



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



QUATTRO MESI DI LOLLOBRIGIDA AL MASAF: "COSÌ DIFENDEREMO IL VINO"

AGRICOLTURA

"Accesso al credito facilitato", l'appello della filiera. Ma è davvero possibile cambiare gli accordi di Basilea?

EXPORT

Storico sorpasso dei vini premium sulle fasce popolari. ❖ Così l'Italia cambia posizionamento all'estero

FOCUS

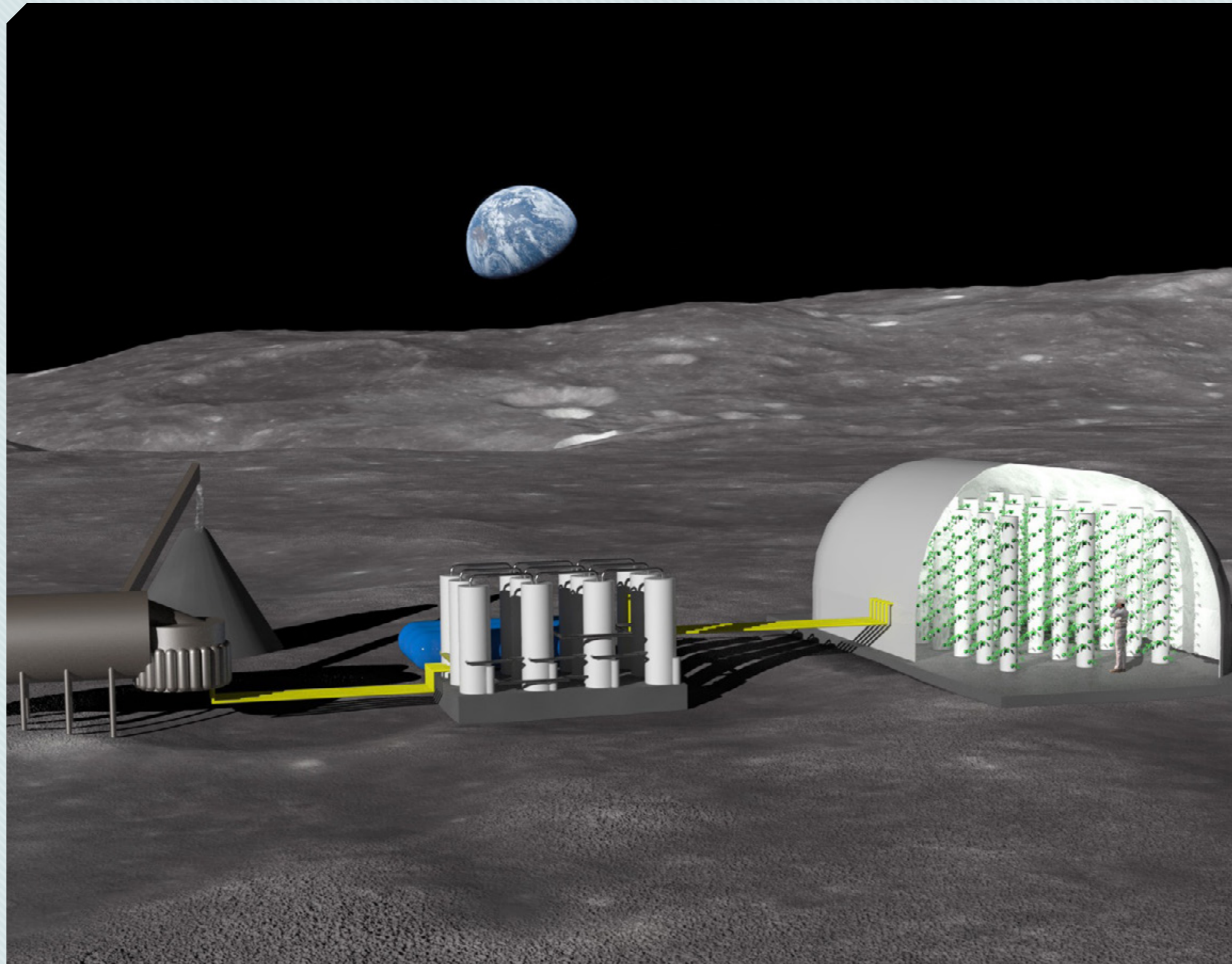
Dodici piccoli Consorzi all'anteprema dell'Altra Toscana. ❖ Il bilancio di questa seconda edizione

CLASSIFICHE

I migliori 100 rossi italiani? ❖ Lo svela Gentleman sommando i voti delle principali guide italiane

MADE IN ITALY

La ricerca scientifica al servizio delle Ig agroalimentari. ❖ Ecco com'è andato il primo Simposio Italia Next Dop



Coltivare sulla Luna? Il progetto dell'Agenzia spaziale europea

Il suolo lunare come fonte di fertilizzanti nel caso in cui, come potrebbe accadere in futuro, l'uomo volesse fare agricoltura direttamente sul satellite della Terra. Un progetto di Esa Discovery, che vede come capofila la società norvegese Solsys mining, sta studiando l'opportunità di sfruttare il suolo lunare (l'insieme dei materiali prevalentemente costituiti da pietre e polveri, noti come regolite), per ottenere dei nutrienti per le piante. Secondo l'Agenzia spaziale europea, **i campioni di regolite provenienti da reverse missioni e analizzati sulla Terra contengono una sufficiente quantità di minerali essenziali per far crescere le piante** (a esclusione dei composti azotati). Tuttavia, in presenza di acqua, la regolite si compatta e impedisce la crescita delle radici vegetali. Pertanto, una delle soluzioni, secondo gli scienziati, sarebbe la coltivazione con tecniche idroponiche, che possono fare a meno della presenza della terra, in quanto le sostanze nutritive sono disciolte direttamente nell'acqua. L'impianto illustrato dall'Esa (nella foto), che nel progetto ha coinvolto anche l'Istituto geotecnico norvegese (Ngi) e il Centro ricerca interdisciplinare spaziale (Ciris), si basa su una combinazione di processi e sistemi meccanici, chimici e biologici per estrarre dalla regolite i nutrienti necessari. *“Lo studio è fondamentale per la futura esplorazione lunare sul lungo termine, in funzione del raggiungimento di una presenza sulla Luna di tipo sostenibile”*, ha commentato Malgorzata Holynska (ingegnere dell'Esa), ricordando come questo lavoro sia un primo passo che apre la strada a ricerche più approfondite. Intanto, la Solsys mining, utilizzando regolite lunare simulante, ha già coltivato in laboratorio dei fagioli, con buoni risultati. – **G.A.**

foto: Esa

AGRICOLTURA. "Regole di accesso al credito più adeguate alla specificità dell'attività agricola". L'appello della filiera per rivedere gli accordi di Basilea

a cura di Loredana Sottile

Modificare gli accordi di Basilea per venire incontro alle esigenze dell'agricoltura in materia di accesso al credito? È questo il tema principale venuto fuori dal primo Forum sul credito in Agricoltura, realizzato a Roma sotto l'input del Consorzio Vino Chianti, in collaborazione con Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentare, Cia, Col-diretti e Confagricoltura. Pandemia, inflazione, aumento delle materie prime, ma anche siccità, gelate e cambiamenti climatici hanno messo in seria difficoltà l'agricoltura e hanno fatto emergere le troppe difficoltà delle imprese del settore nell'accedere a fondi e prestiti indispensabili a garantire loro un'efficace ripresa economica. "Si tenga anche presente che nel settore vitivinicolo in particolare ci sono cicli vegetativi lenti e quindi anche la restituzione del debito è molto lunga: l'uva come il grano è un prodotto che si raccoglie una volta l'anno. Cosa fare, quindi? Cambiare le regole? E come? Da qui l'idea di creare questo tavolo di lavoro" ha subito spiegato il presidente del Consorzio toscano **Giovanni Busi** (foto).



Sotto la lente, in particolare, gli accordi di Basilea, le cui regole penalizzano gli agricoltori in quanto non tengono conto della specificità dell'attività agricola, che devono sottostare ai ritmi della natura, quindi a cicli produttivi e di vendita molto più lenti di qualsiasi altra attività. "Se una banca mi presta 10mila euro per fare un vigneto chiedendo il rimborso dopo tre anni" è l'esempio portato dagli organizzatori "io agricoltore sono in difficoltà perché la mia prima bottiglia di vino prodotta da quel vigneto la venderò tra almeno cinque anni". Tuttavia, come evidenziato nel corso del Forum, tra le notizie positive c'è la maggiore attenzione che le banche, negli ultimi tempi, hanno riservato al settore agricolo (anche attraverso istituti nati ad hoc), in particolare per quanto riguarda gli investimenti sostenibili. Ma bisogna creare le condizioni per avvicinare sempre di più questi due mondi. Due le possibili strade emerse dal confronto: "O si cambiano le regole per gli agricoltori o si tiene il settore al di fuori degli accordi di Basilea". La palla adesso passa alle istituzioni, alle associazioni professionali e al sistema bancario.

EXPORT. L'Italia cambia posizionamento all'estero: nel 2022 storico sorpasso dei vini premium sulle fasce popolari

Per la prima volta nella storia le esportazioni dei vini fermi premium e super-premium (da 6 euro in su) hanno superato quelli in fascia entry-level e popular. È quanto emerge dall'analisi dell'Osservatorio Uiv sui 12 mesi del 2022, secondo cui - nel più ampio quadro che vede cali del 5% per il commercio mondiale dei vini fermi italiani - **le fasce premium occupano una quota di mercato al 52% (a 2,5 miliardi di euro), contro il 48% dei prodotti di minor valore.**

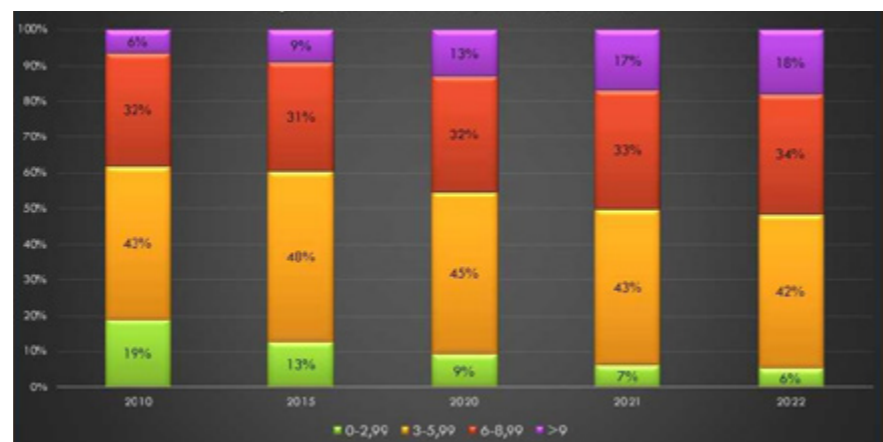
Nello specifico, il 2022 ha visto il quadruplicare dei vini fermi in fascia super-premium (oltre i 9 euro a bottiglia franco cantina) a volume, con una crescita media annua del 13%. Ancora più significativo il quadro se si guarda al valore: da nicchia con un'incidenza del 6% sul totale export del 2010 ad asset sempre più decisivo nel 2022, con una quota di mercato dei vini di eccellenza arrivata a valere il 18%, pari a 863 milioni di euro. A farne le spese, in particolare

il segmento entry level, che sul pari periodo segna una contrazione dello share dal 19% al 6%. "Stiamo assistendo a un'evoluzione positiva del posizionamento del nostro prodotto, in linea con quanto sta avvenendo con altri settori del made in Italy. L'Italia del lusso vince nel mondo" è l'analisi del presidente di Unione italiana vini **Lamberto Frescobaldi** "per esempio con il sistema italiano della moda, la Ferrari, il design, l'agroalimentare. E, non da ultimo, il mondo del

vino ha affinato il proprio fascino internazionale anche oltre i territori tradizionalmente conosciuti, perché oggi è l'Italianità, più della tradizione, a vincere sui mercati".

