



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



IL CARO-BOTTIGLIE PESA SUL VINO. ASSO VETRO: “VERSO UN CALO DEI LISTINI”

EXPORT

Primo trimestre a rilento per il vino. In sofferenza soprattutto rossi, Dop e Igp; meglio gli sfusi low cost

SPIRIT

“Ancora in sospeso il decreto per riconoscere il ruolo dei Consorzi”: la denuncia di Assodistil

BIOTECH

Confagri chiede di accelerare sulle Tea. Ma le associazioni bio dicono no: “Pericolosa deregulation”

CHIANTI

Calo di vendite e aumento dei costi: il Consorzio decide per la riduzione delle rese del 10%

TERRITORI

Arriva la mappa dei suoli del Garda. Adesso la Doc interregionale scommette sulle bollicine del lago

PAOLO FRESU & OMAR SOSA

feat. Indwe, Andy Narell, Cristiano De André, Jaques Morelenbaum, Kokayi



FOOD

Il cibo diventa musica: debutto live per Food, il nuovo album di Paolo Fresu

Suoni provenienti da cantine e ristoranti; rumori di presse e tintinnii di calici; voci di avventori e di cuochi. E poi, ancora, lo stritolio del coltello che taglia una carota, la declamazione della ricetta della zuppa berchiddese e un ringraziamento a Dio prima del pasto pronunciato da un quasi centenario.

C'è questo, ma non solo, in Food, il nuovo album del trombettista Paolo Fresu e del pianista cubano Omar Sosa che, uscito lo scorso 19 maggio (con anteprima nella web radio delle pizzerie Berberè), debutterà dal vivo il 20 giugno al Teatro Romano di Verona per aprire la stagione estiva della città scaligera.

Food completa la trilogia dei precedenti lavori del duo italo-cubano - Alma (2012) e Eros (2016) - indagando sul tema del cibo e trattandolo sotto il profilo del gusto, dell'estetica e dell'etica. In particolare, **vuole essere una riflessione sull'importanza di una sana alimentazione e precarietà della sostenibilità in un mondo in cambiamento.**

In totale sono 11 i brani, a cui si aggiunge la canzone "A Cimma" di Fabrizio de André, unica cover dell'album, cantata dal figlio Cristiano: racconta di un cuoco che prepara una pietanza povera della cucina genovese e, dopo ore di preparazione, vede il suo piatto servito ai clienti e divorato con una voracità inquietante.

Tra gli altri contributi, ci sono quelli del rapper newyorkese Kokayi, del violoncellista brasiliano Jaques Morelenbaum, della cantante sudafricana Indwe e del percussionista americano Andy Narrell. L'immagine di copertina (foto) è di Diego Cusano e raffigura un viso di donna con in testa un cappello di spaghetti al pomodoro.

EXPORT. L'Italia cresce a rilento: in tre mesi +0,1% a volume e +3,8% in valore. In sofferenza soprattutto Dop e Igp

Non un trimestre entusiasmante per l'export di vino italiano, che non cresce coi ritmi degli ultimi anni. Il periodo gennaio-marzo 2023 si chiude con un aumento dei fatturati del 3,8% (a 1,8 miliardi di euro) a fronte di quantitativi stabili (+0,1%). Tuttavia, secondo l'analisi dell'Osservatorio Uiv-Ismea-Vinitaly, **i valori restano in terreno positivo grazie ai vini sfusi (+13,4% ma con prezzi a -9,2%) mentre vanno in sofferenza i volumi dei fermi Dop in bottiglia (-5,3%, coi rossi a -6,6%) e i vini Igp (-2,5%, con bianchi a +8,3% e rossi a -7,5%)**. Tra le tipologie, la spumantistica perde il 3,2% in volume e guadagna il 7,3% in valore, condizionata dalla performance negativa del Prosecco (-5,5% in volume) e controbilanciata dall'Asti Spumante (+9,1%) e dagli spumanti comuni (+4,4%).

“La crescita in valore è insufficiente a fronteggiare il surplus dei costi, dettato da materie prime ed energetici, che influisce per circa il 12% su un prezzo medio aumentato di appena il 3,7%”, spiega **Paolo Castelletti**, segretario generale di Uiv, che sottolinea come l'attuale congiuntura imponga ai consumatori “scelte low cost. Ed è per questo che in termini quantitativi fanno meglio prodotti base che hanno ritoccato poco i listini”. Un trend analogo si registra a livello globale: “I mercati sembrano favorire i vini di fascia più bassa” afferma **Fabio Del Bravo** (responsabile Direzione servizi per lo sviluppo rurale di Ismea), che guarda ai competitor italiani: “La Francia appare particolarmente penalizzata, con -7,5% in quantità e +3,4% in valore in tre mesi, mentre i vini spagnoli

Export italiano di vino (gen-mar 2023)

Tipologia	Litri	Var. %	Euro	Var. %	Euro/litro	Var. %
Spumanti	104.113.404	-3,2	459.099.537	7,3	4,41	10,8
Bottiglia < 2 litri	274.584.682	-2,4	1.202.334.932	2,8	4,38	5,3
- Frizzanti	35.139.522	0,6	98.563.410	12,8	2,80	12,1
- Vini fermi	236.087.748	-2,4	1.072.954.234	2,3	4,54	4,8
- Passiti e liquorosi	1.706.659	-15,6	19.254.360	-2,4	11,28	15,4
2-10 litri	11.937.735	-0,5	28.716.004	2,5	2,41	3,0
Sfusi	94.734.244	13,4	72.883.244	2,9	0,77	-9,2
Mosti	3.697.083	-10,9	8.907.449	-12,3	2,41	-1,4
Totale	489.067.150	0,1	1.771.941.166	3,8	3,62	3,7

fonte: elaborazioni Osservatorio del Vino UIV-Vinitaly e Ismea su dati Istat

sono favoriti da un prezzo più competitivo e spuntano un +3,8% in volume e un +11,4% in valore”. Il quadro è complicato dal calo di vendite nella distribuzione interna e i quasi 53 milioni di ettolitri di giacenze.

Guardando ai mercati, **per l'Italia crescono le spedizioni di vino verso l'Ue (+7,3%) scendono quelle extra-Ue (-7,7%)**. Gli Usa restano in positivo (+0,4% in volume e +10,8% in valore), così come la Germania (+6,2% in volume e +5,6% in valore, grazie agli sfusi), mentre il Regno Unito cala sia in volume (-13,5%) sia in valore (-7%). Tra le altre destinazioni, flessioni in quantità per Canada (-24%), Svizzera (-8,4%), Giappone (-22,9%) e Cina (con un tonfo di -43,7%). Russia in forte ripresa (+33%).

CANTINA ITALIA. A maggio giacenze in aumento a quasi 53 mln di ettolitri

Ancora un aumento delle giacenze nelle cantine italiane, dove al 31 maggio 2023 sono stoccati 52,88 milioni di ettolitri di vino, il 4,4% in più rispetto a un anno prima. Il report di Cantina Italia, curato da Icqr, evidenzia un incremento dei vini Dop (+8,9% a 27,88 mln/hl), in particolare dei bianchi (+13,9%) rispetto ai rossi (+5,5%); mentre aumentano di poco le giacenze dei vini Igp (+0,6% a 14,27 mln/hl) coi bianchi a -4,5% ai rossi a +3,8%. Lieve calo per i vini da tavola: 10 mln/hl contro 10,2 mln/hl di un anno fa. Rispetto al 30 aprile 2023, il dato delle giacenze è inferiore per tutte le tipologie di prodotto: vini (-6,6%), mosti (-12,2%) e vini nuovi ancora in fermentazione (-21,1%). Il 55,2% del vino è detenuto nelle regioni del Nord, prevalentemente nel Ve-

neto. **Il 52,7% del vino detenuto è a Dop, il 27% a Igp, mentre i vini varietali costituiscono appena l'1,3% del totale. Il 18,9% è rappresentato da altri vini/vini comuni.**

Il Veneto, con 12,6 milioni di ettolitri, è la regione con la maggior quantità di vino in stock (che - va ricordato - non significa invenduto) seguita da Puglia (6,4 mln/hl), Emilia-Romagna (5,7 mln/hl), Toscana (5,4 mln/hl), Piemonte (4,3 mln/hl), Sicilia (3,78 mln/hl) e Abruzzo (3 mln/hl). Considerando le Dop e le Igp, il Prosecco guida la classifica nei volumi in giacenza (4,9 mln/hl), seguito da Igt Puglia (2,6 mln/hl), Doc Sicilia (1,8 mln/hl), Igt Salento (1,7 mln/hl), Itg Terre siciliane (1,6 mln/hl) e Doc Montepulciano d'Abruzzo (1,54 mln/hl). - **G.A.**



Distribuzione giacenza vino top 10 regioni

regione	quota %
Veneto	23,8
Puglia	12,1
Emilia-Romagna	10,8
Toscana	10,3
Piemonte	8,1
Sicilia	7,1
Abruzzo	5,7
Lombardia	4,3
Trentino-Alto Adige	4,2
Friuli Venezia-Giulia	3,8

fonte: Cantina Italia - al 31 maggio 2023



bevidoc.it

#palladiowines

BIOTECH 1. "Tempi brevi per le Tea per evitare l'impasse delle prossime elezioni europee". Il monito di Confagri

Confagricoltura lancia un monito sulle Tecniche di evoluzione assistita (tea) e sui tempi di approvazione della proposta di regolamento che la Commissione europea presenterà il prossimo 5 luglio. Il presidente Massimiliano Giansanti (foto), durante un incontro dedicato alle Tea, a Roma, a Palazzo della Valle, ha spiegato che Parlamento Ue e Consiglio Ue dovranno lavorare in stretta collaborazione per arrivare a una co-decisione entro i primi mesi del 2024 "altrimenti si rischia di bloccare l'iter del dossier". Infatti, secondo la Confagricoltura, a provocare l'impasse potrebbe essere proprio la campagna elettorale europea del prossimo anno che "ritarderebbe la procedura di adozione, posticipandola al 2025".

L'Italia, come è noto, ha approvato un emendamento al Dl Siccità che autorizza la sperimentazione delle nuove tecniche genomiche in campo. **A livello europeo, nel testo potrebbe emergere l'ipotesi di un'etichettatura per i nuovi pro-**

dotti derivanti dalle Tea. "Qualora ci fosse bisogno di una rintracciabilità" ha spiegato l'europarlamentare Herbert Dorfmann "questa deve avvenire tramite il materiale di propagazione, ad esempio sulla barbatella o sulla pianta da melo, e non sull'alimento finale". Confagricoltura condivide questa posizione: "Se il quadro regolamentare venisse armonizzato per il meglio sarà poi necessario" ha aggiunto Giansanti "affiancare all'apertura normativa un significativo piano di investimenti pubblici e privati per implementare il processo produttivo di un'agricoltura del futuro".

Ma qual è l'utilità delle Tea? Lo ha spiegato Deborah Piovan, presidente della Fnp proteoleaginose di Confagricoltura, evidenziando come il cambiamento climatico esponga le piante coltivate a fenomeni meteorologici estremi: "Le temperature sono più alte e le colture che usiamo oggi sono state selezionate quando il clima era più freddo. Questi cambiamenti incidono anche sulle popolazioni di insetti nocivi e sulle malattie che attaccano le



piante". Non solo, secondo Piovan, ci sono temi di sostenibilità economica delle aziende agricole, che operano su mercati internazionali esposti alle incertezze che derivano da situazioni di crisi in diverse parti del mondo. "Le politiche agricole spingono verso standard di sostenibilità ambientali sempre più alti" ha concluso "per ottenere i quali è necessario effettuare valutazioni di impatto ex ante e che richiedono un approccio basato sempre su dati scientifici. Per rispondere a queste sfide, le imprese devono poter accedere a ogni strumento messo a disposizione dall'innovazione, per salvaguardare la tipicità dei prodotti per cui l'agroalimentare italiano è apprezzato".

