



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



IL NUOVO DDL SULL'ENOTURISMO SPACCA IL CENTRODESTRA

VENDEMMIA

Il segno della peronospora sull'annata 2023: perdite fino al 40%. La situazione regione per regione

BIOTECH

L'Ue va avanti con le nuove tecniche genomiche. Arriva il regolamento che distingue le Tea dagli Ogm

CHIANTI CLASSICO

Vitigno sangiovese al 90% e Uga in etichetta. Via libera al nuovo disciplinare del Gallo Nero

FIERE

Vinitaly resta irrinunciabile per le imprese. ProWein perde consensi in favore di WineParis. Il sondaggio

FITOPATIE

"Ecco perché il vigneto bio non soffrirà più del convenzionale": parla l'agronomo Adriano Zago



L'Art Park di Michele Chiarlo festeggia i suoi primi 20 anni

Compie vent'anni l'Art Park La Court, il progetto visionario di Michele Chiarlo sulle colline di Castelnuovo Calcea in Monferrato. E, per festeggiare questo traguardo, la cantina ha pensato ad un'etichetta limited edition del Nizza Docg Riserva La Court.

Il museo a cielo aperto Chiarlo, in continua evoluzione, **è stato tra i primi esempi di land art del mondo vitivinicolo**. L'idea è dei primi anni del 2000, l'inaugurazione del 2003, frutto della collaborazione tra Michele Chiarlo e il pittore di Nizza Monferrato Giancarlo Ferraris. *“Fu un'impresa titanica, forse la più divertente della mia vita”*, racconta quest'ultimo *“Chiamai a raccolta una decina di artisti, amici e artigiani di altissimo livello a lavorare insieme. Era una sorta di factory warholiana a Castelnuovo Calcea”*. Venne così progettato un cammino tra diversi luoghi, a cura di Emanuele Luzzati, con opere iconiche organizzate lungo un percorso fiabesco dedicato agli elementi: Terra, Acqua, Aria e Fuoco.

Oggi, il parco si estende su venti ettari vitati, tre cascinali, due colline e, accanto alle sculture di Luzzati, ci sono le opere di artisti del calibro di Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris e Chris Bangle.

“L'Art Park La Court sorge nel cuore del cru della storica zona di alta vocazione del terroir da cui nascono i nostri migliori Nizza e Nizza Riserva” spiega Stefano Chiarlo *“È il più esteso museo a cielo aperto in vigna, un vivo centro culturale basato sulla condivisione della bellezza. Aperto al territorio e al mondo, attraverso la sua associazione – O.R.M.E. – promuove e supporta, ogni anno iniziative che invitano a percorrere a piedi tra i vigneti e godere della magia del paesaggio e dell'arte che vive in simbiosi”*.

foto: azienda Michele Chiarlo

VENDEMMIA. La peronospora incombe sulla prossima campagna: perdite fino al 40%. Ecco la situazione regione per regione

Dalla Sicilia al Piemonte è allarme in vigna, a causa degli effetti sempre più pesanti della peronospora, la malattia della vite che a causa delle forti piogge di primavera fa presagire perdite fino al 40% per la prossima vendemmia. Ancora più complicata per chi lavora in regime biologico e biodinamico, con cali superiori al 50%.

Nelle scorse settimane diverse regioni – in primis Molise e Puglia – avevano lanciato l'allarme, fino a richiedere lo stato di calamità e relative misure di sostegno. Adesso arriva il punto nazionale da parte dell'Osservatorio di Unione Italiana Vini.

Tra le regioni, quelle più colpite risultano essere quelle della dorsale adriatica, a partire da Abruzzo e Molise, dove è piovuto costantemente dal 4 aprile. Qui, a causa della peronospora si stima un calo di produzione del 30-40% sulle uve convenzionali, mentre **si arriva anche al 70-80% sulle uve biologiche**. Il danno maggiore sembra co-



munque subito dalle varietà a bacca rossa, non trattate perché al momento dell'attacco erano ancora in fase primordiale, nelle zone collinari. Osservati speciali Marche, Basilicata e Puglia che si affacciano alla vendemmia con cali previsti nell'ordine del 25-30%. Complicata la situazione anche in Umbria, Lazio e Sicilia, specie nel trapanese, mentre in Romagna sono an-

cora da valutare gli effetti dell'alluvione, in particolare del fango nei vigneti. Sotto controllo la situazione in Piemonte e Friuli-Venezia Giulia, mentre in Lombardia e Veneto i cali sono controbilanciati da una produzione molto abbandonata.

Il paradosso è che in poco tempo si è passati dal problema delle troppe giacenze in cantina alle perdite di prodotto, così come ricorda il presidente Uiv **Lamberto Frescobaldi**: *"Siamo passati repentinamente dal problema degli stock in eccesso - attualmente confermato con le Dop in eccedenza a +9% sullo scorso anno - a uno scenario di probabile importante riduzione dei volumi di raccolta previsti in diverse regioni"*.

Di fronte a questa situazione, molte denominazioni che avevano richiesto misure come la distillazione di crisi per contenere l'eccesso di produzione, potrebbero invertire la rotta e – come ha già fatto il Prosecco – contenere le vendite per fare scorta di prodotto per i tempi di magra. – **L.S.**

CHAMPAGNE. La riserva individuale sale a 100 quintali/ettaro. Così le bollicine si garantiscono gli stock di vino in caso di cattive annate.

Da 8mila a 10mila chili di uve per ettaro. Sale il quantitativo della riserva individuale concessa ai produttori della Champagne da questo 2023 in avanti. Il sistema è una sorta di garanzia sulle produzioni che consente ai produttori di utilizzare, nei tre anni successivi alla vendemmia, degli stock di vino in caso di cattive annate, sia dal punto di vista quantitativo sia qualitativo, come avvenuto nei recenti e difficili raccolti del 2017 e del 2021, falcidiato dalla peronospora.

Secondo Maxime Toubart, presidente del sindacato generale dei vigneroni di Champagne, che ha inoltrato la richiesta al consiglio nazionale dell'Inao, **la misura è necessaria per proteggere la denominazione, davanti alle incognite sulla nuova annata derivanti dalla flavescenza dorata e dagli effetti della crisi climatica**.

Attualmente, in tutto il territorio della Champagne, il livello medio della riserva individuale è di circa 6.400 kg per ettaro. Lo sblocco dei vini in stock è deciso dal Comité Champagne in base alle esigenze. *"Questi duemila chili supplementari di uve per ettaro rappresentano un impegno mora-*

le" ha concluso Toubart *"che deve stimolare i nostri sforzi verso l'ambiente e verso l'eliminazione dei fitofarmaci. E vanno utilizzati soltanto in caso di annata di cattiva qualità"*. Il 19 luglio il Comité renderà nota la resa per ettaro per la vendemmia 2023 (che per legge non può superare i 155 quintali).



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.

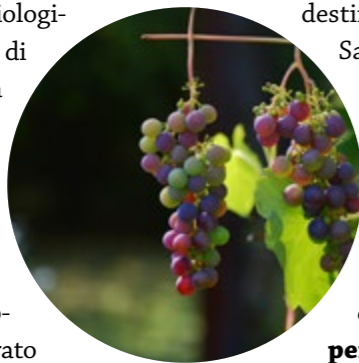


Südtirol Wein 
Vini **Alto Adige**

www.vinaltoadige.com

BIOLOGICO. Italia verso il traguardo 2030 del 25% di superfici. Ma i consumi 2022 non soddisfano gli operatori. Il report Ismea

Trend positivo per il biologico italiano in materia di superfici coltivate, ma consumi che non soddisfano le aspettative degli operatori del comparto. È in sintesi il quadro che è emerso dall'anteprima del rapporto Bio in cifre, curato da Ismea, presentato a L'Aquila. I dati del 2022 presentano luci e ombre. Sul fronte delle superfici, l'Italia ha raggiunto i 2,3 milioni di ettari, con una crescita del 7,5%, un tasso quasi doppio rispetto al 2021. Oggi, l'estensione delle coltivazioni bio tocca quasi il 19% del totale della Sau censita da Istat. Una soglia, sottolinea Ismea, non distante dal traguardo del 2030 fissato dall'Ue con la strategia Farm to fork. Toscana, Marche, Lazio, Basilicata, Calabria e Sicilia sono le sei regioni che già hanno raggiunto l'obiettivo. Rispetto ai settori, tra i seminativi,



destinazione prevalente della Sau bio (40%), avanzano le colture industriali (+18,1%), le foraggere (+2%) e il cerealicolo (+5,1%), Flettono gli ortaggi (-0,4%), mentre **prosegue il trend di crescita per le colture permanenti (+9%), spinte da vigneti, mandorleti, agrumeti, oliveti da olio e nocciolati.**

Il rapporto Ismea registra anche un incremento del 7% degli operatori certificati bio, che porta il totale oltre 92mila unità. Una conferma della "vitalità" del settore tra emergenza pandemica e rincari dei costi di produzione. In aumento, soprattutto i produttori esclusivi nazionali (+10% a 68,6mila unità), ovvero le aziende con attività dedicata alla coltivazione del fondo agricolo. Nel complesso, le imprese bio sono il 7,3% del totale

Italia, ma hanno una dimensione media più grande: 28,4 ettari contro 11 ettari.

Nota negativa dai consumi. La spesa alimentare delle famiglie italiane per il bio, dopo un buon 2020 (+9,5%) e il calo del 2021 (-4,6%) segna una ripresa di appena lo 0,5% nel 2022, a quota 3,66 miliardi di euro. Cifre che non soddisfano gli imprenditori, considerando che l'agroalimentare nel complesso è cresciuto del 6,4% e l'inflazione del comparto è stata al 9,1%. **Sensibile, in particolare, il calo degli acquisti di vino e spumante bio: un -3,7%, collegato soprattutto alla forte ripresa del fuori casa.** Proprio questo segmento è stato oggetto di un'indagine Ismea, da cui è emerso che oltre metà dei bar (54,4%) e oltre due terzi dei ristoranti italiani (68,4%) hanno dichiarato di aver proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nel corso del 2022. - G.A.

BIOTECH. Avanti con le nuove tecniche genomiche. L'Ue presenta il regolamento che le distingue dagli Ogm

di Gianluca Atzeni

L'Unione europea apre ufficialmente la strada alle nuove tecniche genomiche (Ngt, dette anche Tea, tecniche di evoluzione assistita) e lo fa inserendole in una proposta di regolamento che le separa dalle colture Ogm. Un via libera lungamente atteso sia dal mondo delle imprese sia dalla ricerca. Bruxelles riconosce che agricoltori e allevatori "hanno bisogno di avere accesso a innovazioni all'avanguardia. Le nuove tecnologie" scrive la Commissione "possono contribuire a rafforzare la resilienza sia per l'agricoltura sia per le foreste e proteggere i raccolti dagli effetti del cambiamento climatico, della perdita di biodiversità e del degrado ambientale".