Diverso, secondo l'Osservatorio, il discorso sugli spumanti, dove il dominio del Prosecco in fascia popular - un caso di scuola su scala globale che ha ritracciato l'approccio al consumo extra-pasto anche tra i giovani - ha lasciato poco spazio ai segmenti premium.

Export Italia vini fermi (share % valore)



vinitaly

55th Wine and Spirits Trade Show

WORLD
WINE
BUSINESS
SINCE 1967

TRADE ONLY

WELCOME
TO VINITALY:
THE WORLD
WINE BUSINESS
CENTER

VINO E SALUTE
IL BERE MEDITERRANEO
COME MODELLO

Verona, ITALY
27/30 April 2023

vinitaly.com

Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898

In collaboration with



Together with



FINEST ITALIAN WINES
01 APRILE 2023

FOCUS

ANTEPRIME. Dodici piccole nicchie alla seconda edizione dell'Altra Toscana

La seconda edizione de "L'Altra Toscana" conferma in questo 2023 il buon risultato e le impressioni ricavate dall'edizione d'esordio, un anno fa. Per questo evento, nel programma delle Anteprime di Toscana, la giornata che si è svolta a Firenze, a Palazzo degli Affari, ha rappresentato uno degli elementi di maggiore soddisfazione per il bilancio della kermesse dedicata al vino Dop e Igp.

IL FORMAT. "Siamo molto soddisfatti di questa seconda edizione, che quest'anno ha portato in degustazione oltre 330 etichette", ha commentato **Francesco Mazzei**, presidente dell'associazione L'Altra Toscana e presidente del Consorzio tutela vini della Maremma Toscana. "Giornalisti e operatori del settore hanno potuto entrare in contatto con dodici diversi consorzi, due in più rispetto ai dieci dello scorso anno, e si sono dimostrati particolarmente ricettivi ed entusiasti di fronte all'alta qualità dei vini e alle chicche proposte dai nostri produttori", ha aggiunto il presidente. Seppure si tratti di realtà molto differenti tra loro, i 12 territori interessati costituiscono un elemento di interesse molto forte per operatori interna-

I 12 consorzi dell'Altra Toscana

Hanno partecipato alla kermesse i consorzi: Carmignano e Barco Reale, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana, Valdarno di Sopra.



zionali sempre alla ricerca di nicchie da poter scoprire e raccontare. **Confermata la formula vincente del 2022, con le masterclass guidate dal master of wine Gabriele Gorelli.** "La prima dedicata ai bianchi toscani con un titolo provocatorio: *Dreaming of a White Tuscany*, utile non solo per approfondire vini identitari come Vermentino, Ansonica e Trebbiano ma anche per scoprire i territori. La seconda dedicata ai Supertuscan, con 9 vini iconici a base di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Tre varietà tra le più impiantate in Italia e al mondo, ma direi anche inconfondibilmente toscane".

LE DENOMINAZIONI. Tra i partecipanti all'Anteprima, anche il Consorzio del **Montecucco**, con 30 etichette: "Siamo entusiasti di essere tornati a L'Altra Toscana perché crediamo fortemente in questo progetto", ha dichiarato il presidente Giovan Battista Basile "e quella di cui siamo portavoce insieme agli altri Consorzi presenti è una Toscana enologica unica, fatta di realtà piccole o meno conosciute ma in grado di arricchire il pa-

norama vitivinicolo toscano grazie a tradizioni di coltivazione che affondano le radici nella storia".

Con 15 brand e 50 etichette in degustazione, la **Doc Valdarno di Sopra** è una delle nicchie che è stato possibile conoscere in questo secondo appuntamento. "Abbiamo registrato un crescente interesse verso la nostra enclave vitivinicola, anche per la sua vocazione green. Il 100% delle imprese è bio", afferma il presidente del consorzio Luca Sanjust, proiettando già lo sguardo al Valdarno di Sopra Day, evento promozionale (degustazione e convegno scientifico) in programma a metà maggio. Presente con 14 aziende e circa 20 etichette, il Consorzio della **Doc Orcia** ha apprezzato il cambio di location dell'evento (dal complesso di Santa Maria Novella a Palazzo degli Affari) e guarda all'evento del 2024: "Per chi come noi partecipa direttamente coi produttori" afferma la presidente Giulitta Zamperini "occorrerà trovare una formula che consenta alla stampa specializzata di essere a più stretto contatto con le aziende presenti". - **G.A.**

SEIT 1803
Krombacher
 ★ ★ ★ ★ ★
GAMBERO ROSSO
 BEER OF CHOICE

Il gusto della birra Naturale.

ABRUZZO. La Docg Colline Teramane compie 20 anni. A marzo l'Anteprima

Era il 2003 quando un gruppo di cantine, con l'ottenimento della Docg per il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane (prima denominazione di origine controllata e garantita della regione) decideva di valorizzare la produzione di questo vino prodotto in 33 comuni interamente compresi nella provincia di Teramo.

Oggi la denominazione produce oltre 600mila bottiglie (+50% negli ultimi due anni) da 172 ettari vitati.

"In questi 20 anni" sottolinea

Enrico Cerulli Irelli, presidente del Consorzio Colline Teramane "abbiamo affermato l'esistenza del luogo Colline Teramane, conferendogli quella importanza che hanno alcune zone per le loro regioni: penso alla Valpolicella per il Veneto, alla Franciacorta per la Lombardia. Grazie al lavoro dei viticoltori si è delineato nell'immaginario collettivo degli abitanti e dei visitatori il confine geografico e produttivo delle Colline Teramane: è nata la pasta delle Colline Teramane, Il miele delle Colline Teramane... abbiamo cioè dato importanza ad un'area ed un valore ai suoi prodotti e al territorio". L'obiettivo futuro? "Fare in modo che i viticoltori credano sempre di più in questa Docg, aumentando i volumi di produzione del proprio vino di punta perché emerga sempre di più con forza e rispetto al Montepulciano d'Abruzzo, trovando il suo posizionamento nella grande ristorazione italiana e sul mercato internazionale". Dove attualmente va circa il 40% della produzione complessiva.

Intanto, **dal 4 al 6 marzo, andrà in scena la terza edizione de "La Nostra anteprima - The cool on the hills"** per scoprire e approfondire il patrimonio vinicolo della provincia. Tre giorni dedicati al pubblico e agli operatori con degustazione ai banchi di assaggio alla Pinacoteca Civica, e con tre Masterclass focalizzate sulle denominazioni tutelate dal Consorzio nella Sala Ipogea di Teramo. L'evento sarà da una giornata destinata alla stampa, con un incoming di circa 40 giornalisti specializzati nei settori vino e turismo da tutta Italia.

L'Anteprima apre ad una serie di iniziative che saranno programmate durante tutto il 2023, per celebrare i 20 anni della Denominazione e del Consorzio che la tutela.

PROMOZIONE. Etna Doc e Alto Adige assieme per una campagna col Pecorino romano Dop

Due Consorzi vitivinicoli (Etna Doc e Alto Adige) e uno caseario (Pecorino romano Dop) assieme per una campagna triennale di promozione europea (fondi del regolamento 1144) nei mercati di Regno Unito e Svizzera. Si parte il prossimo primo marzo, con una iniziativa dedicata ad accrescere la conoscenza dei consumatori finali dei regimi di qualità agroalimentari dell'Ue. La partnership tra eccellenze del Made in Italy vede come capofila il Consorzio vini Alto Adige.

La comunicazione sarà incentrata sui temi della sicurezza alimentare, tracciabilità, genuinità, etichettatura, nutrizione e aspetti sanitari, benessere animale (per il Pecorino Romano Dop), rispetto per l'ambiente e sostenibilità. Previste attività di pubbliche relazioni, workshop e seminari ad hoc con addetti del settore e la partecipazione ad alcune fiere e manifestazioni.



CONSORZI. Flavio Innocenzi è il primo direttore dei vini Doc delle Venezia



Il Consorzio Tutela Vini Doc Delle Venezia ha deciso di arricchire la propria struttura introducendo la figura del direttore. A ricoprire questo ruolo sarà Flavio Innocenzi che affiancherà il presidente Albino Armani e assumerà la responsabilità degli aspetti gestionali e organizzativi del Consorzio, della cura dei rapporti con gli associati e con gli enti esterni, nonché delle attività di promozione e sviluppo. Classe 1970, laureato in Scienze Internazionali e Diplomatiche, MBA, Innocenzi approda al Consorzio Delle Venezia forte di una lunga esperienza manageriale sia nel settore dell'industria alimentare, sia fieristico. "Sono orgoglioso di poter fornire il mio contributo alla promozione di una tradizione produttiva che ha fatto la storia del vino italiano nel mondo" è il suo commento "Non a caso, in tutto il mondo, il Pinot Grigio italiano è sempre più imitato; e come tale, rappresenta un prezioso patrimonio da proteggere, intimamente legato alla propria origine, il territorio delle Venezia".

Tra i primi obiettivi della nuova direzione c'è il rafforzamento delle attività promozionali a livello nazionale, a partire dal Pinot Grigio Delle Venezia.

VINI&SCIENZA

Il Sangiovese resistente: quali le prospettive?



