



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



IL VINO NATURALE È OVUNQUE, MA NON ESISTE. ALMENO PER LA LEGGE

OCM

Arriva l'intesa in Stato Regioni sul decreto promozione vino. Adesso bisogna fare presto col bando

SALUTE

L'Oms spiega ai giornalisti come parlare di vino. ❖ La denuncia francese "Violata libertà di informazione"

FOCUS

Aglianico del Vulture: "Nessun crisi sui rossi". ❖ E spunta l'idea di una Doc anche per i bianchi

ESTERI

Volano i prezzi dello Champagne. ❖ Così le bollicine francesi rischiano di diventare un lusso inaccessibile

SPAGNA

Il terzo produttore al mondo cede alla distillazione: troppe giacenze nonostante il record export





Sogni e sirene tra i filari di Montalcino. Presentate le nuove opere di Artisti per Frescobaldi

Avvistate nuove figure in bronzo e rovere tra i filari di CastelGiocondo a Montalcino. Sono le ultime opere di arte contemporanea che vanno ad arricchire la ricca collezione della tenuta vinicola, grazie al progetto Artisti per Frescobaldi, giunto alla sua sesta edizione. I due lavori sono stati realizzati da Daniela De Lorenzo (Firenze, 1959) e Massimo Bartolini (Cecina, 1962), al culmine di una residenza artistica in cantina.

Il progetto scultoreo di De Lorenzo, dal titolo **“Sogno sottile” vede tre figure in bronzo dorato collocate sui muretti di contenimento della struttura**. Le tre sculture, che si affacciano sui filari della tenuta, evocano nei loro gesti semplici ed essenziali le diverse fasi della vita del vino, dalla fermentazione alla trasformazione del mosto sino alla maturazione, sottolineando il rapporto armonioso tra l'essere umano, il paesaggio e la natura.

L'opera di Bartolini, invece, dal titolo **Rosa Sirena rappresenta una polena, figura femminile di carattere marino e mitologico legata alla prua degli antichi velieri come dimostrazione della ricchezza del proprietario**. La creatura, realizzata in rovere stagionato, è immortalata in un'espressione pensosa e rivolta in direzione del mare. Nel vederla, il visitatore non può che rimanere sorpreso visto l'insolito contesto verde-vigneto in cui è inserita.

L'edizione di Artisti per Frescobaldi di quest'anno rappresenta anche il passaggio da premio internazionale a committenza: una nuova formula che vuole imprimere maggior slancio al dialogo con la specificità del luogo cui i lavori sono destinati. Completerà il progetto la tradizionale realizzazione di un'inedita etichetta per un'edizione limitata e numerata di 111 bottiglie ad artista del vino CastelGiocondo Brunello di Montalcino 2018.

foto: Serge Domingie

OCM. Arriva l'intesa sul decreto promozione vino. Ora bisogna fare presto col bando

Finalmente arriva l'intesa nella Conferenza Stato-Regioni sul decreto Ocm promozione vino. Risolutiva per superare l'impasse, l'incontro del 21 giugno, a seguito del via libera del Ministero dell'Economia che, in una prima fase, aveva sollevato delle perplessità sul testo.

Tra le novità, l'opportunità di prevedere la partecipazione ad almeno due progetti nei bandi regionali, anziché uno e la richiesta, per i progetti multiregionali, di esplicitare che si tratta di opzione da parte di ciascuna delle regioni coinvolte.

Adesso si aspetta la pubblicazione del bando nazionale da parte del Masaf, auspicabile entro le prime settimane di luglio, in modo da poter superare quel ritardo accumulato rispetto agli altri Paesi. Tra queste la Francia, il nostro principale competitor, dove il bando è già stato



aperto due mesi. Poi la solita corsa contro il tempo per le aziende italiane per recuperare il gap e arrivare in tempo ad organizzare i programmi, il cui avvio è previsto per il prossimo 16 ottobre.

“Le istituzioni” è il commento del presidente Uiv Lamberto Frescobaldi “ci stimolano a una ulteriore crescita con l'obiettivo di superare il competitor francese nella leadership

mondiale del mercato del vino. Un obiettivo giusto, che le imprese italiane del vino sono consapevoli di poter raggiungere, a patto però che ognuno faccia la propria parte. Lo svantaggio competitivo generato dai ritardi delle amministrazioni nelle scelte non aiuta lo sviluppo del mercato, tra l'altro in un periodo di forte incertezza con un livello di giacenze ben oltre la soglia di sicurezza”.

AGROALIMENTARE. Export Distretti agrifood supera 25 miliardi nel 2022. Il vino cresce del 9,4% a 6,6 miliardi di euro. Il report Intesa Sanpaolo

I distretti agroalimentari italiani hanno superato nel 2022 i 25 miliardi di euro di fatturato all'export, con una crescita del 12,8% in un anno, e con il vino che ha toccato i 6,6 miliardi di euro grazie a un incremento del 9,4%. Lo evidenzia il Monitor dei distretti agroalimentari italiani, elaborato da Intesa Sanpaolo. Il dato è una conferma del trend crescente dell'export totale agroalimentare nazionale che per il 2022 è aumentato del 15,3%. I distretti occupano il 44% in termini di valori.

Per quanto riguarda i mercati di destinazione, anche nel 2022 la Germania rappresenta il primo acquirente per i distretti agroalimentari, con un totale di 4,6 miliardi (+8,7%), seguita da Stati Uniti (oltre 3,2 miliardi di euro) e Francia (circa 2,9 miliardi). Continua la ripresa delle vendite sul mercato britannico (+13%). I flussi verso le economie emergenti raggiungono la soglia del 20% sul totale delle esportazioni distrettuali agroalimentari, nonostante i cali verso Cina (-25,8%) e Russia (-12,3%).



È il vino la prima filiera dell'agrifood per valori esportati nel 2022, con un incremento di 570 milioni rispetto al 2021. **Il maggior contributo viene dal distretto del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene (+25,3%), seguito dal distretto dei vini dei Colli fiorentini e senesi (+11,6%).** Nel report, si evidenziano i significativi i risultati del distretto dei vini di Langhe, Roero e Monferrato (+3,9) e anche dei vini del Veronese (+6,7%).

Massimiliano Cattozzi, responsabile Direzione Agribusiness Intesa Sanpaolo, guarda al futuro e riflette sui possibili effetti dell'alluvione in Emilia-Romagna: “Siamo intervenuti con un pacchetto di aiuti al settore agroalimentare, consentendo la sospensione dei finanziamenti e condizioni agevolate nelle nuove erogazioni grazie a un plafond dedicato di 2 miliardi di euro”. Nel solo vitivinicolo, le province di Forlì-Cesena e Ravenna producono oltre 4 milioni di quintali di uva da vino ogni anno, pari al 5% del totale italiano.

FOCUS PREZZI

È prematuro parlare di inversione di tendenza



Difficile descrivere, al momento, il mercato del vino. È certo che molte aspettative dei produttori sono andate deluse, è certo che si sperava di intensificare le vendite e le uscite di cantina.

Ed è certo che i prezzi, durante la campagna, non sono andati per il verso sperato, soprattutto alla luce degli aumenti dei costi. Sulle maggiori giacenze pesano quelle con cui si è aperta la campagna: una zavorra importante in un mercato che ha stentato a trovare il giusto passo. Da una parte, infatti, ci sono i consumi interni in calo legati in primo luogo agli acquisti in gdo e, nell'altro lato, esportazioni che aumentano. Una nota positiva arriva dal fatto che, con l'avvicinarsi di fine campagna, le giacenze sembrano ridurre il surplus rispetto al 2022. A fine aprile, si profilava un +4%, mentre a fine maggio la percentuale è scesa al +3,3% con uscite di cantina superiori ai 4,2 milioni di ettolitri. Un dato che lascia qualche spiraglio di ottimismo.

A voler guardare la bottiglia mezza piena, anche i dati del commercio estero vedono, per i primi tre mesi 2023, volumi stabili a fronte di valori a +4%. Certo, analizzando i segmenti si evidenzia una progressione del 19% dei vini comuni sfusi a fronte del -5% delle Dop ferme in bottiglia, a cui si aggiunge la battuta d'arresto degli spumanti. Attualmente, c'è una rimodulazione della domanda estera verso prodotti di fascia di prezzo più bassa e ne è dimostrazione il buon risultato anche degli sfusi spagnoli. A proposito di Spagna, sembrano essere bastati dei rumors sulla distillazione per rivitalizzare di qualche centesimo i listini, sia dei bianchi che dei rossi da tavola. Mentre, in Italia, solo i rossi hanno guadagnato qualcosa, ma non basta per decretare un'inversione di tendenza, mentre i bianchi perdono ancora.

– Tiziana Sarnari, Analista Ismea

Prezzi alla produzione dei vini comuni in Italia e Spagna (euro/ettogrado)



fonte: Ismea; prezzi alla produzione, prodotto sfuso in cisterna, franco cantina

GDO. "Gli italiani riducono spesa nonostante un'inflazione più bassa". L'indagine NielsenIq

Inflazione in lieve calo a maggio nel largo consumo confezionato ma carrello della spesa più leggero. Lo evidenzia NielsenIq nell'analisi sull'andamento dei consumi delle famiglie italiane, in cui si sottolinea come a fronte di una pressione inflattiva decrescente, dal 14,4% al 14,1%, gli acquisti degli italiani si riducono dell'1,7% a valore.



Guardando alle preferenze degli italiani, anche a maggio del 2023 pro-

segue l'ascesa dei fatturati del cibo confezionato (+8,3%) e dei prodotti dedicati agli animali domestici (+16,6%). Considerando i volumi, **risultano in calo le bevande (-9,8%), il cosiddetto freddo (-9,5%), i prodotti per la cura della persona (-8,2%), mentre l'unica categoria in positivo è il food confezionato (+4,2%).**

Guardando le categorie, formaggi (+17,9%) con pane, pasticceria e pasta

(+17,1%) sono quelle più dinamiche, mentre salumeria (+4,5%) e frutta e verdura (+4%) registrano i trend di crescita più bassi. Nella top 10 del mese di maggio 2023, per quanto riguarda i prodotti grocery, Nielsen segnala zucchero (+59,9%), passate (+40,9%) e surgelati vegetali - patate (+39,5%).

La Gdo italiana nel suo complesso (vendite omnicanale) a maggio ha registrato un fatturato di 7.2 miliardi di euro, con una crescita del +8,9% rispetto alla performance dello scorso anno.

VINO&SALUTE. L'Oms dà delle linee guida ai giornalisti su come parlare (male) dell'alcol. La denuncia francese: "Attacco alla libera informazione"

di Loredana Sottile

"Una guida per i giornalisti" recita il sottotitolo (il titolo è "Report sull'alcol"), ma non è un decalogo per approcciarsi al mestiere, bensì un decalogo su come non fare questo lavoro, dal momento che promuove un unico punto di vista: l'alcol fa male, sic et simpliciter.

Peccato si tratti di un report pubblicato dall'Oms (*qui il testo*), l'organizzazione mondiale della sanità che, partendo da un unico presupposto – l'alcol fa male – sembri voler dettare la linea al mondo dell'informazione.

L'impostazione è chiara da subito e racchiusa in una frase che costituisce la tesi da cui si parte e a cui si vuole arrivare: **"No amount of alcohol is safe to drink"**. In pratica, non esiste una quantità sicura di alcol. Il resto consiste in una serie di punti in cui a delle Faq si danno delle risposte preimpostate (takeaway), con buona pace della parola "giornalismo". Ma siamo sicuri che tutto ciò faccia bene alla libera informazione?

A denunciare questo schiaffo alla libertà di stampa è stata **Krystel Lepresle**, Ad della società francese Vin & Société, in [un articolo pubblicato sul magazine francese "Vitisphere"](#) dal titolo "Quando l'Oms insegna ai giornalisti a pensare all'alcol!".

