento sull'importanza di accostare al vino le eccellenze della gastronomia: “Il connubio tra vino e prodotti agroalimentari è uno straordinario atout di moltiplicazione. Ed è su questo binomio che Gambero Rosso ha lavorato nei suoi oltre 35 anni di attività, investendo soprattutto sul legame coi territori”.

» zione) è stato quello della “straordinaria accessibilità del vino italiano”. Lo ha ribadito lo stesso amministratore delegato **Luigi Salerno** durante la presentazione: “Berebene è la guida più amata da chi vuole bere di qualità mantenendo sotto controllo il budget. È anche una grande opportunità per le imprese che si vogliono affacciare al mercato mondiale, dove l'Italia ha superato la Francia per quanto riguarda il rapporto qualità-prezzo. Certamente, è vero che la qualità del Made in Italy è un po' troppo a buon mercato e su questo bisogna lavorare, assieme ai produttori, per far conoscere meglio i prodotti”. Come ha sottolineato il presidente di Gambero Rosso, **Paolo Cuccia**, attualmente “il vino italiano è venduto a prezzi che non rappresentano ancora il suo vero valore. E la battaglia più importante è proprio la comunicazione, che deve avere l'obiettivo di migliorare il valore del prodotto. Non dimentichiamo” ha sottolineato nel suo intervento “che il settore vino, il turismo a esso collegato assieme all'agroalimentare Made in Italy rappresentano una delle più importanti voci del Pil nazionale”. L'esigenza di comunicare al meglio e di “anda-



**#stappacongamberorosso**

**VINI D'ITALIA 2022**



**Gioia del Colle Primitivo  
Baronaggio Ris. '19  
VITIVINICOLA GIULIANI**

Nella zona del Murgia, più precisamente a Bari, troviamo l'azienda Vitivinicola Giuliani. L'azienda è stata fondata circa settant'anni fa per opera di Raffele Giuliani, oggi l'azienda è guidata da suo figlio Donato e si estende su circa 50 ettari. Con Marco Sabellico assaggio il Gioia del Colle Primitivo Baronaggio Ris. '19. Dal colore rosso rubino cupo, fitto, dai riflessi violacei, al naso è intenso, ricco di piccoli frutti rossi e confettura di frutti rossi, note di tabacco e liquirizia e note speziate di pepe nero. In bocca è equilibrato, strutturato, tannini fini ed elegante, con un finale lungo e persistente. Ottimo in abbinamento con primi piatti con sughi di carne, arrostiti, agnello alla brace o formaggi stagionati.

Visita il sito  
[www.vitivinicolagiuliani.com/](http://www.vitivinicolagiuliani.com/)  
e l'e-commerce:  
[www.vitivinicolagiuliani.com/negozi/](http://www.vitivinicolagiuliani.com/negozi/)

Per guardare la puntata:  
[www.instagram.com/reel/Cmb5VJ1M-h6/](https://www.instagram.com/reel/Cmb5VJ1M-h6/)



# #stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2022



## Chianti Vinciano Ris. '19 SENSI VINI

In Toscana, più precisamente a Lamporecchio, troviamo l'azienda Sensi Vini. La storica azienda è stata fondata nel 1890 per opera di Pietro Sensi, successivamente la famiglia Sensi acquisì la Fattoria di Calappiano, storica dimora che oggi conta 60 ettari. Con Marco Sabellico assaggiamo il Chianti Vinciano Ris. 19. Dal colore rosso rubino brillante, al naso è ricco di frutti rossi, con note speziate e note di sottobosco. In bocca è polposo, morbido, ricco, strutturato, sorretto da una fresca vena acida con un finale lungo e persistente che chiude su note speziate e di legno. Ottimo in abbinamento con cacciagione, stufati, grigliate e arrostiti, ma anche formaggi stagionati.