Il nucleo della proposta è rappresentato dalla separazione tra le categorie di piante ottenute con le Tea e da quelle ottenute con metodi Ogm. Le prime Ngt (categoria 1: sotto le 20 mutazioni), ricavate dall'uso di moderne tecniche (mutagenesi e cisgenesi) che intervengono sul Dna senza materiali genetici esterni alle specie da modificare, saranno considerate come le piante convenzionali ed etichettate come tali sul mercato, con una distinzione da inserire tra le sementi. Le seconde Ngt (categoria 2: sopra 20 mutazioni) sono assimilabili agli organismi Ogm e per otte-

nere l'autorizzazione dovranno superare diversi livelli di controllo sui rischi per la salute, secondo la direttiva Ogm in vigore in Ue e risalente al 2001. Su queste ultime gli Stati membri non potranno, tuttavia, mettere il veto.

Per le imprese (il settore bio è escluso dall'uso delle Tea), ci sarà la possibilità di disporre di piante più resistenti ai cambiamenti climatici e alle malattie, più produttive, meno legate ai fitofarmaci in agricoltura. Per i consumatori, la possibilità di scegliere tra un maggior numero di prodotti, con migliori proprietà nutrizionali e gustative, e con livelli di allergeni inferiori rispetto al passato. Per fare un esempio, nei mercati extra-Ue, come gli Stati Uniti, è già presente una tipologia di senape verde meno amara, oppure nelle Filippine è stato dato il via libera a banane modificate con tecniche Ngt che non scuriscono.

L'uso delle Ngt, secondo la proposta di regolamento della Commissione, contribuirà a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità contenuti nel Green deal. Un plauso alla posizione dell'esecutivo europeo è stato espresso dalle associazioni agricole Coldiretti, Confagricoltura e Cia agricoltori italiani. La proposta di regolamento dovrà passare in Consiglio e Parlamento europei e concludersi entro il 2024.

NEUROMARKETING

Less is more: il paradosso della "troppa scelta"



L'incongruenza tra ciò che le persone dichiarato e il comportamento di acquisto agito può essere ricondotto al noto meccanismo del "Paradosso della Troppa Scelta", rilevato per la prima volta da Iyengar e Lepper (2000). Negli anni '80-'90, si pensava che la strategia di vendita migliore fosse di aumentare i beni in vendita, nel numero e nella varietà, per aumentare la probabilità che i consumatori trovassero il prodotto ideale e dunque attrarre un maggior numero. Ciò che veniva dato per scontato era l'automatica traduzione di un alto traffico nei negozi in un aumento dei profitti.

Diversi studi hanno confermato che un maggiore assortimento rende più difficile effettuare una scelta, scoraggiando gli individui e portandoli a rimandare la decisione.

Iyengar e Lepper misero in evidenza il contrasto tra le attese e le preferenze dei consumatori (ciò che in genere viene dichiarato razionalmente) e ciò che viene registrato in termini di comportamento agito. I due autori crearono due condizioni. Nella prima, in store posizionarono un corner con esposti 24 diversi tipi di marmellate e, in un altro, ne misero solo 6. In entrambe le situazioni, due assistenti di ricerca vestite da impiegati del posto invitavano i consumatori ad assaggiarle. Gli autori misurarono la disponibilità dei consumatori all'assaggio (sia quando venivano invitati sia in caso di avvicinamento spontaneo) e l'eventuale successivo atto di acquisto. Nel primo caso, con scelta più ampia, il 60% dei passanti si fermò ad assaggiare le marmellate, nel secondo il 40%. Tuttavia, l'atto di acquisto fu notevolmente differente. Nel caso della scelta limitata, il 30% acquistò le marmellate, nel caso dell'eccessiva scelta (24 marmellate) solo il 3% acquistò il prodotto.

Sebbene vi sia razionalmente una preferenza per una maggiore scelta, questa rischia di produrre un sovraccarico decisionale, in grado di ridurre l'atto di acquisto. Questo effetto si chiama "Paradosso della Troppa Scelta" e pone le basi scientifiche al detto Less is More. Quindi, nelle fiere del vino forse a volte è più funzionale presentarsi con pochi prodotti fortemente iconici e rappresentativi piuttosto che mostrarsi come un ricco bazar, dove tutto è disponibile. In fondo, il nostro cervello primitivo ama le semplificazioni e soffre nel fare complicati calcoli di confronto tra numerosi prodotti.

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

TECNOLOGIA. Più meccanica, meno chimica: l'agricoltura del futuro nella quinta edizione di Vite in Campo



Oltre 1.500 visitatori tra viticoltori e tecnici del settore, 15 ettari di superficie espositiva, 50 cantieri operativi, 15 aree statiche, più di 100 macchine al lavoro e 40 espositori. Con questi numeri si è chiusa la quinta edizione di "Vite in Campo", la manifestazione dedicata all'innovazione in agricoltura organizzata da Condifesa Treviso, Vicenza e Belluno ed Edizioni L'Informatore Agrario ed

ospitata, il 30 e il primo luglio, tra i filari dell'azienda Conte Collalto di Susegana (Treviso). Nelle due giornate, i visitatori hanno potuto valutare le performance delle tecnologie destinate alla gestione della chioma, del terreno e del cotico erboso in sostituzione dei diserbanti e della difesa delle piante dalle malattie riducendo al minimo l'effetto deriva e l'uso di agrofarmaci di sintesi. L'edizione 2023 è stata arricchita da due importanti novità: la simulazione in notturna di trattamenti anti-parassitari con liquido tracciante per valutare la deriva e l'uniformità di distribuzione dei prodotti su foglie e grappoli, e la **Sezione biosolution**, che ha ospitato mezzi tecnici innovativi, come gli strumenti di biocontrollo, impiegati per la cura delle piante dalle malattie sia in agricoltura biologica che integrata e i biostimolanti: sostanze applicate in dosi omeopatiche capaci di migliorare la fisiologia della vite e la risposta agli stress ambientali, siccità in primis.



La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

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



CAMPANIA. Posizionamento e notorietà da migliorare. L'assessore Caputo: "Necessario lavorare su una Doc unica regionale"

I tempi sembrano più maturi per la Campania vitivinicola per dare vita a un'unica denominazione regionale che faccia da ombrello ai territori, **sul modello della Doc Sicilia**.

L'occasione per cementare questa convinzione è stata la recente presentazione della ricerca di Wine monitor di Nomisma sul posizionamento competitivo e la notorietà dei vini campani, tenuta a Napoli. Nicola Caputo, assessore all'Agricoltura, ha dichiarato di aver avviato il confronto sul tema con l'assessore alle Attività produttive, Antonio Marchiello, e di essere convinto della necessità di una migliore percezione dei vini campani sui mercati nazionali e internazionali, ma soprattutto di una "razionalizzazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine".

Il settore vitivinicolo campano, ha ricordato Caputo, ha costituito una cabina di regia: "Assieme all'assessore Marchiello cerchiamo di immaginare un rafforzamento del brand della nostra regione".

Il marchio unico sul vino è un'idea che è già passata in altri comparti agroalimentari regionali, come l'olio Igp: "Lo stiamo facendo anche con la frutta a guscio e con tutte le filiere più importanti". Dal canto suo, Marchiello ha sostenuto la necessità di fare rete. I margini di crescita ci sono, se si pensa che fuori dalla Campania il 54% dei consumatori non conosce o non ricorda due importanti denominazioni campane come Aglianico del Taburno e Taurasi.



Il vino campano in cifre

La produzione di vino campano, secondo dati Wine monitor Nomisma, si attesta (dati 2022) su 535.560 ettolitri (40% rosso e rosato e 60% bianco) con l'1% di incidenza sul totale della produzione in Italia; 19 le Dop (5% sul totale Italia) e 10 le Igp (8% sul totale Italia). Il trend dell'export è in crescita ma incide per l'1% sul totale delle esportazioni italiane. Le vendite Gdo dicono che il peso del vino campano sul totale del vino italiano è del 2,4%. La Falanghina del Sannio Doc è al primo posto nella Gdo per volumi di vendita (tra 2020 e 2022), seguita dal Greco di Tufo Docg e dal Fiano di Avellino Docg.

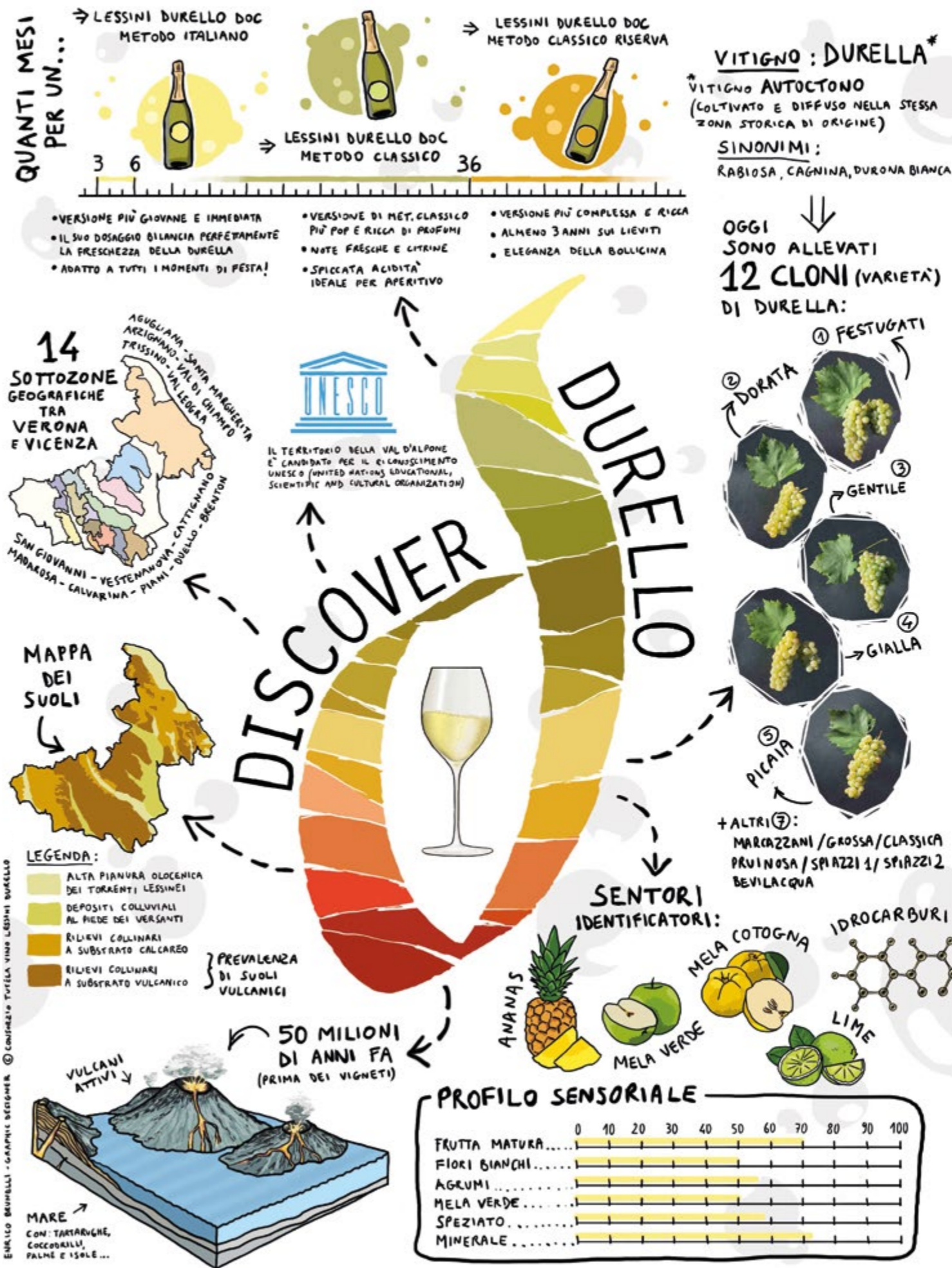
PIEMONTE. Canelli diventa Docg. La nuova tipologia sul mercato dal 2025