Parlando di un "monumento della disinformazione", Lepresle sottolinea come le linee guida Oms siano zeppe di assolutismi ed imprecisioni e si offerma, in particolare, profilo di chi ha redatto la guida. Dalla Ncd Alliance a Eurocare ("una lobby anti-alcol infiltrata a tutti i livelli delle istituzioni europee", scrive), passando per la Global Alcohol Policy Al-



liance o l'organizzazione **Movendi International**, ovvero l'**ex Ordine Internazionale dei Buoni Templari**. "Questa lega evangelica della temperanza, creata nel 1851, ha svolto un ruolo importante nell'istituzione del proibizionismo americano e continua a lavorare per l'avvento di un mondo finalmente libero da tutte le bevande alcoliche".

Il secondo punto contestato riguarda l'approccio e le "raccomandazioni basate sull'evidenza" che, scrive Lepresle "generalmente dimostrano solo una cosa: che i nostri attivisti dell'astinenza sanno come selezionare gli studi che funzionano per loro, mentre gli altri vengono sorvolati o screditati".

Di fatto, non vi è nel dossier nessun riferimento a quegli studi secondo cui il vino (rosso in particolare) avrebbe un impatto positivo sul rischio di comparsa di certe patologie cardiovascolari. **Tra gli ultimi c'è quello pubblicato sulla rivista americana BMC Medical Educa-**

tion, secondo cui tre bicchieri di vino rosso riducono del 4% il rischio di mortalità precoce. Le linee guida Oms licenziano il tutto come "mito" o "credenza comune".

L'articolo si chiude, infine, con un'esortazione alla resistenza: "Il vino è parte integrante del patrimonio culturale, gastronomico e turistico della Francia. Modella i nostri paesaggi e fa parte di una storia millenaria. Conosciamolo, apprezziamolo, assaggiamolo con moderazione... Ma non sacrificiamolo sull'altare di un igienismo globalizzato sempre più disinibito. Resistere al suo assalto è una lotta permanente, difficile ma assolutamente necessaria per preservare il patrimonio culturale che è il nostro bene comune".

Si parla di Francia in questo caso, ma l'invito è rivolto a tutti i Paesi – Italia compresa – in cui il vino è parte integrante della cultura nazionale. D'altronde che soffino [venti di neoproibizionismo](#) è chiaro da tempo e [il caso irlandese degli health warning](#), è solo l'ultimo atto di un percorso iniziato da tempo e destinato a non fermarsi qui.





bevidoc.it

[#palladiowines](https://www.instagram.com/palladiowines)

FRANCIA. Vietato promuovere vino sui social: Gérard Bertrand sotto accusa

Dopo Dom Pérignon e Lady Gaga, anche Gérard Bertrand finisce nel mirino della censura francese per la collaborazione con un'influencer. La questione fa sempre riferimento alla Legge Evin che da oltre 30 anni limita la promozione e la pubblicità del vino sia in radio e in tv, sia nelle manifestazioni sportive.

Nel caso specifico, l'associazione Addictions France, la cui missione è curare le dipendenze da alcol, droghe e gioco, ha segnalato un centinaio di [post dell'influencer Anna RVR](#) (589mila iscritti sul canale YouTube e 487mila follower su Instagram) in cui viene presentato il Côtes des Roses del noto brand Gérard Bertrand in un modo un po' troppo ammiccante alla vendita, "in un universo glamour che ricorda le vacanze, ma omettendo consapevolmente di dichiarare che l'abuso di alcol è dannoso alla salute", si legge nel comunicato dell'associazione, che denuncia come "usando l'immagine delle celebrità, l'industria dell'alcol si renda troppo attraente per i giovani".

Non avendo ottenuto il ritiro di queste pubblicazioni da parte dell'influencer, l'Associazione ha avviato un'azione legale contro il produttore.

Il caso non è isolato. **Lo scorso mese la stessa Addictions France aveva annunciato l'avvio di un'azione legale contro la partnership tra la cantante Lady Gaga e gli Champagne Dom Pérignon**, sotto accusa per la co-creazione di una cuvée Dom Pérignon x Lady Gaga.

Premesso che la controversa legge Evin, può piacere o meno, la questione qui è ben più complessa, se non proprio borderline: come devono essere considerati i social? E dove sta il confine tra corretta informazione e promozione?

Stando ad una sentenza francese dello scorso gennaio, anche promuovere e consigliare bevande alcoliche su Instagram e Facebook è da considerarsi pubblicità illegale. In quel caso, infatti, il Tribunale di Parigi aveva accolto la denuncia di Addictions France, obbligando Meta Group a rimuovere 37



post relativi ad alcol e vino riconducibili a 20 influencer per un totale di 5 milioni di follower. Ma non finisce qui. **Pare sia in discussione una proposta di legge nazionale contro gli eccessi degli influencer, avallata da Addictions France.**

Una scelta anacronistica? Probabilmente. Più che altro ci si chiede, in che modo, una legge nazionale possa essere rispettata in un mondo senza confini come quello dei social. – L.S.

UK. Divieto di alcol a bordo dei voli Ryanair dal Regno Unito verso la Spagna. Il botta e risposta tra la stampa inglese e la compagnia low cost

di Marzio Taccetti

Una comunicazione della compagnia irlandese Ryanair ha messo in allerta i passeggeri del Regno Unito in procinto di partire per la Spagna. La Compagnia irlandese sarebbe stata in procinto di imporre un divieto totale per quanto riguarda l'imbarco delle bottiglie di alcolici comprate al gate d'imbarco relativamente alle tratte Alicante, Barcellona, Ibiza, Malaga, Palma e Tenerife. A riportare l'email della linea aerea, la rivista inglese Drink Business: "I clienti non potranno portare alcolici a bordo e tutti i bagagli a mano saranno perquisiti ai gate di imbarco. Gli alcolici acquistati nei negozi dell'aeroporto o altrove devono essere imballati con cura in un bagaglio a mano adeguato, che verrà etichettato al gate e poi collocato gratuitamente nella stiva dell'aereo se si è acquistato l'imbarco prioritario o se si dispone di un piccolo bagaglio a mano. Se il bagaglio non è adatto per essere collocato nella stiva (ad esempio, un sacchetto di plastica), i clienti dovranno smaltire gli alcolici negli appositi cestini. Le



porte d'imbarco saranno attentamente monitorate e ai clienti che mostreranno segni di comportamento antisociale o tenteranno di nascondere l'alcol sarà negato il viaggio senza alcun rimborso o risarcimento".

A sostegno di questa mossa impopolare ci sarebbe stata un chiaro intento di assicurare la sicurezza dei passeggeri a bordo. **Dopo giorni in cui si è vociferato e polemizzato su questa vicenda, la stessa Ryanair ha deciso di chiarire, specificando che, nonostante quanto scritto nella e-mail, gli alcolici acquistati al gate di imbarco non saranno confiscati**, vietati o messi in stiva, ma semplicemente che i passeggeri non sono autorizzati a consumarli durante il volo, come previsto dalle T&C di Ryanair. Un tentativo di arginare e scoraggiare i diversi episodi di ubriachezza molesta dovuti al consumo di alcolici acquistati prima di imbarcarsi. Certo è che la possibilità di bere alcol rimane, ma solo acquistandolo direttamente dai carrelli di hostess e steward.

A hand holding a bottle of ROHESIA wine, with a blurred background of a person holding a glass of wine. The bottle is the central focus, tilted slightly to the left. The wine inside is a vibrant pinkish-red color. The label on the bottle is white with purple and black text. The background is a warm, golden light, suggesting an outdoor setting like a vineyard or a wine festival. The overall mood is elegant and sophisticated.

ROHESIA

ROHESIA

NEGROAMARO ROSATO

CANTELE

CANTELE

RICERCA. I vitigni del futuro si sperimentano nel deserto israeliano. Ecco cosa berremo tra 20 anni

Innalzamento delle temperature e caldo torrido: dove testare la viticoltura del futuro se non nel deserto? È quello che stanno facendo in Israele, a pochi chilometri dalla Striscia di Gaza, dove si sta sperimentando la resistenza dei vitigni al climate change. Del progetto ha parlato Aaron Fait professore della Ben Gurion University del Negev, intervenuto al convegno "L'agricoltura nel XXI secolo tra Italia, Usa e Israele" che si è svolto a Roma nei giorni scorsi.

"Da anni" ha spiegato "portiamo avanti un grosso progetto di viticoltura nel deserto israeliano del Negev, formidabile laboratorio in cui testare sulla vite gli effetti che i cambiamenti climatici hanno o potranno avere sui vigneti di zone non desertiche dove preservare la qualità delle uve sta diventando difficile. A oggi, ad esempio, osserviamo una riduzione di rese, in particolare su alcune varietà, che ci porta a prevedere la perdita fino al 60% della produzione a fronte di un incremento di temperatura di 2° C". **Queste sperimentazioni permettono di ottenere modelli previsionali di quella che sarà la condizione in Europa tra 20 o 30 anni e di capire quali varietà avranno più probabilità di sopravvivere in condizioni estreme.** In particolare, si stanno valutando gli effetti a 45 gradi su una trentina di 30 varietà diffuse in tutto il mondo, come Cabernet e Merlot. I risultati? "Le varietà a bacca bianca si adattano meglio all'aumento delle temperature per la loro maturazione più veloce rispetto a quelle a bacca rossa" spiega il professor Fait, che poi avverte: "Dovremo avere una viticoltura mirata all'adattamento climatico e non più al mercato e alle mode".

All'evento ha partecipato anche Raphael Singer, direttore per gli Affari Economici e Scientifici dell'Ambasciata di Israele, che ha sottolineato la volontà del suo Paese di condividere con l'Italia l'esperienza nell'alta tecnologia per l'irrigazione in agricoltura. Oggi in Israele l'utilizzo dell'acqua riciclata nel settore primario è pari all'80%, mentre in Italia si è vicini allo zero.



NOMINE. Cesare Mazzetti confermato presidente di Qualivita

La Fondazione Qualivita, che da 23 anni si occupa di promuovere il ruolo dei sistemi agroalimentari di qualità, sceglie la strada della continuità: Cesare Mazzetti è stato confermato alla presidenza e Pietro Bonato alla vicepresidenza. Nel cda anche due nuovi ingressi: Francesco Soro (Ad di Ipzs) e Nicola Battuello (vicepresidente di Rina), mentre sono stati confermati Stefano Fontana (direttore del Consorzio Formaggio Gorgonzola Dop), Cesare Baldrighi (presidente di Origin Italia), Enrico De Micheli (Ad di Agroqualità), Carlo Perini (presidente di Csqa certificazioni), Stefano Imperatori (responsabile gestione clienti di Ipzs).



La riunione del consiglio è stata un'opportunità di confronto con il direttore Mauro Rosati ed il presidente del Comitato Scientifico Paolo De Castro sugli obiettivi futuri della Fondazione, a partire da Italia Next Dop, il primo Simposio scientifico sulle filiere Dop e Igp, che si è tenuto a Roma lo scorso febbraio. **Tra i prossimi progetti, la nuova rivista scientifica dedicata al settore della ricerca sulle Indicazioni geografiche.**

"Vogliamo rafforzare un gioco di squadra con i Consorzi di tutela, le istituzioni e i centri di ricerca" ha detto Mazzetti "per dare un contributo fattivo allo sviluppo delle Indicazioni Geografiche anche alla luce della Riforma europea che porterà interessanti novità".

MALTEMPO. Prestiti fino a 30mila euro. Ismea in aiuto delle imprese agricole alluvionate

Un prestito da 5 anni a tasso zero, con due di ammortamento, fino a 30mila euro. La misura è stata decisa da Ismea a favore delle imprese agricole e della pesca colpite dall'alluvione di maggio in Emilia-Romagna, Marche e Toscana e **verrà attivata dal 3 luglio prossimo.** Si chiama "Prestito Mia Ismea", ha una dotazione finanziaria di 15 milioni di euro. È rivolta alle imprese che alla data del primo maggio 2023 hanno sede legale o sede operativa, o con superfici aziendali, nelle province e nei comuni colpiti nel territorio delle tre regioni.