A 13 anni dall'iscrizione al Registro nazionale dei primi Piwi (acronimo che significa "viti resistenti ai funghi") di origine tedesca (Bronner e Regent) e a 7 dalle prime varietà resistenti messe a punto in Italia (Fleurtaï, Julius, Soreli, etc) la coltivazione di questi vitigni resta ancora concentrata nel Triveneto e in Lombardia. Un'identità da Qualcosa, però, sta cambiando. La Regione Emilia-Romagna ha autorizzato la coltivazione di 9 nuovi vitigni resistenti a peronospora e oidio dal 2020. Anche l'Abruzzo ha dato il via libera per ora a 4 resistenti prodotti Iga-Vcr, le Marche stanno valutando 12 vitigni resistenti e i primi riscontri sono positivi. In Piemonte, Lazio, Campania e Puglia, dove le prove regionali sono finite da un pezzo, non è stata presa alcuna decisione. Sergio Puccioni del CreVE di Arezzo ha illustrato attraverso una degustazione organizzata a Montalcino dalla Fondazione Banfi, in occasione della Sanguis Jovis Summer school 2022, i risultati delle prime microvinificazioni di varietà resistenti coltivate in un vigneto sperimentale della Banfi tra cui alcuni incroci resistenti di Sangiovese, quali il F42 P 136, incrocio di Sangiovese x Teroldego ottenuto da Fondazione Mach e 72-096, incrocio di Sangiovese x Bianca resistente a peronospora e oidio messo a punto da Iga e Vcr. Quest'ultimo in particolare ha registrato ottimi risultati in termini di colore, antociani, acidità e aromi tipici oltre ad una buona produttività.

Le vinificazioni condotte in alcune aziende dell'Italia settentrionale mostrano che i resistenti crescono in qualità e in reputazione quando riescono a presentarsi con l'etichetta di una indicazione territoriale (Igt). **Determinante sarà però la possibilità di utilizzare i resistenti nelle Doc, come sta avvenendo in Francia.** L'articolo 33 del Testo Unico della vite del vino lo vieta espressamente, anche se i Consorzi di Tutela e il Comitato nazionale dei vini Doc hanno manifestato un atteggiamento favorevole alle modifiche dei disciplinari che ne consentano l'utilizzo, anche solo come varietà complementari.

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

60 anni di vite



... noi alle favole
abbiamo sempre creduto

AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGLIA - ITALIA

www.calatronivini.com

M&A. Renzo Rosso sbarca in Alta Langa attraverso il brand Josetta Saffirio



Brave wine, neonata società che fa capo a Renzo Rosso (Red circle investments e Diesel farm), entra nel mercato dell'Alta Langa. E lo fa attraverso il brand Josetta Saffirio, di Sara Vezza, che produce a Monforte d'Alba i vini Barolo e Nebbiolo, per un totale di circa 100mila bottiglie annue in regime biologico certificato. Sara Vezza (nella foto con Renzo Rosso), nella primavera 2022, aveva esercitato la prelazione sulle vigne di barolo che affittava da sua mamma e "il 2023 segna l'inizio di una nuova avventura. L'ingresso di Brave wine nel capitale" spiega Vezza "consentirà di concretizzare più velocemente e con maggiore efficacia il progetto di consolidare i nostri marchi nel mercato del Nebbiolo e del Barolo, nonché lo sviluppo della produzione di Alta Langa".

Renzo Rosso è presente nel settore vino da quasi trent'anni con Diesel Farm, sulle colline di Marostica (Vicenza. Dal 2021, con Red circle investments, Rosso ha acquisito una partecipazione rilevante in Masi agricola. Oltre a Diesel farm, Brave wine gestirà una partecipazione significati-

"Le Langhe non sono in vendita". La presa di posizione del presidente del Consorzio Ascheri

Non ha preso molto bene la notizia dell'arrivo di Renzo Rosso nelle Langhe il presidente del Consorzio del Barolo Matteo Ascheri: "Fino a 20 anni fa nessuno ci si filava e forse era meglio allora" ha detto in una intervista al Corriere della Sera e, poi ha aggiunto: "Le Langhe non sono in vendita, sia ben chiaro a tutti. E io dico a finanzieri vip, top manager e imprenditori della moda con il pallino del vino: lasciateci in pace. Noi viviamo in un ecosistema ricco e bellissimo, anche se spezzettato in piccole realtà familiari. E non vogliamo distruggerlo con una mentalità di affari che non c'entra niente con il territorio". Un tentativo, il suo, di difendere il territorio e la sua denominazione di punta, come aveva già fatto schierandosi contro la proposta di aumentare la superficie vitata, su cui invece la Regione si è espressa favorevolmente.

va rilevata a fine 2022 in Benanti. "Ho creato la holding Brave wine per gestire in toto il mio progetto vino. L'idea" sottolinea Rosso "è essere presenti nei territori d'eccellenza in Italia e nel mondo. Abbiamo già integrato due eccellenze come Benanti e Josetta Saffirio di Sara Vezza, ma continueremo nella nostra ricerca per avere un portfolio rappresentativo della ricchezza e della qualità di questo settore a livello internazionale".

IMPRESE 1. Primo round "club deal" per Collina dei Ciliegi: raccolti 3 milioni di euro

Con 3 milioni di euro raccolti, si è conclusa la prima parte di "Club Deal La Collina dei Ciliegi", strumento che il gruppo guidato da Massimo Gianolli ha scelto per sostenere il nuovo programma di investimenti di oltre 7 milioni di euro. Il programma prevede l'acquisizione di nuovi terreni, la piantumazione di 5 ettari di vigneti "supervalpantena" e opere a supporto, tra cui l'automazione dell'irrigazione di soccorso con sistema satellitare e la realizzazione della nuova cantina di Erbin. Sono 18 i sottoscrittori. **Il secondo round si rivolgerà oltre a coloro che hanno già sottoscritto, anche ai sottoscrittori rimasti esclusi dalla prima raccolta, e a chi nel frattempo ha manifestato l'interesse a partecipare al progetto.** Previsti anche investimenti per ampliare l'ospitalità di Ca' del moro wine retreat.

Sergio Albarelli, amministratore unico della società Club deal Lcdc (che di fatto entra nel capitale di La Collina dei Ciliegi invest spa), ha ricordato che si tratta di una delle primissime operazioni di club deal del settore vinicolo in Italia.

Massimo Gianolli ha parlato di fine della fase di start up, durata 11 anni, che ha portato ad avere una cantina di 33 ettari vitati, con 100mila bottiglie prodotte annualmente: "Ora, con il nuovo piano industriale, lavoriamo per strutturare i prossimi dieci anni in modo ancora più vincente. Prevediamo una rapida evoluzione, che ci porterà entro 8 anni" ha concluso "alla quotazione in borsa della holding agroalimentare".

IMPRESE 2. Bortolomiol aderisce a programma Basket bond Italia

C'è anche Bortolomiol tra le imprese che hanno aderito al programma Basket bond Italia, promosso da Banca europea degli investimenti. Cassa depositi e prestiti, Medocredito centrale, Banca Finint, Confindustria Veneto est ed Elite (gruppo Euronext), con l'obiettivo di favorire l'accesso al credito attraverso strumenti di finanza alternativa.

Unica del settore vino tra le 22 imprese aderenti al programma lanciato a settembre 2022, **Bortolomiol ha emesso un minibond da 2 milioni di euro per un investimento in tre macrosettori:** la sostenibilità (potenziamento degli impianti di efficientamento energetico per energia green), il prodotto (sviluppo di tecnologie in fase di vendemmia e prima vinificazione), l'innovazione di processo (miglioramento della logistica tra i vari reparti). Il programma ha raccolto 100 milioni di euro.

OBITUARY. Se ne va Vito Planeta, mecenate e comunicatore della cantina siciliana

a cura di Massimo Lanza



È scomparso prematuramente, a soli 58 anni, Vito Planeta. Intellettuale raffinato e poliedrico, era il maggiore dei fratelli Planeta e, come Alessio e Santi e la cugina Francesca, lavorava sin dalla fondazione nell'azienda di famiglia. Vito, come lo zio Diego, non amava apparire, ma dietro il geniale marketing aziendale che ha sin dall'inizio ha caratterizzato l'azienda menfinitana, e che ha anche rivoluzionato tutto il comparto enico regionale, c'era lui. Basti pensare al calendario con le fasi lunari, che riprendeva lo stemma di famiglia, in pochi anni diventato un cult, o la rassegna artistica itinerante "Viaggio in Sicilia". Colto, ironico senza mai scadere nel sarcasmo saccente, riusciva senza problemi a socializzare con tutti: così nella stessa giornata passava dalla curva dei tifosi del Palermo allo stadio Barbera alla platea del teatro Massimo. Da sempre impegnato nel promuovere eventi culturali nella sua Palermo, come "Donne in Amore", che ha portato in città tutta la nouvelle vague della letteratura italiana, Vito con l'azienda di famiglia ha sponsorizzato iniziative culturali non solo a Palermo ma in tutta la Sicilia. **L'ultima sua intuizione, diventata ormai - alla sesta edizione - un classico, è stata quella di creare un teatro tra le vigne dell'Etna con la rassegna Sciaranuova Festival,** nella tenuta Planeta a Passopisciaro, sul vulcano.

Ci piace ricordare Vito con le sue parole sul Festival: "Per noi fare impresa in Sicilia è prima di tutto un fatto culturale. Il vino è un veicolo di profondi significati e valori positivi legati alla terra e alla nostra famiglia; affiancare il teatro è un modo per condividere la nostra passione per la cultura e l'arte con il pubblico siciliano e non solo". Il Gambero Rosso si stringe alla famiglia in questo difficile momento.

Genius in vino



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

Leonardo da Vinci

VINI ISPIRATI DAL GENIO



Leonardo da Vinci wines

www.leonardodavinci.it
shop.leonardodavinci.it

CLASSIFICHE. Dalla somma delle principali guide dei vini, i 100 migliori rossi italiani secondo Gentleman. E per la prima volta anche la top 20 internazionale

Bolgheri Sassicaia 2019 pigliatutto. È l'iconico vino toscano a guidare la Classifica delle Classifiche dei migliori 100 rossi italiani, compilata, come ogni anno, da Gentleman, il magazine di lifestyle di Class Editori (adesso in edicola con MF Milano Finanza). La Top 100 è ottenuta incrociando i voti delle sei guide italiane più autorevoli - Gambero Rosso, Veronelli, Bibenda, Vitae, Cernilli e Maroni - attraverso un database unico, che censisce oltre 2mila etichette all'anno da 15 anni, a cura di Cesare Pillon, affiancato da Emanuele Elli.

Il numero 1, il Sassicaia, era secondo nel 2022, ma mancava da tempo dalla vetta, dopo essere stato per anni il dominatore. A conquistare la seconda posizione (salendo dalla quarta) è il laziale Montiano 2019 di Falesco della famiglia Cotarella.