Canelli diventa ufficialmente una Docg: il nuovo regolamento Ue è stato pubblicato lo scorso 30 giugno nella Gazzetta dell'Unione Europea. **Il riconoscimento interessa le uve da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato bianco provenienti da 17 comuni attorno alla sottozona Canelli**, punto di passaggio tra Langhe e Monferrato. La riconosciuta Docg conta oggi su una produzione di quasi un milione di bottiglie.

"Si tratta di un tassello fondamentale per la crescita socio-economica di un territorio sempre più vocato all'entoturismo" è il commento del vicepresidente del Consorzio Asti Docg, Flavio Giacomo Scagliola "Ora l'iter prevede l'assegnazione dell'organismo di tutela, che vedrà quindi a breve il Consorzio dell'Asti tutelare, oltre l'Asti Spumante ed il Moscato d'Asti, anche il Canelli". Proprio a Canelli è nato nel 1865 con Carlo Gancia lo spumante metodo classico, antesignano dell'Asti spumante legato al 100% con le uve di Moscato. Aromatico, dolce, con una leggera sovrappresione e una bassa gradazione, il Canelli Docg sarà immesso sul mercato nella tipologia Riserva non prima di 30 mesi di invecchiamento e affinamento.

CHIANTI CLASSICO. Uga in etichetta e vitigno sangiovese al 90% dal 2027

Via libera al nuovo disciplinare per il Chianti Classico nel segno di una più stretta correlazione al vitigno sangiovese. La Gazzetta ufficiale del primo luglio ha pubblicato il decreto di approvazione delle modifiche con due cambiamenti che interessano la tipologia Chianti Classico gran selezione. La prima è la possibilità di inserire in etichetta il nome di una delle 11 Uga (unità geografiche aggiuntive) e la seconda riguarda l'obbligo di modificare la base ampelografica, a partire dalla vendemmia 2027, con **la percentuale minima di Sangiovese che sale al 90% dall'80% e con l'eventuale apporto di soli vitigni autoctoni ammessi fino al 10%**. Il presidente del Consorzio del Gallo Nero, Giovanni Manetti, parla di traguardo storico per la denominazione: "Adesso tutti i consumatori potranno finalmente scegliere vini provenienti dalle diverse Uga e apprezzare le sfumature del territorio del Gallo Nero: un ulteriore passo per la valorizzazione delle caratteristiche distintive del Chianti Classico".



FOCUS

TERRE DI COSENZA. Sarà una Dop "sostenibile". Nuovo disciplinare in arrivo

di Gianluca Atzeni

Svolta sostenibile per il Consorzio della Dop Terre di Cosenza. A partire dall'annata 2024, la realtà calabrese, che riunisce 70 produttori, punta a ottenere la certificazione delle uve col Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Sqnp), **primo passo verso la sostenibilità del distretto vitivinicolo**, secondo le linee guida del Masaf.

Per i circa 70 produttori aderenti all'ente presieduto da **Demetrio Stancati**, la base di partenza è già abbastanza buona: "Abbiamo un'alta percentuale di aziende biologiche che in questi anni è aumentata e che oggi è vicina a 85%". Si tratta di vigneti prevalentemente dislocati in alta collina (250 ettari), su suoli che vanno dal calcare del Pollino al granito della Sila, dalla ghiaia al terreno ferroso-acido, da cui nel 2022 sono stati ottenuti oltre 9.600 ettolitri di vino a Dop, per un imbottigliato vicino al milione di pezzi, a cui vanno aggiunti circa 2,5 milioni di bottiglie a Igp.

IL DISCIPLINARE. Il Consorzio, come sottolinea lo stesso presidente Stancati, non potendo optare per una Doc con regole vincolanti in ambito biologico ha scelto la strada della certificazione nel solco della sostenibilità. Allo stesso tempo, punta a un intervento sulle regole produttive riconosciute dal 2011, quando il brand Terre di Cosenza, attraverso un disciplinare ombrello, aveva inglobato le precedenti denominazioni locali, rendendole sottotono di un'unica denominazione. Il passo successivo, ora, è "caratte-



rizzare i vini, legarli al territorio, incrementando le percentuali di vitigni autoctoni", tra cui Gaglioppo, Pecorello, Guarnaccia, Magliocco.

"Stiamo lavorando al testo definitivo da inviare al Masaf e alla Regione: le sette sottotono già presenti (Condoletto, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Colline del Crati, Verbicaro; ndr) non cambieranno" spiega il presidente "avranno rese per ettaro invariate, ma saranno espressione di maggiore territorialità grazie all'eliminazione o alla netta riduzione, dal 50% al 10%, dei vitigni internazionali come Merlot e Cabernet". Riduzione che riguarderà anche la versione base del Terre di Cosenza Doc.

LA PROMOZIONE. L'estero vale, secondo stime consortili, circa il 35% dei fatturati del Terre di Cosenza Dop. Tra gli sbocchi principa-

li ci sono la Germania, la Svizzera, l'Austria, il Giappone, a fronte di una presenza negli Stati Uniti meno radicata. Nel programma di promozione del Cda c'è **l'intenzione di migliorare la presenza fuori confine, organizzando innanzitutto dei percorsi di formazione per il circuito dell'Horeca**, sulla scia di quanto già fatto in Italia lo scorso anno. Il target è la Germania, ha spiegato Stancati: "Ripeteremo il programma formativo sulla Dop che ha coinvolto 300 persone tra operatori del cosentino e giornalisti. La strada per affermare la nostra viticoltura di montagna è questa".

La Dop in cifre

- 70** soci
- 954mila** bottiglie
- 35%** export
- 85%** imprese bio

fonte: Consorzio Terre di Cosenza Dop (dati 2022)

L'annata 2022

Annata 2022 soddisfacente per la Dop Terre di Cosenza. I quantitativi sono migliorati rispetto al 2021. Clima abbastanza buono, senza caldo eccessivo con precipitazioni nei momenti cruciali, a salvare la produzione da un rischio di rese troppo basse. Qualità elevata sia sui bianchi sia sui rossi, non essendoci stati caldi eccessivi per le uve, residui zuccherini bassi e gradazioni nella norma, così come le acidità. Per il 2023, fa sapere il Consorzio, la grande incognita si chiama peronospora.

CROGNOLO

Balancing innovation and tradition.



FIERE. Vinitaly irrinunciabile per le imprese. ProWein perde consensi, sale WineParis

L'utilità delle grandi fiere del vino è un tema che fa sempre discutere.

Per tastare l'indice di gradimento sui grandi eventi internazionali da parte degli imprenditori, la rivista *Civiltà del bere* ha intervistato oltre 200 aziende vitivinicole italiane. Dalla ricerca, è emersa una classifica di presenze che vede in prima fila Vinitaly (a cui ha preso parte il 78,7% degli intervistati), seguita da ProWein (53,6%), Wine Paris & Vinexpo Paris (11,6%) e dalla London Wine Fair (5,8%).

Dal lavoro, presentato durante l'appuntamento biennale *VinoVip* al Forte, sono emersi anche elementi di criticità: un 13% di imprese dichiara di non aver partecipato a nessuno di questi quattro eventi a causa dei costi, insostenibili per le Pmi, e per il modello proposto giudicato "obsoleto".

I produttori intervistati ritengono, generalmente, le manifestazioni fie-



ristiche un momento decisivo ma parlano di necessità di rinnovamento: *"La gestione degli incontri in loco deve essere necessariamente sviluppata attraverso una pianificazione in funzione di obiettivi precisi. Le fiere devono tornare attrattive per il pubblico di buyer, offrendo maggiori spunti di profilazione, contenuti e suggerimenti di percorsi efficaci" si osserva nello studio "per una migliore gestione dei tempi"*.

Nel dettaglio, **Vinitaly** piace all'87,9% degli intervistati: convincono la collocazione ad aprile, la logistica e la presenza di buyer, stampa e Horeca; non convincono la durata e i costi della manifestazione, con un 12% di imprese che mostra dubbi sulla partecipazione all'edizione 2024. **I produttori chiedono, in particolare, di creare una fiera sempre più b2b, con eventi privati solo per operatori e un maggiore supporto nella crea-**

zione di relazioni coi buyer internazionali.

Relativamente alto il grado di insoddisfazione su **ProWein**. Il 27,2% delle imprese è poco soddisfatto a causa dei costi di iscrizione, di soggiorno e trasporti, per la logistica e i servizi della fiera di Düsseldorf. La fiera tedesca sembra perdere quel gradimento che, invece, sta guadagnando **Wine Paris & Vinexpo Paris**. Il suo gradimento è dell'80,7%, favorito dai costi di partecipazione, scelta delle date, durata, organizzazione della fiera e da una logistica considerata perfetta. Circa un'azienda su due ha dichiarato di aver già confermato la presenza al 2024.

A chiudere la classifica c'è la giovane **London Wine Fair**, a cui ha preso parte il 5,8% delle imprese. Quasi 8 brand su 10 hanno dichiarato al sondaggio di *Civiltà del bere* di non voler tornare il prossimo anno, soprattutto per la scelta delle date: maggio, infatti, è un mese in cui gli affari si sono già conclusi.

ENOTURISMO. L'Università Cattolica presenta il nuovo Osservatorio Sustainable Wine Business and Enogastronomic Tourism

È nato un nuovo Osservatorio sul turismo enogastronomico. Si chiama Sustainable Wine Business and Enogastronomic Tourism e trova la sua collocazione tra le attività di Centrimark, il centro di ricerche di Marketing dell'Università Cattolica di Milano. **Il direttore operativo è Marta Galli**, export manager dell'azienda agricola Le Ragose.