Il valore nominale del finanziamento non può essere inferiore a 3mila euro e non può superare il 50% dell'ammontare dei ricavi 2022 del beneficiario, come risulta dall'ultima dichiarazione fiscale presentata alla data di domanda del prestito, e non può comunque superare i 30mila euro. Gli oneri finanziari sul prestito sono azzerati con un contributo in regime de minimis, nei limiti del massimale disponibile in capo alla singola impresa. La domanda può essere presentata esclusivamente in forma telematica sul [portale Ismea](#).

"È una prima risposta per assicurare liquidità alle nostre imprese che hanno subito danni", ha dichiarato l'assessore all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, **Alessio Mammi**, che parla di boccata d'ossigeno importante per il territorio. "Come Regione" ha aggiunto "continuiamo a lavorare con imprese e territorio, in un confronto serrato, in modo da individuare risorse adeguate e urgenti per far ripartire quanto prima l'economia del settore e risarcire chi ha subito danni, dopo quelle che abbiamo già deciso di mettere a disposizione tramite il nostro bilancio e i fondi dello Sviluppo rurale".



Dal 1936
la terra si fa vino



PALAMA[®]
VINICOLA NEL SALENTO

CUTROFIANO [LE] - Via Armando Diaz, 6 - Ph. +39 0836 542865 - WWW.VINICOLAPALAMA.IT



FOCUS

AGLIANICO DEL VULTURE. “Nessuna crisi sui rossi”. Verso una Doc per i vini bianchi

di Gianluca Atzeni

Una nicchia nel sud Italia che sembra non risentire, al contrario di altre Dop, del calo di vendite sulle tipologie rosse che sta caratterizzando il mercato italiano e mondiale. Per il distretto lucano dell'Aglianico del Vulture, il 2022 ha segnato una produzione di circa 2,8 milioni di bottiglie, in risalita dopo il colpo assestato nel 2020 dalla pandemia a una denominazione distribuita in prevalenza nell'Horeca.

IL MERCATO. Lo spiega il presidente del Consorzio **Francesco Perillo** (Cantina di Venosa), rimarcando il buon momento sul mercato: “Il nostro Aglianico ha un'identità ben precisa che sta trovando l'interesse dei consumatori. Ci hanno aiutato la comunicazione del territorio, l'Ocm promozione, le risorse regionali, la partecipazione alle fiere più importanti e la visibilità che ci ha dato Matera, capitale della cultura. Di sicuro” sottolinea “non stiamo vivendo il trend calante delle tipologie rosse”. Sul fronte estero, una bottiglia su tre di Aglianico è esportata, con Stati Uniti, Canada, Nord Europa, Giappone e Cina tra le principali destinazioni. “Altri Paesi, come il Sud America, hanno scoperto i nostri vini. E su questi abbiamo intenzione di puntare già da quest'anno”, annuncia Perillo.

LA PRODUZIONE. Le rivendicazioni di vino a Doc e Docg, secondo i dati consortili, sono passate dai 31,8mila euro del 2018, a 36mila del 2019, poi il crollo a 22,4mila del 2020 e la risalita a 34,5mila del 2021, seguita da un 2022 a livelli



analoghi. E anche il raccolto 2022 ha favorito i vini del Vulture.

“Abbiamo portato in cantina una buona annata, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. Per noi, che vendemmiamo a ottobre, il mese di agosto 2022 con le sue piogge è stato fondamentale e siamo andati oltre i 35mila ettolitri”, aggiunge il presidente.

IL DISCIPLINARE. Il buon momento dei vini bianchi fa gola anche a una denominazione prevalentemente rossista come l'Aglianico che, dalla sua, può vantare un territorio vulcanico e microclimi particolarmente adatti a queste tipologie. Il nuovo Cda ha messo recentemente sul tavolo di lavoro **una modifica al disciplinare che punta all'introduzione di una Doc Vulture per i vini bianchi, che oggi ricadono nella Igt Basilicata.** “Si tratta di prodotti che si poggiano sui vitigni autoctoni, dalla malvasia di Basilicata al moscato di Basilicata fino al greco”, dichiara Perillo, che annuncia l'intenzione del board consortile di svolgere un analogo lavoro sulla spumantistica, considerate anche le ottime esperienze di alcuni brand locali che

hanno spumantizzato con successo le uve aglianico. È iniziato il dialogo coi tecnici del Masaf per arrivare a un testo che possa trovare rapida condivisione e diventare operativo, si spera, tra un anno.

L'ENOTURISMO. Sul piano enoturistico, infine, l'ente di Palazzo Fortunato (elegante e nuova sede inaugurata a Rionero in Vulture a settembre 2021, anno del cinquantenario del Consorzio) punta dritto all'incoming di turisti e appassionati: “Vogliamo favorire le visite sul territorio e l'accoglienza nelle cantine sfruttando anche i fondi pubblici” conclude il presidente Perillo, anticipando come allo studio ci sia anche l'ipotesi di organizzare un Aglianico Day, un evento celebrativo della Dop lucana.

In cifre

100 soci
600 ettari
12 comuni
34mila hl produzione media
2,8 milioni di bottiglie
30% quota export

fonte: Consorzio Aglianico del Vulture



EUROPEAN SUSTAINABILITY

FROM THE MEDITERRANEAN TO THE EAST:
NEW WAYS TO ADVANCE FOOD

LE PROSSIME CENA DEGUSTAZIONE

27 GIUGNO 2023

Dry

LORENZO SIRABELLA

Via Solferino, 33
Milano

☎ 02 6379 3414

MARTEDÌ 25 LUGLIO

Piccola Piedigrotta

GIOVANNI MANDARA

Piazza XXV Aprile, 1
Reggio Emilia

☎ 0522 434922



Pizza

Olio & Falanghina
del Sannio DOP

Tour

**La Falanghina del Sannio
e l'olio Frantoio Muraglia
in abbinamento alla pizza d'autore**

Per partecipare è necessario contattare direttamente
le pizzerie ai recapiti indicati

**Scopri i menu su
www.gamberorosso.it**

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



SOSTENIBILITÀ. Il gruppo Caviro presenta il suo quarto bilancio green. Il dg Felice: "Riutilizzato il 40% delle acque di processo"

Quarto bilancio di sostenibilità per Caviro, gruppo romagnolo che conta 27 cantine in sette regioni, con 37mila ettari vitati e quasi 12mila soci. I principali risultati hanno evidenziato come ogni anno il gruppo processi 624mila tonnellate di scarti di cui oltre 99% trova una nuova vita. Il piano industriale messo in campo dimostra di essere "in linea con gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile", come ha spiegato il direttore generale, **SimonPietro Felice**, sottolineando azioni concrete su 9 obiettivi di sostenibilità Esg (ambientali, sociali ed economici): "Siamo particolarmente orgogliosi dell'impegno sull'obiettivo numero 6, acqua pulita e servizi igienico-sanitari, a cui rispondiamo con il riutilizzo del 40% delle acque di processo (con 470 milioni di litri di acqua recuperata), e sul numero 15, vita sulla terra, grazie ai molteplici progetti di ricerca e sviluppo, alcuni dei quali messi in atto in collaborazione con l'Università di Bologna".

In materia di governance, **oltre il 97% del valore economico generato, pari a 417 milioni di euro nell'anno fiscale 2021/22, è stato distribuito agli stakeholder**, mentre gli investimenti sono stati di 23,5 milioni di



euro, il 64% dei quali è stato effettuato in ambito Esg. In materia ambientale, inoltre, il lavoro di Caviro sulla riduzione del consumo di acqua e di emissioni climalteranti ha consentito di risparmiare emissioni per oltre 100mila tonnellate di Co2.

Da segnalare il ruolo della controllata Caviro Extra, che lavora su ricerca e sviluppo di prodotti nobili ottenuti dagli scarti agroindustriali. Ogni anno, raccoglie circa 620.000 tonnellate di mosti, fecce, vinacce e reflui che trasforma in 269.000 tonnellate di prodotti destinati a nuovi utilizzi, materia prima per aziende farmaceutiche, alimentari, chimiche, industriali.

Tra i progetti di ricerca, da segnalare Black to the Future, co-finanziato dall'Istituto europeo di innovazione e tecnologia (Eit), per sviluppare e testare una miscela chiamata "CBmix", in grado di arricchire i suoli di materia organica, aumentare la cattura di Co2, migliorare la resa delle piante riducendo gli effetti negativi del cambiamento climatico. In ambito sociale, sugli oltre 4mila fornitori il 25% è scelto in ottica Esg. Il gruppo ha ottenuto le certificazioni etico-sociali come SA8000 ed Equalitas cantina sostenibile.

CAMPANIA. Tenute Capaldo acquisisce Galardi. Allegra Selvaggi sarà la direttrice

Dieci ettari di vigneto a 500 metri sul livello del mare. Tenute Capaldo (di cui fa parte Feudi di San Gregorio) sigla una nuova acquisizione. **Entra nel gruppo la tenuta Galardi, azienda fondata nel 1991, sul versante occidentale del vulcano di Roccamonfina, a Sessa Aurunca in provincia di Caserta, dove nel 1994 nacque il Terra di Lavoro**, rosso pluripremiato a livello italiano e internazionale. Per oltre 25 anni, l'azienda ha prodotto questa singola etichetta per poi, nel 2017, lanciare un secondo vino, il Terra di Rosso. Come fa sapere il Gruppo Capaldo, che non ha reso noto l'ammontare dell'operazione, la conduzione della cantina resterà alla famiglia fondatrice e Allegra Selvaggi, già impegnata nell'azienda, sarà la nuova direttrice, affiancata dall'enologo Riccardo Cotarella (storico consulente aziendale) per assicurare la continuità. E con una missione: "Riportare la dignità a questa terra che porta con sé una grande storia. Una missione che, insieme ad Antonio Capaldo, raccolgo da mio padre e intendo portare avanti, grazie alle evidenti opportunità che si potranno generare". "Con Allegra" ha aggiunto Antonio Capaldo, presidente di Tenute Capaldo "intendiamo custodire questo straordinario patrimonio e, guardando avanti, rafforzare il lavoro fatto, mettendo la nostra passione per l'eccellenza e la nostra esperienza sui mercati internazionali al servizio di questi vini unici, per poterli posizionare dove meritano".

SICILIA. Pellegrino 1880 acquisisce i primi 8 ettari a Pantelleria

Primi vigneti di proprietà per Pellegrino 1880 a Pantelleria. Lo storico brand di Marsala, che a Pantelleria gestisce attraverso oltre 320 conferitori circa il 65% della produzione di vino dell'isola, ha acquistato da un agricoltore privato 8 ettari vitati in contrada Sibà, sulle alture occidentali. Vigneti di zibibbo ad alberello (da 300 a 450 metri di altitudine, su terreni ferrosi e leggermente argillosi), assieme a bosco e maggese in fase di riconversione a vigneto, **in una posizione particolarmente indicata per la produzione di vini bianchi secchi**, che da qualche anno incontrano il favore di produttori e consumatori, al di là dei classici passiti e dei liquorosi.

La cantina presieduta da Benedetto Renda ha anche acquisito la proprietà di uno stabile (con guardino pantesco) che sarà legato a un progetto di accoglienza: "Dopo tanti anni, ci tenevamo a ribadire il sostegno alle produzioni isolane ed avere una presenza diretta che ci aiutasse ad approfondire ulteriormente le potenzialità enologiche di questa isola unica". - **G.A.**



SPIRITS. È il limoncello il re dei liquori italiani. Boom di vendite, soprattutto nei discount e all'estero



di Michela Becchi

È uno dei liquori casalinghi più popolari, secondo la leggenda nato nell'isola di Capri a inizio Novecento, ma nonostante la preparazione della bevanda resti per molti un rituale prezioso, sono sempre di più gli italiani che lo acquistano al supermercato. Anzi, al discount, per la precisione, dove viene venduto oltre il 41% di tutto il limoncello della Gdo.

