



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



UN 2023 A CRESCITA LENTA LE STIME DI MEDIOBANCA SUI GRANDI BRAND DEL VINO

DDL

Dal nuovo Liceo al Fondo Sovrano fino al NutrinInform: ❖ il nuovo decreto sul Made in Italy in 10 punti

IG

Anche il Parlamento Ue approva la riforma: il vino resta dentro. Ora la parola passa a Consiglio e Commissione

AMARONE

Marchesini rieletto alla guida del Consorzio: ❖ "Porte aperte per il rientro delle Famiglie Storiche"

CLASSIFICHE

Tra le cantine più instagrammate al mondo ci sono tre italiane. ❖ Francia fuori dalla top 5

L'INTERVISTA

"Nuove generazioni svogliate? Lasciare il testimone a volte è dura". Così Marzia Varvaglione, nuova presidente Agvi ❖



In Piemonte col “Treno enogastronomico” tra i Paesaggi Unesco

Il paesaggio Unesco delle Colline di Langhe Roero e Monferrato visto dalle carrozze storiche del Treno enogastronomico. Prosegue l'esperienza enoturistica tra gli scenari naturalistici e artistici piemontesi. Nella penultima tappa primaverile, in programma per il weekend della Festa della Repubblica, sabato 3 giugno, il treno partirà da Torino per poi fermarsi a Canelli, patria del primo spumante italiano, per la visita delle cattedrali sotterranee del borgo medioevale, con arrivo successivamente a Nizza Monferrato.

Ad accompagnare i circa 120 ospiti italiani e stranieri, in particolare provenienti dagli Stati Uniti, ci sarà l'Asti Docg, unico official sparkling wine di questa iniziativa. **Per gli ospiti, la possibilità di viaggiare a bordo delle storiche carrozze Centoporte, con i sedili in legno delle Ferrovie italiane che prestarono servizio tra gli anni '30 e gli anni '80.** Durante l'esperienza, l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti saranno serviti in abbinamento all'amaretto artigianale di Mombaruzzo.

Dopo questo appuntamento, il Treno enogastronomico riprenderà le corse domenica 25 giugno, prima della pausa estiva, per poi riattivarsi in autunno con le ultime tappe dell'anno, in programma a settembre (sabato 30), ottobre (domenica 8, sabato 14, domenica 22 e domenica 29) e novembre (sabato 11), in uno dei periodi più importanti per il Piemonte, che entra nel vivo della stagione del tartufo bianco pregiato e la fiera di Alba.

Info su trenolmr.com

foto: Consorzio dell'Asti DOCG

DDL. Dal nuovo Liceo al Fondo Sovrano fino al NutrinInform E spunta anche il pensionato tutor. Il nuovo decreto sul Made in Italy in 10 punti

di Loredana Sottile

Avevano promesso tempi brevi e così è stato: il Consiglio dei ministri del 31 maggio ha approvato il disegno di legge sul Made in Italy. Dentro ci sono tante troppe cose - dall'istituzione del Liceo del Made in Italy al fondo sovrano da 100 milioni di euro, dalla giornata dedicata alle produzioni italiane alla blockchain fino al bollino per i ristoranti italiani all'estero. Alcune cose non ci hanno convinto, come abbiamo scritto settimana scorsa nel pezzo [“Nel Liceo del Made in Italy non si studieranno né vino né cibo”](#), soprattutto relativamente al lancio di un nuovo corso di studi che ci sembra più generalista di quelli attuali. In pratica, una versione aggiornata del Liceo economico-sociale. Tanto fumo e poco arrosto?

Vediamo - oltre al Liceo - quali sono i punti principali del decreto per quanto riguarda l'agroalimentare.

1 Istituzione del Liceo del Made in Italy. Il corso di studio sarà operativo dall'anno scolastico 2024/2025. Vi confluirà l'opzione economico sociale del percorso del Liceo delle scienze umane. Nel testo si legge che **sarà indirizzato allo studio della cultura giuridica ed economica e della tradizione umanistica** del nostro Paese. Tra le materie si menzionano quelle le tradizionali (italiano, matematica, storia, geografia, fisica, ecc.), mentre l'agroalimentare figura solo all'interno di “modelli di business nelle industrie dei settori della moda, dell'arte e dell'alimentare”. Forse un po' poco per avviare i giovani al mondo del lavoro?

2 Designazione del pensionato tutor. Si tratta di un lavoratore andato in pensione da massimo due anni, che potrà essere riassunto dalla propria impresa per al massimo 12 mesi e una retribuzione fino a 15mila euro. L'obiettivo è fare tutoraggio e formazione a un under 30 assunto a tempo indeterminato.

3 Giornata nazionale del Made in Italy. La data individuata è quella del



15 aprile. Il fine è quello di *“celebrare la creatività e l'eccellenza italiana, presso le Istituzioni, le scuole di ogni ordine e grado e i luoghi di produzione e di riconoscerne il ruolo sociale e il contributo allo sviluppo economico e culturale della Nazione e del suo patrimonio identitario”*.

4 Fondo Strategico Nazionale del Made in Italy. Già denominato Fondo Sovrano, prevede una dotazione iniziale di 1 miliardo di euro, con l'obiettivo di *“stimolare la crescita e il consolidamento delle filiere strategiche nazionali anche per la fase dell'approvvigionamento delle materie prime critiche”*. Non è specificato quali filiere saranno interessate.

5 Promozione del sistema NutrinInform Battery. Viene riconosciuto il “sistema a batteria” come etichettatura nazionale per il corretto utilizzo delle indicazioni nutrizionali dei prodotti alimentari. Da promuovere anche all'estero. Qui chiaramente entra in gioco l'antagonismo tra il suddetto sistema e il Nutriscore. È chiaro che la partita dovrà spostarsi in Europa.

6 Certificazione di qualità della ristorazione italiana all'estero. L'idea è quella di introdurre una certificazione distintiva di “ristorante italiano nel mondo”, rilasciata, su istanza del ristoratore, da un ente certificatore con tariffa approvata dai Ministeri. Una sorta di bollino per i ristoranti italiani di qualità all'estero. **Sparisce nel testo definitivo, il richiamo ad un fondo per i ristoranti certificati destinato ad acquistare prodotti di**

qualità, che probabilmente rappresentava la cosa più interessante dell'intera proposta per la promozione dei prodotti italiani.

7 Blockchain per la tracciabilità delle filiere. Nel testo si fa riferimento ad un censimento per selezionare le soluzioni di blockchain per la certificazione delle filiere, oltre a dei fondi per incentivarli.

8 Imprese del Made in Italy nel mondo virtuale e immersivo. Su questo argomento il ddl resta molto sul generico. *“Il Ministero del Made in Italy promuove e sostiene la transizione digitale dell'industria, mediante l'utilizzo di ambienti virtuali immersivi e interattivi utili alle imprese, in sinergia con i servizi, abilitanti dell'intelligenza artificiale, allo sviluppo dell'e-commerce relativo a beni e servizi”*.

9 Protezione delle Ig. Sono previsti 4 milioni di euro per tutelare le Indicazioni geografiche nel mondo al fine di scongiurare il fenomeno dell'Italian Sounding. Le azioni di registrazione in Paesi Terzi.

10 Istituzione dell'Esposizione nazionale permanente del made in Italy. In pratica una vera e propria esposizione dei prodotti della storia del made in Italy e dell'ingegno italiano. Luogo e gestione saranno indicati dalla “Fondazione imprese e competenze per il Made in Italy”, che è un'altra creatura dello stesso decreto cui sono destinati 2 milioni di euro per la costituzione e altri 2 milioni di euro per il funzionamento.

IG. Il Parlamento Ue approva la riforma. Decisivi saranno i triloghi con Consiglio e Commissione

Il testo sulla riforma europea delle Ig passa l'esame dell'Europarlamento come approvato in ComAgri, senza stravolgimenti.

[Il vino, quindi, resta dentro al testo.](#)

Tra le altre misure previste, l'obbligo di indicare sull'etichetta di Dop e Igp il nome del produttore e, per i prodotti Igp, l'origine della materia prima. *“Abbiamo eliminato quelle falle che consentono di sfruttare indebitamente la reputazione delle Ig, come nel caso dell'Aceto balsamico sloveno e cipriota, o del Prosek made in Croazia”*, ha dichiarato Paolo De Castro, relatore per il nuovo regolamento Ue.

Inoltre, per Dop e Igp è prevista la protezione ex-officio anche online. E, se usati come ingredienti, occorrerà un'autorizzazione dei Consorzi, per i quali sarà più semplice registrare e modificare i disciplinari. L'ufficio europeo della proprietà intellettuale (Euiipo) avere un ruolo consultivo si occuperà di questioni tecniche, mentre l'interlocutore principale resterà la Dg Agri della Commissione Ue. Il confronto si sposta ora ai triloghi con Consiglio e Commissione Ue.

ETICHETTATURA. Comitato europeo Regioni: “Sistemi nazionali diversi distorcono mercato unico”

“I sistemi di etichettatura obbligatoria o volontaria, di prodotti alimentari, adottati a livello nazionale e senza un coordinamento a livello europeo, possono provocare effetti distortivi e negativi all'interno del mercato unico, che sarebbero particolarmente penalizzanti per i produttori medio-piccoli”. È la posizione del Comitato delle Regioni (organismo consultivo che rappresenta gli enti locali e regionali di tutta l'Unione europea) nella raccomandazione sui sistemi alimentari sostenibili approvata il 27 maggio scorso dalla plenaria.

Nella bozza del documento, passato nelle settimane scorse in sede di commissione Risorse naturali (Nat) del Comitato, **la delegazione italiana era riuscita a far inserire un riferimento specifico alle bevande alcoliche, in risposta alla legge dell'Irlanda.** Durante la votazione definitiva alla plenaria, il riferimento alle bevande alcoliche è scomparso, tramite un emendamento a firma irlandese, che ha sottolineato *“l'imperativo”* di *“proteggere la salute umana”*. Ma la delegazione italiana, guidata da Alberto Cirio, non si fermerà: *“La battaglia continua”*, ha scritto in un tweet. La questione, infatti, sarà riproposta durante la sessione plenaria del Comitato delle Regioni, in programma a ottobre.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Friuli Isonzo Sauvignon '22
TENUTA LUISA

In Friuli in provincia di Gorizia troviamo la Tenuta Luisa. La storica azienda fonda le sue radici nel 1907 con la famiglia Luisa, oggi l'azienda continua la gestione familiare con la quinta generazione di Luisa. Con Marco Sabellico assaggiamo il Friuli Isonzo Sauvignon '22. Dal colore paglierino brillante, al naso è ricco di erbe aromatiche, note di salvia, foglia di pomodoro, peperone verde, note di frutta tropicale e leggere note floreali. In bocca è sapido, strutturato, sorretto da una bella vena acida che dona freschezza all'assaggio. Ottimo in abbinamento con crudi di pesce, con un risotto agli asparagi, con una frittata alle erbe di campo oppure con formaggi a pasta molle.