Terzo classificato è il Torgiano Rubesco Vigna Monticchio 2018 (salito dalla sesta posizione). A seguire, rispettivamente quarti e quinti, ci sono il Rosso Piceno Roggio del Filare 2019 Velenosi ed Es Primitivo 2020 di Gianfranco Fino.

Bene anche l'umbro Sagrantino di Montefalco 2018 di Arnaldo Caprai, che dal settimo posto è passato al sesto, mentre in settima posizione ci sono due pari merito toscani, i Sodi di San Niccolò 2018 di Castellare di Castellina e il Tignanello 2019 di Marchesi Antinori, affiancati da un rosso sardo, il Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2018 di Cantina Santadi.

Ma che fine hanno fatto altri vini iconici, come Solaia, Maseto e Ornellaia? Nessuna dimenticanza. Semplicemente

alcune guide (nel caso specifico, Maroni e Cernilli) hanno deciso quest'anno di non inserirli, dando per scontata la loro eccellenza, magari per fare spazio ad etichette inedite. Di conseguenza, anche Gentleman si è adeguato, prendendo in considerazione solo i vini quotati da tutte le guide. Diversamente avrebbe dovuto considerare uno "zero" come voto mancante, penalizzando il loro piazzamento.

Sorprenderà invece, la sottovalutazione dei vini piemontesi. Il primo in graduatoria si trova in 19esima posizione ed è la Barbera d'Asti Alfiera. Per trovare il primo Barolo bisogna addirittura scendere alla posizione n. 40 con il Cannubi 2018.

Infine, per capire anche come viene vista l'Italia vitivinicola all'estero, Gentleman ha ideato un'ulteriore classifica ristretta, quella dei 20 migliori vini rossi italiani nel mondo. In questo caso, i risultati sono ottenuti sommando ai rating italiani quelli dei quattro grandi valutatori internazionali: Wine Spectator, Robert Parker (Wine Advocate), James Suckling e Antonio Galloni (vinous.com).

In questo "club degli internazionali", si parla soprattutto toscano: 14 referenze su 20. E, anche qui il podio 2023 è del Sassicaia 2019, seguito dai corregionali Tignanello 2019 e Sodi di Niccolò 2018. Solo in quinta posizione si cambia regione, con il Rosso Piceno Roggio del Filare 2019 Velenosi (Marche), seguito dal San Leonardo 2017 (Trentino). La Sicilia figura solo in 13esima posizione, con il Mille e Una Notte 2018 di Donnafugata, e il Piemonte solo 14esimo con il Barolo Brunella 2018 di Boroli.



CLOSURE. Amorim cork Italia supera i 75 mln di ricavi



Supera i 75 milioni di euro il fatturato 2022 di Amorim cork Italia, filiale italiana del Gruppo Amorim, leader mondiale nel mercato delle chiusure (40% del mercato mondiale dei tappi in sughero e il 28% delle chiusure per vino). L'azienda con sede a Conegliano (75 dipendenti e 50 agenti) ha registrato un incremento del 6,5% rispetto al 2021. **Nel complesso, sono 667 i milioni di tappi venduti a 3.800 cantine in tutta Italia.**

Tra i programmi futuri, la società ha annunciato l'ampliamento dell'area industriale (da 3.800 mq a 8.000 mq a fine 2024). Inoltre, un investimento da 6,5 milioni di euro, sul lungo termine, dovrebbe consentire di passare da 1,2 milioni a 1,8 milioni di pezzi realizzati ogni giorno. A regime si stimano almeno una decina i nuovi posti di lavoro.

Per il 2023, gli obiettivi del piano industriale prevedono di raggiungere la produzione di 740 milioni di tappi e le 130 tonnellate di quelli riciclati, a conferma dell'attenzione alla sostenibilità di questa azienda.



CONSORZIO TUTELA
LAMBRUSCO DOC

GAMBERO ROSSO®



GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

6 cene imperdibili in 6 ristoranti etnici

ULTIMA TAPPA:

7 MARZO 2023 | ORE 20.30 | CITTAMANI

Piazza Carlo Mirabello, 5 | Milano

☎ 02 3824 0935

EVENTI. "Il dolce, il rosso e il rosè". Il tour Vini d'Acqui-Gambero Rosso

"Il dolce, il rosso e il rosè. Alla scoperta dei Vini d'Acqui". È questo il nome del tour organizzato dal Gambero Rosso insieme al Consorzio piemontese per far conoscere le diverse versioni dei vini del Monferrato - il Brachetto d'Acqui (secco e dolce), l'Acqui rosè (spumante e fermo) e l'Acqui rosso - e la loro versatilità a tavola. Per molto tempo, infatti, il consumo del Brachetto d'Acqui si è limitato all'abbinamento con i deserti e con la frutta. Ma le ultime modifiche al disciplinare, volute dal presidente del Consorzio Paolo Ricagno, hanno puntato a valorizzare tutte le tipologie. "Con le nuove tipologie" spiega Ricagno "abbiamo la possibilità di estendere l'uso del nostro vino sulle tavole dove i vini secchi hanno più chance. Tutto senza abbandonare le versioni spumanti dolci che rappresentano buona parte della nostra storia. Per esempio, penso a un classico degli ultimi tempi: l'Acqui Rosé secco con i piatti speziati e piccanti di molte cucine etniche e fusion. Abbiamo anche provato i nostri Rosé spumanti con dei crudi di mare e persino con delle frittiture di pesce: provare per credere".

Scoprire tutte le possibilità di pairig è l'obiettivo del tour che, tra marzo e giugno, toccherà Torino, Napoli e Roma, con cene, masterclass e wine tasting dedicate ai vini del Consorzio. Si parte il 6 marzo dalla pizzeria Bricks Tapas e Pizza di Torino per poi proseguire con tutte le altre tappe e giungere all'ultima fermata: la Gambero Rosso Academy di Roma con il wine tasting del 21 giugno.

Per il programma completo gamberorosso.it/vini-d-acqui-e-brachetto-tour

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Cesare Pillon, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

24 FEBBRAIO

❖ ITALIAN TASTE SUMMIT

Sesto San Giovanni (Milano)
Grand Hotel Villa Torretta
Curio Collection by Hilton
fino a domenica 26 febbraio
italiantastesummit.com

25 FEBBRAIO

❖ IL BAROLO

A PALAZZO BAROLO

Torino
Via delle Orfane, 7
dalle 15.30
stradadelbarolo.it/11048/palazzo-barolo/

26 FEBBRAIO

❖ SLOW WINE FAIR

Bologna
Bologna Fiere
fino al 28 febbraio
slowwinefair.slowfood.it

26 FEBBRAIO

❖ VIVA LA VITE

Pescara
Ex distilleria Aurum
fino al 27 febbraio
vivalavite.it

4 MARZO

❖ SALONE DEL VINO

Torino
fino al 6 marzo
salonedelvinotorino.it

4 MARZO

❖ ROME WINE EXPO

Roma
presso Centro congressi
Grand Hotel Palatino
fino al 6 marzo
romewinexpo.com

5 MARZO

❖ CORVINA MANIFESTO ANTEPRIMA CHIARETTO DI BARDOLINO

Lazise (Verona)
Dogana Veneta
dalle 10 alle 18
fino al 3 marzo
consorzioibardolino.it

11 MARZO

❖ GRIGNOLINO, IL NOBILE RIBELLE

Grazzano Badoglio (Asti)
via IV novembre, 15
fino al 13 marzo
aispiemonte.it/prodotto/grignolino-il-nobile-ribelle-2023/

11 MARZO

❖ MILANO IN VINO

Milano
Piazza Città di Lombardia
fino al 12 marzo
facebook.com/events/s/fiera-nazionale-del-vino-milan/1150834572235210/

12 MARZO

❖ VINI SELVAGGI

Roma
Spazio Novecento
fino al 13 marzo
viniselvaggi.com

12 MARZO

❖ DERTHONA DUE.ZERO

Tortona
Museo Orsi
fino al 13 marzo
collitortonesi.com/derthonaduepuntozero

17 MARZO

❖ CHE SYRAH SARÀ

Anteprima dei Syrah di Cortona e d'Italia
Cortona (Arezzo)
fino al 19 marzo
chianinaesyrah.com

18 MARZO

❖ DIVINO

Bergamo
Fiera di Bergamo - Promoberg
Via Lunga
fino al 19 marzo
facebook.com/events/fiera-di-bergamo-promoberg/divino-il-mercato-dei-vini-a-bergamo/742177560314241/

GRANDI CANTINE ITALIANE. Trentino Alto Adige/2

Le grandi cantine del Trentino



FRAZ. RAVINA | VIA STELLA, 9A | 38123 TRENTO | WWW.CESARINISFORZA.IT | 0461 382200

La storia della Cesarini Sforza inizia con la decisione ambiziosa di Lamberto Cesarini Sforza che, nel 1974, decide di costruire l'omonima azienda vitivinicola per produrre spumanti di qualità. A seguito di un'attenta selezione di vigneti di uve chardonnay e pinot nero, di cui il fondatore si occupa personalmente, nasce, nel 1976 il primo spumante prodotto con Metodo Classico. Oggi il nome dell'azienda è sinonimo di qualità: i vigneti dell'azienda costruiscono un mosaico fatto di diversi microclimi, terreni e altitudini che si estende nelle zone più vocate del Trentino e che permette di raggiungere uno stile unico e che nel tempo ha associato il nome della cantina all'eccellenza della produzione spumantistica italiana.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Trento Extrabrut 1673 Ris.

Prodotto con le migliori uve chardonnay della Valle di Cembra, al naso esprime eleganti note di frutta e pasticceria secca. Fresco e avvolgente, il sorso riprende le note tostate della bocca che accompagnano una trama minerale. Da provare con pesce alla griglia.

Trento Brut 1673 Rosé

Nel bicchiere si presenta vestito di un bel rosa antico. All'olfatto si percepisce del mirtillo, fragoline di bosco, ciliegia e piacevoli note di rosa canina. Sapido, con un sorso rinfrescante e raffinato che chiude con una lunga persistenza, è ideale con un risotto ai frutti di mare.



Trento Brut Aquila Reale Ris. '11

Il 1986 è il primo anno di produzione di questo cru a base di uve chardonnay provenienti dal Maso Sette Fontane, coltivate sopra i 500 metri di altitudine. Al naso note di piccola pasticceria si uniscono a quelle agrumate. Il palato è ricco, ampio, elegante con un finale dalla lunga persistenza. Ideale a tutto pasto.



WORLDTOUR. Per il Gambero Rosso tris di tappe in Scandinavia



Il World Tour del Gambero Rosso cala il tris in terra scandinava, dove il vino italiano continua a ritagliarsi un posto di prim'ordine, soprattutto per quanto riguarda le referenze biologiche e sostenibili.