BIOTECH 2. Le associazioni biologiche contro le Tea: "Pericolosa deregulation"

"Una pericolosa deregulation per consumatori e produttori biologici". Lo scrivono in una nota ufficiale Aiab, Assobio, FederBio in merito alle Tea, dopo il via libera della Camera dei deputati alla norma del decreto Siccità che consente la coltivazione in campo, per ricerca e sperimentazione, dei prodotti ottenuti con le tecniche di evoluzione assistita. "La ratio della norma approvata è quella di definire i prodotti delle Ngt/Tea non equiparabili agli Ogm, ma assimilabili a varietà derivate da mutazioni naturali o selezioni tradizionali. Tutto ciò" sottolineano "per scavalcare la normativa attualmente in vigore nel nostro Paese che vieta la sperimentazione in campo aperto degli Ogm senza attendere le disposizioni europee".

Il metodo bio esclude le Tea dal processo produttivo. Secondo le associazioni, le nuove tecniche di evoluzione assistita sono una "forma avanzata di manipolazione genetica di semi e piante alimentari". Mentre l'Europa sta decidendo come affrontare questa sfida tecnologica, con pareri scientifici e consultazioni istituzionali, sottolineano



Aiab, Assobio e FederBio, l'Italia, che da sempre ha vietato la coltivazione di Ogm per uso alimentare sul suo territorio, ha preso una "scorciatoia inaccettabile soprattutto per la libertà di scelta, e la trasparenza delle informazioni fornite ai consumatori, che rischia di tagliare le gambe allo sviluppo del biologico".

Prima di dare il via libera a un tale cambiamento, occorrerebbe "condurre una attenta valutazione del rischio" (come sostenuto anche da Ifoam a livello europeo) ed elaborare metodi per identificare i prodotti derivanti dalle Tea e attivare i necessari controlli. Invece, Governo e Parlamento italiano stanno "puntando alla deregolamentazione del settore, considerando le Ngt assimilabili alle varietà tradizionali. In altre parole, con questa impostazione si punta all'obiettivo di coltivare i nuovi prodotti senza sottostare a nessuna regola o limitazione". La prima vittima di questo nuovo sistema sarebbe proprio il biologico, un settore che i consumatori "vogliono diverso da quello convenzionale". Infine, verrebbe meno l'obiettivo del governo di proteggere l'agricoltura Made in Italy.

SEIT 1803

Krombacher

★★★★★

GAMBERO ROSSO

BEER OF CHOICE

Il gusto della birra Naturale.

VENDEMMIA. Assoenologi: "Apprensione e incertezza per la nuova campagna". Nel 2022 l'Italia ha prodotto 49,89 mln/hl. Veneto guida la classifica

L'Italia ha prodotto 49,84 milioni di ettolitri di vini e mosti nella vendemmia 2022, con una riduzione dello 0,8% sul 2021 ma a una media superiore al 2017-2021 (48,82 mln/hl) per circa 1 milione di ettolitri. Lo rende noto l'Assoenologi sulla base dei dati pubblicati dal Masaf e basati sulle dichiarazioni di produzione di Agea. Il dato conferma le prime stime



divulgate a inizio settembre 2022 da Assoenologi, Ismea e Uiv: "Se da un lato la produzione complessiva si è mantenuta ai 50 milioni di ettolitri, la ripartizione sui territori non ha pienamente rispettato le previsioni proprio per le particolari situazioni meteo nelle fasi di raccolta", scrive l'associazione presieduta da Riccardo Cotarella.

Nel 2022, nelle regioni del Nord Italia, le temperature estive torride, accompagnate da temporali in agosto, potevano far

Produzione vini e mosti Italia 2022 - Top 5 regioni

Regione	media 2017/2021	2022	var % su 2021
Veneto	11,5	12,6	7,2
Puglia	9,1	10,13	-2,3
Emilia-Romagna	7,62	7,2	1,3
Sicilia	4,19	3,51	-23,2
Abruzzo	3,26	3,08	-7,9
totale ITALIA	48,82	49,84	-0,8

fonte: Masaf su dati Agea - vendemmia 2022

NOMINE. L'Oiv sceglie il nuovo direttore generale. È il neozelandese John Barker

È il neozelandese John Barker (foto) il nuovo direttore generale dell'Oiv. L'assemblea generale dell'organizzazione, convocata a Jerez de la Frontera, in Spagna, lo ha eletto il 9 giugno scorso, con il voto favorevole di 46 su 47 Stati membri elettori. Il suo mandato scatterà da gennaio 2024, anno internazionale della vigna e del vino. Classe 1968, Barker, che prenderà il posto dello spagnolo Pau Roca, con un mandato quinquennale, è un avvocato e consulente esperto del settore vitivinicolo. È laureato in diritto all'Università di Auckland, con un dottorato in diritto e geografia, e conosce bene l'Oiv avendo fatto parte della commissione per il diritto e l'economia tra 2009 e 2014. **In Nuova Zelanda, per dieci anni, è stato responsabile per la difesa legale dell'Associazione viticoltori neozelandesi.** "Nell'anno del centenario, sono felice di mettere la mia esperienza a disposizione degli interessi dell'Oiv e del settore vitivinicolo", ha dichiarato nel suo discorso all'assemblea.



pensare a produzioni contenute. Invece, le produzioni hanno tenuto e sono addirittura aumentate in Veneto (prima regione produttrice con 12,6 mln/hl) e Friuli-Venezia Giulia (2,2 mln/hl), grazie all'andamento positivo di settembre e ottobre e alla capacità tecnica di conduzione del vigneto. **Al Sud, specie in Campania e Sicilia, la siccità estiva ha determinato un'evidente riduzione della produzione che "deve far riflettere su come trovare forme di soccorso idrico adeguato".**

Guardando alla campagna 2023, che dovrebbe partire ad agosto, l'approccio è di "apprensione e incertezza. Il 2023" scrive l'Assoenologi "si sta caratterizzando per un andamento climatico all'insegna della variabilità e che vede già impegnati i tecnici viticoli e gli enologi in un attento monitoraggio e in una tempestiva programmazione delle operazioni di campagna, per garantire un adeguato livello qualitativo al vino italiano".

L'ESPERTO RISPONDE

È consentito riportare in etichetta la dicitura "Blanc De Blancs"?



L'indicazione del colore, in via generale, rientra tra le indicazioni facoltative libere che devono rispettare l'articolo 7 del Reg. UE n. 1169/2011. È pertanto possibile ma non obbligatorio indicare "Bianco" o "Blanc de Blancs" in etichetta per indicare che il vino è ottenuto da sole uve bianche. In merito alla possibilità di utilizzare "Blanc de blancs" anche per vini spumanti provenienti da Paesi Ue diversi dalla Francia era stata interpellata la Commissione Europea già nel 1995. L'autorità aveva sancito che la menzione, avendo lo scopo di informare il consumatore sul tipo di vino e sulle uve utilizzate, rientrava in quella tipologia di informazione che poteva essere fatta in una o più lingue ufficiali della Comunità. **Secondo l'interpretazione della Commissione era, pertanto, legittimo utilizzare la menzione "Blanc de Blancs" per un vino proveniente da Paesi differenti dalla Francia.**

A livello nazionale la questione è stata sollevata al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (ora Masaf) che ha confermato tale interpretazione. Con nota del 15 maggio 2019 è stato, infatti, chiarito che la vigente normativa in materia di etichettatura e presentazione dei vini dell'Ue non prevede specifiche disposizioni concernenti l'uso della citata menzione. Essendo la stessa da ricomprendere nell'ambito delle indicazioni complementari di cui all'articolo 118 del regolamento Ue n. 1308/2013, può figurare in una o più lingue ufficiali dell'Unione e non necessariamente in quella del Paese d'origine. Secondo l'Autorità, visto che tale indicazione facoltativa è oramai entrata nel linguaggio comune, il suo utilizzo in una o più lingue ufficiali dell'Ue è da ritenersi facilmente comprensibile per il consumatore medio in un qualsiasi Paese Ue. È, pertanto, consentito riportare nell'etichettatura di un vino anche spumante prodotto in Italia, esclusivamente da uve bianche, la menzione "Blanc de Blancs".

Per ulteriori approfondimenti si rimanda alle BANCHE DATI GIURIDICHE Vite e Vino e Denominazioni di Origine di Unione Italiana Vini (unioneitalianavini.it/prodotto-category/banche-dati/)

– a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini

Per domande e informazioni scrivere a serviziogiuridico@uiv.it



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



San Leonardo '18
SAN LEONARDO

Nella parte meridionale della provincia di Trento, più precisamente ad Avio troviamo l'azienda San Leonardo. La storica azienda è stata fondata nel 1724 dalla famiglia Marchesi Guerrieri Gonzaga, oggi la superficie della tenuta ricopre in tutto 300 ettari. Con Marco Sabellico assaggiamo il San Leonardo '18. Dal colore rubino cupo con riflessi violacei, al naso è ricco di frutti rossi di ribes nero, mora e mirtillo, note di legno di cedro, sfumature di tabacco e note fumé. Al palato è intenso, ricco, profondo, strutturato, ricco di frutto, con note vegetali e speziate, con una fresca vena acida che dona lunghezza all'assaggio. Ottimo in abbinamento con arrostiti, cacciagione, selvaggina oppure formaggi stagionati.

Visita il sito sanleonardo.it/

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/CtRhyz0IaxE/](https://www.instagram.com/reel/CtRhyz0IaxE/)

FOCUS **SPIRIT. Assodistil: "Serve decreto che riconosca il ruolo dei Consorzi"**

di Gianluca Atzeni

Le imprese distillatorie chiudono il 2022 con segnali positivi, ma il futuro è ricco di incognite per il rischio dell'effetto di una demonizzazione degli alcolici e, allo stesso tempo, per il ritardo "inspiegabile" sul decreto che riconosce i Consorzi delle bevande spiritose.

IL MERCATO. Secondo i dati Assodistil, presentati a Roma l'8 giugno, si registra una ripresa della produzione (+12%) e un aumento dell'export di Grappa (+8%) rispetto al 2021, a quota 60 milioni di euro contro i 51,5 milioni del 2021, con la Germania primo cliente (59%), seguita da Svizzera (14%) e Austria (5%). In positivo anche gli Stati Uniti (+31% in volume) anche grazie a 5 anni di iniziative di promozione della grappa Ig. Complessivamente, la produzione italiana di alcole e acquaviti è aumentata del 15% in volumi (120 milioni di litri) per 500 milioni di euro di fatturato.

Se produzione ed export hanno portato soddisfazioni, tuttavia, il trend è negativo della distribuzione moderna nazionale. In questo canale, il calo di vendite è del -3,4% in valore nel 2022 rispetto al 2021 (dati NielsenIQ). Nel primo trimestre del 2023, però, rallenta il calo a volume e i valori mostrano un +0,9%, grazie all'inflazione.

L'ETICHETTATURA. Molteplici le sfide, a cominciare dal tema etichettatura: "Iniziativa come l'etichetta sanitaria contenente l'introduzione di informazioni nutrizionali e sulla salute nella presentazione delle bevande alcoliche" ha dichiarato il presidente An-



tonio Emaldi "prevede, di fatto, l'esclusione di questi prodotti dai fondi di promozione per i prodotti agricoli".

Ma c'è un punto su cui il presidente di Assodistil ha voluto essere molto chiaro, in questa partita che il comparto del beverage gioca da oltre un anno in materia di restrizioni sul consumo di alcol: **"Non si può separare il consumo di vino da quello delle bevande spiritose, ma occorre portare avanti un'unica battaglia, in quanto l'etichetta non risolverebbe il serio problema dell'abuso"** ha sottolineato "ma rischierebbe di oscurare il contributo positivo che la produzione di distillati offre in termini di occupazione e di sostenibilità". Secondo l'associazione, **in gioco ci sono fino a mille posti di lavoro** solo nelle distillerie. Secondo i dati di Format Research, presentati da Assodistil, il 53% delle imprese della distillazione troverebbe interessante realizzare un piano di eventi promozionali nei Paesi Ue, per incrementare la conoscenza del prodotto e le vendite, cosa che non sarebbe assolutamente più realizzabile con l'entrata in vigore dell'etichetta sanitaria. "Azzerare i progetti

di promozione per la Grappa e per gli altri spirit rischia di vanificare la ripresa dell'export di tutte le acquaviti e liquori", ha ribadito l'associazione.