L'Osservatorio si pone l'obiettivo di monitorare annualmente il tema della sostenibilità nel wine business e il turismo enogastronomico, con organizzazione di eventi e coinvolgimento di enti internazionali.

Tra le sfide emerse nel corso della tavola rotonda di presentazione, la "chiantizzazione" e l'"overtourism nei territori del vino". La produttrice Donatella Cinelli Colombini (fondatrice del Movimento Turismo del Vino) ha anche analizzato il ciclo della vita delle destinazioni turistiche, attraverso le diverse fasi: cattura, conflitto, colonizzazione e declino. *"Con quest'ultimo che porta alla perdita delle tradizioni locali, passando dal turismo come motore di sviluppo a cannibale. Il turista"* ha continuato *"deve quindi passare da falsificatore ad esaltatore dell'autenticità, con la conseguente fine per le aziende della creazione delle esperienze 'come tu mi vuoi' a favore di un messaggio che fa leva su: materiali locali, collaborazione con artigiani della zona e enfasi sulle tradizioni del territorio"*.

PIEMONTE. Tre milioni di euro per realizzare punti vendita aziendali

Pubblicato dall'assessorato all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte il bando Ocm vino investimenti, relativo alla campagna 2023/2024, per la realizzazione di punti vendita adibiti prevalentemente alla commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, all'interno o all'esterno delle aziende. La dotazione finanziaria complessiva è di 3 milioni di euro. **Il termine ultimo per presentare le domande di contributo è il 31 luglio 2023.** Il bando, fa sapere la Regione, comprende anche l'acquisto di attrezzature informatiche e piattaforme per i punti vendita aziendali, investimenti per l'esposizione e vendita dei prodotti vitivinicoli, comprese le sale di degustazione.



bevidoc.it

#palladiowines

CONTENZIOSI. Masi agricola risponde a Renzo Rosso: a luglio nuovo cda per revocare gli amministratori di Red circle investments

Continua il contenzioso tra Masi Agricola Spa e Renzo Rosso. Dopo che il patron di Diesel ha citato la società della Valpolicella davanti al Tribunale di Venezia per la delibera di approvazione del bilancio 2022 per presunte irregolarità, il cda di Masi agricola ha deciso di rispondere con la convocazione di una nuova assemblea per il prossimo 21 luglio. **All'ordine del giorno, la revoca degli amministratori Arianna Alessi (consorte di Renzo Rosso) e Lorenzo Tersi, che rappresentano l'azionista Renzo Rosso tramite la società Red circle investments.**

Una revoca dovuta alla violazione del divieto di concorrenza (art. 2390 del codice civile) da parte dei due amministratori.



Lo scorso febbraio, infatti, Renzo Rosso ha fondato Brave wine, una holding che fa capo a Red circle investments, dedicata al mondo del vino.

Poche settimane dopo ha lasciato il consiglio di amministrazione di Masi agricola, dove è subentrata la moglie. Se la revoca Alessi-Tersi sarà approvata, allora l'Assemblea di Masi Agricola sarà chiamata a deliberare in merito all'integrazione dell'organo amministrativo o alla riduzione dei suoi componenti.

Al momento le quote della società quotata su Euronext growth Milan sono per il 73,5% in mano alla famiglia Boscaini (24,5% a Sandro Boscaini, 24,5% a Bruno Boscaini, 24,5% a Mario Boscaini), per il 10% a Red Circle Investments e per 7,6% a Fondazione Enpaia. In particolare, l'Ente nazionale di previdenza per gli addetti e per gli impiegati in agricoltura è salita la scorsa settimana dal 6 al 7,6% del capitale sociale. – L.S.

Masi è "brand storico" per il 2023

Per il modello imprenditoriale sviluppato in oltre 250 anni, che ha coniugato alta qualità e capacità di attualizzare valori e tradizioni del territorio, esportandoli nel mondo, il Gruppo Masi ha ricevuto il Save the brand 2023, nella categoria brand storico.

Il presidente Sandro Boscaini e il direttore marketing Raffaele Boscaini hanno ricevuto il premio, a Milano, da Lc Publishing Group con la testata digitale Foodcommunity.it. Non è il primo riconoscimento che Masi riceve da Lc. Negli ultimi anni, ha ottenuto premi per la Food & wine experience e con Fresco di Masi per la categoria innovazione di prodotto.



CLOSURE. Crealis lancia in Italia la linea luxury di capsule in stagno

Arriva in Italia la capsula in stagno di Crealis, gruppo internazionale leader globale nelle soluzioni di chiusura per vini e liquori. Si chiama Tempo ed è interamente riciclabile e decorata con inchiostri ad acqua. Il 100% dello scarto non decorato viene riutilizzato, mentre quello decorato viene inviato a un centro di riciclo per trovare una seconda vita.

Diffuse specialmente in Spagna per i vini di alta gam-



ma, le capsule in stagno si distinguono per una malleabilità e morbidezza resistenti all'invecchiamento, e rappresentano un sigillo di garanzia anche cerimoniale nel rituale di apertura della bottiglia.

Le capsule in stagno firmate Crealis sono certificate "Pure Tin", il logo internazionale che garantisce che i fornitori di stagno aderiscono al "Codice di Condotta e standard etici" di

ITA – International Tin Association.

SALUTE. Il vino rosso fa bene alla vita sessuale. Lo dice uno studio italiano pubblicato sul Journal of Clinical Medicine. Il segreto è nei polifenoli



Nell'attuale dibattito sugli effetti dell'alcol sulla salute, arriva lo studio italianissimo pubblicato sulla prestigiosa rivista medica Journal of Clinical Medicine <https://www.mdpi.com/2077-0383/12/12/3883#> che mette

in relazione consumi e attività sessuale. In particolare, la ricerca dell'Università di Catania e dell'Università di Catanzaro ha valutato una serie di studi tra il 1993 e il 2022, arrivando alla conclusione che il vino rosso, se consumato in quantità moderate, **potrebbe potenzialmente aiutare i pazienti con disfunzione erettile e anche stimolare il desiderio sessuale sia negli uomini sia nelle donne.** Inoltre, lo studio ha anche suggerito che il vino rosso potrebbe aiutare ad aumentare il testosterone e la fertilità maschile.

Il segreto è nei polifenoli. "Le proprietà antiossidanti dei polifenoli presenti nel vino rosso sembrano essere benefiche per il sistema riproduttivo maschile" si legge nella pubblicazione "suggerendo una correlazione positiva tra il consumo di vino rosso e i livelli sierici di testosterone".

Quegli stessi polifenoli che agiscono positivamente sulle malattie cardiovascolari e persino su certi tipo di cancro e che, proprio grazie all'impatto positivo sul cuore, possono far aumentare il flusso sanguigno verso altre parti del corpo, organi sessuali compresi.

Ma non finisce qua. Positivi anche gli effetti sul genere femminile. Citando testualmente la ricerca: "Le donne che consumano vino rosso moderato hanno mostrato punteggi più alti per il desiderio sessuale e la lubrificazione con un miglioramento generale della funzione sessuale rispetto alle donne astemie o bevitrici occasionali, che consumavano meno di un bicchiere al giorno di qualsiasi tipo di vino o di altre bevande alcoliche".

Ancora più interessante che l'assunzione di vino stimola il desiderio sessuale a dispetto dell'età: **le donne più anziane ma consumatrici moderate hanno mostrato più propensione all'attività sessuale di quelle più giovani ma astemie.** Occhio, però, perché non tutti gli alcolici funzionano. La birra, ad esempio, non avrebbe gli stessi effetti del vino rosso.

Ultima nota a margine della ricerca: "Mentre il consumo di alcol a basse dosi favorisce il comportamento e il desiderio sessuale, a dosi più elevate è dannoso per la sessualità". Bere con moderazione, quindi, anche per fare più sesso. – L.S.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Rohesia Negroamaro Rosato '22
CANTELE

Nel Salento più precisamente a Guagnano in provincia di Lecce troviamo l'azienda Cantele. La storia dell'azienda ha inizio negli anni Cinquanta per opera di Giovanni Battista Cantele e Teresa Manara, oggi la Cantele conta 50 ettari di proprietà e circa 150 in conduzione. Con Marco Sabellico assaggiamo il Rohesia Negroamaro Rosato '22. Dal colore rosa pallido, al naso è ricco di piccoli frutti rossi maturi, note di pasticceria e note vanigliate. In bocca è ricco di frutto, fresco, sorretto da una bella vena acida che sfuma su un finale morbido sul frutto. Ottimo come aperitivo o in abbinamento ad un risotto con i frutti di mare oppure con una frittura di pesce o vegetale.

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

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

EVENTO. Dolcetto Summer Fest: l'esordio sabato 8 luglio

Prima edizione per "Dolcetto Summer Fest", evento che celebra e valorizza il vino Dolcetto, e che raccoglie l'eredità del Festival del Dolcetto d'Alba organizzata per otto edizioni dal Comune di



Rodello che, per questo nuovo appuntamento, ha chiamato La Strada del Barolo e dei vini di Langa.

Il programma prevede una degustazione all'aperto, sabato 8 luglio, che porterà nel centro storico di Rodello più di 40 produttori di Dolcetto da diverse aree del Piemonte. Il

contorno sarà molto ricco: street food coi produttori agroalimentari della Strada del Barolo, laboratori, cooking show, dj set. Sono 12 i vini a denominazione di origine prodotti col vitigno dolcetto. Se ne parlerà durante la tavola rotonda con gli interventi del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, dell'Ente turismo Langhe Monferrato Roero, coi produttori ed enologi. Previsti anche un concorso di degustazione alla cieca che premierà il miglior Dolcetto 2021 e una masterclass sul Dolcetto per i produttori presenti. Dalle 16.30, prenderà il via la degustazione dedicata ai wine lover. Oltre 150 le etichette.

www.stradadelbarolo.it/11503/dolcetto-summer-fest/

supervisione editoriale
Marco Mensurati
coordinamento contenuti
Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Cesare Pillon,
Vincenzo Russo
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
impaginazione
Simona Picchiarelli
contatti
settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

FINO AL 9 LUGLIO

❖ **MULLER THURGAU: VINO DI MONTAGNA**
Trentino
Val di Cembra
mostramullerthurgau.it

8 LUGLIO

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

10 LUGLIO

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

11 LUGLIO

❖ **VIAGGIO NELL'ITALIA DEL VINO**
Roma - Giardini di Palazzo Brancaccio
viale del Monte Oppio 7
ore 19.00 - 22.00
store.gamberorosso.it/it/eventi/975-4568-viaggio-nell-italia-del-vino.html#/25-sede-roma/1852-data-11_07_23

15 LUGLIO

❖ **RED MONTALCINO**
Montalcino (SI)
consorzio brunellodi
montalcino.it/it/1993/red-montalcino