STOCCOLMA. Particolarmente positiva la domanda in Svezia, dopo l'Italia ha venduto, tra gennaio e novembre (dati Istat) quasi 200 milioni di euro, contro i 182 milioni dello stesso periodo del 2021, con un incremento di quasi il 10%.

Ed è proprio Stoccolma, ad aver ospitato la prima fermata, il 13 febbraio, dando continuità a un lavoro sul mercato svedese che perdura da oltre 20 anni. Trenta le cantine che hanno ravvivato lo show, con una partecipazione molto intensa di trade e operatori del settore. Vivace la degustazione dei premi Speciali di Vini d'Italia 2023, condotta dal vice-curatore della Guida, Lorenzo Ruggeri. "I sommelier svedesi cercano vini italiani sempre più di nicchia, pescando tra artigiani anche di regioni meno conosciute. Penso all'Umbria, alla Calabria o alla Campania", commenta l'importatore di vini italiani in Svezia, **Cesarino Gobbi**. Il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award è andato ad Adria, wine bar aperto nella capitale nel 2013. "Abbiamo puntato forte sulla mescita di piccoli produttori italiani, con tanti vini naturali e un'offerta snella e diretta", commenta il titolare **Michele Montanari**.

OSLO. Due giorni dopo, è stata la volta di Oslo: lo scenico Gamle Logen ha accolto, e riscaldato, 35 produttori italiani accorsi per l'occasione. Sicuramente più partecipata la fascia dei consumatori, rispetto a quella del trade, in un mercato che conosce ancora un sistema monopolistico, il Vinmonopolet, tra i

più rigidi al mondo, ma allo stesso tempo gode di una spesa media in fatto di vini tra le più alte a livello globale. "Se negli anni passati il Prosecco ha dominato tra le bollicine italiane, ora intravedo ottime probabilità per il vostro Metodo Classico, a partire dal Franciacorta", ci dice **John Gunar Hernholm**, product manager di Villa Imports. Il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award a Oslo racconta una storia familiare di successo, quella della famiglia Zannini. "All'inizio abbiamo aperto una pizzeria al taglio, ma non era il format giusto. Allora siamo passati alle tonde, poi è arrivata l'osteria e nel 2022 anche un wine bar con una carta di 100 etichette italiane che girano alla mescita. Da poco abbiamo inaugurato un'osteria di mare", racconta **Luca Zannini**.

COPENAGHEN. La chiusura del tour è arrivata all'Odd Fellow Palaet di Copenaghen, venerdì 17 febbraio. Grandi protagonisti i 35 produttori premiati nella Guida. Tra gli ospiti il Consorzio della Valtènesi, che ha proposto un banco d'assaggio dedicato e una masterclass, che ha confermato il salto qualitativo della denominazione in rosa più premiata nella guida Vini d'Italia, con il battesimo della vendemmia 2022 e alcune espressioni decisamente pimpanti anche del 2021 e 2020. La seconda masterclass ha invece fatto un vero e proprio Giro d'Italia, tra gli highlight, il Madre 2019 di Italico Cescon, un Manzoni Bianco che in pochi anni si è proposto come un vero classico dell'enologia italiana. A Copenaghen il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award è andato a La Buca degli artisti, grazie al lavoro della famiglia Lollo che ha messo su una carta molto profonda per annate e varietà. L'unico premio Tre Forchette in città? Valorizza Terra, il ristorante creativo di Lucia de Luca e Valerio Serino.



STOCCOLMA



OSLO



COPENAGHEN





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**

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**
 24 SINGAPORE **trebicchieri - Vinexpo Special**

JUNE

02 VANCOUVER - Canada **trebicchieri**
 05 MONTREAL - Canada **trebicchieri**
 08 TORONTO - Canada **trebicchieri**
 PRAGUE - Czech Republic **Vini d'Italia**

SEPTEMBER

BOGOTÁ - Colombia **Top Italian Wines Roadshow**
 SAO PAULO - Brazil **Top Italian Wines Roadshow 16**

OCTOBER

ROME - Italy **trebicchieri 2024 premiere**
 26 TOKYO - Japan **trebicchieri**
 30 SEOUL - South Korea **Top Italian Wines Roadshow 16**

NOVEMBER

16 DUBAI - U.A.E. **Notte Italiana**

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION
www.gamberorossointernational.com



IL MIO EXPORT

Ornella Pelissero – Pasquale Pelissero

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

Ad oggi vendiamo oltre il 50% all'estero, principalmente Usa, Canada e Europa.

2 Dove si vende meglio e dove si vende peggio e perché?

Gli Stati Uniti e il Canada rappresentano per noi i migliori mercati. Nei Paesi asiatici abbiamo delle difficoltà perché i rapporti tendono a non essere continuativi. Nei Paesi europei puntiamo a lavorare con importatori che sono interessati a vini di qualità e non al gioco del ribasso dei prezzi.

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

Negli Stati Uniti, i trasporti hanno rallentato e si sono spostati avanti di almeno 30 giorni, spostando anche i tempi di incasso delle fatture. I costi aumentati di energia e materie prime li stiamo ammortizzando con dei lievi aumenti e con una parte di perdita nei nostri margini di guadagno. Al consumatore finale, la guerra fa più paura del Covid: tende a non spendere nei beni di lusso come il vino. Da vera contadina, quale sono, posso dire che la carne vicina all'osso è sempre meno e bisogna vedere quanto possiamo sopportare questa situazione.

4 Quali strategie per superare questo momento?

È il momento di essere uniti, ragionando non per campanilismi ma da italiani. Fare promozione tutti insieme unendo le forze.

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

Gli stranieri amano l'Italia e il vino italiano. In particolare, il Barbaresco, come il Barolo, è un prodotto



d'élite che attrae sempre di più i giovani consumatori, molto informati e preparati. Sono loro i nuovi turisti del vino che frequentano le nostre cantine: stanno aumentando molto le richieste di visite, merito anche dell'entrata nell'Unesco dei vigneti delle Langhe.

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

Sono rimasta colpita dal grande rispetto che gli americani hanno per il vino: al sabato pomeriggio, dopo la spesa al supermercato, le famiglie vanno in enoteca e acquistano le bottiglie per la settimana. È un tipo di rispetto che non ho visto in altre parti del mondo. Negli Usa e in Canada i produttori di vino vengono trattati molto bene, quasi fossero star, è sempre bello andare a raccontare il proprio lavoro in quei Paesi.

❖ Az. agricola Pasquale Pelissero
 Neive - Cuneo - pasqualepelissero.com

NEL PROSSIMO NUMERO
BERSANO VINI

“DISTILLAZIONE DI CRISI? NON CE NE SARÀ BISOGNO”. INTERVISTA AL MINISTRO LOLLOBRIGIDA

▲ a cura di Loredana Sottile

Campagne di informazione rivolte ai consumatori per difendere il vino dai recenti attacchi in Europa e flessibilità nell'uso dei fondi promozione. La ricetta del titolare del Masaf per il settore. “Per quanto riguarda i dealcolati avrei preferito un altro nome, ma adesso la priorità è difendere la qualità”



Qualche settimana fa il Governo Meloni ha superato il traguardo dei primi 100 giorni di Governo: 100 giorni impegnativi, tra Legge di Bilancio da portare a casa e conseguenze della guerra in Ucraina a cui far fronte.

Il vino, in particolare, ha dovuto fare i conti con la spinosa “questione irlandese”, inserita nella più ampia discussione sulle conseguenze del consumo di alcolici sulla salute. Questione su cui il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, si è più volte speso, fino a portare in dono al suo omonimo irlandese una bottiglia di vino per cercare di alleviare la tensione. “Il vino nuoce alla salute ... di chi non lo beve” è diventato il suo mantra delle ultime settimane.

Assieme a lui, abbiamo provato a fare un bilancio di questi mesi e a delineare le prospettive per quelli a venire.

Partiamo dalla Legge di Bilancio: quali sono le principali misure che riguardano il settore agricolo, e in particolare il vino, da cui è lecito attendersi effetti positivi a breve termine?

Nella legge di bilancio sono previste delle agevolazioni per l'intero comparto agricolo, come ad esempio l'esenzione Irpef, l'azzeramento dei contributi per i giovani imprenditori agricoli, il credito di imposta esteso al primo trimestre 2023 contro il caro energia o il fondo per l'innovazione e la digitalizzazione, tutti strumenti pensati per agevolare la vita delle imprese ed aiutarle a fronteggiare questo periodo di crisi che dura oramai da due anni. Al settore vitivinicolo sono, comunque, garantiti aiuti dall'Unione europea attraverso specifici fondi destinati al finanziamento di interventi strutturali, »

Chi è Francesco Lollobrigida

Classe '72 ed esponente della prima ora di Fratelli d'Italia, Francesco Lollobrigida è diventato ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare il 21 ottobre del 2022. E con lui, il Ministero ha cambiato nome ed acronimo: da Mipaaf a Masaf. “Sovranità Alimentare” ha spiegato sin dal suo insediamento “significa tutelare i coltivatori per proteggere la filiera agroalimentare e la cultura rurale. Il prodotto italiano è un'eccellenza nel mondo. E il legame con il territorio è di primaria importanza”.

Alle spalle ha una lunga esperienza nelle amministrazioni locali (tra l'altro alla Regione Lazio con Renata Polverini, come assessore con deleghe alla Mobilità e ai trasporti) per poi approdare alla Camera nel 2018, diventandone capogruppo per il suo partito.

» come la ristrutturazione del vigneto o gli investimenti in cantina, di promozione sui mercati dei Paesi terzi o volti a equilibrare il mercato come la vendemmia verde o la distillazione dei sottoprodotti. Interventi che da anni sostengono e contribuiscono allo sviluppo del settore.

A proposito di distillazione e altre misure di sostegno, il settore ha più volte espresso preoccupazione per l'eccesso di produzioni che finisce per ripercuotersi sui listini. Molte regioni, tra cui Lazio e Puglia, hanno chiesto di ricorrere alla distillazione di crisi. In Francia lo hanno appena fatto. E in Italia? È il caso di contenere le rese?

La situazione è attentamente monitorata. I prezzi registrati a dicembre 2022 sono in linea con quelli dei mesi precedenti, pur se in lieve ribasso. Le giacenze sono leggermente in rialzo rispetto alla scorsa campagna, ma in linea con le precedenti campagne. Non sembra, quindi, ricorrano i presupposti per l'attivazione di una distillazione di crisi, che è uno strumento cui fare riferimento in situazioni di estrema difficoltà. Quanto al contenimento delle rese, il limite è stato già definito nel 2021 a 30 tonnellate per ettaro per i vini senza DO o IG. Resta inteso che siamo pronti a rispondere, in caso di necessità, a sostegno dei nostri produttori.