Visita il sito [tenutaluisa.it/](https://www.tenutaluisa.it/)

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

BIOTECH. Da Parlamento ok a sperimentazione in campo delle tecniche di evoluzione assistita. L'Italia al passo coi grandi d'Europa



di Gianluca Atzeni

Dai laboratori alle prove in campo. Le Tecniche di evoluzione assistita (Tea), ovvero l'insieme di tecniche genetiche usate per il miglioramento delle piante (senza metodi che portino a organismi Ogm), ottengono il via libera del Parlamento per un'applicazione sperimentale nell'agricoltura italiana, in siti autorizzati. Merito di un emendamento approvato al Decreto Siccità in Senato (Commissioni riunite Ambiente e Agricoltura), che farà dell'Italia un Paese avanzato in Europa, capace di contribuire alla riduzione dei fitofarmaci e in grado di affrontare meglio gli effetti della crisi climatica.

Dalla vite al frumento, dal pomodoro agli agrumi, dal melo al riso, i ricercatori potranno lavorare al miglioramento genetico (attraverso le più moderne tecniche di genoma editing, che utilizzano geni della stessa famiglia o specie) sia in materia di tolleranza o resistenza alle principali fitopatie sia a sviluppare piante in grado di resistere meglio a condizioni estreme, a partire dalla siccità, in un'epoca in cui i cambiamenti climatici stanno condizionando fortemente la sopravvivenza del settore primario.

Il via libera del Parlamento italiano consente, di fatto, di applicare ciò che già in questi anni è stato sviluppato in laboratorio dal sistema scientifico nazionale. A partire dal contributo grande progetto Biotech (e sotto-progetto Vitech), finanziato dal Masaf e coordinato dal Crea, giunto a termine a febbraio 2023. "Mai come ora in agricoltura" ha dichiarato il presidente del Crea, Carlo Gaudio "l'innovazione genetica è in-

Il Crea e il vino

Il Crea di Conegliano e quello di Turi (Bari) hanno lavorato in questi anni in sinergia senza distinzione tra uva da tavola e da vino, mettendo a coltura in vitro numerose varietà e perfino portainnesti (Glera, SO4, 110R). L'obiettivo era sperimentare le resistenze ai funghi, l'apirenia (assenza di semi) e la resistenza allo stress idrico. Per le resistenze genetiche, ci si è concentrati sui vitigni glera (per il Veneto) e il primitivo (per la Puglia).

I risultati del progetto Biotech

Sono tre i principali esiti del progetto Biotech.

- 1 Piante editate o cisgeniche capaci di accrescere la sostenibilità delle colture attraverso la riduzione dei trattamenti fitosanitari, come ad esempio pomodoro resistente ai parassiti, allo stress salino e idrico, basilico resistente alla peronospora, frumento duro resistente all'oidio, viti resistenti a peronospora e oidio, melo resistente alla ticchiolatura.
- 2 Piante con migliorate caratteristiche produttive, qualitative o nutrizionali come orzo e frumento editati per aumentare la resa potenziale, agrumi arricchiti di composti antiossidanti e senza semi; melanzane e viti senza semi, pomodori a più alto valore nutrizionale.
- 3 Conoscenze avanzate e competenze specialistiche in un settore innovativo ed emergente nel panorama della ricerca in agricoltura. L'Italia si mantiene al passo coi Paesi europei più avanzati. Le attività di BIOTECH hanno permesso un balzo in avanti sulla conoscenza delle basi molecolari dei caratteri alla base del miglioramento genetico, aprendo l'orizzonte alla selezione di piante più sostenibili e più adatte ai nuovi scenari climatici.

dispensabile a garantire la competitività e la sostenibilità delle produzioni agricole nazionali".

La Cia-Agricoltori italiani parla di svolta storica: "Il settore primario" spiega il presidente nazionale di Cia, Cristiano Fini "ha bisogno di accrescere la quantità e la qualità delle produzioni, assicurare un reddito agli agricoltori e realizzare la transizione verde. Solo nell'ultimo anno, gli eventi estremi sono raddoppiati, tra siccità, gelate, alluvioni, con un aumento di 5 volte delle perdite di raccolto di frutta e verdura. Ormai, i fattori climatici spiegano tra 20% e 49% delle fluttuazioni del rendimento agricolo". Secondo Carlo Piccinini (Alleanza cooperative agroalimentari) il futuro e la sostenibilità della agricoltura passano dalle Tea "che consentono di ridurre l'impatto ambientale di molte colture, a partire dal vino, ottimizzando i consumi d'acqua e sostanze chimiche". L'auspicio è che al segnale italiano segua anche "un'iniziativa della Commissione Ue, che dovrebbe presentare a breve una nuova proposta di regolamento sulle tecniche genomiche che passi poi al successivo esame da parte del Parlamento europeo e Consiglio". Positivo anche il commento della Copagri che, col presidente Tommaso Battista, ricorda come le Tea non vadano "assolutamente confuse coi vecchi Ogm transgenici, coi quali hanno ben poco a che vedere, in quanto non fanno altro che accelerare ciò che già avviene in natura, ovvero la selezione delle piante che meglio si adattano a determinati contesti". Le associazioni, ora, confidano in una emanazione in tempi brevi dei decreti attuativi.

TRATTATI. Al via l'accordo di libero scambio tra Australia-Regno Unito. Per il vino dazi pari a zero

Australia e Regno Unito non sono mai state così vicine. Dopo anni di negoziati, è entrato in vigore il 31 maggio l'accordo di libero scambio tra i due Paesi che elimina tariffe su oltre il 99% delle esportazioni australiane verso il suo partner commerciale. **In particolare, i produttori australiani di vino, carne bovina e ovina, cereali, riso, zucchero e prodotti caseari, beneficiano ora di quote esenti da dazi.**



Una cattiva notizia per il vino europeo che adesso avrà nell'Australia un competitor sempre più agguerrito Oltremarina. L'auspicio è che il Regno Unito non dia il via libero alle importazioni di Prosecco australiane: **la battaglia con l'Italia è ancora nel vivo**, visto il rifiuto australiano di riconoscere il Prosecco come denominazione esclusiva del Belpaese.

L'accordo tra i due Paesi è il primo concluso da Londra dopo la Brexit e, tra le altre implicazioni, avrà quella di rendere più facile per gli australiani vivere e lavorare nel Regno Unito e viceversa. Continuano, invece, i negoziati per un accordo di libero scambio fra l'Australia e l'Unione Europea. – L.S.

RICERCA. A ottobre maxi-congresso in Spagna su stili di vita e bere moderato

Trenta scienziati provenienti da Europa, Nord America, Sud Africa e Australia presenteranno gli esiti delle ultime ricerche su alimentazione, stili di vita e consumo moderato di vino. L'appuntamento, il più importante degli ultimi cinque anni su questo argomento, è organizzato da Wine information council e dalla Fondazione per la ricerca su vino e nutrizione (Fivin) e si terrà in Spagna, nella bellissima Toledo, tra il 18 e il 20 ottobre prossimi al Palazzo dei congressi El Greco.

"A questo congresso internazionale parteciperanno eccellenti scienziati provenienti da tutto il mondo e con background diversi che mettono in luce le ultime ricerche su stile di vita, dieta, vino e salute", ha affermato Ramon Estruch, presidente del Comitato scientifico del congresso internazionale. Il programma prevede, in particolare, presentazioni tratte dal Global burden of disease study (lavoro che ogni anno, dai primi anni Novanta, coinvolge oltre 3.500 ricercatori mondiali) e **si parlerà di salute cardiovascolare, di importanza dei contesti in funzione del bere moderato, di formule per la longevità** e di come trasferire i saperi scientifici in contesti socioculturali.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Monteti '18
TENUTA MONTETI

Nella Maremma Meridionale, in provincia di Grosseto, più precisamente a Capalbio troviamo la Tenuta Monteti. L'azienda è stata fondata nel 1998 da Gemma e Paolo Baratta ed oggi conta 30 ettari di vigneti. Con Marco Sabellico assaggiamo il Monteti '18. Dal colore rubino cupo e fitto, al naso è ricco di frutti rossi di mora, prugna matura e marasca, note di erbe della macchia mediterranea, note speziate di pepe e note vegetali. Al palato è strutturato, ricco di frutto, elegante, bilanciato, con dei tannini maturi ed eleganti, si sviluppa progressivamente con un finale che chiude su note di frutta matura e note speziate. Ottimo in abbinamento con piatti a base di selvaggina, con una bistecca fiorentina oppure formaggi di latte di pecora.

Visita il sito tenutamonteti.it/ e visita l'e-commerce: tenutamonteti.it/prodotti-shop/

Per guardare la puntata: [instagram.com/reel/Cs1NBsKt-9q/](https://www.instagram.com/reel/Cs1NBsKt-9q/)

FOCUS

AMARONE. Marchesini rieletto: "Porte aperte alle Famiglie Storiche"

di Gianluca Atzeni

È uno dei momenti migliori per la Dop Valpolicella e i suoi vini, nonostante il mercato stia mettendo a dura prova gran parte delle tipologie rosse. Le imprese veronesi sembrano viaggiare col vento in poppa: **imbottigliamenti da record con l'Amarone a 17 milioni di pezzi nel 2022, poche giacenze, prezzi alla produzione sopra 1.200 euro/ettolitro**, la ripresa dell'enoturismo, la riappacificazione coi brand delle Famiglie storiche e il prestigio di poter vantare tra circa un anno – se non ci saranno intoppi – il riconoscimento Unesco per la tecnica dell'appassimento delle uve.

IL NUOVO CDA. La prova del buono stato di salute di questa denominazione da 600 milioni di euro di giro d'affari (oltre metà in quota all'Amarone) viene anche dalla **riconferma, il 30 maggio, del ruolo di presidente per Christian Marchesini (az. agr. Monte Gradella)**. "Uomo di territorio" al suo quarto mandato dopo la prima nomina nel 2012 e un'esperienza da consigliere che risale al 2005. Al suo fianco, i vice Mauro Bustaggi (Corte Figaretto) e Andrea Lonardi (Angelini wines and estates), eletti all'unanimità.

IL MERCATO. E non devono preoccupare i ribassi degli imbottigliamenti tra gennaio e aprile 2023 (vedi tabella). Come spiega lo stesso Marchesini, le scorte di Amarone sono molto basse, dal momento che si viene da un biennio straordinario come il 2021/22 in cui sono state vendute, nel solo 2021, circa 3,5 milioni di bottiglie in più rispetto ai volumi medi prodotti.

In cifre

- 2.400** tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieri
- 19** comuni in provincia di Verona
- 8.600** ettari di vigneto
- 600 mln/euro** di giro d'affari (oltre 50% riferiti all'Amarone)

fonte: Consorzio vini Valpolicella

"Il Valpolicella base, invece, sta sentendo un po' la crisi dei rossi e lavoreremo per proporlo in nuove modalità, per esempio a una temperatura più fresca. Inoltre" dichiara il presidente "la flessione si spiega col fatto che le cantine scelgono di valorizzare il Ripasso, che è stabile". Intanto il 2022, è stata un'annata favorevole: "Abbiamo messo a riposo 421mila quintali di uve e potremo ripristinare le scorte".