Sono tre i brand che controllano il settore: Limoncé, Dilmoor e Limoncetta, che dominano un terzo della scena, che resta per un quarto in mano alle private label. Un comparto con numeri in costante crescita, secondo i dati riportati da Circana: **in un anno, gli italiani hanno aumentato del 16% le quantità di limoncello acquistate nella distribuzione moderna**, e i grossisti di bevande ne hanno venduto il 30% in più nel canale fuoricasa. Numeri interessanti soprattutto perché la metà del liquore prodotto in Italia viene venduto all'estero, senza contare tutto quello esportato personalmente dai turisti di ritorno dalla Penisola. Infatti, il limoncello è anche *“uno dei prodotti più venduti nei duty free degli aeroporti italiani, dove ha raggiunto le vendite realizzate nel 2019”* spiega Valentina Garatti, marketing manager di Lucano 1894, proprietario di Limoncetta (ex Gruppo Campari), brand che nei primi cinque mesi del 2023 ha già raddoppiato le produzioni rispetto allo stesso periodo del 2022.

Ma non sono solo i turisti a rimanere affascinati dal gusto del limoncello, il più tipico tra i liquori made in Italy. Ora anche gli italiani sembrano nuovamente interessati al prodotto: **in particolare, sono le donne le consumatrici più appassionate, e gli abitanti del Nord Italia**. A trainare le vendite sono i supermercati, che detengono quasi la metà delle vendite in valore (46%), ma ancora di più i discount, per un mercato che in totale supera i 321 milioni di euro, il 18% in più rispetto all'anno precedente.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



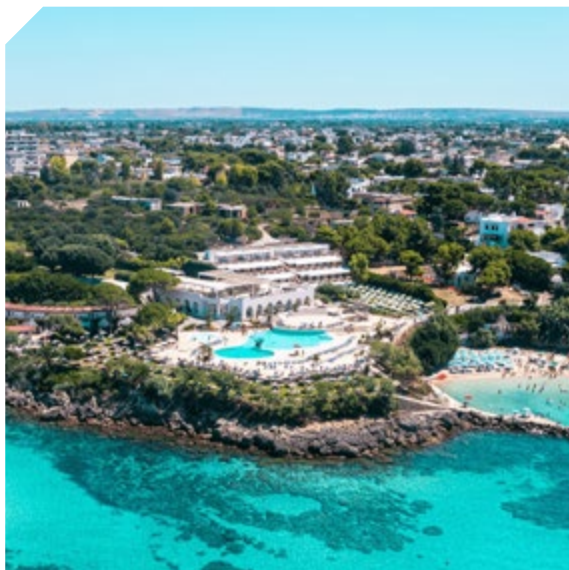
Altabella '22
CANTINE FONTE ZOPPA

Nella Marche in provincia di Macerata, più precisamente a Civitanova Marche, troviamo Cantine Fonte Zoppa. L'azienda emergente nasce alla fine degli anni Novanta per opera di Mosè Ambrosi, l'azienda possiede 50 ettari di vigne in due diverse zone: Civitanova Marche e Serrapetrona. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Altabella '22. Dal colore paglierino scarico con riflessi verdolini, al naso è ricco di frutta bianca matura, agrumi, fiori gialli e note minerali. Al palato è elegante, sapido, agrumato sorretto da fresca vena acida che dona lunghezza all'assaggio. Ottimo in abbinamento con primi piatti a base di pesce o anche con un'amatriciana, piatti della cucina marinara e frittiture di pesce.

Visita il sito cantinefontezoppa.com/

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/CtjjW1WokxU/](https://www.instagram.com/reel/CtjjW1WokxU/)

EVENTI. A Taranto torna il Due Mari winefest



Tre serate in piena stagione estiva per il Due Mari winefest, evento enogastronomico previsto a Taranto dal 28 al 30 luglio. La manifestazione, organizzata da Stefania Ressa, Andrea e Fabio Romanadini, con il patrocinio del Comune di Taranto, sarà dedicata ai temi del vino, arte, musica e cultura.

Saranno organizzate sessioni di degustazione guidata, seminari con esperti del settore e workshop sull'abbinamento cibo-vino. Gli appassionati potranno approfondire le loro conoscenze sul mondo del vino e imparare segreti e tecniche direttamente dai produttori. **Tre le originali masterclass (una per ciascuna serata): yoga e vino, musica e vino, bollicine e gelato.** In programma anche esibizioni dal vivo di artisti locali. Infine, per i visitatori, anche l'opportunità di esplorare le eccellenze agroalimentari grazie alla presenza di numerosi stand dedicati alla gastronomia.

Info: duemariwinefest.com

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Michela Becchi,

Cesare Pillon, Lorenzo Ruggeri,

Tiziana Samari, Marzio Taccetti

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

23 GIUGNO

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Cantina Aldeno
Altinum Ris. '15
sui canali social
del Gambero Rosso

23 GIUGNO

❖ **TUTTI GIÙ IN CANTINA**
Velletri (Roma)
centro sperimentale Crea
fino al 25 giugno

25 GIUGNO

❖ **LA SETTIMANA DEL VERMOUTH DI TORINO**
Torino
nei bar e locali
del centro storico
fino al 2 luglio
vermouthtorinoweek.it

25 GIUGNO

❖ **VINO VIP**
Forte dei Marmi (Viareggio)
fino al 26 giugno
vinovipalforte.it

26 GIUGNO

❖ **VESUVIO WINE DAY**
Roma
Città del Gusto
Gambero Rosso
via Ottavio Gasparri, 13
dalle 20 alle 23
store.gamberorosso.it/it/eventi/971-4565-vesuvio-wine-day.html#/25-sede-roma/1837-data-26_06_23

26 GIUGNO

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Fattoria Ambra
Carmignano Elzana Ris. '18
sui canali social
del Gambero Rosso

28 GIUGNO

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Palamà
Metiusco Rosato '22
sui canali social
del Gambero Rosso

30 GIUGNO

❖ **VITE IN CAMPO**
Susegana (TV)
azienda agricola
Conte Collalto
fino al 1 luglio
viteincampo.informatoreagrario.it

30 GIUGNO

❖ **DI VINO FESTIVAL**
Castelbuono (Palermo)
fino al 3 luglio
divinofestival.it

30 GIUGNO

❖ **CASAVECCHIA E PALLAGRELLO WINE FESTIVAL**
Pontelatone (Caserta)
Centro storico
fino al 2 luglio
facebook.com/pontelatone/?locale=it_IT

6 LUGLIO

❖ **MULLER THURGAU: VINO DI MONTAGNA**
Trentino
Val di Cembra
fino al 9 luglio
mostramullerthurgau.it

8 LUGLIO

❖ **DOLCETTO SUMMER FEST**
Rodello (Cuneo)
stradadelbarolo.it/11503/dolcetto-summer-fest/

10 LUGLIO

❖ **CAORLE WINE AND ART 2023**
Caorle (Venezia)
lungomare Petrona
dalle 18 alle 24
fino all'11 luglio
cheventi.it/eventi/caorle-wine-art-2023-caorle-10-11-luglio-2023/

18 LUGLIO

❖ **JAZZ AND WINE IN MONTALCINO**
Montalcino (Siena)
fino al 23 luglio
jazzandwinemontalcino.it



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

GAMBERO ROSSO®


Oltrepò Wines Experience

DEGUSTAZIONE



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

consorziovinioltrepo.it

Le grandi cantine della Campania



VIA BEBIANA, 44 | 82036 SOLOPACA (BN) | WWW.CANTINASOLOPACA.IT | 0824 977921

Cooperativa agricola fondata nel 1966, riunisce più di 600 viticoltori. Ubicata a Solopaca, nel cuore dell'antico Sannio, con i suoi oltre 50 anni di storia, è una delle aziende più longeve e rappresentative della Campania. I vigneti sono ubicati in un vasto comprensorio che parte da Sant'Agata de' Goti e si estende fino alle falde del massiccio del Taburno-Camposauro raggiungendo una superficie vitata totale di circa 1100 ettari. Lo stabilimento enologico è dotato di attrezzature all'avanguardia per la vinificazione e imbottigliamento e di una sala per le autoclavi dove vengono prodotti spumanti e vini frizzanti. Per quanto riguarda quest'ultima tipologia, l'azienda può fregiarsi di essere stata la prima a spumantizzare la Falanghina con metodo Charmat già nel 1985.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Falanghina del Sannio Identitas

Arancia, melone bianco, mandarino e ananas caratterizzano il naso. Al gusto si percepiscono netti richiami agrumati e nel finale emerge una sorprendente nota minerale e affumicata. Ideale per carpacci di pesce o una mozzarella di bufala.

Aglianico Sannio Carrese Riserva

Rosso rubino intenso. All'olfatto si presenta complesso e ricco di sentori di frutta rossa matura, confettura e spezie. Il sorso avvolge il palato con una piacevole trama tannica e un finale lungo. Ottimo con carni rosse e cacciagione.



Falanghina del Sannio Brut Oro

Perlage fine e persistente. Dal bicchiere si levano note di fiori bianchi, crosta di pane e mandorle. Al palato è fresco e asciutto e tornano le fragranti note olfattive insieme a una bella sapidità. Eccellente con la mozzarella di bufala.

Le grandi cantine della Campania



VIA G. B. LAMA, 16/18 | 84010 FURORE (SA) | WWW.MARISACUOMO.COM | 089 830348

Marisa Cuomo è ormai un marchio che porta in tutto il mondo la grandezza di un piccolo pezzo di terra. La cantina nasce nel 1942 per accompagnare la vendita dei vini della Costa di Fuore ottenuti dalle vigne coltivate a picco sul golfo di Salerno. Andrea Ferraioli, discendente di un'antica famiglia di vinificatori locali, acquista il marchio Gran Furor Divina Costiera nel 1980 per produrre un vino di alta qualità recuperando i segreti tramandati dai suoi avi e la secolare tradizione vinicola del suo paese natio. Insieme alla moglie Marisa Cuomo inizia così un'avventura imprenditoriale. Il loro amore e una straordinaria passione per il vino porteranno l'azienda nell'Olimpo dell'enologia italiana a livello internazionale.

VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Costa d'Amalfi Ravello Rosso Ris.

Rosso rubino dall'unghia granata. Si leva dal bicchiere un intenso profumo di confettura di frutti bosco. Morbido e ben equilibrato, il sorso è reso ricco da note di vaniglia e spezie dolci. Ottimo con carne arrosto o formaggi stagionati.

Costa d'Amalfi Furore Rosso Ris.

Colore rosso rubino. Profuma di frutti di bosco a bacca nera, more, ribes e mirtilli. Al palato sfoggia una bella freschezza e un finale lungo in cui si distinguono spezie e sottobosco. Ideale con primi e secondi di carne.



Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva

Al naso ricorda i fiori di ginestra, l'albicocca, con nuances di frutta esotica in sottofondo. Il sorso è denso e caratterizzato da una persistenza aromatica lunga ed elegante di uva passa e canditi. Da abbinare a un risotto di mare.

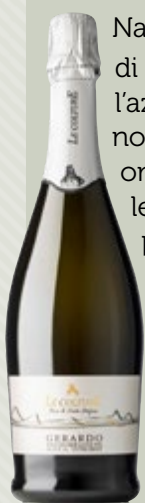
LA CANTINA SI RACCONTA/Le Colture

LA STORIA. Le Colture è un'azienda agricola condotta dalla **famiglia Ruggeri**. Storicamente a conduzione familiare, ha saputo nel tempo mettere a servizio di un territorio uno straordinario patrimonio di esperienza nel settore vitivinicolo, costituito da piccoli ma importanti dettagli produttivi che, uniti al profondo amore per un territorio unico, hanno consentito di raggiungere alti livelli qualitativi.