Altre preoccupazioni sono legate agli aumenti dei costi, ai rapporti tesi con la Gdo e alla mancanza di vetro. Le associazioni chiedono un dialogo schietto con tutta la filiera.

Siamo assolutamente consapevoli della situazione di crisi che va avanti oramai da più di due anni. Al di là dei possibili fenomeni speculativi, è indubbio che l'attuale situazione abbia generato difficoltà alle imprese, che spesso si trovano nella condizione di non riuscire a mantenere gli impegni assunti.

Il settore vitivinicolo riceve, tra l'altro, aiuti dall'Unione europea per la realizzazione di specifici interventi sia sul vigneto che in cantina, così come aiuti alla promozione del vino sui mercati dei Paesi terzi. Questi interventi, che confluiscono nel Programma nazionale di sostegno, all'interno dell'Ocm vitivinicola, garan-

AGRICOLTURA: I PRINCIPALI PROVVEDIMENTI DEL GOVERNO MELONI

- ❖ **Stop aumento accise per la birra** (Milleproroghe)
- ❖ **Introduzione "nuovi voucher": contratti di lavoro occasionali** (Legge di Bilancio)
- ❖ **Stanziamiento 225 milioni di euro per innovazione in agricoltura** (Legge di Bilancio)
- ❖ **Decreto Flussi: in arrivo oltre 80mila stagionali**
- ❖ **Decreto da 500 mln per frantoi e innovazione agricola** (Pnrr)
- ❖ **Piano di Gestione dei Rischi in Agricoltura** (Stato-Regioni)

tiscono un aiuto al settore attraverso la concessione di contributi ai produttori vitivinicoli nella misura pari al 50% dell'importo spesso. Ciò, se fino al 2020 ha rappresentato una grande opportunità per il settore, contribuendo al suo sviluppo, negli ultimi due anni ha generato preoccupazioni nei beneficiari dei contributi che, a causa del perdurare della crisi con la conseguente inevitabile mancanza di liquidità, non riescono a garantire il pagamento del restante 50% a loro carico, vedendosi costretti a rinunciare alla realizzazione di quanto programmato.

A suo avviso, quali misure potrebbero alleggerire il settore?

A fronte di tali criticità, l'Amministrazione si è fatta promotrice di specifici regolamenti derogatori, che introducono la necessaria flessibilità nella gestione dei programmi. Contestualmente, a livello nazionale, è stato approntato un quadro normativo che consente, a determinate condizioni, di variare gli interventi programmati, rimodulandoli in base alle necessità.

C'è, poi, un'ulteriore criticità che potrebbe ripercuotersi proprio sul futuro dei fondi promozione. Dal Cancer Plan alla risoluzione Oms fino all'etichettatura irlandese, il vino da mesi è costretto a difendersi dall'accusa di nuocere alla salute. Come si organizzerà l'Italia per difendere uno dei suoi prodotti di punta?

L'Amministrazione è da tempo impegnata in questa estenuante battaglia contro il terrorismo psicologico promosso, a livello di Unione europea e di singoli Stati membri, sulle ipotetiche conseguenze legate al consumo di bevande alcoliche. Non ultima la vicenda del regolamento di etichettatura di queste bevande adottato dal Governo irlandese, nei confronti del quale è ancora aperta la battaglia tra alcuni Stati produttori da una parte, tra cui in primis l'Italia e la Commissione europea ed il Governo irlandese dall'altra. Il nodo principale della vicenda sta nella equiparazione che viene fatta tra semplice consumo di alcol e possibile abuso, nonché nella mancanza di evidenze scientifiche a supporto della decisione del Governo irlandese di riportare »

Rapporto cibo e salute nella prima Giornata nazionale dell'Alimentazione

"Scienza, cultura, sicurezza. Tre parole chiave, tre elementi imprescindibili quando si parla di alimentazione e della nostra dieta mediterranea. Non presteremo il fianco a chi, in nome di meri interessi economici, ha come unico interesse l'omologazione al ribasso del nostro patrimonio alimentare". Così il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida alla prima Giornata nazionale dell'Alimentazione, Nutrizione e Cuore a Palazzo del Collegio Romano.

In realtà due giorni (23 e 24 febbraio) voluti dal Crea per approfondire il legame tra una alimentazione sana e bilanciata e la prevenzione delle malattie cardiovascolari, ancora oggi prima causa di morte nel nostro Paese. Un appuntamento che intende diventare una consuetudine, coniugando cardiologia, nutrizione e scienza degli alimenti in un approccio multi ed interdisciplinare.



» in etichetta il riferimento allo stretto legame tra il "consumo" di alcol ed alcune malattie particolarmente gravi. È indubbio che sia assolutamente prioritario assicurare il benessere dei consumatori e salvaguardarli da ogni possibile rischio per la salute ma è altrettanto prioritario non creare inutili allarmismi condizionandone in modo terroristico le scelte. L'obiettivo è difendere il Made in Italy ma compatibilmente con le superiori esigenze della salute pubblica e ciò è possibile mediante una corretta informazione al consumatore ed una distinzione tra consumo moderato ed abuso, attraverso campagne di informazione specifiche.

Guardiamo al futuro. Da tempo si parla dei vini no o low alcol, come di una nuova opportunità per intercettare nuovi consumatori. Tanto che anche la Paci ha riconosciuto. Mancano tuttavia dei decreti attuativi per dare il via libera in Italia. Come si muoverà il Masaf? Rimarrà la dicitura vino o si pensa di modificarla?

Al riguardo è necessaria una premessa. Fin dalle prime fasi della riforma, quando si è iniziato a parlare di vini dealcolati, il Masaf si è fatto promotore di una battaglia per scongiurare la possibilità che i prodotti dealcolati venissero indicati con il termine "vino", proponendo soluzioni diverse quali "prodotto dealcolato a base di vino" o "bevanda dealcolata a base di vino". Purtroppo, in tale contesto, non è stato possibile contrastare l'azione della Commissione bloccando l'introduzione di

una nuova categoria di prodotti. A questo punto, considerando l'importanza della questione, occorre seguire con estrema attenzione l'evolversi della situazione, con l'obiettivo di valorizzare l'alta qualità delle nostre produzioni.

Sempre in ottica di valorizzazione della qualità, dalla scorsa vendemmia è entrato in vigore lo Standard nazionale di sostenibilità vitivinicola. Quali opportunità per l'Italia?

Il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Sqnp) è pienamente operativo e consente di certificare la sostenibilità dei processi riconducibili alla filiera del vino, a partire dalla vigna e fino alla cantina, e di identificare le bottiglie di vino ottenute, mediante il marchio "qualità sostenibile" nel quale è raffigurata un'aape.

Fin qui nulla di straordinario se si considera che gli standard in materia di sostenibilità sono stati definiti in quasi tutti i Paesi a vocazione vitivinicola, ma l'Sqnp ha in sé un grande potenziale, grazie alla possibilità di informatizzare completamente i vari processi attraverso il Sian, le cui procedure sono state utilizzate dalla stragrande maggioranza delle Regioni, per la gestione e controllo delle diverse misure volte a favorire l'applicazione delle buone pratiche agronomiche e delle più aggiornate strategie di difesa delle colture, previste nell'ambito degli interventi finanziati dalla Paci e confluiti nel Piano strategico 2023-2027. ❖

“LE IG SOPRA QUOTA 20 MLD DI EURO NEL 2023”. CONCLUSO IL PRIMO “SIMPOSIO ITALIA NEXT DOP”

▲ a cura di Gianluca Atzeni

Oltre 800 i partecipanti e 50 relatori all'evento di Qualivita, che ha lanciato il progetto di comunicazione scientifica internazionale per sostenere l'agroalimentare di fronte alle sfide globali. De Castro: “L'Italia si è messa in moto”. Rosati: “Una nuova visione della qualità per restare leader nei mercati”

Solida base dell'economia agroalimentare nazionale, l'insieme dei prodotti a Indicazione geografica (Dop, Igp) si appresta a superare i 20 miliardi di euro di giro d'affari nel corso del 2023. Il dato è emerso durante “Italia Next Dop”, il primo Simposio scientifico delle filiere Dop Igp, organizzato a Roma da Qualivita, per provare a diffondere tra queste le conoscenze e gli ultimi ritrovati in materia di ricerca scientifica. Oltre 800 gli stakeholder partecipanti all'Auditorium della tecnica e ben 50 le relazioni, presentate durante 6 sessioni di lavoro, che hanno tracciato un quadro del settore e proposto nuove strade per la valorizzazione delle produzioni d'eccellenza.

IL PROGETTO “QUALIVITA 2030”

I contributi arrivati al Simposio, concepito come un evento di alta formazione, rappresentano il primo step di una strategia di lungo periodo che intende contribuire ad affrontare le diverse sfide globali future: cambiamenti climatici, health warning in etichetta, nutriscore, crisi energetiche, concorrenza sleale sui mercati. Questo percorso sarà supportato da “Qualivita 2030”, iniziativa di Fondazione Qualivita per promuovere la conoscenza scientifica sulle Indicazioni geografiche.

“È un progetto per il Paese” ha dichiarato il presidente **Cesare Mazzetti** “che chiama a raccolta la comunità scientifica, le filiere, i Consorzi di tutela e le istituzioni culturali”. Il progetto, in particolare, prevede di creare un **sistema d'informazione scientifica da realizzare con una rivista internazionale di divulgazione, strumenti di comunicazione digitali, un simposio biennale e dei workshop** tematici formativi.

ITALIA PRONTA AD AFFRONTARE LE GRANDI SFIDE

“L'Italia, leader europeo delle Dop Igp si è messa in moto per prima per affrontare le grandi sfide che sono davanti a noi”, ha commentato **Paolo De Castro**, europarlamentare e presidente del Comitato scientifico di Qualivita, che ha evidenziato la concreta possibilità di costruire rapidamente, grazie alle competenze di operatori e Consorzi, un connubio col grande patrimonio scientifico agroalimentare nazionale. La ricerca, quindi, in primo piano e, soprattutto, a disposizione della Dop economy (vedi box). “Investire in ricerca significa puntare a essere sem- >>

La Dop economy

Termine introdotto per la prima volta nel 2018 dal direttore generale di Qualivita, Mauro Rosati, la Dop economy rappresenta il sistema economico e produttivo del comparto agroalimentare e vitivinicolo a Indicazione geografica (Dop, Igp, Stg). Con un totale di 16,9 miliardi di euro di valore alla produzione e 9,5 miliardi di euro di valore all'export, il comparto Dop e Igp apporta un contributo del 19% al fatturato complessivo del settore agroalimentare italiano e del 21% all'export nazionale (Rapporto Ismea-Qualivita 2020).