Gli Stati Uniti restano il primo cliente estero per i produttori della Valpolicella, ma la ricerca di nuovi spazi porterà inevitabilmente il Consorzio verso oriente: "L'Asia è tra gli obiettivi del nuovo mandato del Cda. Abbiamo iniziato a lavorare su Vietnam, Singapore e, in generale, vorremmo far diventare l'area asiatica un punto di riferimento per le vendite di Amarone".

LA PACE CON LE FAMIGLIE. Il 2023 è anche l'anno della pace siglata tra Consorzio e Famiglie Storiche, dopo anni di battaglie sull'uso improprio del marchio Dop a colpi di carte bollate nei tribunali italiani ed euro-

Dop Valpolicella - imbottigliamenti gen-apr 2023 (hl)

	2020	2021	2022	2023
Valpolicella	49.676	53.000	48.523	46.550
Valpolicella Ripasso	75.085	86.285	78.690	78.218
Amarone e Recioto	35.463	47.062	44.512	37.583

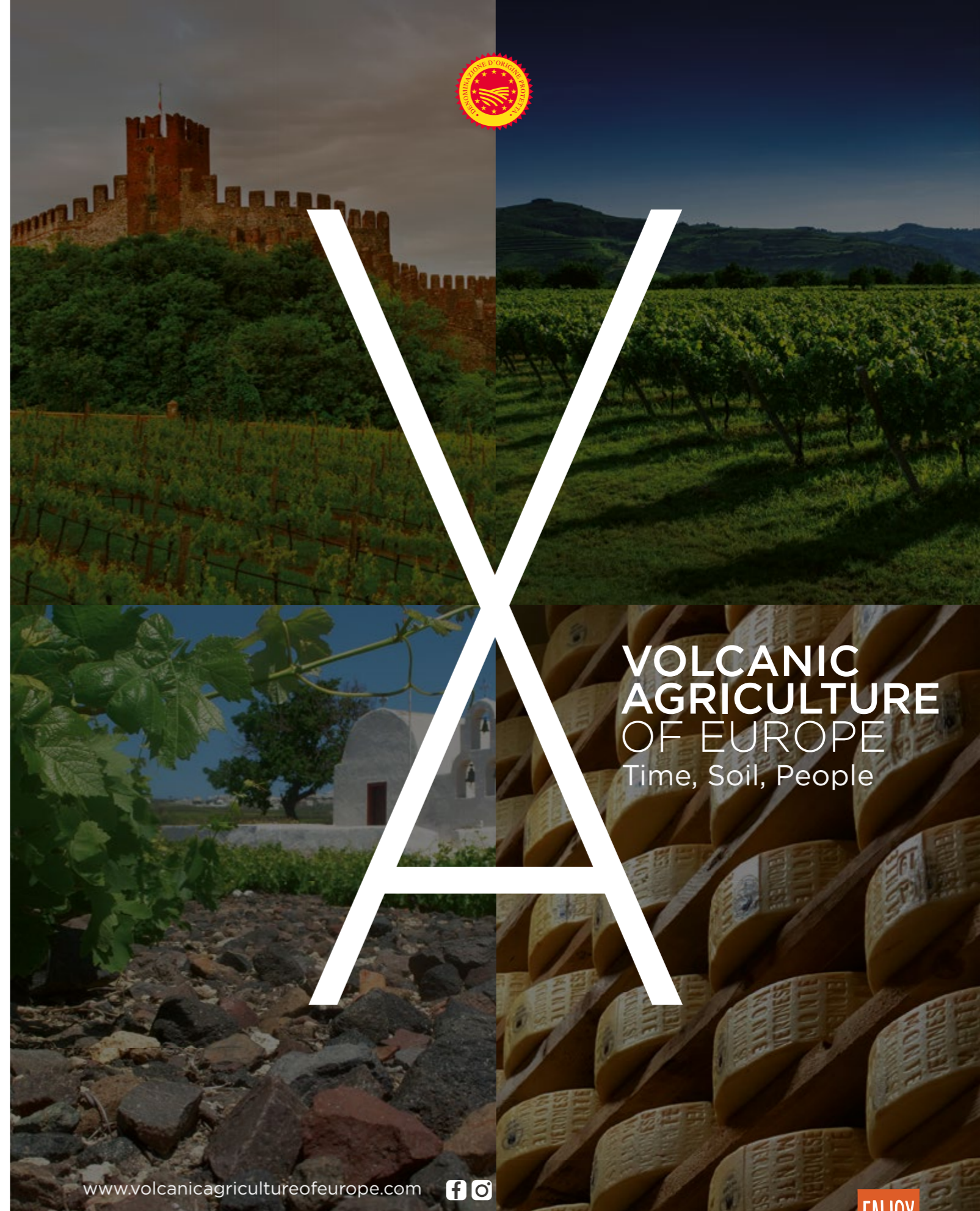
fonte: Consorzio vini Valpolicella



pei. **L'auspicio di Marchesini va oltre ed è quello di una reunion nella grande famiglia del Consorzio**, la cui rappresentatività è all'80%: "Le porte sono aperte, ci farebbe piacere ed è anche un loro interesse rientrare. Del resto, con l'erga omnes, sarebbe l'unico modo per far pesare la propria voce".

UNESCO. Un valore aggiunto per la Dop potrebbe arrivare dall'iter di riconoscimento a patrimonio immateriale Unesco per la tecnica dell'appassimento e messa a riposo delle uve per Amarone e Recioto. **Il dossier è stato completato e inviato al Ministero della Cultura:** "Siamo su uno slot diverso dalla candidatura Unesco della cucina italiana annunciata dal Governo a marzo; quindi," sottolinea Marchesini "non c'è concorrenza. Siamo convinti di poter ottenere il riconoscimento anche perché ci sono dietro ben dieci anni di lavoro sul dossier".

Se si procederà senza intralci, per aprile 2024 la candidatura approderà negli uffici di Parigi, che si esprimerà entro il luglio successivo.



www.volcanicagricultureofeurope.com



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



CLASSIFICHE. Ecco quali sono le cantine più instagrammate al mondo: al quarto posto c'è Donnafugata. Sul podio il Sud Africa

C'è anche un'italiana nella top five delle cantine più instagrammate al mondo. Parliamo della siciliana Donnafugata che con 65.445 hashtag su Instagram conquista il quarto posto nella classifica mondiale, sbaragliando anche le cantine francesi. A prendersi la briga di contare tutti gli hashtag e i post relativi alle visite in cantina è stata l'agenzia di viaggi internazionale CV Villas che, nei mesi scorsi, [aveva già stilato la classifica dei vigneti più belli al mondo](#).

In cima alle citazioni Ig c'è Boschendal (foto), una delle aziende del vino più antiche del Sud Africa, fondata nel 1685 tra Franschhoek e Stellenbosch con 95.500 post. A seguire, l'australiana Penfolds Magill Estate di



Adelaide con 94.761 hashtag. Medaglia di bronzo per Castello di Amorosa (88784 citazioni) che, nonostante il nome italiano, si trova in Napa Valley. Per quanto riguarda il Belpaese, oltre alla citata Donnafugata con le cantine storiche di Marsala, **entrano in classifica anche Ferrari Trento, proprietà della famiglia Lunelli, al 12esimo posto con 33.568 hashtag e Ceretto nelle Langhe con**

18mila menzioni, grazie al famoso Acino della tenuta Monsordo.

Salta agli occhi la mancanza della Francia nelle prime posizioni. Per trovare la prima cantina d'Oltralpe, infatti, bisogna scendere in sesta posizione. Ma, c'è da dire, che si tratta del Paese più presente in classifica con sette aziende su 30. Tra queste, Champagne Billecart-Salmon, Château Margaux, Château La Coste rispettivamente in sesta, nona e decima posizione.

La Spagna è presente due volte con Marques de Riscal all'ottavo posto e Familia Torres al 19esimo. Due menzioni anche per l'Argentina con Catena Zapata e El Enemigo Wines. Poco entusiasmante il piazzamento del Regno Unito: 18esimo posto per Nyetimber con poco più di 22mila citazioni. – L.S.

Top 10

Nome cantina	Paese	Hashtag
Boschendal	Sudafrica	95,501
Penfolds Magill Estate	Australia	94,761
Castello Di Amorosa	Usa	88,784
Donnafugata-Marsala	Italia	65,445
Catena Zapata	Argentina	62,763
Champagne Billecart-Salmon	Francia	58,093
Domaine Carneros	Usa	45,478
Marques de Riscal	Spagna	44,811
Chateau Margaux	Francia	44,427
Château La Coste	Francia	41,648

fonte: CV Villas

Il primo cocktail dell'intelligenza artificiale: Inghilterra e Corea si contendono il primato di Eleonora Baldwin

È di qualche mese fa la notizia che Otherworld Hackney, celebre locale londinese, grazie all'app **Dusk che consiglia bar e altri locali della nightlife britannica, ha chiesto al chatbot di Open AI ChatGPT, di creare la ricetta per il "miglior cocktail del mondo."** La risposta è stata Heavenly Sipper, un cocktail disponibile sia in versione alcolica sia analcolica. La versione per maggiorenni è a base di gin, succo di lime, liquore ai fiori di sambuco St-Germain, assenzio, Cointreau, due gocce di bitter all'arancia, sciroppo di miele, un po' di spumante alla fine, e buccia d'arancia come garnish. ChatGPT stesso l'ha definito come "un drink leggero ma comunque sofisticato, perfetto per chi preferisce un cocktail più equilibrato". Sia il cocktail che il mocktail sono stati offerti gratis per un mese al noto experience bar di Londra.

A contendere il primato mondiale di cocktail creato dall'intelligenza artificiale c'è la Corea del Sud. La notizia apparsa sulle pagine del The Korea Herald rivela che sugli scaffali della principale catena di minimarket del Paese di proprietà del GS Group, GS25, da pochi giorni **è in vendita la prima bevanda alcolica ready-to-drink a base whisky, concepita facendo interamente ricorso all'intelligenza artificiale.** In collaborazione con Brewguru, startup produttrice di birra, GS25 si è affidata all'intelligenza artificiale per lo sviluppo e produzione di un drink chiamato **AskUp Lemon Sparkling Highball.** L'AI è stato incaricato di elaborare tutte le fasi di sviluppo: dal processo creativo a quello decisionale, dalla scelta del gusto del drink, alla stesura della ricetta, dal nome del prodotto al suo grado alcolico, dal tipo di contenitore al prezzo di vendita al dettaglio. Per la creazione del drink, AskUp è stata interrogata con imbeccate del tipo, "fornisci una ricetta per una deliziosa bevanda highball" oppure "come si deve progettare la lattina per questo drink?", o ancora "quale fascia di prezzo è adatta per questo cocktail?"