Visita il sito  
[www.sensivini.it/](http://www.sensivini.it/)

Per guardare la puntata:  
[www.instagram.com/reel/CmeeHJ4sxXd/](https://www.instagram.com/reel/CmeeHJ4sxXd/)

"Chiudiamo il 2022 nel miglior modo che conosciamo: degustando prodotti e vini di qualità che selezioniamo nelle nostre storiche guide e con un momento di grande approfondimento per far emergere ancora di più il settore agroalimentare, ingranaggio fondamentale per la crescita del grande motore Italia"

— Luigi Salerno,  
amministratore delegato  
Gambero Rosso

» re oltre il brand" è stata rimarcata da **Angelo Saieva**, vicepresidente di Gambero Rosso: "I produttori devono raccontare le loro storie, quello che fanno, dove sono i territori di produzione dei loro vini, perché fanno quel determinato prodotto. In questo senso, la guida Berebene e Gambero Rosso costituiscono l'ultimo miglio che collega la produzione e il consumatore. E poiché raccontare le storie è fondamentale, vale la pena investire nella comunicazione". ❖

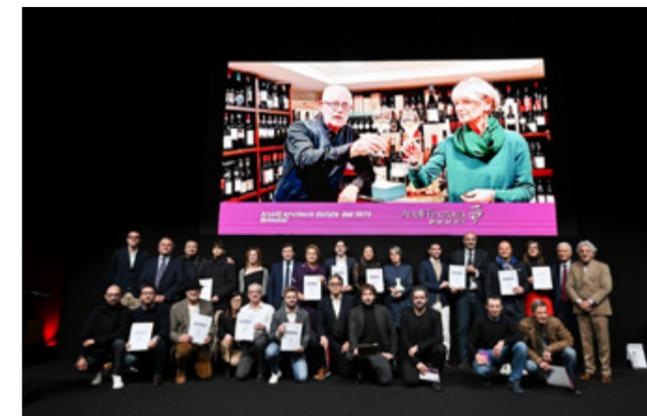
### La Masterclass dedicata alle eccellenze laziali

Oltre ai banchi d'assaggio, esperti e giornalisti hanno potuto partecipare anche alla masterclass dedicata all'abbinamento tra i migliori vini e i migliori salumi del Lazio. A guidare l'approfondimento la giornalista Mara Nocilla (curatrice della guida Grandi Salumi) e il degustatore William Pregentelli (curatore della guida Berebene). Di seguito i prodotti degustati:

**Per i vini:** Anthium Bellone '21 di Casale del Giglio; Poggio della Costa '21 di Sergio Mottura; Donna Adriana '20 di Castel De Paolis; Fiorano Bianco '20 di Tenuta di Fiorano; Ars Magna Vio-giner '20 di Omina Romana; Baccarossa '20 di Poggio Le Volpi.

**Per i salumi:** Prosciutto crudo di Le Fontanelle; Prosciutto Stagionato di Casertana della Macelleria Enzo Mattei; Pancetta stagionata di maiale pesante e Nero di San Lorenzo di Lauretti; Guanciale di "Suino Nero Del Circeo" di Avagliano; Salsiccia di Suino Nero di Mamma Giovanna; Salamino al coriandolo di Scherzerino; Porchetta – dell'Antica Macelleria Pellegrini; Susianella di Coccia Sesto.

## PHOTOGALLERY



# FIAMBERTI

CLASSICO D'OLTREPO' PAVESE DAL 1814



Parlarvi dei nostri Vini vuol dire introdurvi in un mondo che parla di territorio, famiglia, tradizione. Vuol dire cercare la via migliore per esprimere tutte le scelte, le idee, le passioni, le suggestioni che ci stimolano, mentre progettiamo e creiamo un nuovo prodotto o quando cerchiamo di rielaborare un grande classico della nostra tradizione. Fare Vino da noi è soprattutto questo, equilibrio. Tra presente e futuro, tra tradizione e cambiamento, tra terra e uomo. Mi è difficile esprimerlo e, con un po' di orgoglio, spero che siano i nostri Vini a farlo. Quindi non posso far altro che invitarvi ad assaggiarli, magari insieme.

Giulio Fiamberti



FIAMBERTI

WWW.FIAMBERTIVINI.IT

## INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tabacco	-1,79	5,23
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	-3,05	-14,26
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	-2,37	-3,30