Negli anni '80, è stato Cesare Ruggeri, supportato dalla moglie Biancarosa, a inaugurare l'attività imprenditoriale della cantina, che oggi può contare anche sulla partecipazione dei tre figli Silvia, Alberto e Veronica, che stanno portando entusiasmo e un forte respiro innovativo nella gestione aziendale. Cesare Ruggeri inizia nel 1983 a produrre il suo vino spumante da uve di propria produzione, nasce così l'Azienda agricola Le Colture che, nel corso degli anni, aggiungendo vigneti di proprietà in tutta la denominazione, arriverà agli attuali 45 ettari. I vigneti oggi sono distribuiti in parte vicino all'azienda, a Santo Stefano, in parte in altre zone come Valdobbiadene e Vidor, con una porzione sulla collina del Cartizze fino all'altopiano di San Pietro di Feletto e anche nella zona collinare del Montello.

LA FILOSOFIA PRODUTTIVA. Un territorio speciale fa da cornice a una storia familiare che ha saputo rinnovare le tecniche di produzione, capace oggi di parlare un linguaggio moderno e dinamico. Nell'emblema del nome, **Le Colture**, è racchiuso un patrimonio di conoscenze legate alle caratteristiche del territorio e delle sue uve e a un'innata sensibilità per la sanità delle uve, la coltivazione e la lavorazione della vite. Cesare Ruggeri e i figli Silvia,

IL VINO CRU/Valdobbiadene Docg Rive di Santo Stefano Extrabrut Gerardo



Nasce dai vigneti più vecchi (50-70 anni) di Santo Stefano questo extrabrut che l'azienda ha voluto dedicare al nonno Gerardo Ruggeri, papà di Cesare, in omaggio alla passione con cui curava le sue rive, i vigneti posti sui terreni più scoscesi. I profumi sono generosi di sentori di agrumi ed evoluti, accompagnati da una piacevole nota di pane unita a una viva energia. In bocca, risulta pieno e fresco, con una lunga piacevole persistenza. Ne vengono prodotte solo 6.000 bottiglie all'anno.

Le Colture in cifre

800mila bottiglie
produzione annua di vino

45 ettari

Horeca canale di distribuzione

40% della produzione distribuita all'estero
(**Svizzera, Uk, Usa** mercati esteri principali
in ordine di fatturato)



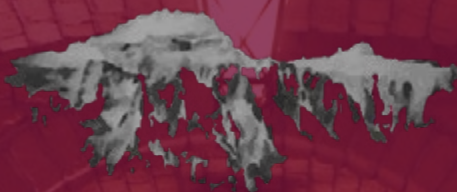
Alberto e Veronica sono oggi i depositari di questo bagaglio di conoscenze e, ogni giorno, il loro lavoro rappresenta il trait d'union tra la conoscenza storica, la tradizione di una famiglia di viticoltori da generazioni e l'attenzione all'innovazione tecnologica come strumento per migliorare la qualità, alla sostenibilità nelle diverse sue declinazioni e all'efficienza produttiva.

LA SOSTENIBILITÀ. I vigneti seguono interventi di lotta integrata sia tramite l'utilizzo della concimazione organica sia attraverso l'uso di prodotti che abbiano il minor impatto ambientale possibile. L'azienda collabora con i più importanti centri di ricerca, ai quali affida alcuni vigneti per prove sperimentali o per il monitoraggio di malattie, come la flavescenza dorata. È, inoltre, in corso, insieme ad altre 10 aziende della zona, un progetto denominato "glera resistente", volto a una viticoltura sempre più sostenibile. In cantina, molta attenzione viene data al risparmio energetico e, più in generale, al tema della sostenibilità nelle sue varie declinazioni: sono, ad esempio, stati installati pannelli fotovoltaici volti a massimizzare l'utilizzo di risorse naturali, come l'energia solare e viene utilizzato un depuratore per il riuso della acqua reflua.

GAMBERO ROSSO®



A cena con la Cantina



PAOLO E NOEMIA
D'AMICO

LA PROSSIMA CENA:

4 luglio 2023
ore 20.30

DIVINITY RESTAURANT & LOUNGE BAR
c/o The Pantheon Iconic Rome Hotel
Via di S. Chiara, 4/A | Roma

GAMBERO ROSSO®



LE PROSSIMA CENA:

13 LUGLIO 2023 | ORE 20.30

ZANZE XVI

Santa Croce, 231 | VENEZIA

☎ 041 715394

Per info e prenotazioni contattare direttamente i locali ai numeri indicati

Scopri i menu su: www.gamberorosso.it

CHAMPAGNE. Prezzi alle stelle. Così le bollicine francesi rischiano di diventare un lusso inaccessibile



Oggi tra i più apprezzati e ricercati vini francesi, in futuro merce alla portata di pochissime persone. Sarà questa l'evoluzione dello champagne? La situazione ha del paradossale, se si pensa che nel 2022 il fatturato delle bollicine francesi è arrivato a un record di 6,3 miliardi di euro. Tuttavia, serpeggia un timore condiviso tra le figure di spicco della regione che vedono le attuali pressioni inflazionistiche come un fattore che ne potrà compromettere il futuro da un punto di vista commerciale, soprattutto per quanto riguarda il Brut Non-Vintage.

Un segnale di allarme va ricercato nel prezzo dell'uva dell'ultima vendemmia, aumentato del 10% rispetto a quella del 2021, facendo rialzare il prezzo base da 6,35 a oltre i 7 euro al chilo andando a incidere no-

tevolmente sul costo finale di produzione di una bottiglia. A questo va aggiunto un aumento del costo della manodopera, dell'energia, dei materiali per il confezionamento e, non ultimo, del vetro che ha visto un incremento del 40%. Si sommano a queste maggiorazioni il costo di stoccaggio delle bottiglie e un incremento dei tassi d'interesse per quei produttori che si appoggiano ai finanziamenti bancari per l'acquisto di uva.

"Il costo di ciò che stocchiamo è il costo dell'uva, che è arrivato a più della metà del totale", ha raccontato a Drink Business Charles Philipponnat, ceo della omonima Maison. "Se avete un milione di bottiglie in cantina che valgono 10 euro a bottiglia, sono 10 milioni di euro, e se li finanziate all'1% sono 100mila euro all'anno, ma al 3%-tasso d'interesse a cui sempre di più ci si sta avvicinando- sono 300mila euro.

Quindi se avete cinque anni di scorte, i costi si moltiplicano e possono consumare tutto il margine di profitto". Un aumento di prezzo che non ha nulla a che fare quindi con il mero profitto, ma che avrà sicuramente un impatto sulle vendite.

Finora, l'aumento minimo dei prezzi per lo Champagne Brut NV è stato del 10%, ma il timore è che diventi sempre più un lusso inaccessibile e veda gli attuali consumatori cercare alternative più economiche. Il copresidente del Comité Champagne, David Chatillon ha evidenziato come il mercato francese ha dato le prime avvisaglie di questo infausto scenario. *"La combinazione di inflazione dei prezzi e meno promozioni ha avuto un impatto sulle vendite"* ha dichiarato a Drinks Business, commentando il calo delle vendite in Francia dell'1,7%. – **M.T.**



CALENDAR 2023/2024

2023

APRIL

02 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

SEPTEMBER

15 SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 16
19 BOGOTÁ - Colombia	Top Italian Wines Roadshow

OCTOBER

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

NOVEMBER

02 BEIJING - China	trebicchieri 2024
06 SHANGHAI - China	trebicchieri 2024
16 DUBAI - U.A.E.	Notte Italiana

2024

JANUARY

15 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri 2024
17 OSLO - Norway	trebicchieri 2024
19 COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia

FEBRUARY

05 ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia
07 MUNCHEN - Germany	trebicchieri 2024
21 CHICAGO - USA	trebicchieri 2024
23 NEW YORK - USA	trebicchieri 2024
27 LOS ANGELES - USA	trebicchieri 2024
29 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri 2024

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossolInternational  

MARCH

09 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2024 - Prowein Edition
-------------------------	-------------------------------------

IL MIO EXPORT

Casali Viticoltori – Francesca Daviddi

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

La nostra azienda è da sempre fortemente legata al territorio, ma tre anni fa con il progetto “Forti in casa, forti fuori” ci siamo dati un nuovo obiettivo: l'internazionalizzazione. Oggi le esportazioni sono pari al 25% del fatturato e le principali destinazioni dei nostri prodotti sono Stati Uniti, Canada, Sud-Est Asiatico e Giappone.

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

Stati Uniti e Canada sono mercati interessanti soprattutto per il posizionamento del Lambrusco. Nonostante il retaggio negativo del vino rosso frizzante negli Usa, questo mercato sta mostrando un sempre maggiore interesse verso il Lambrusco di qualità e le varietà autoctone come la spergola, di cui siamo il più grande produttore. Tra i mercati più difficili possiamo contare Russia, Brasile e Cina. I primi due abituati fin dagli anni '80 a un prodotto di primo prezzo e l'ultimo guidato da un forte interesse per i vini rossi fermi fino a tempi recenti.

3 Quali strategie per superare questo momento?

Ritengo che in generale, non solo nel settore vino, un retaggio positivo di questi tre anni sia stato uno spostamento dell'attenzione verso la qualità, il valore dell'esperienza e perché no, il valore del prodotto. C'è stato un ribilanciamento dell'asse qualità-prezzo: il concetto non è più “qualità sufficiente al minor prezzo”, ma “prezzo adeguato alla miglior qualità”.

4 Come va con la burocrazia?

La gestione documentale per alcuni mercati è certamente complessa ed è parte integrante del servizio fornito ai clienti, i quali valutano con grande attenzione l'efficienza del produttore e la sua abili-



tà nel semplificare il processo di importazione. È a tutti gli effetti un'area di gestione che richiede una figura dedicata.

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

Un trend trasversale ai diversi mercati è il crescente interesse verso prodotti autentici, i consumatori sono più preparati e più propensi all'ascolto. C'è tanta curiosità, e questo si trasforma nella crescita del settore educational e dell'enoturismo. Credo che l'incoming acquisirà lo stesso valore delle più importanti fiere di settore.

❖ Casali Viticoltori
Pratissolo di Scandiano - Reggio Emilia - casalivini.it

NEL PROSSIMO NUMERO
GIANNI MOSCARDINI

VINI NATURALI. LUCA GARGANO: “NO ALLE MODE. SERVE UN NUOVO PALATO CULTURALE”

▲ di Lorenzo Ruggeri



foto Glaucio Canalis per Agricola Foradori

Non esiste una definizione, ma c'è tutto un movimento "artigianale" che non si può ignorare e che ha finito per contagiare anche la cosiddetta viticoltura convenzionale. Tra le posizioni critiche di chi difende lo status quo e quell'estrema sinistra fautrice dei vini anarchici, forse è arrivato il momento di fare chiarezza con una normativa nazionale



Il vino naturale è ovunque, ma per legge non esiste. Nel sentire comune indica un vino prodotto da viticoltura biologica o biodinamica, fermentato con lieviti indigeni, vinificato nella maniera meno interventista possibile nel rispetto della sua unicità; consentita solo una dose minima di solforosa in fase di imbottigliamento. **Al pari dei vini Super Tuscans, che a metà anni '80 segnarono un momento di forte rottura e discontinuità, la qualifica naturale è arrivata dalla critica e dal mercato, non da certificazioni.** L'identità si è definita in opposizione a un gusto e un linguaggio dominante.