Vini Alto Adige DOC: quando il vino racconta un territorio



La denominazione Alto Adige DOC è relativa a un piccolo territorio dove convivono elementi diversi che, in questa terra, riescono ad accordarsi in un'unica armonia. Vigneti baciati dal sole mediterraneo e cresciuti nel territorio alpino; tradizionale raccolta a mano e vinificazione operata da vignaioli esperti e apprezzati in tutto il mondo. Tutto questo sono i vini Alto Adige DOC.



Südtirol Wein
Vini **Alto Adige**

www.vinaltoadige.com

NOMINE. Vitaliano Maccario nuovo presidente per Barbera d'Asti e vini Monferrato

Nuovo Consiglio di amministrazione per il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e nuovo presidente. Si tratta di Vitaliano Maccario, che **sarà affiancato dai vicepresidenti Lorenzo Giordano e Filippo Mobrìci (presidente uscente)**. Un chiaro segnale della volontà di proseguire sulla strada intrapresa finora dall'ente piemontese che riunisce 400 aziende e tutela 13 denominazioni.

Durante l'assemblea dei soci del 29 maggio scorso, Maccario ha illustrato il piano del nuovo mandato, parlando di dare continuità all'ottimo lavoro portato avanti fino ad ora dal presidente uscente Mobrìci, così come di dare ancora più impulso a quanto fatto nell'ambito della ricerca scientifica sulla Barbera e sui viari vitigni della denominazione. Sul piano promozionale, il neo presidente ha posto l'accento su un lavoro di *"vera e propria internazionalizzazione della denominazione e del territorio in cui vini eccellenti prendono vita"*. Per Mobrìci, l'ingresso di Maccario porterà un valore aggiunto ai progetti consortili. *"Sono sicuro che il suo impegno sarà guidato dalla volontà di rendere sempre più centrale nel panorama enologico italiano il Monferrato e i suoi prodotti preziosi"*.

Il Cda

Vitaliano Maccario (Pico Maccario), Filippo Mobrìci (Bersano Vini), Lorenzo Giordano (Cantina Di Vinchio e Vaglio Serra), Gianni (Olim Bauda), Daniele Chiappone (Erede Di Chiappone Armando), Daniele Comba (Vigne Dei Mastri), Luca Ferraris (Agricola Ferraris), Dante Evasio Garrone (Garrone Evasio & Figlio), Giorgio Gozzelino (Cascina Castlet), Enrico Rovero (F.lli Rovero), Davide Bianco (Tenuta La Graziosa), Valeria Gaidano (Tenuta Tamburnin), Carlo Gallo (Azienda Gallo), Pietro Brillado (Cantina Mombercelli), Enzo Gerbi (Cantina Barbera Sei Castelli), Elio Pescarmona (Tre Secoli), Daniela Pesce (Cantina Maranzana), Mario Redoglia (Cantina Di Castagnole Monferrato), Paolo Ricagno (Alice Bel Colle e Sessame D'Asti), Stefano Savio (Terre Dei Santi), Alessandro Soggiù (Cantina Nizza Monferrato), Giulio Bava (Bava), Luigi Bersano (Mondo del Vino), Stefano Chiarlo (Michele Chiarlo), Andrea Costa (Marenco Vini), Luigi Dezzani (Dezzani), Massimo Marasso (Fratelli Martini Secondo Luigi), Luigi Coppo (Coppo), Carlo Cucco (Cantine Manfredi)

ACCORDI. Mezzacorona ambassador company di Wine in moderation

Nuovo passo in avanti nell'impegno del Gruppo Mezzacorona in materia di consumo responsabile. **La cooperativa trentina (1.500 soci viticoltori) sarà la nuova azienda ambasciatrice del programma Wine in moderation (Wim)**, l'associazione internazionale non profit che promuove il bere moderato. L'impegno, come ha spiegato il presidente Luca Rigotti, prevede un lavoro a stretto contatto con Wine in moderation condividendo i valori e i messaggi veicolati dal Programma Wim. *"Attraverso questa partnership"* ha affermato Sandro Sartor, presidente di Wine in moderation *"miriamo a continuare a sensibilizzare sull'importanza della moderazione nel consumo di vino e per la promozione di uno stile di vita sano ed equilibrato"*.



FRASCATI. Dopo la morte di Luigi Caporicci, alla presidenza del Consorzio arriva Andrea Evangelisti

L'improvvisa scomparsa di Luigi Caporicci (Gotto d'Oro, foto) scuote il mondo del Frascati e costringe il Consorzio alla nomina di un nuovo presidente. È Andrea Evangelisti, proprietario della società agricola Evangelisti Casal Montani, che ha voluto ricordare da subito la figura di Caporicci che poco più di un mese fa **aveva illustrato al Tre Bicchieri il proprio mandato**. All'interno del Cda, per la Gotto d'Oro, è stata nominata Ilaria Palumbo.

"Continueremo sulla strada tracciata dal compianto Luigi Caporicci e sperando di essere all'altezza. Tra i primi eventi" ha dichiarato Evangelisti *"ci sono la partecipazione a Vinoforum, Hortus Vini e la realizzazione di un grande evento di presentazione ai buyers del Frascati"*. Il Consorzio è anche al lavoro su uno spot pubblicitario con testimonial il maitre Alessandro Pipero.

NEUROMARKETING

Effetto nostalgia e cervello primitivo



Durante la prima edizione di Cannonau Likeness International, nata da un'idea di Vinoway Italia, in collaborazione col Comune di Oliena, il supporto di Assoenologi Sardegna e del presidente Mariano Murru, si è parlato di come valorizzare il Cannonau, ma anche di mercato, trend e prezzi. Cosa spinge i consumatori influenzati non da una "crisi" ma da una "polifonia di crisi", come materie prime (si pensi al vetro), crisi economica legata a guerre e instabilità dei mercati, crisi climatica? In tale contesto, che incide negativamente sulla loro fiducia, a parità di prezzo l'emozione ha un ruolo importante. I trend ci prospettano un consumatore che si "attiva" emotivamente davanti ai nostri strumenti di misurazione neuroscientifica, aumentando le aspettative su prodotti e marchi di cui si conoscono storia e origine. La nostalgia del passato sembra diventare un rifugio primordiale, che attiva la parte più antica del cervello, che non ama soffrire, che vuole tutto e subito e che influenza i processi di acquisto.

I marchi e le aziende in grado di bilanciare vecchio e nuovo sembrano risultare, nelle nostre sperimentazioni, vincenti poiché possono attingere alla nostalgia pur offrendo l'entusiasmo di nuovi prodotti e nuove esperienze. In linea con questi dati, una pubblicazione del Journal Business Research ("How collective stress affects price fairness perceptions: The role of nostalgia") dimostra come i consumatori nostalgici trovino più facile entrare in empatia con le aziende in grado di raccontare storie di vita e di prodotto legati ai tempi d'oro, richiamando i veri valori di un tempo dimostrando, in maniera trasparente, la veridicità di ciò che stanno narrando. Tuttavia, l'aspetto più importante è che i consumatori, sempre più nostalgici, diventerebbero più propensi a ipotizzare motivi benevoli, piuttosto che avidità o profitto dell'azienda, per spiegare la necessità di aumentare i prezzi. Il mondo del vino è caratterizzato dai valori prototipici dei trend di consumo di questo momento. Tradizione, autenticità, naturalità, sobrietà, semplicità. Basta saper raccontare emotivamente ciò che è già nel Dna della maggior parte dei territori, come sicuramente la Barbagia e i luoghi del Cannonau.

– **Vincenzo Russo**, Coordinatore Centro di Ricerca Neuromarketing Behavior and Brain Lab Iulm



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Braide Alte '20
LIVON

In Friuli, più precisamente nella zona del Collio, troviamo l'azienda Livon. L'azienda a conduzione familiare è stata fondata nel 1964, oggi l'azienda conta cinque marchi e si divide in 200 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Braide Alte '20. Dal colore paglierino da riflessi dorati, al naso è ricco di frutta bianca matura, eleganti note floreali di vaniglia e note boisé. Al palato è pieno, strutturato, armonico, elegante, persistente, ricco di frutta bianca, con una fresca vena sapida che dona lunghezza e vitalità all'assaggio. Ottimo in abbinamento con una cernia arrosto, pesce spada, baccalà oppure con dei formaggi a pasta molle.

Visita il sito livon.it

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/Cs6WnKcoq5M/](https://www.instagram.com/reel/Cs6WnKcoq5M/)

EVENTI. Al via la seconda edizione di Vini D'Abbazia

Torna la kermesse che mette insieme storia, vino e monasteri medievali. A Piverno in provincia di Latina dal 2 al 4 giugno l'Abbazia di Fossanova ospiterà l'evento



per raccontare le tradizioni e il ruolo plurisecolare delle Abbazie nell'ambito della viticoltura. Il programma prevede tre giornate ricche di appuntamenti. In tutte le date una degustazione a banchi d'assaggio, aperta dalle 16 alle 22, sarà allestita nel suggestivo chiostro dell'Abbazia e verrà affiancata da masterclass giornaliera su produzione di singole aziende e tematiche relative al vino.

Dopo il successo della prima, quest'edizione **vedrà per la prima volta la presenza di alcune importanti Abbazie francesi dell'Associazione Les Vins D'Abbayes unirsi alla manifestazione**. Altri protagonisti dell'evento saranno i vini prodotti dalle cantine della Strada del Vino di Latina, della Strada del Cesanese del Piglio e del Consorzio dei vini di Atina. In chiusura dell'evento, domenica 4 giugno, alle ore 19 è prevista un convegno con Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, nella sala Infermeria dei Conversi, il cui intervento sarà incentrato ad evidenziare il ruolo che le abbazie hanno e hanno avuto nella salvaguardia del vino.

vinidabbazia.com

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Eleonora Baldwin,

Giuseppe Carrus, Cesare Pillon,

Vincenzo Russo, Marzio Taccetti

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

FINO AL 3 GIUGNO

❖ VALTENESI

IN ROSA 2023

Moniga del Garda (Brescia)
dalle 17.30 alle 22.30
valtensesinrosa.it

2 GIUGNO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Domaine Marjan Simčič
Brda Rebula Cru
Selection '19
sui canali social
del Gambero Rosso

2 GIUGNO

❖ CESENATICO WINE FESTIVAL

Cesenatico
piazza delle Conserve
dalle 18 alle 24
facebook.com/CesenaticoWineFestival

2 GIUGNO

❖ VINI D'ABBAZIA

Piverno (Latina)
Chiostro
Abbazia di Fossanova
dalle ore 16 alle 22
fino al 4 giugno
vinidabbazia.com

4 GIUGNO

❖ FESTIVAL NAZIONALE SPUMANTITALIA

Riva del Garda (Trento)
PalaVela e Spiaggia Olivi
fino al 6 giugno 2023
spumantitalia.it

5 GIUGNO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Pasqua
Amarone della Valpolicella
Cecilia Beretta Ris. '15
sui canali social
del Gambero Rosso

7 GIUGNO

❖ ENOVITIS IN CAMPO

Polpenazze del Garda
(Brescia)
presso Cantina Bottenago
Soc. agr. Erian
fino all'8 giugno
enovitisincampo.it