17 LUGLIO

❖ **PORDENONELEGGE IN CANTINA**
provincia di Pordenone
fino al 28 luglio 2023
pordenonelegge.it

17 LUGLIO

❖ **GAIOLE WINE CONTEST**
Gaiole in Chianti (SI)
Piazza Ricasoli- dalle 18.30
iscrizioni su:
info@capannelle.com

18 LUGLIO

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

23 LUGLIO

❖ **BARATUCIAT**
vitigno in cam(m)ino
tra Valsusa, Langhe e Monferrato
Castello di Comino (AL)
agr.dellavalle@gmail.com

28 LUGLIO

❖ **DUE MARI WINE FEST**
Taranto
fino al 30 luglio
duemariwinefest.com

28 LUGLIO

❖ **CALICI DI STELLE**
in tutta Italia
fino al 20 agosto
movimentoturismovino.it/it/eventi/3/calici-di-stelle/

28 LUGLIO

❖ **TERRE SICANE WINE FEST**
Contessa Entellina (PA)
fino al 30 luglio
terresicanewinefest.it

8 SETTEMBRE

❖ **EROICO ROSSO**
Tirano (SO) palazzi storici
fino al 10 settembre
eroicorosso.it

7 SETTEMBRE

❖ **EXPO CHIANTI CLASSICO**
Greve in Chianti (FI)
fino al 10 settembre
chianticlassico.com

15 SETTEMBRE

❖ **VINO AL VINO**
Panzano (SI)
fino al 17 settembre
chianticlassico.com

22 SETTEMBRE

❖ **TRENTODOC FESTIVAL**
in provincia di Trento
fino al 24 settembre
trentodoc.prezly.com/
trentodoc-in-cantina

GRANDI CANTINE ITALIANE. Puglia/2

Le grandi cantine della Puglia



Via XXV Luglio, 7 | 73100 LECCE | WWW.AGRICOLEVALLONE.COM | 0832 308041

La storia dell'azienda Vallone è il racconto di una famiglia che perseguendo una passione ha impegnato tutte le risorse e la tenacia per veder crescere il proprio progetto enologico e che, dalla seconda metà del secolo scorso, attraverso numerosi passaggi generazionali, si è resa protagonista di un processo innovativo con cui ha contribuito a cambiare la percezione del vino pugliese in Italia e nel mondo. Oggi l'azienda Vallone, una realtà produttiva di 500 ettari suddivisi in 3 tenute nei comuni di San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico e Carovigno, continua a mantenere quell'obiettivo originario di identità, allineandolo, con la giusta alchimia, al più moderno approccio stilistico ed enologico. Per la famiglia è sempre piacevole immaginare un'ideale vicinanza con chi abitualmente sceglie le etichette Vallone: accomunati da uno stile di vita dove trovano spazio piccoli piaceri esclusivi, coinvolgenti e appaganti quanto un calice di ottimo vino.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Graticciaia '17

Rosso rubino scuro con nuances granata. Profuma di frutti appassiti, liquirizia e spezie dolci. Ben strutturato, caldo, vino austero dai tannini incisivi. Al palato emergono note di tabacco e vaniglia. Ottimo con formaggi a pasta dura, brasati o arrostiti.

Castel Serranova '18

Il quadro olfattivo si presenta ricco di rimandi fruttati. Ciliegia matura, mora, ribes si amalgamano a note speziate e balsamiche. Al palato è pieno, con una trama tannica spessa ma setosa e un finale persistente. Ideale con agnello al forno e formaggi stagionati.



Tenuta Serranova Susumaniello Rosato '21

Rosa tenue brillante. Spiccano al naso sentori fruttati di lampone, ribes e mora. Il sorso è rinfrescante, sapido, corrispondente alle note olfattive. Morbido e piacevole, è ottimo come aperitivo e ben si accompagna a piatti di pesce o carni bianche.



LA CANTINA SI RACCONTA/Umani Ronchi

Umani Ronchi scommette sui bianchi maturi: arriva Vecchie Vigne Historical



I numeri

3,2 mln
di bottiglie

210
ettari

65%
quota export

Si chiama Historical, ma di fatto rappresenta una novità nel panorama bianchista italiano: un vino bianco che arriva sul mercato dopo cinque anni di affinamento. Si tratta del nuovo Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore di Umani Ronchi, appena uscito con l'annata 2018. "È un progetto che avevamo nel cassetto da un po'" svela Michele Bernetti alla guida dell'azienda marchigiana "aspettavamo l'annata giusta per partire e la 2018 ci è sembrata quella perfetta. Il risultato è quello che volevamo: non un vino dimostrativo, ma equilibrato, con la giusta eleganza e finezza. Un vino destinato a viaggiare nel tempo".

Umani Ronchi in breve

Non ha bisogno di presentazioni Umani Ronchi: l'azienda marchigiana, che ha iniziato la propria attività oltre 70 anni fa nel Conero (Osimo), oggi abbraccia anche l'areale del Verdicchio tra Cupramontana, culla dell'azienda, e Montecarotto. Inoltre, col progetto Centovie si è estesa da qualche anno (dai primi anni 2000) anche in Abruzzo. Da sempre attenta ai temi ambientali con certificazione biologica, dallo scorso anno ha anche ottenuto il riconoscimento Equalitas, lo standard nazionale di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Prodotto solo nelle annate migliori, a partire dalle "Vigne Antiche" di Montecarotto ha una tiratura limitata: solo 4.944 bottiglie per questo debutto. Dopo la fermentazione in acciaio e il successivo affinamento in cemento, è stato travasato in piccoli serbatoi di acciaio più performanti nei confronti dell'ossigeno, dove è rimasto per tre anni, fino all'imbottigliamento di inizio anno.

SESSANTA MESI DI AFFINAMENTO. A spingere il noto brand marchigiano a scommettere su un vino bianco invecchiato è stata la sempre maggiore attenzione e preparazione dei consumatori nei confronti delle tipologie bianche mature. E poi la consapevolezza di lavorare all'interno di una denominazione che ben si presta a spingere sulla lunga durata.

"Venti anni fa sarebbe stato impensabile proporre un vino con 60 mesi di affinamento sulle spalle" sottolinea Bernetti "Ma nel tempo la percezione è cambiata. Così per far degustare un vino maturo, eravamo costretti ad andare a pescare nelle vecchie riserve che erano già state rilasciate negli anni passati. Il nostro Vecchie Vigne Historical, invece, nasce proprio con questo obiettivo e siamo sicuri che farà strada".

Al momento soprattutto nel mercato italiano, ma anche in quelle piazze più attente alla qualità del prodotto: dal Giappone (da sempre partner commerciale di Umani Ronchi) alla Svizzera.

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Radici
Virtuose



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

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



SCOZIA. Il prezzo minimo non riduce i consumi compulsivi. Il Governo presenta un nuovo piano anti-alcol



Aumentare i prezzi dell'alcol non ne disincentiva il consumo. È quanto è emerso da uno studio commissionato da Public Health Scotland all'Università di Sheffield nell'ambito della valutazione complessiva della legislazione Mup (Minimum Unit Price), introdotta in Scozia nel 2018, dopo diverse battaglie finite anche in Tribunale. Attualmente il prezzo minimo di vendita è applicato a tutte le bevande alcoliche vendute in Scozia con titolo alcolometrico superiore a 0,5% ed è pari a 50 pence per unità di alcol. Ad esempio, su una bottiglia di vino da 0,75 cl con un titolo alcolometrico di 12%, il prezzo minimo è di 4,5 sterline. Se si parla di whisky di 40 gradi, allora il prezzo minimo per unità (0,70 cl) è di 40 euro.

L'obiettivo principale della normativa - uno degli strumenti "più efficaci" alla lotta all'abuso di alcol, secondo l'Oms - era ridurre i consumi dannosi di alcol ma, a quanto pare, non ha funzionato. Il Parlamento dovrà, quindi, decidere se continuare o meno con la sua applicazione oltre i sei anni previsti per legge. La ricerca della Public Health Scotland si basa sui dati raccolti in Scozia tra gennaio 2009 e febbraio 2020 tra 38.674 consumatori di alcol e mostra come la riduzione sia stata minima. Inoltre, viene fuori come il Mup non abbia prodotto alcun cambiamento nel tipo di bevande alcoliche consumate dai bevitori compulsivi, né nei loro modelli di consumo (numero di giorni di consumo alla settimana, numero di unità per oc-

casione; occasioni in cui si beve da solo, e così via). Intanto, in attesa di capire se rinnovare il Mup e se fissare un nuovo prezzo minimo, il Governo scozzese ha presentato un piano nazionale anticancro, che riguarda anche il vino. La strategia si concentra sulle A: rendere l'alcol meno disponibile, meno accessibile e meno attraente ("less available, affordable and attractive"). Nello specifico, **entro marzo 2026, sono previste delle restrizioni alla pubblicità e alla promozione di alcolici, oltre all'introduzione in etichetta delle informazioni sulla salute.** Un nuovo caso irlandese? Lo si vedrà nei prossimi mesi. Intanto i riflettori sono puntati sul Parlamento e sulla prossima decisione sul prezzo minimo di alcol. - L.S.



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

Villa Simone - Lorenzo Costantini

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

La nostra attività di export, che rappresenta il 15% della produzione aziendale, è concentrata in Europa, suddivisa soprattutto tra Germania, Belgio, Inghilterra.

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

Per la Brexit i rapporti con l'Inghilterra sono diventati più complessi, mentre in Germania registriamo spesso pregiudizi sulla denominazione.

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

Approvvigionamenti e instabilità dei prezzi sono un grosso problema. Per la programmazione, possiamo contare sul nostro impianto di imbottigliamento e riusciamo ad organizzarci bene, ma per i costi che subiscono variazioni nell'anno, è l'azienda ad assorbirne gli sbalzi, con ovvie diminuzioni sulla marginalità.

4 Quali strategie per superare questo momento?

Il vino deve fare sempre più sistema con uno stile di vita che comprenda cibo, location, salubrità, edonismo. E deve fare una comunicazione che riesca ad avvicinare un pubblico giovane, quello che rappresenterà il consumatore consapevole ed affezionato di domani.

5 Come va con la burocrazia?

Malissimo, in tutti i settori aziendali, dalla vigna alla vendita. Parte degli adempimenti burocratici sono necessari per la tutela di tutti, d'accordo, ma il sistema è diventato troppo farraginoso. Le grandi aziende hanno gli uffici preposti - e ammortizzati - per questo lavoro, ma in quelle di diverse dimensioni è difficile da gestire e da affrontare, anche economicamente.



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

Per noi, in positivo. Le nuove generazione non hanno pregiudizi sulle Denominazioni storiche, come quelle proposte da Villa Simone, perché valutano la qualità che trovano nel bicchiere. E poi all'estero abbiamo la cucina italiana di qualità che ci fa da traino, insieme rappresentiamo un polo di attrazione molto forte.