Nel mondo della critica è evidente la spaccatura su base anagrafica. Nelle fiere legate al vino naturale l'età media è 25-30 anni, incredibilmente più bassa rispetto ai capelli bianchi che ritroviamo in tanti eventi vinosi. Lo scambio avviene su un piano trasversale, linguaggio più emotivo che tecnico: giovani produttori parlano a coetanei, il contesto culturale combacia. La crescente domanda e visibilità ha stravolto le strategie di tante cantine, l'arma più potente del movimento è stato il contagio. »

"Mentre la Sinistra beveva vini naturali, la Destra si è presa il Paese". L'intervista a Vinicio Capossela sul mensile di giugno del Gambero Rosso

Nel mensile di giugno (in edicola), Gambero Rosso ha pubblicato un'intervista a Vinicio Capossela che ha dato il via a un acceso dibattito sulla stampa riguardo ai vini naturali e alla loro connotazione politica. Un argomento ampiamente dibattuto negli ultimi dieci anni che ritorna nelle domande di Lorenzo Ruggeri al cantante "notoriamente amante dei vini naturali; eppure, non poco critico nei confronti del movimento".

Le posizioni del cantautore hanno creato fermento sulla stampa italiana, che ha ripreso alcune delle risposte del cantautore sui propri giornali a partire da quella che si è fatta notare maggiormente: "Ho visto le menti migliori della mia generazione perdersi nel nettare dei vini naturali mentre intanto l'estrema destra si prendeva il lettore e il Paese".





#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Rohesia Susumaniello '21 CANTELE

Nel Salento più precisamente a Guagnano troviamo l'azienda Cantele. L'azienda nasce nel 1979 per opera di Augusto Cantele, insieme al padre Giovanni Battista e a suo fratello Domenico. Oggi al timone dell'azienda troviamo i figli di Augusto, Gianni e Paolo, e i figli di Domenico, Umberto e Luisa. Con Marco Sabellico assaggiamo il Rohesia Susumaniello '21. Dal colore rubino cupo, fitto ed intenso, al naso è ricco di frutti rossi e neri, note iodate e speziate di erbe della macchia mediterranea. In bocca è ricco, corposo, elegante, ricco di frutto, con un finale lungo che chiude su note fruttate. Ottimo in abbinamento con piatti regionali, ma anche formaggi stagionati e piatti piccanti.

Visita il sito cantele.it/ e visita l'e-commerce cantele.it/shop/

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

» Gran parte dei messaggi del movimento sono stati accolti da tutto il settore: le pratiche agricole, la ricerca di leggerezza, il mantra della beva, il ritorno dell'anfora e, ancora, la gioia dei rifermentati in bottiglia, l'attenzione sui solfiti, l'assenza di chiarifiche. Rispetto al "rock'n roll degli esordi", alcuni vignaioli hanno cambiato genere, con vini più definiti e misurati. Non mancano acidità volatili da ko, brett e macerazioni omologanti spacciate per verità da chi non ha altri argomenti a disposizione. **Le discriminanti rimangono la serietà e il talento, tanti produttori non vogliono più sentire parlare di naturale. Si apre una fase nuova.**



Per capire la portata del fenomeno e il suo futuro, abbiamo intervistato **Luca Gargano**, che esattamente 20 anni fa, nel 2003, lanciò Velier (*vedi box*) e il manifesto delle Triple A (Agricoltori, Artigiani, Artisti), il più conosciuto catalogo di vini naturali in Italia,

regolato da un protocollo interno.

Possiamo dire che il vino naturale è soprattutto una questione generazionale?

Davanti a tanti vini standardizzati montava la richiesta di originalità, di onestà del gusto. Sono stati i giovani a sposare la causa. Hanno un palato culturale diverso e sono più aperti di mente. Se la vecchia generazione, dopo aver bevuto solo vini convenzionali, non è stata in grado di riconoscere il "palato culturale", i più giovani si sono dimostrati più aperti. Il motivo è semplice: il loro è un palato vergine e, quindi, più pulito. Ma 20 anni fa lo status quo del vino si scagliò ferocemente contro il movimento.

Negli ultimi anni, però la sensazione è che il mondo del vino naturale abbia influenzato in maniera fortissima l'intero comparto, non solo sul fronte della sostenibilità ma anche a livello di gusto. Pensi che siamo in una fase di scambio proficuo rispetto a qualche anno fa o le distanze sono rimaste le stesse?

Siamo di fronte a quella che chiamo sindrome di Ceausescu: prima che crolli un regime, avvengono crimini più efferati. Diciamo che dopo lo scontro diretto, la cosiddetta nobiltà del vino si è impadronita del mondo biologico e biodinamico.

Ci sono però dei grandi produttori anche della vecchia generazione, che fanno il loro vino naturale, artigianale o come vogliamo chiamarlo, con ot- »

Vino naturale, alla ricerca della definizione che manca

di Loredana Sottile

Sono lontani i tempi in cui l'enoteca Bulzoni di Roma veniva multata per aver osato scrivere "vini naturali" su uno dei suoi scaffali. Era il 2012. Adesso, seguendo quella ratio, andrebbero multate centinaia e centinaia di insegne delle principali città italiane. Se il proliferare di enoteche, carte dei vini ed eventi dedicati ai vini naturali è un cambiamento tangibile, a non cambiare è la completa disattenzione al fenomeno da parte di chi legifera. Al momento non esiste nessuna proposta di legge per dare una definizione e nessun regolamento nazionale da seguire. Va da sé che dentro ci finisce un po' di tutto. A mettere i paletti, semmai, al di là dei singoli manifesti (vedi Triple A) devono essere gli stessi produttori. Ed è a loro – sempre più numerosi nelle manifestazioni nazionali – che abbiamo chiesto di dare una definizione.

"Il vino naturale è un vino non artefatto, che segue il ciclo delle stagioni. Nel nostro caso, ad esempio, l'imbottigliamento avviene in primavera perché è il momento in cui i lieviti sono più svegli" spiega **Antonella Fontana** della cantina Folicello, che fa vini naturali o, meglio, "ancestrali" e senza solfiti (come si legge nel biglietto da visita) a Castelfranco Emilia dal 1980 per un totale di 40mila bottiglie che prendono anche la via dell'estero, dagli Usa alla Norvegia, fino all'Arabia dove però ad andare per la meglio sono i succhi di uva.

Conferma l'interesse straniero per i vini naturali anche **Giovanni Ciampi** di Tenuta de Maio in Puglia, "in modo particolare è la Corea del Sud a richiedere tanti rifermentati". Neppure lui ha una definizione universale di

vino naturale, ma applica il suo metodo, che è quello che gli viene dagli insegnamenti del passato: "In vigna pratichiamo meno interventi fitosanitari possibili, in cantina fermentazioni spontanee, nessuna chiarifica né filtrazione, come mi ha insegnato mio padre, e come a mia volta insegno ai miei figli".

"La definizione non esiste" sottolinea

Andrea Ghigliazza dell'azienda biologica Castel del Piano in Toscana, che produce 40mila bottiglie, di cui 10mila rifermentati "è un vino che si fa nel rispetto dell'ambiente e di chi lavora, valorizzando la terra e l'uva. Ma è molto complicato arrivare ad una legislazione in materia. Prendiamo il bio: ci sono tutta una serie di sostanze che continuano ad essere ammesse e che chi fa vino naturale vorrebbe ridurre, ma siccome ci sono interessi più grandi, questa ulteriore restrizione non sempre è possibile". Si spinge oltre Ghigliazza: **"Sono gli enologi che nel tempo hanno spostato i parametri, alla ricerca di un vino standard e sempre uguale nel gusto.** Tutto l'opposto di quello che è il vino naturale. Per cui, visti i precedenti, forse è anche meglio che non ci sia una legge".

Un po' quel che dice una gigante del movimento, **Elisabetta Foradori** che dal 2002 sulle Dolomiti ha spostato la biodinamica come stile di vita: "Teniamo presente che sul metodo agricolo biodinamico il mondo scientifico continua ad essere



foto: Agricola Foradori

molto critico. **Qualche anno fa la legge sul bio che apriva alla biodinamica è stata bloccata, come in una sorta di caccia alle streghe.** Un grave errore: io ho visto la fertilità della mia terra cambiare radicalmente senza usare nessuna sostanza proveniente da fuori".

Infine, una riflessione critica da parte di **Mario Basco** della cantina campana I Cacciagalli, che porta avanti una filosofia di profondo rispetto per il vino con meno interventi possibile sia in vigna sia in cantina: "Vent'anni fa serviva un aggettivo incisivo, ma improprio, per rompere gli schemi, ora è diventato un orpello che ci portiamo dietro, usato da grandi agenzie di marketing per rinnovare l'immagine di aziende che di naturale non hanno proprio nulla".

Da una parte, quindi, il timore che una eventuale legislazione possa far perdere l'autenticità del vino, dall'altra un vuoto normativo che ignora un metodo partito dal basso e ormai applicato anche ad alti livelli. Possibile che un punto di incontro non sia possibile?

» **timi risultati qualitativi...**

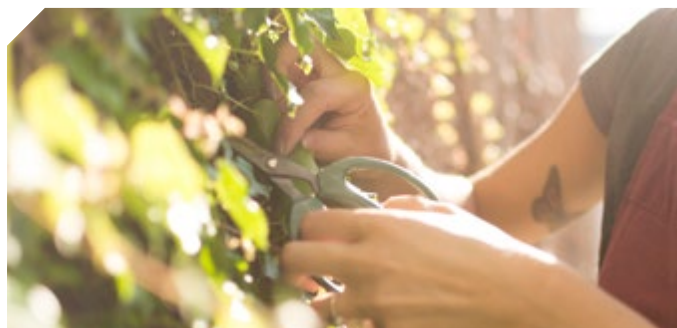
Assolutamente sì. E credo sia molto bello che molte aziende abbiano abbracciato questa filosofia e che i loro vini siano molto più veri e originali degli inizi. Ma c'è anche chi sale sul carro per moda.

Ma i vini naturali sono tutti buoni?

No. Diciamo che, se da una parte c'è l'establishment del vino, dall'altra parte, è nata un'estrema sinistra di giovani produttori che fa vini sicuramente naturali ma che decisamente non sono la migliore espressione del vino. Per questo come Triple A abbiamo creato un protocollo oggettivo, il cui obiettivo è tirare fuori il meglio da ogni terroir. Poi dentro ci sono prodotti buoni e altri meno, ma di sicuro viene usato un metodo: lieviti indigeni, basse dosi di solforosa, pochi trattamenti in vigna.

Esiste una definizione di vino naturale?

La dicitura è presto attaccabile. Ad esempio, se usi prodotti chimici non fai più un vino naturale. Occhio, poi a distinguere tra vini naturali e vini selvatici. Oggi, per esempio, molti produttori Triple A non vogliono definirsi naturali, perché lì dentro c'è un po' di tutto.



“I piccoli hanno influenzato in positivo le grandi cantine, portandole a rivedere il modo di fare vino e soprattutto di lavorare la campagna”

Luca d'Attoma, enologo

C'è però qualcosa che si muove. Magari in maniera scomposta, ma si muove...

C'è la rivalutazione dei vitigni autoctoni, l'attenzione al biologico e al biodinamico, il mantra della bevibilità e del vino che deve dissetare e far schioccare la lingua. Inoltre, c'è la riscoper-

ta della macerazione sui bianchi ma anche dell'anfora. E di conseguenza, la necessità di un nuovo linguaggio del vino.

Davanti a questo movimento dal basso, non è arrivato anche il momento di una normativa condivisa a livello nazionale?

Rilancio con un'altra domanda: ma il vino naturale non dovrebbe essere semplicemente il vino? Perché la migliore espressione di un territorio deve essere prodotta utilizzando della chimica? E le Doc, sono così accurate e rigorose, perché autorizzano lieviti selezionati in laboratorio e additivi che nulla hanno a che fare con il senso del luogo? »

Guardiamo ai prossimi 20 anni. Qual è il futuro della viticoltura naturale?