7 GIUGNO

❖ STAPPA CON GAMBERO ROSSO

Ballabio
Farfalla Noir Collection
Extra Brut M. CI.Rosè
sui canali social
del Gambero Rosso

8 GIUGNO

❖ OLI D'ITALIA TOUR

Roma
Giardini del Brancaccio
viale del Monte Oppio, 7
<https://store.gamberorosso.it/it/eventi/962-4527-gambero-rosso-oli-d-italia-tour-evento-degustazione.html?q=%2Fit%2Feventi%2F962-gambero-rosso-oli-d-italia-tour-evento-degustazione.html>

9 GIUGNO

❖ VINI E SAPORI IN STRADA

Bertinoro (Forlì-Cesena)
centro storico
fino al 10 giugno
fb.me/e/1abeiKEFh

9 GIUGNO

❖ ORVIETO DIVINO

Orvieto (Terni)
fino all'11 giugno
orvietodoc.it

9 GIUGNO

❖ VINOFORUM

Roma
via Fornaci
di Tor di Quinto, 10
fino al 18 giugno
facebook.com/vinoforumroma/?locale=it_IT

10 GIUGNO

❖ ENOWEEK

Moncalieri (Torino)
Centro storico
e Giardino delle Rose
del Castello Reale
piazza Baden Baden, 4
fino al 16 giugno
mymoncalieri.it/moncalieri-eno-week/

#palladiowines



bevidoc.it

Le grandi cantine del Lazio



VIA DEL DIVINO AMORE, 347 | 00047 MARINO (RM) | WWW.VINEADOMINI.IT | 06 93022226

Vinea Domini è un progetto attuato dalla storica cooperativa del Lazio Gotto d'oro, nato con l'idea di valorizzare le vigne più vocate dei tanti viticoltori che conferiscono le uve alla cantina. La gamma è articolata in bianchi e rossi puntando sia sulle denominazioni del Lazio, sia sulle varietà internazionali acclimatate nei territori dei Castelli Romani. I primi prodotti nascono con la vendemmia 2017: tre bianchi da Chardonnay, Sauvignon e Viognier e tre rossi da Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot. Oggi le etichette sono 13, tra cui due Roma Doc, due Docg Frascati Superiore e Cesanese del Piglio e due vini Igt, un bianco e un rosato leggermente mossi. Chiude la gamma un Vermentino Vendemmia Tardiva. Un progetto e una produzione che dà valore alla cooperativa storica di Marino, ai suoi conferitori e ai Castelli Romani.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Frascati Sup. '21

Giallo paglierino intenso. Al naso sprigiona note floreali e di frutta a polpa bianca. Di buona freschezza e intensità al palato, la sapidità accompagna il sorso e i richiami di note fruttate rendono il vino piacevolmente scorrevole. Ottimo con il coniglio alla cacciatora.

Roma Malvasia Puntinata '21

Fiori bianchi e note di albicocca, melone e frutta esotica. Avvolge il palato con un sorso dai richiami mentolati e rinfrescanti. Chiude con toni agrumati e un finale persistente. Da provare in abbinamento a crostacei o primi della tradizione romana.



Cesanese del Piglio '21

Rosso rubino con riflessi violacei. Il naso è ampio e intenso, con note di frutta rossa matura e una nitida speziatura. Al palato i toni boisé e l'amarena carnosa si amalgamano a un sorso avvolgente e pieno. Ideale con sughi di carne o la porchetta.



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese



Oltrepò Wines Experience

DEGUSTAZIONE



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

consorziovinioltrepo.it

MERCATI. Dal Vietnam a VinExpo di Singapore: il vino protagonista in Asia

Solo due ore di volo separano Ho Chi Minh da Singapore, nulla in pratica, se si pensa all'immensità del continente asiatico. Eppure, le differenze tra le città sono incredibili. Da una parte c'è il Vietnam, nazione col pil al 8%, tra i più alti delle economie dell'intera area ASEAN e quindi considerato uno dei paesi dove investire, anche e soprattutto nel wine and food business. Dall'altra c'è la ricchissima città dove tutto gira a perfezione. Pulita, efficiente, impeccabile in ogni suo aspetto e col vino strapresente nei tantissimi ristoranti, alberghi, enoteche o wine-bar locali.

VIETNAM. Secondo anno consecutivo per il Gambero nella vecchia Saigon, l'occasione è il Top Italian Wine Road Show che porta in giro per il mondo aziende desiderose di scoprire mercati emergenti o realtà più difficili da raggiungere rispetto alle tappe più classiche. Nella hall dello storico hotel Rex più di 50 aziende hanno presentato i loro vini. "Le richieste sono sempre più precise, ciò denota conoscenza e consapevolezza" spiega **Angela Velenosi**, titolare dell'azienda omonima "I rossi vanno per la maggiore, soprattutto quelli più strutturati. Torno qui con tanto piacere, l'idea di affrontare mercati che stanno crescendo in maniera vortiginosa mi piace da morire." Gli fa eco **Davide Marino**, export manager di Tenuta Mara. "La Romagna c'è" ci dice pensando a ciò che sta succedendo nella sua terra, tra alluvioni e sfollati "però bisogna andare avanti ed esser presenti in diverse nazioni del mondo. Il Vietnam è un grande mercato, ha senso investirci". Rossi, ma anche bianchi, senza dimenticare le bollicine sempre più apprezzate da queste parti. La giornata è iniziata proprio con una masterclass dedicata al Prosecco e organizzata col consorzio della Doc (inoltre il Prosecco era presente nella sala degustazione con un



banco dedicato e alla presenza di 6 aziende in rappresentanza). Lorenzo Ruggeri e Giuseppe Carrus hanno condotto la degustazione, forti del prezioso aiuto di **Dennis Tran sommelier** e wine expert molto conosciuto nell'ambiente: "Fino a pochi anni fa da queste parti si conoscevano solo le grandi denominazioni italiane come Barolo, Amarone, Chianti e poco altro, ora si parla di vitigni autoctoni, di denominazioni poco conosciute, di sottozone o menzioni geografiche. Insomma, il vino italiano si beve sempre di più e si conosce sempre di più grazie anche a ciò che il Gambero fa ogni anno in giro per l'Asia." Parole confermate dai numeri. Il mercato del vino in Vietnam cresce annualmente del 35% e il vino italiano è protagonista assoluto dell'import. Dei 43 milioni di euro di vino importato, circa un quarto è italiano.

Olio protagonista a Singapore

Non solo vino a Singapore. L'olio extravergine della Puglia è stata una delle star in città, durante la tre giorni dedicata a VinExpo. Prima con un banco pugliese all'interno della degustazione dei Tre Bicchieri, con assaggio di cinque extravergini e focus sulla Coratina, la cultivar con più polifenoli e antiossidanti in Italia. Poi con una masterclass sull'olio di Puglia e con due appuntamenti all'interno del ristorante Buona Terra, dove lo chef Dennis Lucchi ha anche proposto dei piatti abbinati ai diversi olii e realizzati con gli extravergini pugliesi. Tutto il progetto è stato realizzato grazie a Radici Virtuose, iniziative che vede uniti tre consorzi del vino e il consorzio Olio di Puglia, al fine di promuovere e comunicare le eccellenze gastronomiche pugliesi.

SINGAPORE. La città-stato asiatica per tre giorni si è trasformata in una città del vino. Dal 23 al 25 maggio si è svolto VinExpo e il Gambero Rosso ha organizzato all'interno della kermesse le sue iniziative. In primis la degustazione dei 12 Premi Speciali della Guida Vini d'Italia: nelle aule didattiche tutto esaurito per la masterclass guidata da Giuseppe Carrus alla presenza di giornalisti e importatori arrivati da tanti Paesi limitrofi. Il giorno dopo la grande degustazione dei Tre Bicchieri: più di 800 persone si sono susseguite per assaggiare oltre 120 vini, portati da più di 40 aziende provenienti da tutta Italia. **Massimo Furlan**, export manager dell'azienda Le Monde non ha dubbi: "Il pubblico qui è formato da veri professionisti, tutti gli incontri fatti sono fruttuosi e aprono a diverse prospettive. Organizzare l'evento all'interno della fiera è quantomai centrato".

PHOTOGALLERY



Il Premio Villa Sandi

Anche quest'anno la guida Top Italian Restaurants del Gambero Rosso arriva a Ho Chi Minh e Singapore e premia i grandi locali della cucina italiana, le pizzerie e i wine bar. Il Premio Villa Sandi per la Best Contemporary Wine List è andato in Vietnam a **Da Vittorio – Saigon** per una carta dei vini curata e ben articolata, con una brillante selezione al bicchiere, unica in città. A Singapore a **Cicheti**, pizzeria, con carta dei vini interessante, moderna, vivace e divertente, con scelte originali e non scontate.



CALENDAR 2023/2024

2023

APRIL

02 VERONA - Italy	trebicchieri - Vinality 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

MARCH

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

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational  

IL MIO EXPORT

La Colombera – Elisa Semino

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

L'export per La Colombera vale il 40% del totale. I principali Paesi in cui esportiamo sono Stati Uniti e Canada. Da un paio d'anni abbiamo due nuove ottime collaborazioni in Asia, a Taiwan e in Corea. Con il 2023 sono tornati, tra i nostri clienti, paesi come Uk che avevano avuto un rallentamento per la Brexit, a cui si sono aggiunti nuovi clienti in Francia e in Norvegia.



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

Abbiamo avuto importanti aumenti nei costi in vigneto e ancora di più per vetro, scatole e tappi, che oltre ad essere più costosi, sono diventati più difficilmente reperibili. Il trasporto ha avuto lo scorso anno grandi ritardi - a metà anno ci volevano dai 4 ai 6 mesi per fare arrivare un ordine da Livorno a San Francisco! Abbiamo avuto anche un bancale bloccato tra le navi nel canale di Suez, in viaggio per Hong Kong. Ora la situazione è molto migliorata, anche se l'aumento dei costi continua farsi sentire, obblighandoci a ritoccare i listini.

3 Quali strategie per superare questo momento?

Il sistema vino deve puntare alla qualità, alla sostenibilità e a nuove soluzioni per fronteggiare il cambiamento climatico, sensibilizzando e comunicando con attenzione quello che sta succedendo in vigneto e le operazioni che sono necessarie, anche in cantina, per continuare a produrre vino di qualità. Nello stesso tempo, grazie alla pandemia, l'enoturismo sta vivendo una fase di grande slancio, sia per il pubblico straniero sia italiano.

4 Come promuovete normalmente i vostri vini all'estero e cosa vi ha insegnato la pandemia?

La pandemia ci ha insegnato ad avere sempre un piano B e poi C... Oggi che abbiamo ricominciato a viaggiare, lo facciamo però con meno frequenza di prima e in modo più razionale: organizziamo più riunioni online, video call, inviamo tante informazioni via mail e moltissimi campioni in giro il mondo.