L'APPELLO. Infine, un problema che riguarda la politica italiana: **quel decreto mancante per riconoscere il ruolo dei Consorzi di tutela delle bevande spiritose.** "Un decreto che risulta ancora oggi inspiegabilmente sospeso", pur essendo uno strumento cruciale (**ne avevamo parlato un anno fa**). "Auspichiamo che venga firmato" ha proseguito Emaldi "perché **le bevande spiritose devono poter usufruire delle stesse prerogative di cui godono vini e alimenti a Ig.** Altrimenti, col rischio di produzione di bevande a nome grappa fuori dall'Italia si comprometterebbe il fatturato del comparto, che per i soli distillati vale circa 500 milioni".

Prospettive dei distillati

Secondo Format Research, l'82% delle imprese della distillazione lamenta un incremento dei costi dell'energia, l'87% delle materie prime, il 50% rincari oltre il 20%. Le imprese si sono rivolte alle banche per un prestito: il 34% lo ha chiesto e nel 67% dei casi l'ha ottenuto. Sul tema sostenibilità: 8 imprese su 10 hanno interesse ad essere percepite come sostenibili e il 72% ritiene che il fattore green sia un driver d'acquisto per il consumatore. Il 21% possiede almeno una certificazione green e il 43% che non è ancora in possesso lo farà nei prossimi 2 anni.

host | Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OTTOBRE
2023
fieramilano

NEW SHAPES OF
HOSPITALITY

In collaborazione con:

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

ABRUZZO 1. Tra giacenze, inflazione e caro-energia il Consorzio rimedia col blocage

La presenza di significative giacenze di vino a Doc Montepulciano d'Abruzzo, la flessione dei prezzi all'origine, il rallentamento complessivo delle vendite di vini rossi in Italia e all'estero, l'alto livello di inflazione e dei prezzi dell'energia hanno indotto il Cda del Consorzio vini d'Abruzzo ad attivare il blocage delle uve per la campagna 2023 (Art. 39, comma 3 e comma 4, del Testo unico del vino). L'obiettivo è ristabilire l'equilibrio tra domanda e offerta anche in vista dei prossimi anni. La decisione è stata presa nel corso del tavolo verde con Regione e associazioni di categoria.

Col blocage si potranno rivendicare fino a 120 quintali per ettaro di uva a Montepulciano d'Abruzzo, mentre l'altro 20% rimane necessariamente in cantina. **Il vino sottoposto a bloccaggio non potrà essere certificato né venduto fino al 30 giugno 2025**, a esclusione di produttori di vino biologico certificato e delle aziende verticali. Blocage e supe-



ro possono essere riclassificati, in qualsiasi momento, a Abruzzo Doc rosso a Igt o a vino senza Igt/Doc e utilizzato liberamente. Ok anche al blocage delle uve rivendicate a Igt Pecorino, con resa fissata a 170 q/ha anziché ai 220 del disciplinare. I restanti 50 non potranno essere classificati a Igt e produrranno vino da tavola.

Emanuele Imprudente, assessore regionale all'Agricoltura, ricordando l'approvazione del modello Abruzzo sulle nuove Doc e Igt dello scorso anno, parla di avvio di una gestione reale delle produzioni "per dare il giusto valore ai vini". Per Alessandro Nicodemi, era "assolutamente urgente intervenire per superare gli squilibri congiunturali di mercato e per affrontare nel migliore dei modi la prossima vendemmia". La Doc Montepulciano d'Abruzzo, da sola, rappresenta circa l'80% della produzione di vini a denominazione rivendicata annualmente in Abruzzo.

ABRUZZO 2. Nasce Trabocco, il marchio collettivo dello spumante abruzzese

Anche l'Abruzzo scommette sulle bollicine e crea un marchio collettivo. La valorizzazione dello spumante in regione, per la verità, era già iniziata nel 2010 con la nascita della denominazione "Abruzzo" nella quale da subito era stata compresa anche la tipologia "Spumante", bianco o rosato, sia da Metodo Classico, sia da Metodo Italiano. Ma è nel 2018 che viene avviato un percorso per unire in maniera più coerente questo prodotto con il territorio, culminato nel marchio collettivo Trabocco, registrato nel 2020. Il marchio andrà a tutelare e valorizzare soltanto gli spumanti prodotti con Metodo Italiano da uve autoctone, passerina, pecorino, trebbiano, montonico, cococciola e



montepulciano d'Abruzzo.

"Le nostre uve sono naturalmente predisposte alla spumantizzazione e vi è ormai l'esigenza di portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realizzato con i nostri vitigni, vinificato e imbottigliato in regione e che porta con sé un nome estremamente identificativo" spiega il presidente del Consorzio Alessandro Nicodemi "L'aggiunta del marchio collettivo in etichetta - Spumante d'Abruzzo Doc Trabocco - vuole rappresentare un ulteriore passo in avanti nel percorso di caratterizzazione delle bollicine abruzzesi, rendendo immediatamente riconoscibile il prodotto".

Per ora, ad ottenere il marchio Trabocco sono soltanto le cantine Casal

Thaulero, Citra, Eredi Legonziano e Vin.Co, che presto introdurranno sul mercato i loro spumanti Metodo Italiano nelle versioni in bianco e rosé, brut ed extra dry. "Ma diversi viticoltori hanno iniziato a investire in questa direzione" continua il Presidente "da qualche anno vengono proposti spumanti con un buon successo. Credo che la strada sia lunga ma sicuramente, se percorsa con lungimiranza e strategia, si potranno avere degli ottimi risultati e l'Abruzzo potrà certamente candidarsi anche come produttore di vini spumanti oltre che come terra di grandi rossi". Intanto per saggiare lo stato dell'arte della spumantistica abruzzese, in calendario per il 21 giugno è previsto l'evento aperto al pubblico Perlage d'Abruzzo, che si svolgerà in oltre 50 locali che prenderanno parte all'iniziativa.

EMILIA-ROMAGNA. Da Regione 26 mln di euro per prevenzione in agricoltura

La Regione Emilia-Romagna stanziava le ultime risorse del Psr 2014-22, che prevedono 5 milioni per interventi sui sistemi di prevenzione antibrina, 15 milioni per il ripristino fondiario e di impianti e attrezzature danneggiate da allagamenti e frane, e mette a disposizione sulla nuova programmazione Psr 2023-27 un nuovo intervento iniziale di 6 milioni di euro, per un totale di 26 milioni di euro. La proposta verrà discussa al comitato di sorveglianza del prossimo 19 giugno. L'obiettivo, come ha spiegato l'assessore regionale all'Agricol-



tura, Alessio Mammi (foto), è mettere a segno subito **interventi per tutelare le produzioni dal gelo e dai cambiamenti climatici fin dalla prossima primavera**: "L'intervento è necessario proprio perché le anomalie climatiche relative agli abbassamenti delle temperature primaverili si verificano nelle stesse aree interessate dai recenti eventi catastrofali, per i quali abbiamo prontamente stanziato tutte le risorse che avevamo in disponibilità". I 26 milioni non saranno sufficienti per tutte le esigenze: "Servono altre risorse ed interventi nazionali ed europei, che devono arrivare velocemente".

PUGLIA. Copagri: "Peronospora compromette vigneti in province Foggia, Taranto e Bat"

"La Regione Puglia dichiara lo stato di calamità naturale per le fitopatite". Lo ha chiesto la Copagri, che segnala come dopo le ultime settimane di piogge persistenti nelle province di Foggia, Taranto e Bat, i vigneti sono stati attaccati dal fungo peronospora, senza che gli agricoltori abbiano effettuato i trattamenti fitosanitari necessari a contrastarne la proliferazione, impossibilitati a recarsi nei campi per gli allagamenti diffusi. "Per la prossima campagna" avverte l'associazione agricola "c'è il concreto rischio che la produzione di uva da vino e da tavola si riduca in misura significativa, con cali consistenti, stimabili fino al 50% nei vigneti del foggiano, della Bat e del tarantino, e pesanti conseguenze per l'economia agricola pugliese".



Diversi Comuni hanno già chiesto alla Regione Puglia di effettuare sopralluoghi urgenti nei terreni, per quantificare i danni e ricorrere al Fondo di solidarietà nazionale. Copagri, a tal proposito, auspica una deroga del Governo a quanto previsto dal Fondo, per garantire "risarcimenti anche alle produzioni assicurabili come da Piano assicurativo nazionale e tutelare le aziende non assicurate".

MOLISE. Condizioni meteo e peronospora mettono a rischio le produzioni

Grave situazione nel territorio del basso Molise per l'esplosione delle fitopatite, in particolare della peronospora, favorita dalle avverse condizioni meteo (pioggia e umidità) del mese di maggio. La sede di Confagricoltura Molise ha segnalato al presidente nazionale, Massimiliano Giansanti, i danni che rischiano di mettere in ginocchio un intero settore produttivo. L'associazione agricola evidenzia come le produzioni siano "quasi completamente compromesse. Oltre al danno diretto per le aziende agricole, preoccupa la possibilità di approvvigionamento per le imprese vinicole del territorio già colpite da una importante crisi del settore".

Giansanti ha incontrato il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, chiedendo di porre attenzione al problema. "Attendiamo aggiornamenti sulle misure di sostegno che speriamo vengano adottate dal governo quanto prima", ha dichiarato la presidente di Confagri Molise, Maria Concetta Raimondo. Qualche settimana fa, nella regione confinante, il Consorzio vini d'Abruzzo aveva chiesto l'attivazione di un tavolo istituzionale per affrontare lo stesso tipo di problema.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Nobile di Montepulciano Asinone '20 POLIZIANO

In Toscana nella città di Montepulciano troviamo la cantina Poliziano. L'azienda della famiglia Carletti nasce nel 1961, oggi al timone dell'azienda troviamo Federico Carletti insieme ai figli Francesco a Maria Stella. Con Marco Sabellico assaggiamo il Nobile di Montepulciano Asinone '20. Dal colore rubino intenso, profondo e cupo, al naso è ricco di frutti rossi maturi di ciliegia, marasca e mora, note floreali di rosa e viola, note affumicate e boisé. Al palato è intenso, corposo, ricco, ma armonico, si sviluppa elegante e progressivo con un finale che chiude su note di frutti e boisé. Ottimo in abbinamento con primi piatti a base di sughi di carne, con una bistecca alla fiorentina oppure formaggi stagionati.

Visita il sito carlettipoliziano.com/

Per guardare la puntata: [instagram.com/reel/CtZQLthI4H7/](https://www.instagram.com/reel/CtZQLthI4H7/)

PUGLIA. "Una voce unica per dialogare con le istituzioni": nasce Ucovip

Un tavolo di confronto e di elaborazione di una visione di lungo termine e, assieme, voce unitaria degli enti di tutela del vino pugliesi. Nasce con questo obiettivo Ucovip, l'Unione dei consorzi di tutela dei vini a Do di Puglia. L'iniziativa è stata presentata durante il Forum in masseria promosso da Bruno Vespa, proprietario di Masseria Li Reni. Ne fanno parte i cinque consorzi erga omnes regionali – **Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Castel del Monte, Brindisi e Squinzano e Gioia del Colle** – che rappresentano oltre 420mila ettolitri di vino certificato, il 90% del vino a Denominazione di origine prodotto in Puglia.

Il ruolo di Ucovip si affiancherà alla normale attività di tutela e promozione dei rispettivi enti e si concentrerà sulla rappresentanza, valorizzazione e tutela degli interessi collettivi della intera filiera vitivinicola pugliese di qualità a Dop. In particolare, si punta a una "collaborazione attiva con le istituzioni" promuovere politiche e iniziative che incrementino la sostenibilità e il valore dell'intero settore vitivinicolo regionale. Ucovip è **presieduta da Novella Pastorelli**, presidente del Consorzio del Primitivo di Manduria.