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,79	3,53	9,80	712
Campari	Italia	-6,17	-25,80	-24,57	11.079
Centrale del Latte d'Italia	Italia	11,37	-17,68	-16,96	39
Marr	Italia	-4,97	-41,27	-38,33	738
Newlat Food	Italia	-4,87	-35,34	-34,15	188
Orsero	Italia	-3,61	17,13	16,15	245
Valsoia	Italia	-1,43	-29,75	-26,82	103
Anheuser Bush I	Belgio	-2,52	5,59	7,96	97.525
Danone	Francia	-1,84	-10,58	-8,14	32.991
Pernod-Ricard	Francia	-2,84	-13,43	-12,68	47.230
Remy Cointreau	Francia	-3,26	-26,50	-25,45	8.145
Suedzucker Ma Ochs	Germania	16,74	19,47	25,04	3.232
Dsm	Olanda	-7,05	-41,41	-39,88	20.275
Heineken	Olanda	-1,74	-10,70	-8,78	50.849
Jde Peet S	Olanda	-0,73	0,89	5,40	13.745
Ebro Foods	Spagna	-1,60	-12,56	-11,93	2.271
Viscofan	Spagna	-3,73	6,59	10,68	2.820
Barry Callebaut N	Svizzera	-1,68	-18,32	-16,51	10.081
Emmi N	Svizzera	-3,18	-26,39	-24,86	4.300
Lindt N	Svizzera	-2,10	-23,73	-20,55	12.778
Nestle N	Svizzera	-2,25	-15,96	-15,84	298.890
Associated British Foods	Gran Bretagna	-4,96	-23,16	-19,30	13.897
Britvic Plc	Gran Bretagna	-1,66	-12,99	-10,26	2.380
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-5,56	-19,18	-18,74	1.830
Diageo	Gran Bretagna	-3,46	-10,07	-8,90	94.176
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-2,24	7,72	10,66	3.249
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-0,31	37,51	44,72	49.154
Beyond Meat	Stati Uniti	-9,23	-79,77	-79,81	793
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-8,21	-33,95	-37,97	3.219
Brown-Forman B	Stati Uniti	-5,91	-10,65	-9,62	19.036
Bunge Ltd	Stati Uniti	2,12	3,33	12,41	13.634
Campbell Soup	Stati Uniti	-0,16	29,27	29,99	15.868
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-1,88	6,05	9,12	256.198
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	0,68	12,71	12,15	17.404
Constellation Brands	Stati Uniti	-4,44	-8,29	-3,88	35.012
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-0,41	-12,51	-2,08	9.172
Flowers Foods	Stati Uniti	-0,87	3,75	5,32	5.677
Freshpet Inc	Stati Uniti	-6,88	-45,33	-42,67	2.359
General Mills	Stati Uniti	-4,42	23,37	22,63	46.552
Hershey Company	Stati Uniti	-1,13	20,77	24,42	32.399
Hormel Foods	Stati Uniti	-3,04	-7,31	-6,66	23.323
Ingredion Inc	Stati Uniti	-2,30	0,87	4,10	6.029
Kellogg Co	Stati Uniti	-3,64	10,18	10,27	22.777
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-3,67	-1,63	2,20	48.451
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	1,85	38,42	48,57	11.905
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-0,35	19,57	23,84	5.147
Mccormick & Co	Stati Uniti	-4,17	-14,10	-11,63	19.622
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-3,50	9,54	17,04	9.597
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-2,59	-0,69	1,65	84.843
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	0,72	5,33	10,39	49.796
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-7,53	5,43	1,92	4.208
Nomad Foods	Stati Uniti	-1,05	-32,97	-30,47	2.770
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-2,14	-82,79	-82,18	764
Pepsico Inc	Stati Uniti	-1,44	4,33	6,97	235.948
Performance Food Gr	Stati Uniti	-1,93	30,86	44,32	8.820
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-2,73	-17,98	-16,23	5.160
Post Holdings	Stati Uniti	-0,83	-45,48	-41,28	4.995
Seaboard Corp	Stati Uniti	-0,51	-5,94	-3,24	4.053
Smucker, J.M.	Stati Uniti	0,62	14,35	15,01	15.614
Sysco Corp	Stati Uniti	-5,13	-0,34	9,93	37.427
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-13,07	-63,93	-62,79	1.294
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-0,45	10,84	12,82	45.985
Tyson Foods Cl `A`	Stati Uniti	-4,96	-29,58	-27,65	16.770
Us Foods Holding	Stati Uniti	-3,28	-0,09	10,97	7.384