Se guardiamo al mondo della produzione, dico il passaggio dalla monocultura alla policoltura. Un sistema che non fa parte dei protocolli, ma che trova il suo senso più profondo nella definizione stessa di vignaiolo: un vero agricoltore che magari produce anche ceci, grano, mais e che, in un mondo sempre più precario, ha anche l'esigenza di pensare all'autosufficienza. Alla base c'è la volontà di custodire un vigneto sempre più armonico e integrato nella natura, non ai filari tutti uguali in fila e pieni di diserbanti. ❖

Velier acquisisce il 51% di Rolling Wine.**Per Luca Gargano espansione sui “vini naturali”**

Velier, storico distributore genovese di vini, distillati e liquori (fondato nel 1947), ha acquisito una quota di maggioranza (51%) dell'e-commerce italiano Rolling Wine, attivo dal 2016 e fondato da Tommaso Colò, con circa 200mila euro di ricavi. Il presidente Luca Gargano ha spiegato gli obiettivi dell'operazione: “Rolling Wine copre l'area dei vini naturali, seguendo una filosofia che incontra quella del nostro catalogo di vini Triple A. Vogliamo far crescere Rolling Wine, lasciando però la gestione in capo al founder Tommaso Colò”.

Velier sta vivendo un buon momento sui mercati. Nel 2022, ha chiuso con un fatturato superiore ai 140 milioni di euro (erano circa 80 nel 2018). L'azienda, che importa celebri marche di rum, whisky e gin (circa 200 brand), vanta un catalogo vini con 85 cantine distribuite in esclusiva. **Il presidente Gargano è stato tra gli antesignani del movimento dei vini naturali, contribuendo al lancio nel 2003 del protocollo Triple A** (agricoltori, artigiani, artisti) che proprio nel 2023 celebra i 20 anni dal suo esordio sul mercato.



GAMBERO ROSSO

**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



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Campania.wine:

Attività realizzata con il contributo
del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale
n. 553922 del 28 ottobre 2022

LA SPAGNA DEI “RECORD” COSTRETTA A DISTILLARE I SUOI VINI

▲ di Gianluca Atzeni



Il Paese iberico, terzo produttore al mondo, vive una situazione paradossale. Dopo un 2022 ai massimi livelli di fatturato per l'export, ora ri-affronta il calo dei consumi interni, mentre Catalogna ed Extremadura devono fare i conti con delle giacenze troppo alte. Interviene il Governo



Sembra un paradosso quello che sta vivendo la Spagna, terzo produttore al mondo di vino e tra i principali esportatori assieme a Italia e Francia. Dopo un 2022 costellato dal record a valore delle vendite estere, ora deve correre ai ripari per rimettere in piedi un mercato a rischio squilibrio, tra eccessi di giacenze e flessione dei consumi interni. Eppure, il 2022 si era chiuso ottimamente per gli iberici. **Il giro d'affari del commercio estero aveva toccato i 3 miliardi di euro** (3,4 mld considerando anche mosti, aceti e vini aromatizzati), una cifra mai raggiunta nelle serie storiche relative alle vendite fuori confine. Tuttavia, si tratta di un risultato che, a ben guardare, è ottenuto non tanto grazie all'apporto positivo dei vini a denominazione in bottiglia, quanto al contributo dei vini sfusi, degli spumanti, dei formati bag in box e dei vini imbottigliati non a Dop.

Un risultato frutto di un mercato che, evidentemente, ha preferito acquistare non tanto i pezzi più pregiati quanto, piuttosto, i prodotti più convenienti.

SALE IL VALORE DELL'EXPORT TRA IL 2022 E IL 2023

Analizzando le singole voci di mercato, l'export totale di vino spagnolo durante tutto il 2022 è cresciuto in valore del 3,1%, a quota 2,98 miliardi di euro, ma ha subito una flessione nei volumi di 9,2 punti percentuali in un anno, scendendo a 2 miliardi di litri. A crescere nei fatturati sono stati sia i prodotti confezionati (+1,4%), sia quelli sfusi (+11,8%). Tra i confezionati, spiccano gli spumanti (+5,1%, con il Cava a +4,6%), i bag in box (+12,9%) e i frizzanti (+9,5%). Mentre a perdere terreno sono stati i liquorosi (-18,9%) e i vini Dop in bottiglia (-1%).

Tra i mercati, **hanno pesato le performance non positive dei vini in bottiglia verso il Regno Unito** (che ha ceduto agli Stati Uniti lo scettro di prima destinazione dei vini spagnoli per giro d'affari), Germania, Canada e Cina (protagonista in negativo con un -35% a valore e un -46% »

L'Italia dimezza gli acquisti dalla Spagna

Dimezzate le spedizioni di vino spagnolo verso l'Italia nel corso del 2022: il -49,6% registrato nei quantitativi a dicembre 2022 sul 2021 (218 mln di litri, soprattutto di vino sfuso senza Dop, di cui l'Italia è cliente storico) ha portato il fatturato a 106 milioni di euro, ovvero il 34% in meno rispetto all'anno precedente. **L'Italia è il quarto acquirente a volume della Spagna** ed è sceso rapidamente dal quinto al dodicesimo posto per quanto riguarda i valori. Il trend è confermato anche nei primi quattro mesi del 2023, con l'Italia che segna -67% a volume e -60% nei valori rispetto al quarto trimestre del 2022.

» in volume). Forte crescita, invece, del Messico (+41% in valore e +33% in volume). Anche l'Italia, alle prese anch'essa con un incremento delle giacenze, ha dimezzato gli acquisti dalla Spagna. (vedi box a pag. 33)

Se si guarda ai quantitativi esportati dagli spagnoli, a pagare il prezzo più alto in termini di calo percentuale a volume, durante il 2022, sono stati i vini liquorosi (-25,5%), seguiti dai vini Dop in bottiglia (-13,5%), dagli sfusi (-11,5%) e dai vini senza Dop in bottiglia (-8%); positiva, invece, la performance dei frizzanti (+13,9%), degli spumanti (+1,7%, proprio grazie al +1,7% del Cava) e dei bag in box (+9,5%).

Nei primi quattro mesi del 2023, si sono visti dei miglioramenti delle spedizioni spagnole oltre confine. Secondo le cifre elaborate dall'Ocmv, ammonta a 925 milioni di euro il valore delle esportazioni di vino spagnolo (+5,7%), a fronte di volumi in crescita del 2%, a quota 651,2 milioni di litri. Si tratta della performance migliore relativa al primo quadrimestre di tutta la serie storica nazionale, grazie alla spinta a valore di vini senza Dop in bottiglia, spumanti e bag in box. Considerando l'anno terminante ad aprile 2023, il giro d'affari totale si attesta a 3 miliardi di euro, in linea con la chiusura del 2022. Mentre i volumi totali sono in calo del 4,2%.

CONSUMI INTERNI IN CALO DEL 10%

Un export in terreno positivo non fa dormire sonni tranquilli al governo di Madrid e alle associazioni di categoria. La **Spagna deve fronteggiare, infatti, un trend decennale di calo dei consumi interni di vino** che, come in altri grandi Paesi produttori, sta costringendo le rispettive filiere a ripensare le logiche produttive, in un'ottica di sostenibilità economica. Prima delle chiusure dovute alla pandemia da Covid, a febbraio 2020, la Spagna raggiunse il massimo storico oltrepassando quota 11,1 milioni di ettolitri di vino consumato. Dopo un anno, a febbraio 2021, i consumi erano, invece, ai minimi storici, ovvero a 8,8 mln di ettolitri, per poi risalire fino ai 10,5 mln/hl del febbraio/marzo 2022. Tuttavia, nonostante la crisi Covid fosse ormai in fase di risoluzione, nei 12 mesi successivi, paradossalmente non c'è stata l'attesa ripresa ma si è osservata una pericolosa e nuova discesa degli indici dei consumi, fino a quota 9,5 milioni di ettolitri di vino ad aprile 2023, che significa quasi il 10% in meno in un anno, con una sofferenza certificata sia per le tipologie rosse (in maggiore misura) sia per quelle bianche.

GIACENZE IN AUMENTO

L'insieme di questi fattori, in parte congiunturali, in parte strutturali, si è unito a una riflessione sugli stock di vini detenuti in cantina dalle imprese spagnole altrettanto allarmante. L'avvicinarsi della raccolta 2023 è vissuto in modo preoccupante da produttori e associazioni di categoria, perché **la Spagna parte da livelli di stock superiore ai 78 milioni di ettolitri**, risultanti dalla somma delle giacenze

Spagna - export 2022

	mln €	mln It	€/lt
spumanti	500,7	174,7	2,87
liquorosi	58,6	14,4	4,07
frizzanti	29,1	31,5	0,92
fermi Dop	1311,1	283,4	4,63
fermi senza Dop	479,6	380,1	1,26
bag in box	73,4	57,1	1,28
TOTALE confezionati	2452,4	941,1	2,61
TOTALE sfusi	527,8	1148,4	0,46

fonte: Ocmv

al 1 agosto 2022 (37,7 mln/hl) e della vendemmia dell'estate 2022 (40,5 mln/hl). Nettamente al di sopra dei 72,8 milioni di ettolitri del 2021/2022 e oltre il livello medio raggiunto dalle cinque campagne precedenti (71,6 mln/hl).

Il quadro ha spinto i sindacati delle cantine cooperative a sollecitare,

già dai primi mesi del 2023, un intervento governativo per risolvere il problema e dare un po' di ossigeno alle imprese vitivinicole attivando la misura della distillazione di crisi.

AL VIA LA DISTILLAZIONE PER CATALOGNA ED EXTREMADURA

Non è certo la prima volta che la Spagna deve mettere mano a questo tipo di provvedimento straordinario. Accadde anche tre anni fa quando, in piena crisi pandemica, il governo di Madrid mise a disposizione dell'industria vitivinicola nazionale oltre 65 milioni di euro per la trasformazione del vino in alcol etilico. Il risultato fu il ritiro dal mercato di due milioni di ettolitri di prodotto. Stavolta, si replica. E si parte da due importanti aree vitivinicole, come Catalogna ed Extremadura. Per queste due regioni autonome, il governo di Madrid ha elaborato una proposta di distillazione di 16,6mila ettolitri per la Catalogna e di oltre 43mila ettolitri per l'Extremadura, per un totale di 60mila ettolitri. **A disposizione non ci saranno fondi aggiuntivi ministeriali**, ma per la Catalogna si dovrà trovare 1 milione di euro di risorse all'interno del Programma nazionale di sostegno al settore vino del 2023 e per l'Extremadura sono previsti 1,3 milioni di euro tramite risorse Ocmv del programma 2024.

VERSO LA VENDEMMIA 2023

Dopo le previsioni catastrofiste di inizio anno avanzate dal Coag, sigla che rappresenta gli agricoltori spagnoli, secondo cui, a causa della perdurante siccità, c'era il rischio di un »

Spagna - prezzo medio all'export di vino (2022)

Paese	€/lt
Svizzera	5,36
Norvegia	3,72
Stati Uniti	3,64
Canada	3,59
Irlanda	3,11
Messico	2,98
Svezia	2,75
Giappone	2,12
Belgio	2,06
Uk	1,92

fonte: Ocmv



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

GAMBERO ROSSO[®]


SPARKLING DINNER



5 LUGLIO

Osteria Billis

TORTONA

18 LUGLIO

Ora D'aria

FIRENZE

14 SETTEMBRE

Divinity Terrace
del The Pantheon
Iconic Rome Hotel

ROMA

GUARDA LE VIDEORICETTE
E SCOPRI GLI ABBINAMENTI



GAMBERO ROSSO[®]



Università
Mercatorum

Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane



Gambero Rosso UNIVERSITY

La prima Università Online
con Corsi di Laurea,
Master e Corsi di Alta Formazione
per il settore agroalimentare,
della ristorazione, dell'ospitalità
e del turismo



La sfida climatica con vitigni a maturazione tardiva

Il mondo della ricerca spagnola si è mosso da tempo per trovare soluzioni alla lotta alla crisi climatica, che in questa parte di Europa si fa sentire in modo sensibile (dal 2015 sono stati registrati i 4 anni più caldi di sempre in Spagna).