SICILIA. La Regione annuncia un nuovo Piano vitivinicolo: l'ultimo era del 1993

Nuovo Piano vitivinicolo per la Regione Siciliana. Lo ha annunciato l'assessore all'Agricoltura, Luca Sammartino, che con un decreto ha istituito il nuovo gruppo di lavoro (vedi box), coordinato dall'assessorato e dall'Istituto regionale vino e olio di Sicilia, che dovrà redigere il documento, seguendo un modello inclusivo, aperto a tutti i contributi provenienti dal mondo del vino. L'iniziativa arriva dopo ben 30 anni dall'ultimo documento programmatico, approvato nel 1993, sotto la regia di Diego Planeta e Giacomo Tachis. "La Sicilia" ha dichiarato Sammartino "è passata dall'essere terra di produzione di vini sfusi, o di vini che



i grandi marchi internazionali utilizzavano per tagliare i propri, a terra dalla quale provengono alcuni dei più importanti brand dell'enologia internazionale, capace di esprimere una qualità diffusa più alta della media con alcuni vitigni, come il nero d'Avola, il catarratto, l'inzolia, il nerello mascalese e il carricante, che oggi non hanno nulla da invidiare, quanto a prestigio e riconoscibilità, ai grandi vitigni italiani e internazionali tradizionali".

Le sfide del nuovo piano regionale sono molteplici: **tracciare una programmazione che aiuti le cantine a consolidare il posizionamento nel segmento alto, penetrare nuovi mercati, aumentare i margini per bottiglia** e rafforzare un modello di comunicazione che coniughi tipicità e qualità del prodotto e territorialità. "L'enogastronomia" ha aggiunto l'assessore "deve diventare una delle locomotive dell'offerta turistica siciliana, perché si presta naturalmente alla valorizzazione, in un unico momento, di cibo, bellezze paesaggistiche e naturalistiche, arte, cultura e tradizione".

Il tavolo di lavoro

Il tavolo di lavoro riunisce tutti i Consorzi: Cerasuolo di Vittoria Docg, Sicilia Doc, Etna Doc, Faro Doc, Malvasia delle Lipari Doc e Salina Igt, Mamertino Doc, Marsala Doc, Monreale Doc, Pantelleria Doc. Nel gruppo, ci sono anche le sigle Confagricoltura, Coldiretti, Federazione italiana agricoltori, Lega nazionale cooperative, Agci Sicilia, Assovini, Providi, Unione italiana cooperative, Copagri, Assoenologi, Miva, Federazione ordini degli agronomi, Fondazione sosta in Sicilia, Collegio dei periti agrari, Federazione vignaiuoli indipendenti.

CHIANTI DOCG. Rese a -10% per fronteggiare calo vendite e aumento dei costi

Far fronte al calo di vendite e all'aumento dei costi. Con questo obiettivo l'assemblea del Consorzio vino Chianti, riunita a Firenze, ha deciso una riduzione delle rese del 10% per la prossima campagna. **Provvedimento necessario, ha spiegato il presidente Giovanni Busi, per diminuire la produzione e non far aumentare il vino accumulato nei magazzini.**

Secondo i dati consortili, il 2022 si è chiuso con un -14% di vendite. "E se parliamo del rapporto prezzi-costi" aggiunge "si nota un pesante squilibrio a causa dell'inflazione. È vero che i prezzi sono aumentati mediamente del 4-6%, ma è altrettanto vero che i costi sono aumentati molto di più". Intanto, per i primi 5 mesi 2023, il comparto Docg sta ripercorrendo i risultati del 2022 "ma il raffronto è su una annata 2022 che ha visto perdere 14 milioni di bottiglie rispetto all'anno 2021", ha concluso Busi, ricordando che nella vendemmia 2022, la produzione è aumentata di circa 20%, con un incremento di scorte che ha fatto scendere nuovamente i prezzi sotto i costi di produzione.



CROGNOLO

Balancing innovation and tradition.



ENOTURISMO. Dal 16 giugno al via Conegliano Valdobbiadene experience

Presentato il programma del festival Conegliano Valdobbiadene experience che, dal 16 giugno, propone dieci giorni di festeggiamenti nell'area Unesco delle Colline del Prosecco. Un calendario molto ricco, curato dalla Strada del Prosecco superiore (oltre 220 soci, raddoppiati negli ultimi tre anni). Sono in calendario una cinquantina tra escursioni, tour, eventi riassumibili in quattro grandi aree: passeggiate enogastronomiche, con percorsi a piedi, in bici, a cavallo e in vespa; pic nic e relax, con aperitivi, apericene e pic nic accompagnati da musica dal vivo e intrattenimento; wine lover con approfondite e dettagliate degustazioni.

La novità di quest'anno sono i laboratori del gusto, organizzati dal Consorzio del Conegliano Valdobbiadene "dialogherà" con autentiche eccellenze culinarie (arte casearia, caviale, tartare). "Per il Consorzio" ha dichiarato la presidente Elvira Bortolomiol "è fondamentale che si moltiplichino i momenti di valorizzazione del territorio attraverso il prodotto e viceversa. La collaborazione con La Strada va proprio in questa direzione e ognuno dei momenti proposti contribuisce a comporre una visione completa della nostra Denominazione dal vino, alla vigna, fino al paesaggio".

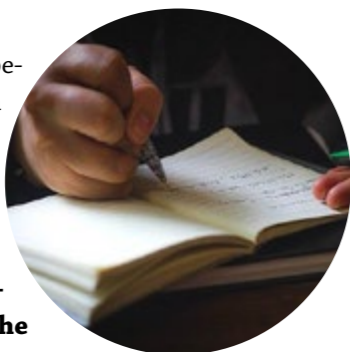
Info: www.coneglianovaldobbiadenexp.it

TOSCANA. A Montalcino una scuola media superiore dell'agroalimentare

Un polo d'eccellenza per la formazione superiore nelle materie agroalimentari nascerà a San Giovanni d'Asso, frazione di Montalcino. La Provincia di Siena ha dato il via libera nei giorni scorsi al progetto esecutivo per il **nuovo istituto tecnico-professionale agrario, nell'ambito della costruzione della Cittadella agroalimentare, che prevede la ristrutturazione e l'ampliamento delle ex scuole**.

L'investimento complessivo è di 3,2 milioni di euro (1,7 mln dalla Regione Toscana, 1,2 dal Comune di Montalcino, 300mila euro dalla Provincia di Siena). La nuova scuola avrà sette aule didattiche, tre laboratori e una serie di servizi, annessi, anche sportivi, e un campus agricolo per le funzioni di laboratorio didattico. Il progetto risale al 2020 a seguito dell'intesa tra Comune, Provincia e Istituto superiore B.Ricasoli.

L'obiettivo è formare giovani in un areale in cui "è crescente la domanda di manodopera specializzata", ha spiegato il presidente della Provincia David Bussagli. Il complesso, da 750 metri quadrati coperti su 3.500 totali, sarà anche un luogo di formazione professionale per chi è già avviato al lavoro. "La scuola è calata in un territorio con oltre 30mila ettari di terreno, una biodiversità produttiva importante e dove l'agricoltura rappresenta un volano economico straordinario", ha dichiarato il sindaco di Montalcino, Silvio Franceschelli. Il territorio si basa soprattutto sull'economia generata dalla Docg Brunello e sulle produzioni agricole collegate. L'agricoltura ilcinese vale circa 1,2 miliardi di euro, con oltre 3mila addetti diretti.



Moio: "L'Italia punti su sostenibilità ed enoturismo o sarà destinata alla decrescita"

Monito di Luigi Moio al sistema vitivinicolo italiano durante l'apertura del 74esimo anno accademico per l'Accademia italiana della vite e del vino, a Firenze. "L'attuale viticoltura italiana è destinata a perdere qualità e mercati" ha dichiarato il presidente dell'Oiv, professore ordinario di Enologia all'Università Federico II di Napoli "se non mette a punto nuove strategie per un futuro di una nuova crescita e affermazione a livello internazionale, anche alla luce delle straordinarie ed esclusive potenzialità offerte dal comparto vitivinicolo del nostro bel Paese. Un primo aspetto da considerare è il cambiamento climatico. Ma fortunatamente su questo punto abbiamo un vantaggio naturale. I nostri vitigni storici sono quasi tutti tardivi, ossia caratterizzati da un ciclo vegetativo lungo, per cui non soffrono molto per un eventuale aumento della temperatura media annuale", ha spiegato Moio.

Il secondo punto è "l'enorme crescita della sensibilità ambientale nella società, con scelte lungo tutta la filiera vitivinicola, dall'uva alla bottiglia". Un discorso analogo vale per la cantina, dove tematiche come "ecowinery" e un'enologia che è possibile definire "leggera", ossia una sorta di "mild-enology", sono concetti che secondo Moio non sono più procrastinabili. "Infine" ha concluso "soprattutto in questa fase particolare che ci ha completamente sconvolti e confusi, è necessario dare ancora più forza all'enoturismo".

L'Accademia è collegata al ministero dei Beni culturali e al ministero dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e delle foreste. L'inaugurazione è avvenuta sotto la presidenza del professor Rosario Di Lorenzo, subentrato al professor Antonio Calò, alla guida per 20 anni, che sarà presidente onorario.

TRENTINO. Nuovo enologo per Ferrari Trento: è Cyril Brun

Dalla Champagne a Trentino arriva un fuoriclasse dell'enologia. Nel team di Ferrari Trento, dopo 37 anni con Ruben Laurentis (in pensione), arriva Cyril Brun, **tra i più stimati enologi francesi, con esperienze in Veuve Cliquot e Charles Heidsieck**, che può vantare il titolo di sparkling winemaker (2019 e 2022) durante l'International wine challenge.

Per Brun, il Trentino è un'esperienza nuova. A lui il compito di interpretare i Trentodoc di montagna. "In una fase iniziale" ha dichiarato "mi dedicherò alla comprensione della realtà locale, prima di considerare eventuali innovazioni".

LIGURIA. Inaugurata la nuova cantina di Lvnae della famiglia Bosoni



Nuova cantina per Lvnae, a Castelnuovo Magra, nel territorio dei Colli di Luni nel Levante ligure, dove la famiglia Bosoni ha inaugurato l'edificio progettato da Andrea Del Sere e dagli architetti di At Studio.

In realtà la cantina è operativa dalla vendemmia 2019, ma il taglio del nastro è di giugno 2023. Esternamente si presenta priva di volumi architettonici evidenti, come spiega lo stesso Del Sere, come un "totemico spalto verde, un unico piano inclinato lungo tutta l'estensione della struttura, specchio dei terrazzamenti e dei pendii delle Apuane".

La cantina, in parte ipogea, sfrutta energie rinnovabili ed è in grado di "accogliere tecnologie contemporanee e pratiche enologiche tradizionali", ha dichiarato Diego Bosoni. L'azienda, leader nella produzione di Vermentino, oggi gestisce 80 ettari vitati (65 di proprietà), dopo una recente acquisizione di 30 ettari situati a Sarticola. - G.A.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



**Chianti Cl. Gran Selezione
La Corte '19
CASTELLO DI QUERCETO**

In Toscana nella zona del Chianti Classico più precisamente a Greve in Chianti troviamo il Castello di Querceto. Dal 1897 il Castello è di proprietà della famiglia François, la tenuta conta 190 ettari di cui 65 dedicati alla vitivinicoltura. Con Marco Sabellico assaggiamo il Chianti Cl. Gran Selezione La Corte '19. Dal colore rubino limpido ed intenso, al naso è profondo e ricco di frutti rossi maturi, note di erbe aromatiche, leggere note balsamiche e speziate. Al palato è intenso, deciso, armonico, fresco ricco di frutto rosso, con una fresca vena acida che dona finezza e lunghezza all'assaggio. Ottimo in abbinamento con arrostiti, cacciagione oppure formaggi stagionati.