## FINE WINE AUCTIONS

### Château Latour, i formati speciali

L'insolita abbondanza di bottiglie di formato speciale quotate sia alle aste di quest'anno sia a quelle dell'anno scorso ha costretto a inserire in tabella soltanto le quotazioni più significative di Château Latour. Tra queste, a sorpresa, c'è con sette millesimi (quattro in tabella) la mezza bottiglia, presente di solito al massimo con due annate, e la sorpresa è doppia **perché le quotazioni dei sette millesimi (quattro in tabella) è all'insegna del ribasso: l'anno scorso costavano complessivamente 2.582 euro, adesso 2.367, l'8% in meno.**

Tutt'altro discorso se si passa dalle misure Small alle Extra Large: i 12 millesimi di doppia magnum (otto in tabella) fruiscono di un rialzo del 30% che moltiplica la loro quotazione complessiva da 43.467 a 50.317 euro. Il jeroboam da 5 litri del 1989 è invece l'unico di questa categoria quotato sia nel 2022 che nel 2021: non avendo riscontri la decurtazione del 13% che ha subito il suo prezzo può quindi essere considerata casuale. Non è invece sicuramente casuale l'equilibrio dei prezzi delle imperial: a testimoniare sono le sei annate (tre in tabella) che l'anno scorso costavano 58.172 euro e sono quotate ora 58.609, lo 0,75% in più. Non molto ma in più. Per tirare le somme, ecco infine la risposta all'interrogativo che più interessa chi investe denaro nel vino: alla luce dei risultati ottenuti quest'anno, conviene puntare sui formati speciali di Château Latour? Tutti insieme, comprese le magnum prese in esame la settimana scorsa, l'anno scorso costavano 107.755 euro, adesso ne valgono 120.374: il guadagno è del 12%.

– Cesare Pillon

### Château Latour - Pauillac

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022	Prezzo 2021	+ / -
1975	1 dm	£ 1.375	Christie's, Londra	08/06/22	€ 1.606,83	€ 1.980,05	-19%
1986	1 dm	\$ 2.117	Zachys, New York	04/11/22	€ 2.144,52	€ 3.111,50	-31%
1995	1 dm	Hk\$ 27.390	Acker Wines, Hong Kong	27/05/22	€ 3.253,93	€ 5.783,23	-44%
1998	1 dm	\$ 3.750	Sotheby's, NY online	05/05/22	€ 3.548,63	€ 1.969,20	+80%
2000	1 dm	Hk\$ 54.780	Acker Wines, Hong Kong	22/01/22	€ 6.201,10	€ 4.366,46	+212%
2001	1 dm	£ 6.250	Sotheby's, Londra	13/04/22	€ 2.501,67	€ 1.805,10	+39%
2003	1 dm	£ 6.875	Sotheby's, Londra	07/09/22	€ 7.946,81	€ 3.117,90	+155%
2005	1 dm	£ 8.125	Sotheby's, Londra	07/09/22	€ 9.391,69	€ 3.129,39	+200%
1970	1x 1/2b	\$ 199	Zachys, NY online	23/05/22	€ 186,70	€ 538,74	-65%
1995	24x1/2b	Hk\$ 60.000	Sotheby's, Hong Kong	24/04/22	€ 294,50	€ 249,65	+18%
2000	4x1/2b	Hk\$ 22.410	Acker Wines, Hong Kong	22/01/22	€ 634,20	€ 520,10	+22%
2003	2x12/2b	\$ 800	Hart Davis Hart, Usa	12/08/22	€ 388,92	€ 418,40	-7%
1989	1j	\$ 3.735	Zachys, New York	11/06/21	€ 3.080,25	€ 3.534,00	-13%
1990	1 imp	\$ 8.715	Zachys, New York	25/02/22	€ 7.770,29	€ 9.018,75	-14%
1995	1 imp	Hk\$ 27.500	Zachys, Hong Kong	22/10/22	€ 6.844,76	€ 4.774,55	+43%
2003	1 imp	Hk\$ 27.500	Sotheby's, Hong Kong	23/04/22	€ 7.362,50	€ 7.925,67	-7%

Legenda: dm=doppia magnum; 1/2b=mezza bottiglia (litri 0,375); j=jeroboam (litri 5); imp= imperial (litri 6)



AMORE PER LA TERRA  
PASSIONE PER I VINI



GIULIANI  
vini



TURI (Ba) Italy  
Via Gioia Canale, 18  
Tel. +39 080.891.53.35  
[www.giulianivini.com](http://www.giulianivini.com)  
[info.giulianivini.com](mailto:info.giulianivini.com)