» *pre più competitivi e sostenibili*», ha dichiarato nel suo intervento il ministro per l'Agricoltura, la sovranità alimentare e forestale, **Francesco Lollobrigida**. L'esponente del governo Meloni ha ricordato i 225 milioni di euro messi a disposizione nella recente legge di bilancio per l'innovazione agricola che, per il Ministro, deve essere un'alleata nel valorizzare la tradizione agroalimentare e vitivinicola nazionale: *“Lo spirito di collaborazione, su cui si fonda l'evento di oggi, è fondamentale”* ha rimarcato *“per condividere proposte e ragionare su un sistema Italia sempre più capace di competere sul piano internazionale e sui grandi mercati, che hanno voglia di made in Italy”*.

Secondo **Mauro Rosati**, direttore generale di Fondazione Qualivita, siamo di fronte a un momento di *“grande evoluzione dell'agroalimentare italiano. Oltre alla sfida della transizione ecologica, dobbiamo affrontare vari attacchi internazionali e, in questo contesto, la ricerca ci ha mostrato oggi una nuova visione della qualità e come le filiere dovranno evolversi per rimanere leader sui mercati”*. Mercati che vanno presidiati e che sorrideranno al Made in Italy, come ha ricordato **Stefano Vaccari**, direttore generale del Crea (che patrocina Italia Next Dop), dal momento che il sistema delle denominazioni e delle indicazioni geografiche produrrà nel corso del 2023 un valore superiore ai 20 miliardi di euro.

LE SEI SESSIONI SCIENTIFICHE

Nelle sessioni scientifiche (qualità, normativa, governance, sostenibilità, mercati e marketing) sono intervenuti 50 relatori.

Qualità

Il Simposio ha evidenziato l'importanza di proporre alimenti che abbiano caratteristiche nutrizionali codificate e orientate al benessere. Il consumatore di oggi, come ha rilevato **Lucia Guidi** (Università di Pisa), è consapevole e attento alle origini e agli aspetti qualitativi dei prodotti, in un contesto di globalizzazione in cui spesso non ci sono sufficienti informazioni sulle tecniche di produzione; tuttavia, ha avvertito la Guidi, sistemi di etichettatura potrebbero rappresentare dei deterrenti per il consumo di alcuni prodotti. Gli alimenti Dop e Igp rispondono già in parte a queste esigenze, ma **il ruolo della ricerca sarà fondamentale per lo sviluppo di nuove tecniche agronomiche** e per studiare programmi di miglioramento in funzione della qualità finale, con un occhio agli aspetti nutraceutici e alla valorizzazione della biodiversità dei cibi.

Normativa

Il panel sulla Normativa ha messo in luce come i sistemi agroalimentari di qualità evolvano grazie a una legislazione rigorosa, coerente e trasparente a garanzia di consumatori e produttori. Con la legge sulle pratiche commerciali sleali, ha ricordato **Sonia Carmignani** (Università di Siena), l'Ue ha provato a correggere il vulnus rappresentato dai bassi margini di profitto garantiti all'agricoltore (a cui spetta il 21% della ripartizione del valore, rispetto al 28% del trasformatore e al 51% del

Il Simposio Italia Next Dop in cifre

Italia Next Dop è il primo Simposio scientifico delle filiere Dop Igp ed è la prima iniziativa nazionale per diffondere la ricerca scientifica nelle filiere Dop Igp, tenuta a Roma, all'Auditorium della tecnica, il 22 febbraio 2023, organizzata da Fondazione Qualivita, in collaborazione con i soci fondatori Origin Italia, Csqa certificazioni, Agroqualità, Poligrafico e Zecca dello Stato. Oltre 800 stakeholder del settore agroalimentare di qualità italiano hanno partecipato alle 6 sessioni scientifiche e alla presentazione dei 90 progetti di ricerca sulle Dop e Igp italiane nella Agorà della ricerca Ig, una selezione del grande patrimonio scientifico agroalimentare sulle Ig tracciato da Qualivita, che comprende 200 ricerche attive e 18.000 presenze bibliografiche.



distributore). E tra gli esempi di protezione normativa delle Ig, **Carlotta Gori** (Consorzio Chianti Classico), ha messo in evidenza l'importanza del monitoraggio contro le usurpazioni del marchio: nell'arco di 18 anni, infatti, sono stati 75 i casi risolti a favore del Consorzio con oltre 20 procedure attualmente in corso, in mercati come Francia, Cina, Stati Uniti e anche Italia. E **a protezione e garanzia dell'autenticità e tracciabilità delle Ig, un contributo può arrivare anche dallo strumento dell'impronta chimica**, come ha spiegato **Luigi Lucini** (Università Cattolica), che ha guidato un progetto sull'olio d'oliva Taggiasca ligure.

Governance

Nella sessione Governance, è emerso il ruolo centrale dei Consorzi di tutela rispetto alle diverse sfide per le Ig italiane: mercati, occupazione, formazione degli operatori, difesa delle risorse naturali del territorio e sviluppo di forme di turismo esperienziale evoluto. **Marcello De Rosa** (Università di Cassino e Lazio meridionale) ha posto l'accento sull'importanza di identificare metodologie appropriate per misurare l'affezione o disaffezione alle Ig: *“Per il successo di una Indicazione geografica è essenziale un'azione collettiva”*, ovvero un'unione di un gruppo di soggetti che condividono interessi comuni. **“Una governance adeguata assicura il raggiungimento degli obiettivi”** »

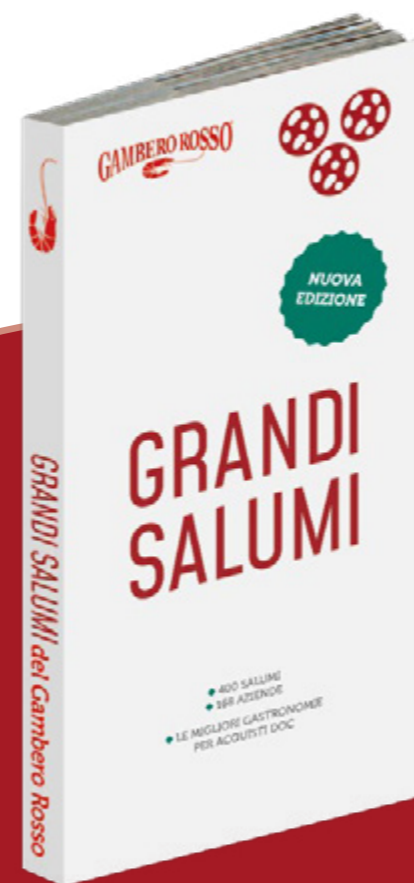
GAMBERO ROSSO®

NUOVA EDIZIONE

GRANDI SALUMI

- ◆ 400 SALUMI
- ◆ 168 AZIENDE

- ◆ LE MIGLIORI GASTRONOMIE PER ACQUISTI DOC



Scopri di più

La Guida è realizzata in collaborazione con



In edicola, in libreria e su www.gamberorosso.it

» **economici diretti delle imprese.** E una corretta governance è uno strumento per la costruzione del valore”, ha evidenziato **Riccardo Deserti** (Consorzio Parmigiano Reggiano).

Sostenibilità

Il panel **Sostenibilità** ha testimoniato la **crescente consapevolezza delle filiere sull'implementazione di processi di sviluppo sostenibile, dall'ambiente al sociale.** “La sostenibilità è un attributo imprescindibile della qualità” ha spiegato **Maria Chiara Ferrarese** (Csqa certificazioni) “e il sistema delle Ig deve affrontare questa sfida definendo una nuova qualità in grado di recepire la domanda di sostenibilità”.

Non mancano le difficoltà, come l'applicazione a livello delle filiere di requisiti e indicatori di sostenibilità uniformi, o come la necessità di definire metriche omogenee da parte dei Consorzi. Tuttavia, le opportunità sono diverse: dalla valorizzazione di prodotti e territori all'affermazione del modello di sostenibilità degli alimenti di qualità italiani.

Marketing

La sessione Marketing ha mostrato come attraverso le tecnologie attuali, il cosiddetto “Martech”, si possano valorizzare le certificazioni e come i processi di comunicazione della qualità debbano assumere un ruolo sempre più profondo, rispetto al tradizionale messaggio pubblicitario, veicolando certezze e informazioni di garanzia in tempo reale, notizie chiare e specifiche su tutti gli elementi della filiera. **Enrico Bonetti** (Università della Campania Luigi Vanvitelli) ha citato le **ricadute positive di una certificazione delle Ig tramite blockchain in termini di valorizzazione del prodotto**, posizionamento del brand, relazioni di filiera e con il cliente, accesso ai mercati.

Andrea Ferrero (Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani) ha portato l'esempio del progetto Pinin, una piattaforma integrata che offre il monitoraggio, l'analisi dei canali, dei prezzi e dei valori sui mercati digitali mondiali e che ha consentito ai produttori piemontesi di migliorare la tutela dei prodotti Dop online e di disporre di informazioni strategiche sulla correttezza e sulle criticità nella presentazione dell'offerta dei vini (40mila le inserzioni analizzate da parte di 1.400 venditori su internet in 23 Paesi).

Mercati

In materia internazionalizzazione, il Simposio ha assegnato ai Consorzi di tutela un ruolo chiave. “Una delle principali sfide è l'upgrading di competenze” ha spiegato **Christine Mauracher** (Università Ca' Foscari di Venezia), ricordando l'importanza della capacità di Consorzi e imprese di modulare la proposta di valore e l'altrettanto decisivo ruolo degli accordi commerciali bilaterali sull'export di prodotti Ig, così come delle misure a sostegno come i regolamenti Ocm. Sempre in tema di mercati, il consumatore italiano acquista regolarmente prodotti Dop (18%) e Igp (15%) e tali marchi sono molto importanti nelle

decisioni di acquisto (75% Dop e 33% Igp), come sottolineato da **Daniele Rama** (Università Cattolica), in base a una ricerca del 2021 pubblicata sulla rivista scientifica Bae. “Occorre lavorare a migliorare l'informazione, diffusa ma talora superficiale e non sempre precisa” ha osservato Rama “e mettere in campo strategie di comunicazione aziendali e istituzionali diversificate per segmento di consumatori”. Tra gli esempi citati, l'introduzione della Gran selezione tra le tipologie del Chianti Classico Docg: “Nel complesso la strategia ha aumentato i market share dei prodotti del Consorzio” ha dichiarato **Gabriele Scozzafava** (Università di Firenze) “tuttavia le produzioni esistenti hanno subito un impatto negativo legato alla diminuzione di qualità percepita”, nel senso che una cantina che vuole inserire la Gran selezione deve considerare anche una sorta di cannibalizzazione interna, per cui i prodotti che non sono Gran selezione possono perdere prestigio.