Visita il sito castellodiquerceto.it/

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/Ctebr2voGY8/](https://www.instagram.com/reel/Ctebr2voGY8/)

EVENTI. Il 26 giugno è il Vesuvio Wine Day



I vini del Vesuvio si spostano a Roma per la serata evento: Vesuvio Wine Day. **L'appuntamento è per il 26 giugno (ore 20-23) nella sede romana del Gambero Rosso** (via Ottavia Gasparri 17). In degustazione bianchi, rossi e rosati di 18 cantine che fanno parte del Consorzio di tutela della Dop Vesuvio. In abbinamento sarà possibile degustare le proposte gastronomiche firmate da Igles Corelli (coordinatore didattico della Gambero Rosso Academy): crocchetta di melanzane con mentuccia limone salato; lasagnetta cacio e pepe; risotto a tutto pomodoro con pomodori del consorzio del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio; i salumi del Salumificio Avagliano. Infine, una selezione di proposte gastronomiche dell'associazione Strada del Vino.

Per maggiori info e modalità di acquisto biglietti gamberorosso.it/eventi/vesuvio-wine-day-evento-degustazione/

supervisione editoriale
Marco Mensurati
coordinamento contenuti
Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Cesare Pillon,
Servizio Giuridico Uiv
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
contatti
settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

FINO AL 20 GIUGNO

❖ VINOFORUM

Roma
via Fornaci di Tor di Quinto, 10
facebook.com/vinoforumroma

FINO AL 16 GIUGNO

❖ ENOWEEK

Moncalieri (Torino)
Centro storico
e Giardino delle Rose
del Castello Reale
piazza Baden Baden, 4
mymoncalieri.it/moncalieri-eno-week/

16 GIUGNO

❖ STAPPA CON

GAMBERO ROSSO
Cantine Fonte Zoppa
Altabella '22
sui canali social
del Gambero Rosso

16 GIUGNO

❖ LA BARBERA INCONTRA

San Damiano d'Asti (Asti)
fino al 18 giugno
labarberaincontrafestival.it

17 GIUGNO

❖ WHITE SUMMER

ore 20.30
Vico Equense (Napoli)
Hotel & resort Le Axidie
leaxidie.it

18 GIUGNO

❖ BORDERWINE

Villa Manin
Codroipo (Udine)
fino al 19 giugno
facebook.com/borderwineitaly

18 GIUGNO

❖ BOLLE A TORGIANO

Torgiano (Perugia)
Cantina Lungarotti
fino al 19 giugno
info: enoteca@lungarotti.it

19 GIUGNO

❖ STAPPA CON

GAMBERO ROSSO
Pasqua
Amarone della Valpolicella
Cascina San Vincenzo '17
sui canali social
del Gambero Rosso

19 GIUGNO

❖ FESTIVAL

FRANCIACORTA
Marina di Pietrasanta
(Lucca)
presso La Bussola
V.le Roma 44
dalle 18.30 alle 21.30
franciacortaeventbrite.it

21 GIUGNO

❖ IL DOLCE, IL ROSSO, IL ROSÉ ALLA SCOPERTA DEI VINI D'ACQUI

Roma
Gambero Rosso Academy
Via Ottavio Gasparri, 13
gamberorosso.it/eventi/vini-dacqui-e-brachetto-dacqui-on-tour-wine-tasting-roma/

21 GIUGNO

❖ FOOD&WINE TOURISM FORUM

Grinzane Cavour (Cuneo)
Castello
via Castello, 5
foodwinetourismforum.it

25 GIUGNO

❖ VINO VIP

Forte dei Marmi (Viareggio)
fino al 26 giugno
vinovipalforte.it

26 GIUGNO

❖ VESUVIO WINE DAY

Roma
Gambero Rosso Academy
Via Ottavio Gasparri, 13
dalle 20.00 alle 23.00
gamberorosso.it/eventi/vesuvio-wine-day-evento-degustazione/



mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Radici
Virtuose



CONSORZIO
TUTELA VINI
D.O.C.
BRINDISI
D.O.C.
SQUINZANO

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



Le grandi cantine dell'Abruzzo

CANTINA TOLLO

VIALE GARIBALDI, 68 | 66010 TOLLO (CH) | WWW.CANTINATOLLO.IT | 0871 96251

Fondata nel 1960, oggi Cantina Tollo è un'importante realtà del panorama vitivinicolo italiano. A partire dal secondo dopoguerra la cooperativa ha avuto un ruolo fondamentale nell'offrire una fonte di reddito ai tanti viticoltori del paese di Tollo e apportare un rinnovamento delle tecniche locali di viticoltura e vinificazione. Forte di oltre sessant'anni di successi, Cantina Tollo persegue una strategia precisa: far crescere costantemente la qualità dei suoi vini, prestando sempre maggior attenzione alla salute, alla sicurezza e alla sostenibilità. Passione e impegno continuano a guidare il lavoro di Cantina Tollo, confermandone il successo. Valori che sono condivisi e portati avanti dall'attuale Presidente Tonino Verna, il cui padre, fu uno dei primi soci della cantina.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Hedos Cerasuolo d'Abruzzo Dop

Nel bicchiere sfoggia una bel rosa intenso e brillante. Al naso spiccano intensi profumi di frutta rossa matura, note floreali e delicate nuance speziate. Il sorso è pieno, intenso, dalla piacevole scorrevolezza e lunga persistenza. Da provare con brodetto di pesce o in alternativa, una pizza.

Abruzzo Pecorino Dop

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Note di pera e pesca bianca, si amalgamano a quelle agrumate di limone e balsamiche di lavanda e salvia. Freschezza e intensità caratterizzano il sorso che chiude con un finale lungo e minerale. Ottimo con pesto alla genovese o una caprese con mozzarella di bufala.



Mo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva

Rosso rubino intenso con tenui sfumature violacee. Al naso si percepisce una bella complessità con sentori di vaniglia, tabacco, cacao e note speziate. Il sorso è vellutato, avvolgente, in cui fuoriesce un corpo pieno e un finale persistente. Ideale con piatti a base di tartufo, carni rosse arrosto e formaggi stagionati.



LE PROSSIMA CENA:

23 GIUGNO 2023 | ORE 20.30
VILLA ROSA LA CASA DI LELLA DI PEPPE GUIDA
Via Alberi, 100 | ALBERI (NA)
☎ 334 391 7950

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati
Scopri i menu su: www.gamberorosso.it

Le grandi cantine del Molise



C.DA DIFENSOLA | 86045 PORTOCANNONE (CB) | WWW.TENIMENTIGRIECO.IT | 0875 590032

Tenimenti Grieco nasce da un'importante opera di rinnovamento dei vigneti dell'ex Masseria Flocco, rilevata nel 2013 da Antonio Grieco. Gli Oltre 80 ettari di vigneto di proprietà dell'azienda sono incastonati su pendii di Portocannone e comuni limitrofi, in provincia di Campobasso, ad un'altitudine dai 150 ai 400 metri sul livello del mare. Nel tempo questa realtà imprenditoriale ha saputo sfruttare appieno le potenzialità del territorio andando a produrre una gamma di vini di qualità dal profilo mediterraneo e dalla forte tipicità. I vitigni messi a dimora vedono varietà autoctone come la falanghina, il montepulciano e la tintilia, insieme ad alcune internazionali come sauvignon, pinot bianco, chardonnay, merlot e cabernet sauvignon. Insieme danno vita a una gamma suddivisa in diverse linee.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Biferno Rosso Bosco delle Guardie

Nel bicchiere si presenta rosso rubino con lievi riflessi violacei. Al naso è intenso, ampio, con note predominanti di frutta rossa matura e tenui sentori speziati. Equilibrato e dal tannino elegante, il sorso rivela una bella freschezza e un finale persistente. Ideale con piatti a base di selvaggina.

Terre degli Osci Chardonnay Matana

Il colore giallo paglierino intenso è dovuto alla prolungata sosta sui lieviti. Dal bicchiere si levano note di fiori di acacia, frutta tropicale e nocciola tostata che anticipano un sorso morbido e avvolgente. Chiude su spiccate note minerali sostenute da una bella freschezza. Da provare con primi piatti di pesce.



Tintila del Molise 200 Metri

Rosso rubino intenso e brillante. Si percepisce quasi subito la tipica nota speziata del vitigno che anticipa sentori di ciliegia, prugna ed erbe aromatiche. I tannini levigati danno struttura al sorso insieme a una piacevole freschezza e il finale è colorato da gradevoli ritorni di note pepate. Da provare con una grigliata di carne.



È nel tempo sospeso
che la natura si racconta



castellodiquerceto.it

BEVERAGE. "Bene premium e spumanti". Il nuovo outlook Iwsr 2022/27



A livello globale, tra 2021 e 2022, il segmento vino ha perso il 5% dei volumi, con prospettive di crescita stabili nei prossimi cinque anni. Lo afferma un nuovo studio curato da Iwsr, istituto di analisi di mercato, sul consumo di alcolici in tutto il mondo, in cui si evidenzia come il segno meno abbia interessato soprattutto il vino fermo nelle dieci più importanti piazze per il vino, confermando un trend calante decennale e certificando il percorso di normalizzazione dei consumi nel post-pandemia. Sul fronte dei valori, invece, il quadro è positivo, soprattutto per il segmento dei vini premium e superiori (+2% di tasso di crescita annuale composto tra 2022 e 2027) e anche per la spumantistica (+2% tra 2022/27).

Per le fasce di prezzo più basse, invece, l'analisi Iwsr prevede maggiori criticità, in quanto le categorie dei consumatori di vino più giovani

stanno prediligendo delle soluzioni alternative agli alcolici e, inoltre, stanno bevendo vini di qualità superiore ma con una frequenza inferiore rispetto al passato. L'effetto sul mercato, secondo Iwsr, sarà quello di una flessione del tasso di crescita annua composto stimato all'1% in volume, per tutto il quinquennio 2022/27. Guardando all'insieme del beverage mondiale (vini, birra, spirit, rtd, low e no alcol), gli analisti londinesi prevedono un tasso annuo di crescita abbastanza lento, pari al +1% nel periodo considerato, con il solo 2023 che dovrebbe contribuire con oltre 21,6 miliardi di dollari all'economia globale. Nel dettaglio, il futuro consumo, a volume, di bevande alcoliche dovrebbe registrare un tasso composto di crescita annua dell'1% tra 2022 e 2027, frutto di **un cambiamento del ruolo di Stati Uniti e Cina, che diminuiranno il proprio apporto, a favore di India, Messico e Brasile**, che potranno essere i mercati

chiave per l'industria degli alcolici dei prossimi cinque anni. Nel solo 2022, India e Messico hanno pesato per la metà di tutta la crescita in volume. Per Stati Uniti e Cina, nonostante la contrazione nelle quantità, saranno, tuttavia, dei driver di valore molto significativi. Infatti, sempre tra 2022 e 2027, si prevede una crescita nelle vendite di bevande alcoliche di 12 miliardi di dollari; nel caso della Cina, di 41,7 miliardi di dollari. *"I trend più importanti per il beverage mondiale, come la premiumizzazione dei consumi"* ha notato il ceo di Iwsr drinks market analysis, **Mark Meek** *"si evolveranno in base a come i consumatori risponderanno al caro-vita. Tuttavia, per il settore sarà interessante ancora da significative crescite sul fronte dei valori. Inoltre, il periodo pandemico ha accelerato l'ascesa di comportamenti come il consumo occasionale e il bere moderato tra le mura domestiche, che saranno destinati a perdurare a lungo"*. - G.A.



PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL

FONTEZOPPA

Vini. Dalle Marche.



www.cantinefontezoppa.com

DAL MONDO

IL MIO EXPORT

Cantine di Verona – Luigi Turco

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

L'export rappresenta circa il 45% del fatturato del gruppo Cantine di Verona, e si concentra soprattutto nei Paesi del Nord Europa.

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

Vendiamo molto bene nei Paesi Scandinavi e nei negozi della rete di Cantine di Verona: abbiamo dieci punti vendita nel Nord Italia, l'ultimo aperto poche settimane fa a Verona, in Borgo Venezia. Sicuramente si vende peggio in Italia: lavoriamo moltissimo con la Grande distribuzione organizzata, dove c'è molta concorrenza e dove i buyer ricercano soprattutto il primo prezzo.

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

Sicuramente è diminuita la marginalità. C'è stato un considerevole aumento dei costi di produzione, conseguenza dell'inflazione, della guerra e delle congiunture internazionali negative. Si tratta di eventi esterni, che cerchiamo di gestire al meglio. Per ridurre l'impatto investiamo in nuove tecnologie, come ad esempio il fotovoltaico, che ci rende energeticamente indipendenti.