La speranza arriva oggi da varietà antiche riscoperte grazie a progetti messi in campo già negli anni 80 in Catalogna. È il caso dell'iniziativa di Miguel A. Torres, presidente di Familia Torres, che inizialmente impegnato a recuperare le varietà degli antenati constatò nel tempo come alcuni vitigni impiegassero più tempo a maturare, rappresentando la migliore forma di adattamento a condizioni climatiche più calde del passato. Il gruppo Torres ha appena ampliato la propria gamma introducendo i vini ottenuti proprio da uve forcada e pirene.

Lungo questa linea si sono sviluppate le ricerche e la riscoperta di varietà a maturazione tardiva e con migliore resistenza al calore. José Miguel Martínez Zapater, direttore dell'Istituto di scienze della vite e del vino a La Rioja (che gode di finanziamenti pubblici), ha ricordato come le ragioni dell'abbandono di quei vitigni furono legate al rispetto rigoroso delle denominazioni e al rispetto dei gusti dei consumatori del tempo. Sullo stesso tracciato si è mosso l'Itacyl, istituto tecnologico agrario di Castilla y Leon, con il recupero di oltre 12 varietà di uva, tra cui l'estaladina (il cui ultimo riferimento risale al 1914) e la cenicienta, per la produzione di rossi fruttati. Attualmente, l'istituto sta testando in campo, nel nord ovest della Spagna, il comportamento di otto dei vitigni recuperati.

» dimezzamento della produzione di vino 2023 rispetto ai 40 milioni di ettolitri del 2022, tra maggio e giugno sono arrivate un po' in tutta la Spagna le piogge a ridare ossigeno alle speranze dei produttori. Positivi i riscontri, in particolare, in Castilla-La Mancha.

I giovani agricoltori riuniti sotto la sigla della Asaja hanno salutato con favore le recenti precipitazioni, parlando di sicuri benefici per le uve della nuova vendemmia. Mentre il sindacato Upa ha messo in guardia dai rischi di fitopatie (soprattutto peronospora e oidio) favorite dall'eccesso di umidità nei terreni. Certamente, se non ci sarà una forte diffusione di agenti patogeni e se l'estate non sarà caratterizzata da ondate di calore eccessive, la stima dei sindacati agricoli spagnoli per il raccolto 2023 è di una produzione in linea con lo scorso anno, intorno ai 40 milioni di ettolitri. ❖



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Amarone della Valpolicella Cascina San Vincenzo '17 PASQUA

In Veneto più precisamente in Valpantena troviamo l'azienda Pasqua. L'azienda della famiglia Pasqua oggi controlla oltre 320 ettari di vigneti in varie località della regione e produce più di 13 milioni di bottiglie, oggi al timone dell'azienda troviamo Umberto Pasqua con i figli Alessandro e Riccardo. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Amarone della Valpolicella Cascina San Vincenzo '17. Dal colore rubino cupo e fitto, al naso è ricco di frutti rossi maturi di ciliegia, marasca e prugna, note di cioccolato, caffè e vaniglia, note fumè. Al palato è avvolgente, caldo strutturato, sorretto da una bella vena acida con un finale che chiude su note leggermente affumicate e fruttate. Ottimo in abbinamento con dei bigoli al ragù di anatra o con carni stufate.

Visita il sito pasqua.it/ e visita l'e-commerce [pasquashop.it/it/](https://pasquashop.it/)

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

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tabacco	Var% settimanale 0,52	Var% inizio anno -1,56
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -0,31	Var% inizio anno 1,76
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale 0,71	Var% inizio anno 1,32

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-1,85	-3,38	0,00	695
Campari	Italia	-3,14	31,75	27,55	14.514
Centrale del Latte d'Italia	Italia	3,03	-7,48	2,64	38
Marr	Italia	-1,74	29,12	7,29	979
Newlat Food	Italia	-1,94	39,93	4,83	267
Orsero	Italia	-3,27	-6,76	3,85	219
Valsoia	Italia	-0,61	0,83	-9,35	104
Anheuser Bush I	Belgio	1,05	-7,59	4,83	90.334
Danone	Francia	2,40	11,98	6,12	37.365
Pernod-Ricard	Francia	-1,39	8,35	18,16	51.357
Remy Cointreau	Francia	-0,59	-8,91	-6,86	7.290
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-1,55	1,35	12,42	3.381
Dsm	Olanda	0,00	-0,22	-19,08	763
Heineken	Olanda	0,17	7,12	8,28	54.224
Jde Peet S	Olanda	0,15	1,18	5,64	13.745
Ebro Foods	Spagna	-0,85	11,19	-0,12	2.508
Viscofan	Spagna	0,33	2,33	18,12	2.864
Barry Callebaut N	Svizzera	-2,34	-6,29	-18,15	9.591
Emmi N	Svizzera	-3,27	9,71	-2,61	4.685
Lindt N	Svizzera	-5,69	15,16	13,60	15.068
Nestle N	Svizzera	0,68	0,21	-0,02	292.264
Associated British Foods	Gran Bretagna	4,47	23,89	18,55	17.720
Britvic Plc	Gran Bretagna	-0,96	13,32	8,37	2.653
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-2,59	5,13	3,65	2.029
Diageo	Gran Bretagna	-1,49	-9,41	-6,53	86.704
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-0,33	6,30	-2,30	3.543
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-0,27	-20,22	-4,18	37.982
Beyond Meat	Stati Uniti	-12,63	-1,06	-48,65	715
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-2,72	-1,21	9,72	3.037
Brown-Forman B	Stati Uniti	-0,57	-1,29	-2,61	18.377
Bunge Ltd	Stati Uniti	-2,77	-6,27	-4,19	12.880
Campbell Soup	Stati Uniti	-0,99	-19,31	0,88	12.537
Coca-Cola Co	Stati Uniti	1,34	-3,69	3,08	242.317
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-0,72	-11,52	9,15	14.935
Constellation Brands	Stati Uniti	-1,46	5,20	7,07	40.861
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-6,09	-3,47	-11,74	8.862
Flowers Foods	Stati Uniti	-0,93	-14,79	-0,73	4.745
Freshpet Inc	Stati Uniti	-7,63	17,49	17,71	2.728
General Mills	Stati Uniti	-0,11	-3,83	21,76	43.777
Hershey Company	Stati Uniti	0,28	11,61	25,45	34.818
Hormel Foods	Stati Uniti	-0,12	-10,47	-8,75	20.377
Ingredion Inc	Stati Uniti	-2,30	7,33	24,21	6.346
Kellogg Co	Stati Uniti	-0,02	-7,96	-2,92	20.398
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	1,30	-10,46	-7,05	40.997
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-1,52	26,79	73,08	15.099
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-1,89	-5,92	49,52	4.672
Mccormick & Co	Stati Uniti	2,88	12,12	12,60	21.323
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-1,71	29,25	32,20	12.203
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	0,74	9,92	24,59	91.255
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	0,31	14,96	32,46	53.380
National Beverage Corp.	Stati Uniti	5,83	7,99	13,02	4.290
Nomad Foods	Stati Uniti	-1,15	1,83	-8,99	2.801
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-14,42	2,30	-52,28	964
Pepsico Inc	Stati Uniti	2,08	2,57	17,99	233.888
Performance Food Gr	Stati Uniti	-2,42	-6,10	32,86	7.830
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-6,11	-9,40	-26,72	4.655
Post Holdings	Stati Uniti	-1,50	-4,84	13,36	5.007
Seaboard Corp	Stati Uniti	-1,55	-2,34	-0,65	3.914
Smucker, J.M.	Stati Uniti	0,07	-4,49	23,83	14.761
Sysco Corp	Stati Uniti	-0,37	-5,18	-7,97	33.599
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-1,31	-25,34	-47,75	988
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-0,49	-10,05	2,92	41.106
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-0,86	-19,95	-40,01	13.017
Us Foods Holding	Stati Uniti	0,76	24,19	48,14	9.055

FINE WINE AUCTIONS

Romanée-Conti: focus sul vino prestigioso più raro al mondo

Stupisce perché è il più raro dei vini più prestigiosi del mondo, ma sta di fatto che le annate di Romanée-Conti, quotate alle aste nei primi sei mesi di quest'anno e di cui è possibile confrontare il prezzo attuale con quello dell'anno scorso, sono più numerose di quanto si potrebbe pensare, visto che se ne producono soltanto 9mila bottiglie all'anno. Suddividendole tra bottiglie senior, quelle del 1900, e bottiglie junior, quelle degli anni 2000, se ne potrebbero analizzare comportamento e indicazioni in due puntate di questa rubrica. Si è ritenuta invece sufficiente una sola puntata per un motivo molto semplice: le quotazioni confrontabili di Romanée-Conti sono 38, riguardano millesimi che vanno dal 1971 al 2019 e sono decisamente in ribasso, ma lo sono in modo incredibilmente omogeneo.

Complessivamente il loro calo, piuttosto consistente, è del 18,43%: a comporlo sono le 19 annate senior con -18,86% e le 19 annate junior con un -18,08%. Perfino le cinque annate in disaccordo che hanno optato per il rincaro lo hanno fatto ripartendosi in modo da non incrinare la compattezza dell'orientamento. Il motivo per cui le aste hanno operato un taglio così deciso alle quotazioni non è difficile da intuire. **I prezzi dei 16 millesimi di Romanée-Conti che compaiono in tabella, scelti tra i più significativi, sono esagerati**, anche se a portarli a quel livello è stata la legge della domanda e dell'offerta: è inevitabile che in periodi come questo, in cui i tragici eventi della guerra in Ucraina inducono a selezionare i valori veri della vita, vengano ridimensionati.

– Cesare Pillon

Romanée Conti - Côte de Nuits

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1971	1 b	Hk\$ 179.280	Acker Wines, Hong Kong	10/02/23	€ 21.370,18	€ 13.060,55	+64%
1978	1 b	Hk\$ 169.320	Acker Wines, Hong Kong	10/02/23	€ 20.182,94	€ 21.523,68	-6%
1984	1 b	\$ 6.500	Hart Davis Hart, Usa	03/03/23	€ 6.123,65	€ 14.602,11	-58%
1986	1 b	\$ 11.000	Hart Davis Hart, Usa	28/04/23	€ 10.017,70	€ 14.726,73	-32%
1990	1 b	€ 23.180	Finarte, Milano	30/03/23	€ 23.180,00	€ 33.352,72	-31%
1991	1 b	Hk\$ 174.300	Zachys, Hong Kong	21/04/23	€ 20.288,52	€ 20.615,00	-2%
1993	1 b	Hk\$ 112.500	Christie's, Hong Kong	24/03/23	€ 13.320,00	€ 19.803,18	-33%
1995	1 b	\$ 13.695	Acker Wines, Usa	17/05/23	€ 12.645,96	€ 24.660,00	-49%
1999	3 b	Hk\$ 562.500	Christie's, Hong Kong	24/05/23	€ 22.200,00	€ 35.020,36	-37%
2004	3 b	\$ 45.000	Hart Davis Hart, Usa	03/03/23	€ 14.131,50	€ 22.925,00	-38%
2008	1 b	\$ 17.430	Acker Wines, Usa	17/01/23	€ 16.075,69	€ 24.288,95	-34%
2010	3 b	\$ 81.250	Sotheby's, New York	02/03/23	€ 25.539,58	€ 26.200,00	-3%
2013	1 b	\$ 22.500	Sotheby's, New York	03/05/23	€ 20.376,00	€ 22.925,00	-11%
2016	2 b	\$ 52.500	Sotheby's, New York	03/05/23	€ 23.772,00	€ 26.200,00	-9%
2018	1 b	\$ 21.165	Acker Wines, Usa	02/03/23	€ 19.958,60	€ 29.204,21	-32%
2019	1 b	\$ 27.740	Pandolfini, Firenze	21/04/23	€ 27.740,00	€ 25.325,00	+10%