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

Trovarsi all'estero davanti ad un piatto di carbonara. Ogni volta ti passa davanti la vita: potrebbe essere fatta nei modi più fantasiosi, e non sempre accettabili. Ma è una sfida che dobbiamo raccogliere: i ristoratori chiedono di provare l'abbinamento con i nostri vini. È dura, ma ne usciamo sempre con la soddisfazione di vincere anche questi confronti.

❖ Villa Simone - Monte Porzio Catone - Roma - villasimone.it

NEL PROSSIMO NUMERO
BISERNO

ENOTURISMO DUE LEGGI IN QUATTRO ANNI CENTINAIO CONTRO FDI: “SCELTA INSENSATA”

▲ di Loredana Sottile



Spaccatura nel Centrodestra sul turismo del vino. Fratelli d'Italia boicotta la legge di Centinaio del 2019. Il senatore leghista risponde: “Insensato fare una nuova norma solo per metterci il cappello”. La nuova proposta amplia la platea dei soggetti interessati, ma obbliga ad avere il diploma di sommelier



Volano bicchieri tra Lega e Fratelli d'Italia. Motivo del contendere è la legge sul turismo del vino del 2019 che porta la firma di Gian Marco Centinaio, ma che il partito di Giorgia Meloni sembra totalmente ignorare, tanto da proporre un'altra (a detta del settore “peggiorativa”) che andrebbe ad abrogare la precedente. Non ci sta l'ex ministro delle Politiche Agricole in quota lega, che al settimanale Tre Bicchieri dichiara di essere “basito”, accusando i colleghi di “non pensare al bene del Paese, ma di voler solo mettere il cappello anche sul vino”.

FRATELLI D'ITALIA IGNORA LA LEGGE CENTINAIO

La nuova proposta di legge, appena arrivata in Commissione Agricoltura, porta la firma di Ylenja Lucaselli (Fratelli d'Italia) e ha come oggetto “Disciplina dell'attività di enoturismo”. Nel corso della presentazione la deputata pugliese ne ha parlato come di “un lavoro che va a regolamentare il settore enoturistico, fino ad ora lasciato all'approssimazione personale”. Non riconoscendo, quindi, alla normativa del collega nemmeno l'“onore delle armi”.

Normale amministrazione per il mondo politico, se non fosse che si sta parlando di alleati di Governo. Chi ingenuamente osservasse da fuori (ignorando il complicato momento che si sta vivendo in casa Centrodestra) non potrebbe che domandarsi perché il partito di maggioranza, invece, di promuovere o anche aggiornare la legge del suo partner di Governo, decide di affossarla. Anzi, ancora peggio: la ignora. Come dimostrano chiaramente le parole di Lucaselli: “Si tratta di un ddl che interessa trasversalmente il ministero dell'Agricoltura e quello del Turismo e che rispetta la volontà di andare a norma in modo chiaro e lineare qualcosa che fino ad ora non lo è stato”. La “dimenticanza” continua anche nella bozza del ddl dove, piuttosto, si fa riferimento alla legge n.268 del 27 luglio 1999 relativa alle Strade del vino, spiegando che è necessario un aggiornamento. L'unica citazione per la legge Centinaio è, invece, per disporre l'abrogazione.

Cosa c'è sotto? Un caso di amnesia? O l'intento di oscurare il lavoro di un partito alleato ma non troppo? O forse più semplicemente “È la politica, bellezza”. Ovvero, fare e disfare la tela, per tornare sempre al punto di partenza.

CENTINAIO: “INSENSATO RICOMINCIARE TUTTO DA CAPO”

“Sono basito” dichiara a Tre Bicchieri lo stesso Centinaio “anche perché nell'introduzione di Fratelli d'Italia alla nuova legge si parla di una necessità normativa. Forse i colleghi non sanno

che esiste già una legge a cui le Regioni si stanno a poco a poco adeguando. Trovo inutile ricominciare tutto da capo. Così non si fa il bene del Paese”. Di fatto, ci è voluto quasi un lustro affinché quasi metà delle Regioni recepisse la norma »



La cronistoria della legge sull'Enoturismo di Centinaio

“L'enoturismo è legge”. Era questo il titolo del settimanale **Tre Bicchieri a marzo del 2019**, quando la firma dell'allora ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio al decreto n. 2779 del 12 marzo 2019 metteva fine ad un lungo vuoto normativo e apriva ad una nuova era per le cantine italiane.

Ad onor di cronaca, il primo riconoscimento legislativo è del dicembre del 2017 quando, su proposta del senatore Dario Stefàno (Pd) e con firma dell'allora ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, i commi del decreto sull'enoturismo venivano inseriti nel Bilancio di previsione dello Stato 2018, in attesa del passaggio in Conferenza Stato Regioni.

La campagna politica successiva e il cambio di Governo (che portarono all'accoppiata Giallo-Verde, guidata dal premier Giuseppe Conte) ne rallentarono l'iter di un oltre un anno. Ma alla fine, a



marzo del 2019 arrivava la firma sul nuovo ddl da parte del nuovo ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio (Lega), a cui va dato il merito di aver portato a termine il lavoro, senza guardare al colore politico da cui veniva la proposta.

fare” ha proseguito *“È un fatto agricolo e deve rimanere agricolo. Non va dato ad altri soggetti economici, altrimenti rischiamo di abbassarne il livello”*.

ANCHE LE IMPRESE AGROINDUSTRIALI POSSONO FARE ENOTURISMO

Ma vediamo quali sono le novità presenti nel testo, rispetto alla legge di quattro anni fa. Quella che salta agli occhi è l'elenco dei soggetti che possono fare enoturismo: imprenditori agricoli, cantine, cantine sociali cooperative e i loro consorzi, imprenditori turistici nell'esercizio dell'attività di turismo rurale, imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione o commercializzazione di prodotti vitivinicoli. In pratica, una platea vastissima (nella legge al momento in vigore, ci si limita ad aziende agricole e a quelle di imbottigliamento, solo se in zone di vini Docg, Doc e Igt). Per farlo, però, **il responsabile delle attività enoturistiche deve essere in possesso della qualifica di sommelier**. Quindi non basta essere il proprietario della suddetta cantina, bisogna anche seguire un percorso lungo tre anni per ottenere un titolo che, tutto sommato, non sarebbe indispensabile per far visitare e per raccontare la propria azienda. C'è, poi, un altro elemento che risulta poco chiaro. Nella nuova definizione di enoturismo, si fa riferimento a *“tutte le attività di conoscenze del prodotto vino esercitate in prossimità del luogo di produzione”*. Quella “prossimità”, però si presta a diverse interpretazioni e può diventare molto soggettiva, fino ad includere luoghi che poco hanno a che fare con le cantine, se non per una vicinanza geografica.

» ma, arrivati a metà dell'opera – se il nuovo ddl dovesse passare – si sentiranno dire che è tutto da rifare. Rincarà la dose Centinaio: *“È insensato fare una legge solo perché si vuol mettere il proprio nome sopra ed essere così considerati legislatori attivi”*.

Il senatore e vicepresidente vicario del Senato torna, poi, sull'iter che portò alla prima legge sull'enoturismo: *“In quel caso, fu fatto tutto un lungo percorso trasversale di confronto sia con il senatore Dario Stefàno (Pd), sia con le associazioni di categoria. Quindi quella legge è il frutto di una mediazione tra mondo agricolo e mondo del turismo. Adesso, invece, si va a stravolgere un equilibrio che si era riusciti a trovare”*.

Entrando nel merito della proposta di legge Centinaio fa notare come *“da una parte si va ad allargare fin troppo la platea dei soggetti preposti a fare enoturismo e dall'altra si chiude il campo, chiedendo il diploma di sommelier (vedi paragrafo a seguire; ndr). Non c'è equilibrio”*, conclude.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE AGRICOLTURA: “COSÌ SI SNATURA L'ENOTURISMO”

Per quanto riguarda l'iter legislativo, la proposta è al momento al vaglio della Commissione Agricoltura della Camera, ma la strada verso l'approvazione è ancora lunga. Lo stesso presidente della Commissione Agricoltura **Mirco Carloni** (Lega) non ha risparmiato delle critiche al ddl: *“Vedo un pericolo in chi vorrebbe snaturare l'enoturismo”* ha detto la settimana scorsa ai produttori marchigiani, durante un evento regionale organizzato dall'Istituto Marchigiano di tutela Vini. *“Non possiamo darlo in mano a chi non lo sa*

Uiv: “Così si smantella tutto il lavoro fatto fino ad ora”

“Si sta discutendo una legge che già esiste, smantellando tutto quello che è stato realizzato fino ad ora”. Sulla questione interviene anche il segretario generale di Unione italiana vini **Paolo Castelletti**, che a Tre Bicchieri spiega *“La legge Centinaio del 2019, per quanto migliorabile, ha disciplinato e razionalizzato l'esercizio dell'attività enoturistica, e un nuovo intervento legislativo comporterebbe un ulteriore sforzo di riadeguamento per gli operatori enoturistici che, nella maggior parte dei casi, si sono già allineati al quadro normativo esistente. L'enoturismo” ha concluso “deve essere una pratica legata al settore del vino”*.



Definizione di enoturismo nel nuovo ddl

Con il termine enoturismo si intendono tutte le attività di conoscenza del prodotto vino esercitate in prossimità del luogo di produzione e, in particolare:

1. le attività formative e informative, rivolte al pubblico e ai consumatori, delle produzioni vitivinicole del territorio e della conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (Dop, Igp) nel cui areale si svolge l'attività;
2. le attività di accoglienza e ospitalità dei turisti presso le cantine, le visite alle cantine e ai vigneti, le degustazioni dei vini presso le cantine, la somministrazione degli alimenti non cucinati e legati alle tipicità dei territori in cui si trovano le cantine e i vigneti.

SOGGETTI CHE POSSONO ESERCITARE L'ATTIVITÀ ENOTURISTICA:

- Imprenditori agricoli
- Cantine, cantine sociali cooperative, consorzi
- Imprenditori turistici nell'esercizio dell'attività di turismo rurale
- Imprese agroindustriali

IN ARRIVO ANCHE IL PORTALE NAZIONALE DELL'ENOTURISMO

Tra le altre novità, anche l'istituzione nazionale del portale nazionale dell'enoturismo presso il ministero del Turismo, con le informazioni relative all'offerta enoturistica del Paese, *“finalizzate”* si legge nel testo *“a diffondere, valorizzare e comunicare la conoscenza dei dati relativi ai beni, ai servizi e alla produzione culturale dell'attività enoturistica nazionale”*.

“Lo abbiamo immaginato come portale di raccolta dati” spiega Lucaselli *“che saranno poi sviluppati ed elaborati e che sarà un supporto per il portale Italia.it, realizzato dal ministro del Turismo Santanchè”*. Per intenderci, si parla di quello stesso portale che ha suscitato non poche polemiche con la campagna Open to Meraviglia affidata alla Venere di Botticelli “rifatta” da Armando Testa.