4 Quali strategie per superare questo momento?

Il vino non è un bene di prima necessità, notiamo che sempre più il consumatore è alla ricerca della promozione. La strategia che adottiamo da sempre in Cantine di Verona è garantire il miglior rapporto qualità prezzo al consumatore.

5 Come va con la burocrazia?

Ci sono delle forti incongruenze, il processo dovrebbe essere più snello. Ci sono molti enti che hanno la stessa funzione, e questo rende i passaggi lenti. Ci vorrebbe un controllo coordinato. La buro-



crazia però nasce per difendersi dalle truffe. Il primo strumento per renderla più efficace è diventare più trasparenti.

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

Il vino italiano ha conquistato fasce importanti di consumatori, proponendo un alto livello qualitativo al giusto prezzo. I vini, però, devono essere opportunamente comunicati. In Europa e negli Usa il vino italiano è da sempre presente, ma il nuovo mondo, il nuovo mercato, è indubbiamente l'Asia, dove abbiamo ottenuto ottimi risultati.

❖ Cantine di Verona - Verona - cantinediverona.it

NEL PROSSIMO NUMERO
CASALI VITICULTORI

“ECCO PERCHÉ I PREZZI DELLE BOTTIGLIE NON SONO SCESI” ASSOVETRO PARLA DI POSSIBILI SPIRAGLI

▲ di Gianluca Atzeni



Tra caro-energia, materie prime vergini e prezzi del rottame di vetro decuplicati, anche per gli industriali la congiuntura è stata molto difficile. Il vino si conferma nel 2022 il primo cliente del vetro. E tra 2023 e 2024 si attiveranno in Italia 5 nuovi forni. Parla il presidente della sezione contenitori Roberto Cardini



È una concreta possibilità che i prezzi del vetro per il vino diminuiscano. **Roberto Cardini**, presidente della sezione contenitori di Assovetro e amministratore delegato di Zignago vetro, sceglie di parlare direttamente ai produttori vitivinicoli, primi clienti dell'industria vetraria nazionale, da due anni alle prese con forti aumenti dei materiali per il confezionamento, tra cui le bottiglie:

“Superata questa difficile congiuntura e col ritorno alla normalità dei costi del rottame di vetro, delle materie prime e delle energie” ha affermato al Tre Bicchieri “ri-tingo si possa assistere a una riduzione dei costi di produzione e quindi dei prezzi dei contenitori”.



Si tratterebbe di una boccata d'ossigeno per il settore vitivinicolo, in difficoltà non solo per i listini fuori controllo ma anche per il difficile reperimento delle stesse bottiglie, circostanza – acuita dagli effetti del conflitto russo-ucraino – che ha costretto molti a fermare le fasi di confezionamento, come evidenziato più volte dalle associazioni di categoria, da Unione italiana vini a Federvini. In questa intervista, il presidente Cardini spiega i meccanismi che finora hanno agito sui listini e, allo stesso tempo, quali condizioni siano necessarie per un taglio dei prezzi a favore delle cantine italiane.

Quale è stato l'andamento economico del settore vetro cavo italiano dal periodo pandemico al 2022?

Anche nel 2022, nonostante la crisi energetica e l'onda lunga del Covid, la produzione italiana di contenitori in vetro è aumentata, confermando un trend di crescita in atto da svariati anni, risultato di un sempre maggiore apprezzamento del vetro per le sue straordinarie caratteristiche, in particolare la salubrità e la sicurezza, ma anche del successo che, sempre più, riscontrano all'estero i prodotti alimentari made in Italy, in particolare vino e spumanti. La produzione di vetro cavo dal 2020 al 2022 è sempre aumentata, passando da oltre 4,4 milioni di tonnellate nel 2020 a circa 5 milioni nel 2022. »

L'industria italiana del vetro cavo in cifre

L'industria dei contenitori in vetro, prima manifattura europea, con 16 aziende e 39 stabilimenti è presente in quasi tutte le regioni d'Italia, da Nord a Sud, con una maggiore concentrazione al Nord. Conta 7.800 addetti, la quasi totalità con contratto a tempo indeterminato. Il fatturato è valutato in 2,5 miliardi di euro l'anno.

Uno sguardo d'insieme al mercato

Nel 2022, nonostante l'onda lunga del Covid e la crisi energetica, la produzione di bottiglie in vetro è aumentata dell'1,5% immettendo sul mercato oltre 2 miliardi di pezzi, e quella di vasetti del 2,5%. I prezzi volatili dell'energia e l'incremento del prezzo del rottame di vetro incidono sul costo dei contenitori mettono a rischio il mantenimento degli obiettivi di riciclo e di circolarità del settore. Secondo l'Assovetro il 2023 dovrebbe essere un anno di assestamento.

In materia di circolarità del packaging alimentare in vetro, il riciclo e il riuso sono fondamentali. Sul riuso si concentra la bozza di Regolamento Ue sugli imballaggi che punta a rimodulare le abitudini dei consumatori, la logistica e la creazione di nuovi modelli di business. Il riuso, nel 2021, ha interessato 186.000 tonnellate di contenitori in vetro. Sono soprattutto filiera come quelle dell'acqua e del latte a rappresentare esempi virtuosi di riutilizzo del vetro che – va detto – genera un vantaggio ambientale solo per le distanze limitate (100 chilometri) e si adatta poco alla personalizzazione commerciale.

Diverso il discorso sul riciclo, che Assovetro definisce un'eccellenza italiana dal momento che dalla raccolta differenziata sono stati ricavati 2,2 milioni di tonnellate con un tasso di riciclo del 76,6%, al di sopra del target europeo (75% entro il 2030). Entro quella data, l'impegno dell'industria del vetro è giungere a un tasso del 90%.

» Come sta andando il 2023?

I dati dei primi tre mesi del 2023, ancora provvisori, indicano che la produzione di bottiglie ha registrato un aumento del 3,7%. E confidiamo che tale trend prosegua per tutto l'anno.

Come è andato l'import-export 2022 per gli aderenti ad Assovetro?

Nel 2022, il mercato italiano ha richiesto un volume di contenitori in vetro – vasi, ma soprattutto bottiglie – molto superiore all'anno precedente, a testimonianza del buon andamento dei prodotti tipici del made in Italy, in primis il vino. A fronte di questa domanda, si è registrato un aumento delle importazioni dell'11,3% rispetto al 2021 e una contrazione del 4,4% dell'export di contenitori. Complessivamente, nel 2022 le importazioni di contenitori in vetro cavo nel territorio italiano hanno superato per la prima volta il milione di tonnellate.

Quale è stato il contributo del settore vino al settore vetro cavo, in questo contesto? Cosa ci può dire della spumantistica?

Il settore vitivinicolo si conferma il primo "cliente" del vetro, in termini di domanda di contenitori. L'Italia si è confermata anche con la vendemmia 2022, sicuramente positiva, il primo produttore di vino al mondo. Gli spumanti, e il Prosecco in particolare, hanno segnato una crescita importantissima, con volumi ormai prossimi al miliardo di bottiglie all'anno, con un tasso medio annuo di crescita superiore al 10% negli ultimi dieci anni. In generale, tutti i segmenti del vino ci sembrano ben intonati, con buoni tassi di crescita.

Possiamo dire che il vitivinicolo ha salvato in qualche modo i conti dell'industria del vetro?

Il vino è un settore fondamentale per l'economia italiana e per l'industria dei contenitori in vetro cavo. Nel 2022, abbiamo assistito a una ottima performance del settore vino, che si è rivolto all'industria dei contenitori in vetro cavo con una domanda in forte aumento. Pertanto, ha dato sicuramente un contributo prezioso all'industria del vetro. Ugualmente, pensiamo che l'ottimo stato di salute del vino italiano e la grande capacità dei produttori italiani di fare qualità ed eccellenza possano continuare a rappresentare un fattore trainante di crescita per il futuro.

In questi ultimi due anni, le associazioni vitivinicole hanno lamentato, oltre ad altri rincari, anche un caro-vetro (+70% secondo Uiv). Al vostro settore quanto è costato produrre vetro?

La situazione straordinaria verificatasi nel 2022 sui mercati dell'energia, a partire da quello del gas naturale, farà sentire i suoi effetti a lungo. L'anno scorso, per evitare di far lievitare esponenzialmente i costi di produzione, le industrie del vetro hanno sottoscritto contratti di lungo periodo coi fornitori per contenere gli aumenti, spalmando gli effetti della crisi su più anni. Se ciò, per un verso, ha consentito di limitare, assieme ai crediti di imposta, gli effetti della decuplicazione (e »

L'industria italiana del vetro cavo in cifre

L'industria dei contenitori in vetro, prima manifattura europea, con 16 aziende e 39 stabilimenti è presente in quasi tutte le regioni d'Italia, da Nord a Sud, con una maggiore concentrazione al Nord. Conta 7.800 addetti, la quasi totalità con contratto a tempo indeterminato. Il fatturato è valutato in 2,5 miliardi di euro l'anno.

Vetro leggero tra sfide sostenibili e luoghi comuni.

Il sondaggio delle Donne del vino

Bottiglie in vetro più leggere potrebbero portare vantaggi alle imprese vitivinicole; tuttavia, c'è necessità tra i consumatori di una maggiore consapevolezza, e cultura, per evitare i falsi miti in materia. Se ne è parlato a Montelupo Fiorentino (Firenze) durante un convegno dal titolo "Leggero sfide e nuovi trend", in cui è stato presentato un sondaggio sulle imprese delle Donne del vino di Toscana e Veneto, curato da Marta Galli, direttrice operativa dell'Osservatorio sulla sostenibilità nei settori del vino e turismo del vino dell'Università Cattolica di Milano.

La scelta di utilizzo di vetro leggero, evidenzia lo studio, è sempre accompagnata dalla presenza di una certificazione biologica o sostenibile. Inoltre, la comunicazione delle scelte in tema vetro viene fatta prevalentemente dalle aziende di maggiori dimensioni (con fatturato sopra i 50 milioni di euro) e soprattutto con riferimento a mercati esteri (scandinavi e anglosassoni). Per quanto riguarda il mercato italiano, è considerato dalle imprenditrici poco pronto all'utilizzo di bottiglie più leggere, talvolta comunicarle l'utilizzo porta a uno svantaggio competitivo per le aziende.

A causa della situazione economica post pandemica e dell'aumento dei costi delle materie prime le bottiglie di vetro leggero sono più facili da trovare dalle vetrerie. Il peso del vetro sale quando ci si sposta verso la gamma più prestigiosa come per Brunelli e Amaroni (550 grammi –700 grammi). In generale, il cliente associa ancora la qualità alla bottiglia pesante. E questo crea difficoltà su come comunicare. Secondo le imprenditrici, c'è necessità di una "consumer education" da parte di attori esterni all'azienda come: organizzazioni, testate giornalistiche, guide, consorzi.

I FALSI MITI SUL VETRO LEGGERO

- Passa la luce e si rovina la qualità

- Un vino nel vetro leggero ha una vita più breve

- L'azienda ha forse voluto risparmiare sul packaging

Genius in vino



Leonardo da Vinci scienziato e pittore sopraffino, ma anche appassionato *winclover* ed esperto *winemaker*.

Scopri l'amore del Genio per la viticoltura e il vino visitando la mostra **Leonardo: il dono della vigna** Via Montalbano 2, Vinci (Firenze)

Leonardo da Vinci
VINI ISPIRATI DAL GENIO



Leonardo da Vinci wines

www.leonardodavinci.it
shop.leonardodavinci.it

» oltre) del costo del gas naturale sul prezzo di vendita dei contenitori, per un altro verso impedisce un'immediata riduzione dei prezzi dei contenitori, oggi che la situazione è in via di normalizzazione (ma sempre a livelli di 2,5 volte quelli del luglio 2021). A questo, dobbiamo aggiungere, nel 2022 e 2023, un notevolissimo aumento del prezzo del rottame, che ha toccato livelli mai raggiunti in precedenza, e la riduzione dei sostegni governativi al caro energetico, fino alla loro probabile definitiva cancellazione.