Sempre in campo vitivinicolo, **la reputazione e la notorietà dell'Ig sono tra i principali driver delle politiche di mercato e di canale** per un'azienda, ha rilevato **Ettore Nicoletto** (Angelini wines & estates): “Dal mix tra valore del brand e reputazione della denominazione deriva il livello di competitività di una wine company. La denominazione di origine” ha detto il manager “è un fattore dinamico, che dipende da quanto le imprese credano a investire in esso. E il successo di una Ig sul mercato si lega anche alla notorietà determinata dal complesso delle imprese e dal Consorzio”. “Non ci può essere una strategia di denominazione che non parta da un'approfondita conoscenza dei mercati (diversi per paesi, canali, ecc.), acquisita sulla base di dati ed informazioni oggettive, capaci di determinare scelte condivise e di misurarne i risultati”, ha spiegato **Luca Giavi** (Consorzio Prosecco Doc). Il direttore dell'ente trevigiano, concludendo il suo intervento, ha posto l'accento sull'importanza di un “patto forte tra imprese e Consorzi, in grado sostenersi vicendevolmente, in una dinamica capace di generare valore”. Ed è stata questa, finora, una delle chiavi del successo delle bollicine italiane sui mercati internazionali. ❖

Il premio ricerca Ig – Italia Next Dop

È stato il progetto Life green sheep, presentato dal Consorzio per la tutela della Igp Agnello di Sardegna e da Agris Sardegna, ad aggiudicarsi la prima edizione del premio ricerca Ig – Italia Next Dop (promosso da Fondazione Qualivita, col patrocinio di Banca Mps nell'ambito del progetto Mps agroalimentare). Il riconoscimento è stato assegnato da una giuria di 15 esperti al miglior interprete della divulgazione scientifica tra i 90 progetti di Consorzi di tutela, Università e Centri di ricerca fra quelli presenti nell'Agorà della ricerca Ig, con l'obiettivo di finanziare ulteriori attività. Il progetto vincitore risponde alla parola chiave sostenibilità, con l'obiettivo di ridurre l'impronta di carbonio della carne e del latte ovino del 12% entro 10 anni.



DA 20 ANNI

» TI FORMIAMO PER IL SUCCESSO «

Scopri tutti i nostri corsi su gamberorosso.it/academy

CITTÀ DEL GUSTO

ROMA | TORINO | NAPOLI | LECCE | PALERMO



PARTNER



SPONSOR



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	0,33	-2,61
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	1,57	3,74
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	0,86	-0,94

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-0,52	-0,78	10,72	714
Campari	Italia	1,65	10,13	1,85	12.132
Centrale del Latte d'Italia	Italia	1,49	-7,14	-13,33	38
Marr	Italia	-5,83	-0,88	-37,12	751
Newlat Food	Italia	-2,92	7,25	-31,07	204
Orsero	Italia	-3,32	13,51	12,42	267
Valsoia	Italia	0,41	1,25	-25,65	104
Anheuser Bush I	Belgio	1,55	-1,26	2,15	96.518
Danone	Francia	3,24	6,26	-5,49	35.353
Pernod-Ricard	Francia	6,49	8,46	3,13	51.408
Remy Cointreau	Francia	2,97	7,87	-1,22	8.633
Suedzucker Ma Ochs	Germania	3,57	-2,39	28,63	3.256
Dsm	Olanda	3,38	7,17	-22,30	21.411
Heineken	Olanda	6,25	10,29	2,13	55.826
Jde Peet S	Olanda	1,97	3,63	6,75	14.076
Ebro Foods	Spagna	0,50	9,82	-3,82	2.477
Viscofan	Spagna	1,07	0,91	10,44	2.845
Barry Callebaut N	Svizzera	1,45	6,83	-6,24	10.885
Emmi N	Svizzera	3,36	13,92	-12,20	4.832
Lindt N	Svizzera	2,04	10,74	1,64	14.424
Nestle N	Svizzera	-1,51	2,31	-7,65	305.953
Associated British Foods	Gran Bretagna	3,09	24,94	2,18	17.563
Britvic Plc	Gran Bretagna	2,96	5,28	-5,32	2.406
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-0,99	-2,92	-18,58	1.822
Diageo	Gran Bretagna	1,66	-1,96	-1,58	92.081
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	0,93	12,51	6,45	3.655
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-0,46	-12,33	6,56	42.788
Beyond Meat	Stati Uniti	5,67	33,23	-68,66	980
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-15,78	-1,44	-14,14	3.114
Brown-Forman B	Stati Uniti	-0,63	-1,19	-2,44	18.862
Bunge Ltd	Stati Uniti	-3,79	-3,61	-3,15	13.509
Campbell Soup	Stati Uniti	4,57	-5,99	18,69	14.976
Coca-Cola Co	Stati Uniti	0,35	-5,99	-4,38	242.508
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	0,83	-6,05	0,94	16.250
Constellation Brands	Stati Uniti	-1,17	-3,73	3,36	38.600
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-4,93	3,85	-2,30	9.775
Flowers Foods	Stati Uniti	2,68	-1,50	-1,26	5.605
Freshpet Inc	Stati Uniti	-4,76	18,34	-28,90	2.811
General Mills	Stati Uniti	6,38	-4,40	17,62	44.614
Hershey Company	Stati Uniti	0,84	4,03	18,91	33.189
Hormel Foods	Stati Uniti	1,09	-0,15	-4,15	23.304
Ingredion Inc	Stati Uniti	1,06	1,77	12,27	6.126
Kellogg Co	Stati Uniti	2,54	-3,27	4,30	21.978
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	0,45	-0,31	-7,61	47.212
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	1,07	12,28	50,87	13.535
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	0,67	-1,51	20,16	5.023
Mccormick & Co	Stati Uniti	0,83	-8,88	-22,76	17.757
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	3,87	4,13	9,49	10.080
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	1,43	-0,08	0,91	85.142
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-1,79	0,84	25,98	50.090
National Beverage Corp.	Stati Uniti	2,47	-1,10	8,46	4.028
Nomad Foods	Stati Uniti	-1,93	2,96	-29,70	2.871
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-3,29	18,39	-70,44	1.143
Pepsico Inc	Stati Uniti	0,23	-2,48	5,05	227.972
Performance Food Gr	Stati Uniti	-2,59	0,48	10,05	8.590
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	2,57	4,17	2,87	5.481
Post Holdings	Stati Uniti	1,81	1,48	-42,19	5.060
Seaboard Corp	Stati Uniti	3,82	5,64	10,56	4.341
Smucker, J.M.	Stati Uniti	2,01	-5,34	7,92	14.988
Sysco Corp	Stati Uniti	-1,25	0,47	-8,07	36.500
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-1,18	13,41	-49,07	1.538
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-0,03	-2,06	3,67	45.799
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-0,28	-2,46	-34,19	16.262
Us Foods Holding	Stati Uniti	6,86	15,40	2,16	8.258

FINE WINE AUCTIONS

Château Haut-Brion: l'evoluzione dal 1953 al 2017

Protagonista questa settimana sono le 30 bottiglie Magnum di Château Haut-Brion quotate alle aste internazionali sia nel 2022 che nel 2021: un numero sorprendente, che avrebbe consentito due puntate anziché una. Sorprendente il numero perché **non c'era mai stata una simile quantità di bottiglie da un litro e mezzo di Château Haut-Brion nel bilancio annuale delle aste**, e anche perché i risultati raggiunti da tutte queste Magnum non lo giustificano perché non sono affatto entusiasmanti: complessivamente hanno perso l'1,33%, che apparentemente è una percentuale trascurabile, ma applicata ai prezzi di questo premier cru bordolese significa 1.041 euro. Molto più consistente è però il calo delle quotazioni per le Magnum di Haut-Brion delle vendemmie dal dopoguerra al boom economico, dal 1953 al 1982: questo periodo, uno dei preferiti dai collezionisti, ha visto un tracollo del 16% dei prezzi massimi. Le 16 Magnum in questione, che costavano 53.033 magnum nel 2021, si possono avere adesso con 44.467 euro, cioè con 8.567 in meno.

Come mai, allora, il gruppo complessivo delle 30 Magnum, le cui annate vanno dal 1953 al 2017, ha perso soltanto l'1% o poco più? È molto semplice: a riequilibrare la situazione sono stati i millesimi successivi al 2000, che hanno guadagnato addirittura il 36,57%: il loro valore, che era di 10.787 euro, è salito a 14.731 con un balzo di 3.944 euro. È curioso come un risultato globale di tranquillizzante modestia sia ottenuto da due spinte contrapposte piuttosto violente. Sarà interessante seguirne l'evoluzione.

– Cesare Pillon

Château Haut-Brion

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022	Prezzo 2021	+ / -
1953	1 m	\$ 5.000	Hart Davis Hart, Usa	01/07/22	€ 4.796,00	€ 6.161,26	-22%
1958	1 m	£ 4.750	Sotheby's, Londra	26/05/22	€ 5.583,63	€ 6.468,00	-14%
1959	1 m	HK\$100.000	Sotheby's, live, Hong Kong	03/10/22	€ 13.050,00	€ 8.728,86	+50%
1967	1 m	\$ 900	Hart Davis Hart, Usa	01/07/22	€ 863,28	€ 1.347,50	-36%
1975	1 m	Hk\$ 8.093	Zachys, Hong Kong	22/10/22	€ 1.059,37	€ 2.290,75	-54%
1982	1 m	\$1.625	Sotheby's, live, New York	15/10/22	€ 1.672,29	€ 1.560,30	+7%
1985	6 m	£5.250	Sotheby's, online, Londra	09/12/22	€ 1.018,06	€ 1.071,56	-5%
1989	3 m	Sfr 23.750	Christie's, Ginevra online	26/05/22	€ 7.698,96	€ 11.110,94	-31%
2001	6 m	\$ 7.500	Sotheby's, New York	21/05/22	€ 1.181,75	€ 745,92	+58%
2003	6 m	£ 4.482	Zachys, live, Londra	18/11/22	€ 858,00	€ 925,83	-7%
2005	6 m	\$ 16.250	Sotheby's, New York	21/05/22	€ 2.560,46	€ 1.676,94	+53%
2007	6 m	\$ 5.625	Sotheby's, New York	21/05/22	€ 886,31	€ 616,13	+44%
2008	6 m	\$ 6.875	Sotheby's, New York	21/05/22	€ 1.083,27	€ 1.439,88	-25%
2009	6 m	\$17.500	Sotheby's, New York	21/05/22	€ 2.757,42	€ 1.564,38	+76%
2011	6 m	\$ 6.000	Sotheby's, New York	21/05/22	€ 945,40	€ 840,31	+13%
2017	6 m	Hk\$ 37.350	Zachys, Hong Kong	22/10/22	€ 814,85	€ 706,08	+15%