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

Il 2 marzo 2020 ero a New York, tre giorni prima che in Italia chiudesse tutto: avevo in una mano il biglietto per San Francisco, dove in teoria mi stavano aspettando, e nell'altra uno per Milano, dove per fortuna ho deciso di tornare. In quel caso ho dovuto fare una scelta, e non me la sono sentita di proseguire. Ma "fare export", girare il mondo, campioni in borsa, è una grandissima esperienza umana e culturale, che riguarda anche la mia famiglia, soprattutto in un contesto "piccolo" come quello de "La Colombera". Mio figlio era, all'età di 8 mesi, con me su un volo per New York e ormai il mio compagno non manca mai la degustazione di Toronto di novembre dove i nostri clienti ci accolgono con l'affetto di una grande famiglia.

❖ La Colombera - Tortona - Alessandria - lacolomberavini.it

NEL PROSSIMO NUMERO
MARCHESI ALFIERI

PER I BIG DEL VINO UN 2023 A +3% SPINTO DALLE BOLLICINE. MA C'È L'INCOGNITA CONSUMI

▲ di Gianluca Atzeni

Nel nuovo report Mediobanca stime ottimistiche per la chiusura d'anno dopo un 2022 in cui il settore Horeca è tornato a brillare. La nuova classifica dei top seller, con Agea e Iwb che inseguono Cantine Riunite-Giv. Mentre si fanno largo i fondi di private equity



Permane un clima positivo tra i maggiori produttori di vino italiano che, a chiusura del 2023, malgrado la congiuntura economica incerta, **prevedono una crescita dei ricavi superiore al 3 per cento con buone performance per spumanti ed esportazioni.**

La stima è contenuta nell'ultimo lavoro dell'Area studi di Mediobanca che, come di consueto, ha preso in esame 255 società di capitali italiane con fatturato superiore a 20 milioni di euro per un aggregato superiore ai 10 miliardi di euro. Il settore vinicolo, secondo gli analisti, si attende un incremento del 3,3% delle vendite complessive ed esportazioni in aumento del 3,1%, in un mercato in cui le bollicine proseguiranno la propria spinta (+5,2% totali con export a +4,2%) rispetto ai vini fermi per i quali la crescita stimata è del 2,8% totale (con export a +2,9%).

Otto imprese su 10 stimano un incremento di fatturato a chiusura d'anno (compreso tra 0% e 5% per il 40% del campione), mentre per un 20% l'anno in corso registrerà una variazione negativa, principalmente entro il 5%. Le società cooperative (+2% di ricavi totali e +2,3% per l'export) risultano meno ottimiste di Spa e Srl (+5,7% e +4,8%) in vista della fine dell'anno. Resta, tuttavia, un'incognita legata all'andamento dei consumi, per via di una spirale inflattiva iniziata a fine 2021 che potrebbe influire sugli incassi previsti per il 2023.

PER IL VINO IL 2022 SI CHIUDE A +10%

Dopo il biennio pandemico 2020-2021, per i maggiori produttori il 2022 ha registrato un incremento dei ricavi del 10%, frutto della combinazione di un 10,5% del mercato italiano e del 9,5% di quello estero. In generale, il ritorno alle normali abitudini di consumo »

E-commerce in calo nel 2022

“Ridimensionamento”, è la parola usata dall'Area studi Mediobanca riferendosi alle performance dell'e-commerce nel 2022. Le vendite delle principali imprese vinicole si sono ridotte del 3,7% e valgono il 2,1% del fatturato nazionale.

Riferendosi al 2021, la classifica delle pure società di e-commerce è guidata da Vino.com, con ricavi per 43,3 milioni di euro (+44% sul 2020), poi Tannico (33,5 mln, -9,7%) e Bernabei (31,8 mln, +23,3%). Tra le società con più di dieci milioni di fatturato ci sono Callmewine (17,1 mln, +38,4% sul 2020) e XtraWine (12,6 mln, +76,7%). Winelivery viaggia sui 9 mln di euro (+29%). Il 2021 non è stato un anno positivo per le realtà di minori dimensioni, che hanno visto diminuire in media del 6,3% i fatturati rispetto al 2020.

IN SINTESI

Stime 2023

Vendite totali **+3,3%**, export **+3,1%**
e bollicine a **+5,2%**

Risultati 2022

Ho.Re.Ca. **+19,9%** a valore sul 2021,
Gdo a **+3,3%**

Top seller

Cantine Riunite-Giv, Argea e Iwb

M&A

Cresce il peso dei fondi di private equity

» e la ripresa del turismo hanno favorito le vendite nel canale Horeca. (+19,9%), le cui quote di mercato passano dal 16,6% nel 2021 al 18,1% nel 2022, mentre il rallentamento della Gdo (+3,3% a valore) ha determinato un calo nelle quote del giro d'affari dal 37,7% al 36 per cento.

L'inflazione del 2022 ha rallentato le vendite nella Gdo "che si è mostrata più restia a trasferire i maggiori costi sui listini al fine di preservare i volumi". I listini dei vini hanno interessato in minor misura i vini basic (+6,6% a valore) rispetto agli aumenti in doppia cifra per i vini premium (+13,7%) e per i vini icon (+11,1%). Va segnalato che l'attenzione alla sostenibilità ha spinto le vendite 2022 del biologico (+9,6% sul 2021) con un 4,3% delle quote totali del mercato del vino.

TOP SELLER: CANTINE RIUNITE-GIV

GUIDA LA CLASSIFICA

Cantine Riunite assieme al Gruppo italiano vini (Giv) restano in testa alla classifica dei fatturati 2022, con 698,5 milioni di euro (+10,1% sul 2021). Al secon-

Gli 11 top seller 2022

brand	proprietà	2021	2022 (p)	var%
Riunite&Civ + Giv	coop	634,2	698,5	10,1
Argea	misto	415	455,1	9,6
Italian wine brands	misto	408,9	430,3	5,2
Cavero	coop	389,9	417,4	7,1
Cavit	coop	271	264,8	-2,3
Santa Margherita	familiare	220,6	260,7	18,2
F.lli Martini	familiare	219,6	237,6	8,2
Marchesi Antinori	familiare	213,5	245,4	14,9
Zonin1821	familiare	198,5	200,1	0,8
Mezzacorona	coop	196,5	213,4	8,6
La Marca	coop	179,6	235,2	30,9

fonte: Area studi Mediobanca - indagine sul settore vinicolo

do posto, il nuovo polo vinicolo Argea (455,1 mln, +9,6%) seguito da Italian wine brands (+5,2% sul 2021 a 430,3 mln di euro). Positiva anche la performance di Cavero, cooperativa romagnola che registra 417,4 mln/euro (+7,1% sul 2021).

Sette società, come evidenzia Mediobanca, rilevano ricavi tra 200 e 300 milioni di euro: la cooperativa trentina Cavit (264,8 mln/euro, in calo 2,3% sul 2021), Santa Margherita gruppo vinicolo (260,7 mln/euro, +18,2%), Antinori (245,4 mln/euro, +14,9%), la piemontese Fratelli Martini (237,6 mln/euro, +8,2%), La Marca, specializzata in spumanti, con 235,2 mln/euro (+30,9%), la trentina Mezzacorona (213,4 mln/euro, +8,6%) e la Zonin1821 (200,1 mln/euro, +0,8%).

FRESCOBALDI IN TESTA PER LA REDDITIVITÀ

La redditività (espressa dal rapporto tra risultato netto e fatturato), premia la toscana Frescobaldi (28,4%) seguita da Santa Margherita (19,7%) e da Terra Moretti, con un rapporto tra utile e fatturato del 13,7%, in aumento di 4,4 punti percentuali sul 2021, secondo tasso di crescita più alto dopo quello della Berlucchi (10,7%, +6 punti percentuali sul 2021).

MARGINALITÀ ED EFFETTO INFLAZIONE

Considerando la marginalità, dall'esame dei bilanci di tutte le società dell'indagine Mediobanca emerge come l'Ebit margin sia calato del 7,6% rispetto al 2021, portando all'8,7% il rapporto tra risultato netto e fatturato. Guardando ai mercati, le grandi imprese italiane privilegiano i mercati di prossimità (Paesi Ue) col 37,1% dell'export, ma si riduce la distanza con il Nord America (34,6%) e si registra una crescita importante (+26,9%) per l'America centro-meridionale. Tra le tipologie, i vini fermi hanno incrementato i ricavi dell'8,2% ma i frizzanti hanno fatto meglio, con +16,9%.

I PRIMATI DI PIEMONTE E TOSCANA

L'analisi dei bilanci del 2021 assegna alle aziende piemontesi (8,9%) il miglior indice di redditività Roi (return on investment), mentre è delle toscane il più alto Ebit margin (15,7%). **Per quanto riguarda la solidità finanziaria, questa è maggiore in Toscana**, con debiti finanziari pari al 22,1% del capitale investito. Considerando le vendite oltre confine, i piemontesi risulta- »



LA PREMESSA
PER UNA QUALITÀ
SUPERIORE.

LIVON
AZIENDE AGRICOLE

www.livon.it

» no fortemente orientati all'export (68,9% del fatturato). Ed è buona la performance della Lombardia (Ebit margin 2021 all'8,5%) con ricavi 2021 in aumento del 18,6% grazie alle bollicine (+29,9%) che contano metà del fatturato complessivo. Guardando al 2022, le bollicine hanno sostenuto i fatturati delle imprese venete (+13,4%) così come sopra la media nazionale si segnalano Puglia (+21,1% sul 2021) e Sicilia (+14,9%). Infine, considerando le stime sulla chiusura 2023, le previsioni sono migliori per Friuli-Venezia Giulia (+9,9% sul 2022), Lombardia (+6,7%), Piemonte (+6,1%) e Sicilia (+5,6%).

RIPARTE L'ENOTURISMO

Il 2022 è stato anche l'anno della forte ripresa dell'enoturismo, coi ricavi che sono cresciuti del 67% rispetto al 2021. Tra le attività prevalenti delle cantine, le visite in cantina (78,8% delle imprese nell'indagine Mediobanca), poi l'accoglienza presso una propria struttura alberghiera (32,5%) e la ristorazione (27,5%). C'è anche un 17,5% delle società non svolge alcuna attività enoturistica.

GOVERNANCE: SU I FONDI DI PRIVATE EQUITY. DONNE E GIOVANI ANCORA IN MINORANZA

Uno degli elementi evidenziati da Mediobanca nel 2022 è l'incremento della partecipazione dei fondi di private equity nei capitali delle grandi imprese vinicole (+63,5% sul 2020), fino a raggiungere il 4,6% del totale. Nonostante l'avanzare della finanza, le aziende italiane restano, tuttavia, per la maggior parte controllate dalle famiglie (65,8%).