Che messaggio date agli imprenditori vitivinicoli sui possibili ribassi nei prossimi mesi?

Le vetrerie auspicano che, superata questa difficile congiuntura e col ritorno alla normalità dei costi del rottame, delle materie prime e delle energie, si possa assistere a una riduzione dei costi di produzione e quindi dei prezzi dei contenitori.

Circa il 25% del costo di una bottiglia di vetro è attribuibile al fattore energia, una percentuale altrettanto consistente è legata al rottame di vetro per i forni di fusione. Come avete assorbito questi incrementi?

Il rottame di vetro, che mediamente rappresenta circa la metà delle materie prime usate per la produzione e circa un terzo del costo di produzione, ha subito un fortissimo rincaro passando in pochi mesi da circa 25 euro/tonnellata a 200 euro/tonnellata. Questo fattore costringe le vetrerie a una situazione di stallo in termini di riduzione dei prezzi, oltre che a un rischio in termini di mantenimento degli obiettivi di riciclo del Paese, visto che il costo di utilizzo del rottame ha ormai superato il costo delle materie prime vergini. Non dobbiamo dimenticare, poi, che il rottame, per fondere, ha bisogno di meno energia rispetto alla materia prima e questo significa costi energetici inferiori e meno emissioni di Co2: ogni

I consumatori e il vetro

Per 8 consumatori europei su 10 (secondo l'indagine InSites 2022), il vetro è un materiale che guarda al futuro per le caratteristiche di sicurezza alimentare, sostenibilità e riciclabilità. È stato l'unico materiale da imballaggio ad aver registrato in Europa, negli ultimi tre anni, una crescita media dell'8% rispetto agli altri materiali da imballaggio, scesi tra 24% e 41%. Tre quarti dei consumatori europei raccomandano di acquistare prodotti confezionati in vetro. L'85% gli italiani, che sono anche, nel panorama europeo, i più "ricicloni", con 9 su 10 che dichiarano di fare la raccolta differenziata. Un prodotto confezionato in vetro riscuote più fiducia per il 70% degli italiani.

Bottiglie di vino sempre più leggere

L'industria del vetro consuma ogni anno circa 1,1 miliardi di metri cubi di gas (circa l'1,5% del consumo nazionale). Anno dopo anno, fa sapere Assovetro, il lavoro si è concentrato anche sulla riduzione del peso delle bottiglie. In particolare, le bottiglie di vino hanno ridotto il loro peso del 12% e quelle di spumante del 18%, in modo da consumare meno materie prime ed energia, producendo meno emissioni di Co2. Un maggiore uso del rottame di vetro per produrre bottiglie è utile a questo scopo: in molti casi si raggiunge il 90%. Ogni 10% di rottame utilizzato in sostituzione delle materie prime permette un risparmio del 2,5% di energia e una riduzione delle emissioni di Co2 del 5%.

10% di rottame di vetro utilizzato in sostituzione delle materie prime vergini permette un risparmio del 2,5% di energia e una riduzione delle emissioni di Co2 del 5%.

Per risolvere il problema approvvigionamenti, avete annunciato l'avvio progressivo di nuovi forni in diverse regioni. A che punto siamo? Il 2023 è un anno di nuove aperture.

La crescente domanda di contenitori richiede nuova capacità produttiva per poter essere soddisfatta. Fra 2023 e 2024 è stato annunciato l'avvio in produzione di 5 nuovi forni, in parte nuovi, in parte sostitutivi di altri impianti che verranno fermati. Si tratta di investimenti per circa 400 milioni di euro complessivi, che garantiranno un incremento della capacità produttiva del 12% circa.

Per l'industria del vetro, cosa è lecito attendersi dalla chiusura del 2023 e dal 2024, alla luce di un rallentamento dell'effetto inflattivo sui mercati?

Dal punto di vista inflattivo, ritengo si sia visto il peggio e che la situazione sia ora indirizzata a una graduale normalizzazione. Per l'industria del vetro, le problematiche legate all'inflazione non sono ancora del tutto risolte: se da un lato, infatti, abbiamo assistito a un significativo ri-tracciamento dei costi energetici, che restano peraltro ancora di ben 2,5 volte superiori a quelli pre-aumento inflattivo, dall'altro lato alcuni importanti fattori produttivi, fra cui le materie prime e il rottame di vetro in particolare, continuano a rappresentare un grosso problema, soprattutto per effetto di alcuni comportamenti speculativi che ancora stanno condizionando i costi di approvvigionamento. Sono convinto che questa situazione debba rientrare per consentire, di conseguenza, anche all'industria del vetro cavo di contribuire all'allentamento della morsa inflattiva. ❖

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Radici
Virtuose



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

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

IL GARDA DOC MAPPA IL TERRITORIO E SCOMMETTE SUGLI SPUMANTI

▲ di Loredana Sottile

Valorizzare i vini varietali è l'obiettivo di questa Doc interregionale che rappresenta quasi un unicum nel panorama vitivinicolo nazionale. Se in cinque anni il focus si è spostato dalle tipologie rosse a quelle bianche, sono le bollicine il vero asso nella manica. Intanto per il mese di giugno è di scena l'iniziativa Garda Doc a bordo

Dieci sotto lo stesso tetto. Un tetto che si divide tra due regioni (Lombardia e Veneto) e tre province (Brescia, Mantova e Verona), che si estende sul territorio di ben dieci denominazioni storiche e che corrisponde al nome di Garda Doc. Una Doc affollata in un territorio affollato, quello del Lago di Garda. Ma con un vantaggio sui competitor: avere nome – e territorio – enoturistico per eccellenza.

Ad unificare questo territorio variegato è stato il Consorzio Garda Doc che a partire dal 2016 ha ottenuto il riconoscimento *erga omnes*, ed opera, quindi, nei confronti di tutti coloro, associati e non, che rivendicano le denominazioni. Non solo promozione e tutela dei vini prodotti nelle aree della denominazione, oggi il Consorzio si impegna per valorizzare la terra da cui queste eccellenze prendono vita, contribuendo così a creare un legame virtuoso tra ricchezze enogastronomiche, culturali e storiche.

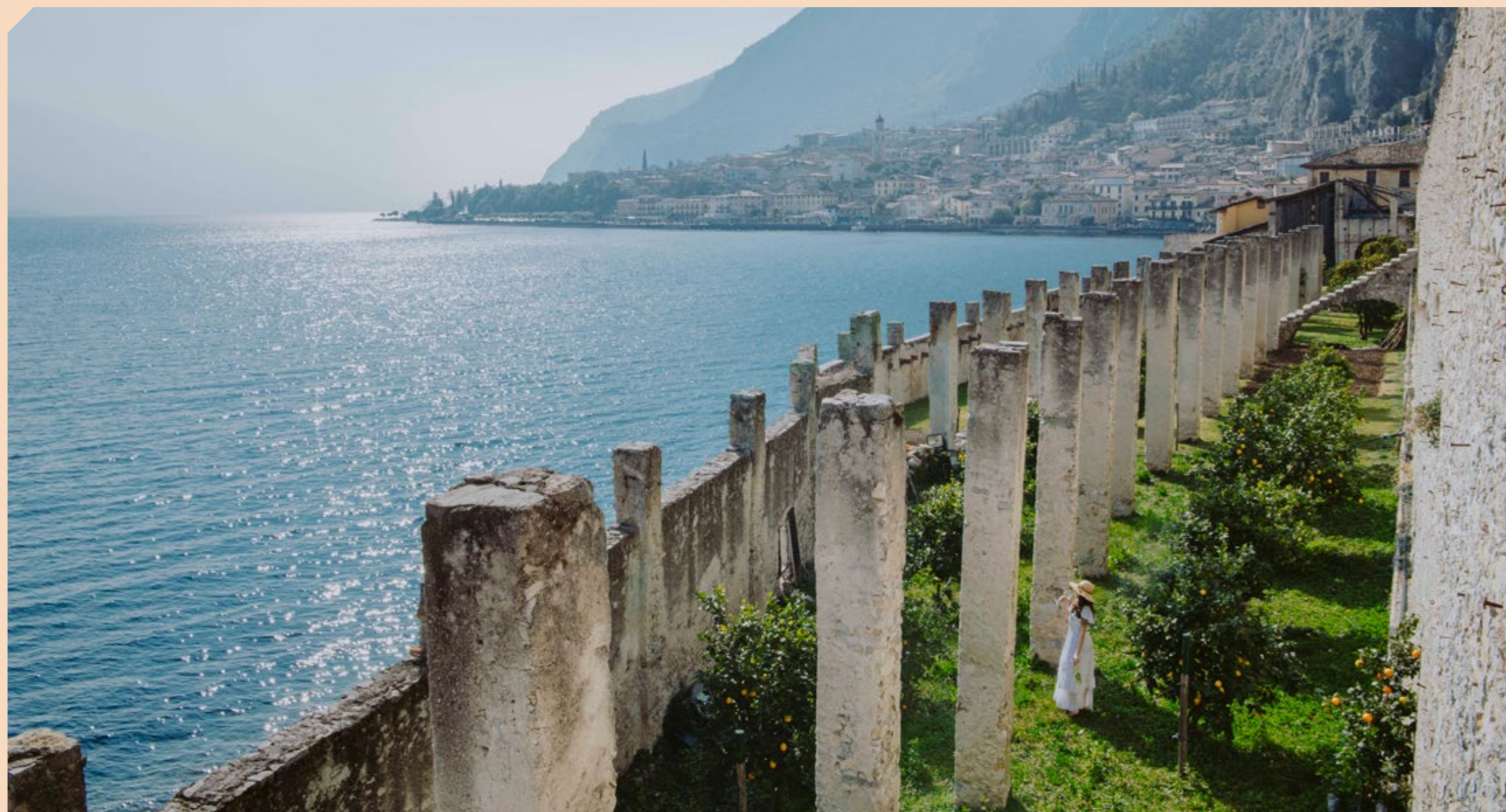
ARRIVA LA PRIMA CARTA DEI SUOLI DEL GARDESANO

In quanto denominazione trasversale rispetto alle denominazioni storiche, la Doc Garda si è da sempre fatta promotrice di lavori scientifici sull'intera area. Se lo scorso anno è stato avviato lo studio di caratterizzazione agroclimatica condotto dall'Università di Milano, quest'anno è toccato ai suoli, grazie alla collaborazione con tutte le altre denominazioni che ricadono in zona e all'Università di Brescia. Il risultato è la prima carta dei suoli transregionale del Gardesano, tradotta anche in un vero e proprio documentario: "Paesaggi e Suoli della Doc Garda" che, realizzato in collaborazione con la ditta Kondoo, cerca di unire un linguaggio scientifico con un taglio divulgativo e accessibile a tutti. L'obiettivo è non restare chiuso in un archivio ma diventare un vero strumento di comunicazione e promozione. »



Denominazioni e varietà del Garda Doc

Nata nel 1996 per valorizzare i numerosi varietali prodotti in zona, la Doc Garda può essere rivendicata dai produttori di dieci attuali diverse denominazioni nelle tre province di Brescia, Mantova e Verona: Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Durello e Soave. Le varietà ammesse sono Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Riesling b., Sauvignon, Cortese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero, Marzemino. Le tipologie varietali più certificate sono Pinot Grigio e Chardonnay.



La Doc Garda in cifre

153.000 ettolitri di vino imbottigliati come DOC Garda**20 milioni** di bottiglie prodotte in un anno**250** produttori verticali e cantine cooperative che utilizzano la denominazione

» “Questo documento rappresenta un punto di arrivo di diversi studi promossi dal Consorzio, condotti negli ultimi anni, a testimonianza del continuo impegno ed investimento di Garda Doc nel campo scientifico” ha detto il presidente **Paolo Fiorini** (foto in basso).