IL RUOLO DI COMUNI E REGIONI

Una volta, che il ddl verrà approvato, dovranno essere le Regioni a disciplinare i tempi e le modalità di adeguamento. **Quelle stesse Regioni che stavano ancora cercando di adeguarsi alla precedente legislazione in materia e che adesso dovranno ricominciare l'iter dall'inizio**. Sempre alla Regioni è lasciato il compito di promuovere iniziative in materia di formazione, riqualificazione e aggiornamento professionale.

Infine, come nella precedente legge, per avviare l'attività enoturistica è necessario aver presentato la Scia (Segnalazione certificata di inizio attività) presso il Comune competente. Saranno, poi, gli stessi Comuni ad effettuare annualmente dei controlli a campione su almeno il 10% delle strutture e trasmettere alle Regioni una relazione sull'attività di controllo e vigilanza. ❖

PERONOSPORA, IL MARCHIO SUL 2023 ADRIANO ZAGO: “A RISCHIO NON È SOLO IL BIO”

▲ di Gianluca Atzeni

L'agronomo ed enologo passa in rassegna i rimedi e le tecniche per affrontare la diffusione del pericoloso fungo tra i vigneti. Dalla gestione dell'inerbimento ai vantaggi della policoltura: “La situazione di questa campagna ricorda quella del 2014, ma c'è ancora tempo”



Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata. È molto lungo l'elenco delle regioni italiane in cui le conseguenze della crisi climatica si stanno facendo sentire da qualche settimana. Nei vigneti inumiditi dalle piogge abbondanti di maggio e giugno, la peronospora della vite è dilagata rapidamente lungo i filari, generando un clima di forte preoccupazione per la prossima campagna. Istituzioni, associazioni di categoria e Consorzi di tutela hanno già lanciato l'allarme (vedi news a pag.4), osservando che le difficoltà maggiori si presentano per i produttori biologici e biodinamici, rispetto a chi conduce un vigneto in modo convenzionale.

Le prime stime dell'Osservatorio dell'Unione italiana vini parlano di cali compresi tra 5% e 40%, a seconda degli areali. E l'Italia, con buona probabilità, dopo aver prodotto ben cento milioni di ettolitri di vino in due anni, con giacenze record che hanno rimesso in pista il tema della distillazione di crisi, potrebbe registrare un calo sensibile di volumi per questo 2023. La situazione è in divenire, molto complessa, e occorrerà vedere come si evolverà il quadro dei prossimi mesi.

Per capire quali siano le difficoltà dei viticoltori e i metodi per salvare il raccolto, abbiamo posto alcune domande ad **Adriano Zago**, esperto agronomo ed enologo, consulente di imprese in Italia e all'estero, autore di un manuale sulla viticoltura biodinamica fresco di stampa (vedi box). »

Un manuale sulla biodinamica

Si intitola “Manuale di viticoltura biodinamica”, il libro di Adriano Zago, consulente agronomo, enologo e formatore. Il manuale è uscito per Terra Nuova Edizioni, con prefazione di Carlo Petrini. Contiene una parte dedicata alla strategia e si sofferma quindi sulla descrizione dei processi pratici e operativi di natura agronomica, enologica e organizzativa, con un focus centrale sull'organismo agricolo polifunzionale. Il testo è arricchito da esperienze, testimonianze, informazioni e suggerimenti.

Si tratta di uno strumento che si rivolge al mondo dei vignaioli, ma anche a tutti coloro che desiderano un approccio concreto, misurabile e pratico alle questioni che ruotano intorno al metodo biodinamico in viticoltura.



» **Partiamo dalla peronospora. Cos'è e quali sono i danni che provoca alla vite?**

La peronospora è un fungo noto da più di un secolo ai viticoltori europei che causa danni sia agli organi vegetali, come foglie, tralci e grappoli, sia agli organi riproduttivi, ossia il fiore. È uno dei funghi più insidiosi in quanto può arrivare a ridurre o azzerare la produzione in annate con elevata piovosità, in varietà particolarmente sensibili e in momenti dell'annata particolarmente recettivi come la fioritura. È una patologia che appare quasi tutti gli anni, a seconda delle latitudini e degli andamenti stagionali.

La 2023 è un'annata umida, un po' come la 2014, che si rivelò molto difficile da affrontare, al punto che qualche produttore rinunciò a produrre i suoi cru. Ha senso un simile paragone?

Ci sono dei tratti simili tra l'annata 2023 e la 2014, almeno per la partenza della stagione, ma è davvero troppo presto per trarre delle linee di similitudini complessive. Il caldo di queste settimane, per esempio, ci fa sperare in un'estate che possa far ben sviluppare l'intera pianta. C'è ancora tempo.

Cosa accade alla pianta che passa da un periodo molto umido a uno molto caldo?

Da agronomo, sogno da una vita di poter fare una domanda come questa direttamente alla pianta. Scherzi a parte, la vite è una pianta rustica, che riesce a superare condizioni estreme anche se con conseguenze sulla parte che a noi sta più a cuore, da viticoltori: i grappoli. In un anno come questo, le grandi precipitazioni accompagnate da temperature primaverili timide e una scarsa insolazione hanno prodotto un grande potenziale vegetativo che si sta esprimendo in questi giorni di calore con la produzione di tralci di grandi dimensioni e foglie e ramificazioni secondarie. In questi stessi giorni, la pianta ha attraversato anche la fase di fioritura e di allegagione (quello che noi chiamiamo "il grano di pepe", termine che indica la grandezza dell'acino).

E col forte caldo come la mettiamo?

Le prime ondate di caldo, per ora, non stanno producendo effetti negativi, ma solo una grande crescita vegetativa: la pianta è ricca d'acqua e, quindi, in grado di abbassare la temperatura interna di foglie e grappoli attraverso la circolazione (o meglio, evaporazione) dell'acqua.

Un vecchio docente universitario mi insegnò che in questi casi possiamo immaginare la pianta brutalmente come il radiatore della macchina: finché c'è acqua che circola, la temperatura si abbassa. Se le temperature non saranno eccessive e se ci sarà qualche altra precipitazione da qui alla vendemmia, potremmo pensare a una annata di grandi opportunità.

Quali sono le maggiori difficoltà per i viticoltori che

conducono un vigneto con metodo biologico e biodinamico?

Per fortuna, il racconto che prevede che i viticoltori biodinamici e biologici soccombano nelle annate difficili più dei colleghi convenzionali e industriali è, per mia esperienza e giudizio professionale, terminato. La tecnologia, le conoscenze, le consapevolezze e molti altri fattori del progresso produttivo sono parimenti accessibili a ogni sorta di viticoltore. Quelle che cambiano sono le priorità che determinano le operazioni colturali e le organizzazioni interne dell'azienda. Nelle aziende vinicole biodinamiche e biologiche, diamo precedenza alla fertilità del suolo, all'equilibrio della pianta e a una grande reattività di intervento coi prodotti che utilizziamo. Viaggio costantemente tra Italia ed Europa e non vedo nemmeno quest'anno grandi differenze tra bio e non bio in termini di malattie. Invece, vedo differenze tra chi ha saputo gestire con prontezza e professionalità l'annata e tra chi si è affidato a ideologie e scarsa osservazione.

In Emilia-Romagna, in particolare, con un eccesso di acqua nell'apparato radicale, come si deve operare in campo. E quali i rimedi per evitare la proliferazione della peronospora?

Sono passato proprio nelle settimane successive all'alluvione in quelle zone per visitare alcuni clienti: uno spettacolo che non avrei mai voluto vedere. È molto difficile prevedere cosa accadrà nei vari casi specifici. Molto dipenderà dalle condizioni esatte del suolo, da quanti giorni le piante e i suoli sono rimasti sott'acqua e da quali porta-innesti e varietà hanno le piante. Nei prossimi mesi, capiremo come poter intervenire in base alle risposte che le piante ci daranno e speriamo che sappiano stupirci una volta ancora. Inoltre, spero che i consumatori sappiano sostenere con gli acquisti questi viticoltori, frutticoltori e tutti gli agricoltori: è la miglior azione di sostegno possibile.

Durante l'anno, quali strategie è importante attuare in vigna in funzione di un contenimento della peronospora?

La strategia di difesa dai funghi, quali la peronospora, è fatta di tantissime azioni agronomiche sparse durante tutto l'anno. Solo una pianta che si trova in condizioni di equilibrio tra parte vegetativa e riproduttiva è in grado di difendersi in modo attivo dai parassiti e garantire una produzione di qualità. Alcuni esempi di azioni agronomiche sono la gestione dell'inerbimento, la gestione della sostanza organica, la potatura, la gestione della parete fogliare estiva.

In particolare, in biodinamica, siamo attenti alla sostanza organica del suolo, in quanto solo il bilanciato e costante rilascio di nutrienti alla pianta da parte di un suolo fertile evita, nella pianta, sbalzi metabolici, per esempio quelli dovuti all'azoto, che rendono i funghi molto attivi e di più difficile contrasto. »



GAMBERO ROSSO



**IL LAMBRUSCO
E LA CUCINA DEL SUD**

LE CENE DEGUSTAZIONE



EVENTO DEGUSTAZIONE
DEDICATO ALLE DIVERSE ESPRESSIONI
DI PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC

Alla Scoperta del
Primitivo Gioia del Colle DOC

17 luglio 2023
ore 20:30 - 23:00 | WINE TASTING

ROMA | Palazzo Brancaccio
Viale del Monte Oppio, 7 | 00184

» **Lei parla di policoltura come strategia efficace, cosa intende?**

La policoltura è un modo per far convivere in modo funzionale molte colture nello stesso appezzamento o azienda agricola. Possiamo immaginare un vigneto che abbia alcuni alberi al suo interno, nel quale si coltivino dei sovesci, alcune colture orticole, che abbia siepi attorno e, magari, piccoli allevamenti quali: api, avicoli, pecore. Non è l'arca di Noè: va bene tutto. Questa biodiversità va gestita in modo professionale per creare un sistema vigneto più complesso e capace di affrontare le variazioni climatiche. Per fortuna, sono molte le aziende importanti con le quali collaboro che hanno iniziato questi percorsi con successo.

Un viticoltore convenzionale può usare dei sistemi tipici della viticoltura biodinamica per evitare attacchi fungini?

Nelle aziende piccole o grandi, quando lavoriamo per accompagnare i viticoltori nel transitare dall'agricoltura convenzionale a quella biodinamica o biologica, procediamo nell'ordine a togliere: diserbanti, concimi chimici, insetticidi di sintesi e fungicidi sistemici. Parallelamente, introduciamo tutte le tecniche professionali per aumentare la sostanza organica del suolo e la biodiversità: i sovesci, l'apporto di compost realizzato in azienda, i preparati biodinamici. E mettiamo in atto tutte le opportune scelte nella gestione della pianta. Queste ultime sono tecniche che si possono importare nella viticoltura convenzionale, in una fase di graduale abbandono della difesa fitosanitaria di sintesi.