Analizzando le strutture della governance societaria, nell'86,6% i consigli di amministrazione non superano

i 5 componenti. Inoltre, si tratta di strutture verticalistiche (nel 52% le deleghe operative sono nelle mani di un solo soggetto). **I ruoli di presidenza registrano un'età media di 62,5 anni, soprattutto se associati alla carica di consigliere delegato (64,4 anni).** L'età media del consigliere è di 55 anni. All'interno dei board, la fascia generazionale più folta è relativa alla Gen X (41,2%), seguita dai baby boomer (39,1%) e dai millennial (13,1% delle cariche). Considerando le quote rosa, le donne pesano per il 12,8% nei board (23,8% nelle società non cooperative) e l'8,8% nei ruoli di presidenza (15,7% tra le non cooperative). Circa 7 amministratori italiani su 10 sono in una società nella stessa provincia di nascita. ❖

Lo studio

L'Area studi Mediobanca pubblica l'Indagine sul settore vinicolo in Italia che riguarda 255 principali società di capitali italiane, con fatturato 2021 superiore ai 20 milioni di euro e ricavi aggregati per 10,7 miliardi di euro, pari all'89,3% del fatturato nazionale del settore. Lo studio del 2023 comprende un focus sulla governance e sulle principali operazioni di merge & acquisition. L'indagine completa è disponibile sul sito www.areastudimediobanca.com


gambero rosso
channel

 Il primo canale italiano
interamente dedicato al food & wine

on air su piattaforma
sky canale **133** e **415**

GAMBERO ROSSO
sky



PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL

MARZIA VARVAGLIONE: “SE IL MONDO DEL VINO È DI CHI HA ESPERIENZA, LA COMUNICAZIONE È DEI GIOVANI”

▲ di Loredana Sottile

Comunicazione, digitalizzazione e sostenibilità al centro del mandato della presidente dei giovani imprenditori vinicoli: “Nuove generazioni svogliate? Lasciare il testimone è dura”. Per attirare i consumatori under 40 la nuova guida di Agivi punta su un linguaggio più pop

“Con il talento si vincono le partite, ma è con il lavoro di squadra e l'intelligenza che si vincono i campionati. Ho giocato a basket nelle massime serie, in Eurolega, e so che il campionato che vogliamo vincere è quello del nostro futuro come imprenditori e come esseri umani”. Sono queste le prime parole di **Marzia Varvaglione** dopo l'elezione a presidente di Agivi, l'Associazione dei giovani imprenditori vinicoli italiani tra i 18 e 40 anni di Unione italiana vini. Classe 1989 e già vicepresidente del gruppo (durante la presidenza di Violante Gardini Cinelli Colombini), la business developer e direttore marketing and sales dell'azienda pugliese Varvaglione 1921 è stata designata all'unanimità dal neo-eletto Consiglio direttivo.

Partiamo proprio dallo sport. Cosa ti sei portata dietro dalla tua esperienza sportiva nel percorso vitivinicolo?

Tante cose. Ma soprattutto che essere capitano non vuol dire comandare, ma avere lucidità nei momenti di difficoltà, guidando la squadra e valorizzando ogni singolo componente.

A proposito di momento di difficoltà: per i giovani non sono tempi facili. Spesso vengono additati come poco volenterosi o poco disposti a fare sacrifici. È davvero così?

Credo che il mondo del lavoro sia molto più competitivo e molto diverso rispetto a 20 anni fa. Prima era più facile avviare un'attività, oggi devi essere iper-preparato e iper-connesso. Poi, come accade in tutti i settori, ci sono giovani che utilizzano questa come scusa per essere pigri, ma bisogna guardare il quadro completo. Spesso sono i big a non voler lasciare il proprio posto: mollare il testimone per loro è dura.

Ad ogni modo io credo si tratti di due approcci completamente diversi al lavoro. Le nuove generazioni hanno »

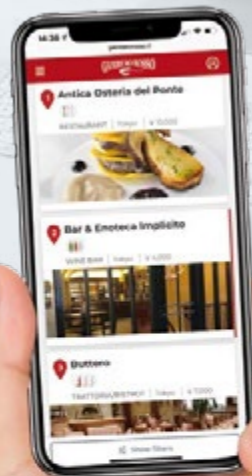
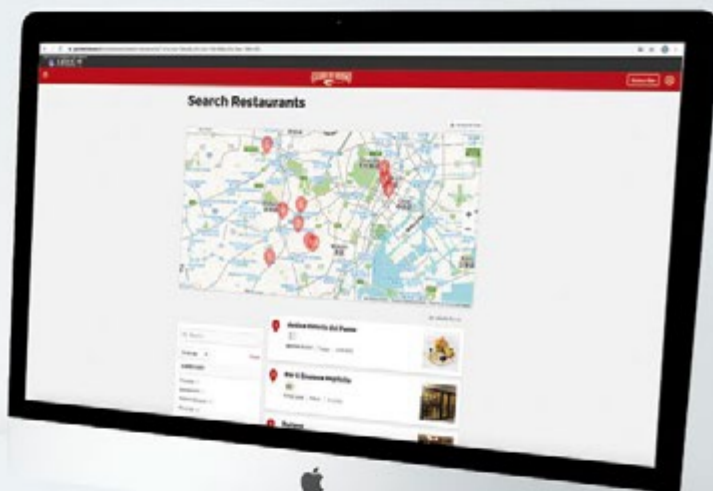
Marzia Varvaglione, un ritratto

Classe 1989, Marzia Varvaglione ha oggi 34 anni. La stessa età dell'Associazione che oggi presiede. È iscritta ad Agivi da quando aveva 22 anni. Dopo la carriera nel Basket in Serie A ed Eurolega e gli studi all'estero con un master in International management, oggi è responsabile del marketing e dei mercati esteri dell'azienda tarantina di famiglia Varvaglione 1921. Nel 2022 è stata inserita da Vanity Fair nella top 15 giovani del food&wine, grazie alle sue idee innovative. Tra queste l'etichetta gratta e vinci, quella in realtà aumentata e il video game a tema vitivinicolo.



TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



GAMBERO ROSSO
TOP ITALIAN RESTAURANTS

LE STORIE

» tanto da dare, ma allo stesso tempo non hanno più intenzione di sacrificare i propri spazi privati per il lavoro.

Se parliamo di età anagrafica salta agli occhi che oggi in Italia l'età media di chi guida una cantina è di 62 anni (Report Mediobanca)... Possiamo affermare che il mondo del vino è ancora troppo vecchio?

Diciamo più che altro tradizionalista, dove la differenza sta nell'esperienza accumulata. Guardando alle cantine, notiamo che quasi sempre, accanto al nome, c'è un anno di fondazione (anche Varvaglione ha nel nome 1921; ndr); questo ci dice che in qualche modo essere longevi dà istituzionalità alla propria storia. Allo stesso tempo, però, è un mondo dove la moderna tecnologia ha fatto passi da gigante.

Altra provocazione. Il mondo del vino è ancora troppo maschilista? Lo stesso Rapporto Mediobanca citato sopra dice che le quote rose nei ruoli di presidenza sono solo l'8,8%...

Senza altro si viene da quella tradizione lì, ma di strada ne è stata fatta. Solo per citare qualcuno, penso a grandi nomi come Angela Velenosi, Chiara Lungarotti, Valentina Argiolas o Carlotta Pasqua prima presidente donna di Agivi. Ed è proprio la nostra associazione ad aver cambiato passo: nell'ultimo decennio tre presidenti su quattro sono state donne. Forse proprio perché Agivi rappresenta la parte più giovane e, quindi, più innovativa del vino e del Paese.

Qual è il valore aggiunto che oggi un under 30 può portare al settore vino?

Il modo di comunicare. La comunicazione è dei giovani. Così come la sfida digitale.

Che cosa non va, a tuo parere, nell'attuale comunicazione del vino?

La sensazione è sempre quella di trovarsi di fronte ad una degustazione guidata: si guida e non si ascolta. »

La mission Agivi

L'Associazione dei giovani imprenditori vinicoli ha compiuto quest'anno 34 anni: nel 1989 il primo presidente fu Lamberto Vallarino Gancia. Allora come oggi raggruppa gli under 40 (sono 105 gli associati) che lavorano all'interno di un'azienda vinicola o che esercitano attività legate ai prodotti vitivinicoli. **Educazione, promozione e fare sistema sono le key word e la mission dell'associazione**, tre asset strategici per il cambio generazionale del mondo del vino.

Radici
Virtuose

GAMBERO ROSSO



LA PROSSIMA CENA IN PROGRAMMA:

8 giugno 2023 | ore 20:30

Ristorante Muse del Grand Hotel Parker's

C.so Vittorio Emanuele, 135 | Napoli

INFO E PRENOTAZIONI: ☎ 081 7612474

INFO: www.gamberorosso.it

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC e DOCG

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

f GamberoRossoInternational Instagram GamberoRossoInternational

SPONSOR

VILLA SANDI

Surgiva

TRE BICCHIERI 30 GAMBERO ROSSO

» Io credo, invece, che bisogna insistere sul rapporto diretto con il consumatore finale.

Da giovane che parla a giovani, come si fa a ricostruire quel rapporto con i consumatori under 40 che hanno tradito il vino con altre bevande e che sono molto più attenti alla gradazione alcolica che alla qualità del prodotto?

Non per essere ripetitivi, ma la comunicazione è fondamentale. Bisogna scegliere canali diversi dai tradizionali, un linguaggio e un tono di voce nuovi e anche tutta una nuova narrazione per far capire che il vino non è più solo quello da celebrazione o da meditazione, ma uno dei protagonisti della socializzazione.

E se si pensasse anche un prodotto nuovo? O per meglio dire ad una nuova categoria di prodotto, come quella dei vini a bassa gradazione alcolica o senza alcol?

Sicuramente può essere un nuovo modo per attrarre consumatori più giovani che abbracciano stili di vita differenti e che non hanno né tempo né voglia di confrontarsi vini blasonati. La tecnologia per fortuna ci consente di ottenere prodotti di ottimo livello anche in questo campo.

C'è poi tutta la moda dei vini naturali, che però sfugge ad una vera e propria definizione, ma che hanno dimostrato di smuovere le masse di giovani consumatori...

In quel caso la questione è più delicata, perché appunto non esiste una legge che li definisce. Ci sono produttori che li fanno benissimo e produttori che si allontanano

completamente dalle caratteristiche organolettiche del vino stesso, perché magari la fermentazione spontanea ha dato qualche problema. Visto che siamo all'avanguardia nel campo della tecnologia e della ricerca non capisco perché bisogna tornare a reinventare la ruota. Ad ogni modo, se sarà un nuovo trend vincente lo vedremo. Di sicuro finché non ci sarà un regolamento chiaro si rischia di creare confusione sul mercato.

Torniamo ad Agivi. Sai che tu e l'associazione siete nati nello stesso anno? Non senti un forte carico di responsabilità?

Tantissima. L'associazione si trova in un momento di cambio generazionale, in cui gli ex giovani sono diventati big (tra i primi presidenti di Agivi, c'erano Vallarino Gancia, Andrea Sartori; ndr) e le nuove leve hanno meno di 30 anni. Io, che di anni ne ho 34 spero di poter fare da collante tra un'esigenza un po' più pop e i retaggi tradizionali.

Come interpreterai il tuo ruolo di guida dei Giovani imprenditori vinicoli?