“Lavorando a questo progetto” spiega **Giuseppe Benciolini**, autore della carta dei suoli, pedologo specialista in rilevamento ed elaborazione delle carte dei suoli **“ho coniato un nuovo termine per esprimere al meglio ciò che costituisce l'aspetto più caratterizzante della denominazione Garda Doc, ovvero la sua sorprendente varietà di suoli: pedodiversità. Questo territorio, infatti, racchiude al suo interno diversi tipi di suolo che sono a loro volta derivati dalla grande varietà di processi geologici e di modellamento geomorfologico che hanno interessato il continente negli ultimi 200 milioni di anni.”**

LA SCOMMESSA PER IL FUTURO È LO SPUMANTE

“Negli ultimi anni, in termine di volumi di produzione, i vini bianchi Garda Doc hanno rappresentato la tipologia trainante” rivela il direttore del Consorzio **Carlo Alberto Panont** “ma la grande scommessa si chiama spumante”. La bollicina del Garda – un vino riconoscibile e di grande forza territoriale – ha iniziato in punta di piedi a farsi strada in mezzo ai vicini dai nomi altisonanti.

Come per i vini varietali rossi e bianchi, il Consorzio sta puntando a far rientrare nella Doc tutti gli spumanti che attualmente non rivendicano questa denominazione.

La Doc Garda, infatti, è stata e continuerà ad essere un'ulteriore possibilità per i produttori del territorio. “Il nostro Consorzio nasce principalmente per promuovere e tutelare i vini varietali” ribadisce a Tre Bicchieri il presidente Fiorini “L'obiettivo, adesso, è consolidare i numeri e l'immagine della denominazione, attrarre e diventare punto di riferimento per i produttori che ancora non ne fanno parte e crescere sotto l'aspetto del valore”.

**ENOTURISMO: È L'ORA DI GARDA DOC A BORDO**

L'altra carta su cui puntare è l'enoturismo. E su questo il Consorzio ha in mano l'asso vincente: il Lago di Garda. “Il Garda è un piccolo mediterraneo ai piedi delle Alpi” dichiara subito il presidente del Consorzio, che ha lanciato l'iniziativa che mancava: Garda Doc a bordo, che in questo mese sta portando letteralmente al Lago turisti e wine lover. “Nei week-end (1-5-22-29 giugno) navighiamo a bordo della Zanardelli, motonave a ruote risalente al 1903. A bordo ogni sera sono previste 120 persone che potranno assaggiare i vini delle cantine abbinati al cibo e alla musica jazz”. Si parte da Peschiera del Garda per poi far rotta su Sirmione.

La rassegna di appuntamenti è stata realizzata in collaborazione con Hostaria, associazione culturale di organizzazione e promozione di eventi legati al mondo dell'enogastronomia. “Insieme al Consorzio abbiamo voluto creare in modo sartoriale un'esperienza unica, modellata sui valori della denominazione e su ciò che essa rappresenta nel territorio gardesano” dichiara il presidente di Hostaria Alessandro Medici “Il format di queste serate è pensato per far vivere un'esperienza firmata Garda Doc a 360 gradi”. ❖



GAMBERO ROSSO®

OLI D'ITALIA *Tour* 2023

SETTIMANE DELL'EXTRAVERGINE

nei ristoranti/gastronomie/enoteche
con assaggi di una selezione di oli delle aziende aderenti

TORINO
dal 22 al 27 maggio

ROMA
dal 29 mag al 5 giu

MILANO
dal 12 al 17 giugno

Scopri [i produttori e gli oli aderenti al Tour](#)

EVENTI DI DEGUSTAZIONE FINALI
degli oli delle aziende aderenti al tour

TORINO
28 maggio
Mercato Centrale Torino

ROMA
8 giugno
Palazzo Brancaccio

MILANO
19 giugno
Osteria del Treno

Partecipa [agli eventi](#)

IN COLLABORAZIONE CON



I MIGLIORI EXTRAVERGINE ONLINE

PARTNER EVENTO



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	0,44	-2,06
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	-1,39	2,08
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	0,20	0,61

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	1,61	-1,56	4,99	708
Campari	Italia	1,57	36,02	36,91	14.984
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-3,65	-10,20	-2,58	36
Marr	Italia	1,49	31,40	14,35	996
Newlat Food	Italia	6,90	42,69	10,32	272
Orsero	Italia	-1,23	-3,60	10,50	227
Valsoia	Italia	0,41	1,46	-9,63	105
Anheuser Bush I	Belgio	0,61	-8,55	4,36	89.396
Danone	Francia	-4,15	9,36	1,16	36.472
Pernod-Ricard	Francia	0,65	9,88	15,44	52.079
Remy Cointreau	Francia	1,19	-8,38	-11,02	7.333
Suedzucker Ma Ochs	Germania	0,84	2,94	33,92	3.434
Dsm	Olanda	0,00	-0,22	-23,48	763
Heineken	Olanda	-1,45	6,94	3,46	54.132
Jde Peet S	Olanda	-0,94	1,04	3,72	13.724
Ebro Foods	Spagna	-1,91	12,14	-0,12	2.529
Viscofan	Spagna	-2,85	1,99	22,80	2.855
Barry Callebaut N	Svizzera	-2,55	-4,05	-16,67	9.845
Emmi N	Svizzera	-4,82	13,41	1,02	4.855
Lindt N	Svizzera	3,20	22,11	18,85	16.017
Nestle N	Svizzera	-2,31	-0,47	-3,70	291.015
Associated British Foods	Gran Bretagna	1,58	18,59	17,62	16.940
Britvic Plc	Gran Bretagna	-0,28	14,41	10,30	2.674
Cranswick Plc	Gran Bretagna	1,16	7,93	12,31	2.079
Diageo	Gran Bretagna	0,16	-8,04	-4,66	87.867
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-4,59	6,65	2,71	3.549
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	2,61	-20,00	-9,43	38.579
Beyond Meat	Stati Uniti	25,93	13,24	-37,40	829
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-0,04	1,54	13,54	3.162
Brown-Forman B	Stati Uniti	4,32	-0,73	-1,38	18.722
Bunge Ltd	Stati Uniti	4,05	-3,61	-6,12	13.418
Campbell Soup	Stati Uniti	-8,58	-18,50	0,85	12.828
Coca-Cola Co	Stati Uniti	0,23	-4,97	-1,45	242.216
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	0,50	-10,88	7,78	15.240
Constellation Brands	Stati Uniti	2,02	6,76	7,56	42.003
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	0,08	2,80	-9,43	9.560
Flowers Foods	Stati Uniti	-0,88	-13,99	-1,12	4.851
Freshpet Inc	Stati Uniti	4,34	27,19	20,92	2.992
General Mills	Stati Uniti	-3,64	-3,72	20,38	44.396
Hershey Company	Stati Uniti	0,96	11,30	22,69	35.170
Hormel Foods	Stati Uniti	0,99	-10,36	-9,73	20.666
Ingredion Inc	Stati Uniti	1,05	9,85	23,34	6.580
Kellogg Co	Stati Uniti	-1,87	-7,94	-4,76	20.665
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	1,42	-11,61	-9,16	40.996
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	1,37	28,75	76,59	15.531
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-5,83	-4,11	55,29	4.824
Mccormick & Co	Stati Uniti	0,21	8,99	4,16	20.995
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	4,01	31,50	33,81	12.577
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-0,76	9,11	22,84	91.757
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-0,26	14,61	37,72	53.906
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-1,08	2,04	6,94	4.105
Nomad Foods	Stati Uniti	1,25	3,02	-8,03	2.870
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	16,20	19,54	-43,63	1.141
Pepsico Inc	Stati Uniti	-0,01	0,49	13,65	232.103
Performance Food Gr	Stati Uniti	-0,99	-3,77	43,89	8.128
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	0,26	-3,50	-23,21	5.023
Post Holdings	Stati Uniti	2,62	-3,39	13,29	5.150
Seaboard Corp	Stati Uniti	0,04	-0,80	-8,37	4.028
Smucker, J.M.	Stati Uniti	3,42	-4,56	18,80	14.941
Sysco Corp	Stati Uniti	-0,15	-4,83	-8,73	34.162
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	1,16	-24,35	-47,74	1.014
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-2,62	-9,60	2,11	41.844
Tyson Foods Cl `A`	Stati Uniti	-0,36	-19,26	-39,67	13.299
Us Foods Holding	Stati Uniti	0,19	23,25	47,80	9.103



Evento Degustazione dedicato alle diverse espressioni di Vesuvio DOP



26 giugno 2023

ore 20:00 – 23:00 | WINE TASTING

presso la sede Gambero Rosso di Roma

CLICCA E PARTECIPA



FINE WINE AUCTIONS

Château d'Yquem: la quotazioni dei formati XXL

È un palcoscenico su cui compaiono le bottiglie di stazza XXL di Château d'Yquem che sono state quotate alle aste sia nel 2022-23 sia nel 2021, quello su cui sono puntati i riflettori questa settimana. Ma non è un palcoscenico molto affollato: i grandi formati non sono mai stati molto utilizzati per conservare questo vino da dessert che si beve a bicchierini. Il lockdown ha provocato una svolta positiva, amplificata dalla proliferazione delle aste on line, ma i suoi effetti sembrano adesso paralizzati dall'incertezza della situazione. Sta di fatto che di doppie magnum e di jeroboam in tabella c'è soltanto un esemplare per categoria: hanno conquistato tutte e due un aumento di prezzo, **la doppia magnum dell'8%, il jeroboam del 31%**, però si tratta di un risultato unico che potrebbe essere del tutto casuale e non può quindi essere considerato indicativo di una tendenza del mercato. Hanno invece tutto il diritto a questa considerazione le bottiglie di Château d'Yquem formato imperial perché sono sette i millesimi per i quali è possibile il confronto tra la loro quotazione di oggi e quella del 2021. Ma qual è la tendenza di mercato che indicano? Vale la pena di scendere nel dettaglio: nel 2021 la loro quotazione complessiva era di 18.021 euro, adesso è di 17.929, cioè di 92 euro in meno. È un ribasso dello 0,51%, che sembra segnalare le perplessità generate dalla guerra in Ucraina. Non molte. Il bilancio dei formati extra-large di Yquem, e cioè doppie magnum, jeroboam e imperial è infatti positivo: +3%.

– Cesare Pillon

Château d'Yquem - Sauternes

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022/23	Prezzo 2021	+ / -
1983	1 dm	\$ 1.743	Acker Wines, Usa	14/01/21	€ 1.437,63	-	-
1996	1 dm	€ 1.592,00	Pandolfini, Firenze	28/04/22	€ 1.592,00	€ 1.470,00	+8%
2015	2 dm	\$ 2.400	Hart Davis Hart, Usa	04/03/22	€ 1.098,00	-	-
1983	1 j	Sfr 2.500	Christie's, Ginevra online	16/11/22	€ 2.552,25	€ 1.941,72	+31%
1989	1 j	£ 4.750	Sotheby's, Londra	26/05/22	€ 5.583,63	-	-
1983	1 i	£ 2.196	Bonhams, Londra	29/04/22	€ 2.617,19	€ 2.704,14	-3%
1989	1 i	\$ 3.237	Zachys, New York	29/03/23	€ 2.984,19	€ 3.135,00	-5%
1990	1 i	\$ 2.739	Zachys, New York	11/03/22	€ 2.492,22	€ 2.871,54	-13%
2000	1 i	\$ 1.992	Zachys, New York	30/09/22	€ 2.043,59	€ 1.771,51	+15%
2001	1 i	£ 4.375	Sotheby's, Londra	07/09/22	€ 5.057,06	€ 3.958,90	+28%
2003	1 i	£ 1.494	Zachys, Londra	18/11/22	€ 1.716,01	€ 1.877,99	-9%
2005	2 i	\$ 2.125	Christie's, Los Angeles online	15/06/22	€ 1.018,62	€ 1.701,96	-40%
2009	1 i	\$ 2.988	Zachys, New York	11/12/21	€ 2.650,65	-	-
2015	1 i	\$ 2.739	Acker Wines, Usa	23/06/21	€ 2.292,00	-	-

Legenda: dm = doppia magnum (3 litri); j = jeroboam (5 litri); i = imperial (6 litri)



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese



Oltrepò Wines Experience

DEGUSTAZIONE



26 giugno | ore 18
ROMA | Palazzo Brancaccio
info: gamberorosso.it

consorziovinioltrepo.it