Comunicazione e digitalizzazione saranno al centro del mio mandato, insieme al tema della sostenibilità. E, a proposito di comunicazione, ho chiesto ai soci di portare nel prossimo Consiglio proposte sul nuovo claim di Agivi (quello attuale è "Trovare è un inizio, lavorare insieme è un successo"; ndr). Vorrei che fosse diretto e immediato e che fosse votato in maniera digitale.

Inoltre, mi piacerebbe che ognuno stilasse una sorta di wishlist: la lista dei desideri da sviluppare insieme nei prossimi tre anni. Come dicevo all'inizio, è solo con il lavoro di squadra che si vincono i campionati. ❖

Il nuovo Consiglio direttivo

Accanto a Marzia Varvagione, alla guida dell'Associazione ci sono i due vice-presidenti Tommaso Canello (Casa Vinicola Canello Spa) e Vittoria Rocca (Angelo Rocca & figli). Il resto del direttivo è composto da



Giulia Benazzoli (Benazzoli Fulvio Società Agricola), Martina Centa (Soc. Agr. Roeno), Violante Gardini Cinelli Colombini (Az. Agr. Donatella Cinelli Colombini), Giulia Goretti (Agr. Goretti Produzione Vini Srl), Nicola Guidi (Cantine Guidi 1929), Matteo Magnabosco (Azienda Agricola Ca del Lupo), Vittoria Rocca (Angelo Rocca & figli), Annamaria Sorricchio di Valforte (Barone di Valforte), Emanuela Tamburini (Azienda Agr. Tamburini).

UN'ARMONIOSA SINFONIA DI VIGNETI E TERROIR DI BRDA



Esclusiva Rebula Cru Selection

La nostra linea di vini Cru Selection rappresenta una precisa selezione di vecchi vigneti. Ed è proprio l'armoniosa combinazione tra le peculiarità di ogni varietà e il loro microclima che ci consente di creare vini veramente unici, contribuendo ad una notevole eleganza e complessità con tipiche note di mineralità. Il tutto lascia un'impronta indelebile del distintivo terroir "Brda" su ogni bottiglia prodotta.





CONSORZIO TUTELA
LAMBRUSCO DOC

TUTTE LE SFUMATURE DEL LAMBRUSCO DOC

5 masterclass e 5 wine tasting
Torino - Palermo - Lecce - Napoli - Roma

TORINO
18 APRILE
Palazzo Copernico

PALERMO
8 MAGGIO
Palazzo Branciforte

LECCE
15 MAGGIO
Patria Palace Hotel Lecce - HO Collection

NAPOLI
29 MAGGIO
Renaissance Naples Hotel
Mediterraneo

ROMA
5 GIUGNO
Palazzo Brancaccio

Scopri come partecipare alle Masterclass e ai Wine Tasting
su www.gamberorosso.it

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

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tabacco	-2,42	-3,37
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	-3,90	3,57
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	-3,12	-0,12

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,26	-1,30	8,26	710
Campari	Italia	-1,42	28,22	21,36	14.125
Centrale del Latte d'Italia	Italia	0,79	-12,93	-12,63	35
Marr	Italia	-0,14	27,72	2,25	968
Newlat Food	Italia	-2,65	26,58	-5,34	241
Orsero	Italia	-2,12	-2,85	3,85	228
Valsoia	Italia	-1,04	-1,25	-13,64	102
Anheuser Bush I	Belgio	-5,93	-8,87	-2,45	89.083
Danone	Francia	-4,38	13,18	1,70	37.745
Pernod-Ricard	Francia	-3,35	11,46	11,21	52.827
Remy Cointreau	Francia	-5,02	-8,25	-16,91	7.343
Suedzucker Ma Ochs	Germania	-8,88	-0,12	30,46	3.332
Dsm	Olanda	0,66	-0,22	-21,70	763
Heineken	Olanda	-4,87	9,92	3,49	55.641
Jde Peet S	Olanda	-0,88	0,52	-0,88	13.654
Ebro Foods	Spagna	-1,31	13,10	1,72	2.551
Viscofan	Spagna	-2,78	4,49	24,19	2.924
Barry Callebaut N	Svizzera	-3,75	1,04	-14,21	10.467
Emmi N	Svizzera	0,44	17,88	2,44	5.095
Lindt N	Svizzera	-1,83	13,05	6,23	14.973
Nestle N	Svizzera	-3,63	1,12	-7,37	298.521
Associated British Foods	Gran Bretagna	-2,03	16,15	4,75	16.519
Britvic Plc	Gran Bretagna	-3,07	13,90	6,69	2.647
Cranswick Plc	Gran Bretagna	-2,54	4,81	5,22	2.006
Diageo	Gran Bretagna	-3,84	-6,78	-7,25	88.588
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-1,14	9,88	3,78	3.634
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	-4,82	-23,07	-19,68	37.267
Beyond Meat	Stati Uniti	-7,21	-16,33	-64,02	615
Boston Beer `A`	Stati Uniti	1,29	1,64	-6,51	3.179
Brown-Forman B	Stati Uniti	-2,30	-6,32	-7,56	17.748
Bunge Ltd	Stati Uniti	2,32	-5,84	-18,11	13.167
Campbell Soup	Stati Uniti	-2,89	-11,24	4,48	14.034
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-2,64	-6,02	-7,58	240.623
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-2,64	-11,40	3,44	15.221
Constellation Brands	Stati Uniti	0,49	2,29	-3,76	40.428
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-3,36	1,71	-22,04	9.502
Flowers Foods	Stati Uniti	-3,04	-12,25	-7,72	4.972
Freshpet Inc	Stati Uniti	-5,91	20,09	-13,23	2.838
General Mills	Stati Uniti	-2,57	-0,69	19,14	46.000
Hershey Company	Stati Uniti	-2,31	10,71	20,58	35.144
Hormel Foods	Stati Uniti	-1,97	-15,85	-21,18	19.497
Ingredion Inc	Stati Uniti	-4,06	8,00	11,79	6.498
Kellogg Co	Stati Uniti	-3,09	-6,78	-4,87	21.022
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-3,19	-13,07	-11,88	40.503
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-0,54	22,29	60,73	14.819
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	-3,96	0,58	60,93	5.083
Mccormick & Co	Stati Uniti	-2,14	3,05	-8,09	19.942
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-1,98	17,24	9,52	11.264
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-4,34	8,58	13,50	91.732
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-0,33	13,76	28,81	53.751
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-4,36	5,67	-3,47	4.271
Nomad Foods	Stati Uniti	-3,66	-0,64	-19,95	2.781
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-11,29	-5,17	-60,62	909
Pepsico Inc	Stati Uniti	-2,40	0,53	5,73	233.250
Performance Food Gr	Stati Uniti	-0,34	-4,73	25,69	8.084
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	-4,77	-5,01	-32,90	4.966
Post Holdings	Stati Uniti	-2,70	-7,02	1,13	4.979
Seaboard Corp	Stati Uniti	-1,37	-0,67	-10,48	4.051
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-2,74	-8,30	15,74	14.422
Sysco Corp	Stati Uniti	-1,81	-9,06	-17,71	32.789
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	-6,11	-21,69	-52,22	1.055
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-2,17	-7,03	0,05	43.233
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	1,37	-15,86	-42,46	13.923
Us Foods Holding	Stati Uniti	0,85	18,25	21,14	8.774

OLIO 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



FINE WINE AUCTIONS

Château d'Yquem. Il successo delle mezze bottiglie

Château d'Yquem è l'unico premier cru di Bordeaux che alle aste ha nelle mezze bottiglie il suo formato speciale di maggior successo: nella tabella di questa settimana, per esempio, è stato necessario selezionare le 16 quotazioni attuali più interessanti nel confronto con quelle del 2021 perché a disposizione ce ne sono 29. Questa sovrabbondanza vuol dire che dopo l'emergenza sanitaria provocata dal Covid-19 ristoranti, alberghi e trattorie sono tornati a funzionare a pieno ritmo. Come mai? Château d'Yquem è considerato il miglior vino dolce del mondo e anche per questo è molto costoso: ecco perché quando si pranza in due in un locale pubblico si preferisce ordinare una mezza bottiglia per evitare che scegliendo la bottiglia intera la si lasci poi mezza piena a fine pasto. Quando si era confinati in casa dal lockdown, viceversa, la scelta della mezza bottiglia era assurda, dal momento che il vino avanzato lo si poteva conservare ben tappato in frigorifero. E difatti nel 2020-21 la presenza delle mezze bottiglie di Yquem alle aste era pressoché dimezzata: nella tabella di questa rubrica, l'11 novembre 2021, c'erano tutte le quotazioni confrontabili con quelle dell'anno precedente, ed erano solo 15 anziché 29. C'è un altro motivo per cui le mezze bottiglie sono così numerose alle vendite all'asta: le 29 annate di cui la tabella offre una selezione costavano complessivamente 5.800 euro nel 2021, mentre oggi ne valgono 5.966. La differenza non è elevatissima, 166 euro, ma significa aver guadagnato il 2,87% in un anno tutt'altro che sereno.

– Cesare Pillon

Château d'Yquem - Sauternes

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2022/23	Prezzo 2021	+ / -
1971	12x1/2b	\$ 3.735	Acker Wines, Usa	12/05/22	€ 299,05	€ 240,33	+24%
1975	2x1/2b	£ 938	Sotheby's, Londra	08/03/22	€ 563,78	€ 272,00	+107%
1983	6x1/2b	\$ 1.370	Zachys, NY online	01/11/22	€ 229,54	€ 291,17	-21%
1986	12x1/2b	\$ 2.490	Zachys, New York	25/02/22	€ 185,01	€ 232,46	-20%
1989	21x1/2b	\$ 5.229	Acker Wines, Usa	08/09/22	€ 248,78	€ 267,92	-7%
1997	1x1/2b	\$ 174	Zachys, NY online	17/04/23	€ 158,46	€ 184,46	-14%
1999	7x1/2b	£ 1.188	Sotheby's, Londra	23/03/23	€ 191,71	€ 144,50	+33%
2000	2x1/2b	\$ 299	Zachys, NY online	09/05/22	€ 141,59	€ 280,84	-50%
2003	6x1/2b	Hk\$ 12.500	Sotheby's, HK online	20/01/22	€ 236,04	€ 169,93	+39%
2004	12x1/2b	£ 1.200	Dreweatts, Londra online	13/04/23	€ 113,48	€ 198,14	-43%
2005	12x1/2b	£ 2.117	Zachys, Europe online	16/03/23	€ 200,89	€ 261,87	-23%
2007	1x1/2b	£ 100	Zachys, Europe online	20/03/23	€ 114,21	€ 202,48	-44%
2008	12x1/2b	\$ 1.868	Acker Wines, Usa	12/05/22	€ 149,56	€ 112,86	+33%
2011	1x1/2b	\$ 249	Zachys, NY online	20/03/23	€ 232,34	€ 150,38	+55%
2013	24x1/2b	Hk\$ 15.000	Sotheby's, Hong Kong	02/10/22	€ 81,56	€ 150,38	-46%
2015	6x1/2b	\$ 1.200	Hart Davis Hart, Usa	03/03/23	€ 188,42	€ 144,22	+31%