Condurre un vigneto biodinamico espone a maggiori rischi di perdere, a causa delle fitopatie, una parte del prodotto finito? Cosa possiamo dire sui costi economici di questo tipo di conduzione rispetto a una convenzionale?

Collaboro e ho collaborato con centinaia di aziende a livello internazionale e osservo che quando l'applicazione del metodo biodinamico avviene in modo professionale non ci sono perdite di produzione. È vero che ci sono costi in parte maggiori, che servono a garantire un suolo fertile, un ambiente di lavoro salubre per chi lavora e un ambiente e prodotti non inquinati per il consumatore. In biodinamica, il consumatore paga il giusto costo di produzione fatto di costi diretti e indiretti. In agricoltura industriale, si pagano spesso solo quelli diretti, mentre i costi ambientali e sociali arrivano dopo e sono molto più salati, rispetto al pagare cibo e vino a prezzi tali da garantire all'agricoltore un corretto sostentamento.

Quali sono i sistemi più moderni di prevenzione suggeriti? In Francia, ad esempio, nell'areale di Bordeaux si stanno utilizzando dei rilevatori di concentrazioni di spore nell'aria.

La tecnologia e la conoscenza hanno grandi progressi anche solo rispetto a 10 anni fa: centraline meteo sofisticate, modelli previsionali, prodotti a basso impatto e alta efficacia, macchine irroratrici a recupero e, non da ultimo, tanta conoscenza e consapevolezza accessibili a tutti i viticoltori e operatori che vogliono accedervi. La differenza è ancora fatta dall'intuizione, dalla preparazione e dalla gestione delle emozioni da parte delle risorse umane.

Quando piove molto in fioritura, come quest'anno, noi tutti del settore abbiamo paura. Dobbiamo, però, chiederci dove ci può portare questa paura: a fare scelte improvvisate e approssimative o a soppesare con forza tutte le opzioni e velocemente scegliere quella giusta? Ecco perché, per esempio, lavoro anche con l'intelligenza emotiva, da coach Icf: la peronospora si combatte anche con una giusta gestione delle emozioni.

Da enologi, in cantina, come si può "riparare", se ciò è possibile, a un'annata caratterizzata da una diffusione su larga scala della peronospora?

Da enologo, seguo con attenzione l'andamento della stagione, monitoro le produzioni e valuto il potenziale qualitativo. Quando una stagione si annuncia poco produttiva per la mia azienda, mi posso rivolgere a dei colleghi vicino a me che lavorano allo stesso modo per capire se posso collaborare con loro per avere delle uve per i vini di entrata di gamma per esempio.

Se, invece, ho uve rovinare con molti acini secchi per la presenza di peronospora larvata (peronospora presente nell'ultima fase di maturazione del grappolo) farò ricorso ai sistemi di selezione degli acini di natura meccanica e ottica sempre più presenti e disponibili nelle aziende.

In generale, gli effetti della crisi climatica possono indurre un viticoltore biodinamico a orientarsi verso una gestione convenzionale ma a minore impatto?

In realtà, noto molto spesso il contrario. Ho conosciuto pochissimi viticoltori bio o biodinamici che sono ritornati a convenzionale, mentre i numeri ufficiali su scala mondiale parlano di migliaia di viticoltori che continuano ad abbracciare metodi quali biodinamico e biologico.

Sto lavorando per grandi aziende, marchi iconici e fondi di investimento che mai ci saremmo aspettati che lavorasse con questi ultimi metodi agricoli. Come mai? Solamente sistemi agricoli complessi, suoli con molta sostanza organica, piante ben equilibrate e organizzazioni aziendali consapevoli e preparate possono affrontare continui sbalzi climatici con successo. Sistemi industriali semplificati, mono-colturali e con scarsa cultura del vivente affrontano i cambiamenti in modo passivo e con poca probabilità di offrire soluzioni ai cambiamenti. ❖

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	0,07	-1,06
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	1,81	2,96
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	0,07	1,39

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	0,00	-3,38	3,33	695
Campari	Italia	2,99	32,43	26,87	14.589
Centrale del Latte d'Italia	Italia	5,30	-5,44	2,58	38
Marr	Italia	-1,96	22,63	8,37	930
Newlat Food	Italia	0,48	43,38	6,50	273
Orsero	Italia	2,94	-5,41	-3,82	222
Valsoia	Italia	-0,83	-1,04	-5,74	102
Anheuser Bush I	Belgio	1,26	-7,29	1,22	90.629
Danone	Francia	1,19	13,57	4,08	37.894
Pernod-Ricard	Francia	3,58	11,13	16,72	52.199
Remy Cointreau	Francia	3,09	-6,92	-11,50	7.450
Suedzucker Ma Ochs	Germania	1,40	1,65	6,20	3.391
Dsm	Olanda	0,00	-0,22	-17,92	763
Heineken	Olanda	3,65	9,35	9,45	55.353
Jde Peet S	Olanda	0,89	0,96	-0,29	13.714
Ebro Foods	Spagna	1,59	13,10	1,97	2.551
Viscofan	Spagna	2,09	5,65	20,68	2.957
Barry Callebaut N	Svizzera	0,47	-6,94	-22,14	9.570
Emmi N	Svizzera	2,75	9,83	-6,62	4.712
Lindt N	Svizzera	1,65	16,42	10,60	15.305
Nestle N	Svizzera	-0,87	-0,17	-5,78	292.546
Associated British Foods	Gran Bretagna	3,41	27,98	26,30	18.288
Britvic Plc	Gran Bretagna	0,06	10,23	5,16	2.580
Cranswick Plc	Gran Bretagna	0,25	5,85	8,89	2.044
Diageo	Gran Bretagna	3,08	-6,90	-2,78	89.123
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	0,77	1,38	-6,61	3.380
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	4,20	-17,36	0,42	39.463
Beyond Meat	Stati Uniti	10,21	6,99	-48,67	775
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-3,03	-6,06	-1,61	2.897
Brown-Forman B	Stati Uniti	2,11	1,74	-6,64	19.001
Bunge Ltd	Stati Uniti	4,57	-2,66	6,78	13.419
Campbell Soup	Stati Uniti	1,48	-18,04	-4,08	12.775
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-1,05	-4,76	-5,90	240.377
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	-0,55	-11,91	-1,36	14.916
Constellation Brands	Stati Uniti	2,08	6,78	5,11	41.620
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	7,82	2,49	2,44	9.439
Flowers Foods	Stati Uniti	2,78	-12,56	-5,81	4.884
Freshpet Inc	Stati Uniti	7,54	27,00	27,22	2.959
General Mills	Stati Uniti	-5,79	-8,03	1,75	41.998
Hershey Company	Stati Uniti	-3,01	8,71	13,90	34.018
Hormel Foods	Stati Uniti	-0,39	-10,82	-14,88	20.360
Ingredion Inc	Stati Uniti	2,71	8,75	18,65	6.450
Kellogg Co	Stati Uniti	4,50	-3,78	-4,50	21.391
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	1,12	-11,75	-12,75	40.532
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	0,40	28,83	60,65	15.390
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	1,70	1,61	52,69	5.062
Mccormick & Co	Stati Uniti	-5,49	6,37	6,65	20.313
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	1,43	29,29	19,76	12.245
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	0,38	10,29	16,06	91.852
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-1,32	12,18	20,41	52.253
National Beverage Corp.	Stati Uniti	0,53	6,08	-0,24	4.227
Nomad Foods	Stati Uniti	0,51	1,97	-13,06	2.814
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	10,44	15,52	-44,78	1.092
Pepsico Inc	Stati Uniti	0,38	2,73	9,57	234.986
Performance Food Gr	Stati Uniti	5,22	4,23	28,56	8.719
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	3,84	-8,72	-31,17	4.704
Post Holdings	Stati Uniti	1,57	-3,17	3,59	5.111
Seaboard Corp	Stati Uniti	-3,20	-5,52	-7,01	3.799
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-0,89	-5,09	14,64	14.080
Sysco Corp	Stati Uniti	4,05	-1,50	-12,77	35.011
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	4,00	-19,65	-44,87	1.066
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	0,73	-12,04	-7,32	40.322
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	3,15	-16,77	-39,23	13.576
Us Foods Holding	Stati Uniti	5,31	29,89	41,23	9.501



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA



SPARKLING
DINNER

5 LUGLIO
Osteria Billis
TORTONA

18 LUGLIO
Ora D'Arja
FIRENZE

14 SETTEMBRE
Divinity Terrace
del The Pantheon
Iconic Rome Hotel
ROMA

GUARDA LE VIDEORICETTE
E SCOPRI GLI ABBINAMENTI



FINE WINE AUCTIONS

La fase depressiva di La Tâche

La tabella, in cui le 16 quotazioni più significative spuntate dalle annate del 1900 di La Tâche alle aste del primo semestre del 2023 sono messe a confronto con quelle di tutto l'anno precedente, non lascia dubbi sull'orientamento al ribasso di investitori e collezionisti: 19 millesimi sono diminuiti di prezzo, solo 7 sono aumentati. Il valore complessivo delle 26 bottiglie in questione è sceso da 190.715 a 144.220 euro, e 46.495 euro in meno vuol dire una perdita del 24%, quasi un quarto della somma investita. Il risultato raggiunto dal numero due del Domaine de la Romanée Conti è peggiore di quello, già allarmante, registrato dal numero uno, analizzato in questa rubrica due settimane fa. Ma non è detto che il 2023 sia un'annata così nera: succede spesso che nella seconda metà dell'anno le situazioni si modifichino inaspettatamente; esattamente dieci anni fa, nel primo quadrimestre del 2013 le quotazioni di La Tâche erano in fase depressiva (addirittura a -40%), poi nel corso dell'anno erano risalite fino a realizzare un modesto ma positivo +0,32% rispetto al 2012. E in ogni caso il calo del 24% riguarda soltanto le vendemmie del 1900: vedremo la settimana prossima quale trattamento hanno riservato le aste alle annate del 2000 e solo allora sapremo esattamente come stanno le cose. Tuttavia non c'è da farsi illusioni: troppi prezzi sono gonfiati. E quando il prezzo di una bottiglia arriva a superare i 20 mila euro, come quello del La Tâche 1971, non c'è da stupirsi se alle aste viene ribassato, c'è da stupirsi che il ribasso sia solo del 32%.

- Cesare Pillon

La Tâche - Côte de Nuits

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1952	4 b	\$ 10.000	Christie's, Los Angeles online	14/02/23	€ 2.323,75	€ 1.890,69	+23%
1964	1 b	Hk\$ 24.900	Acker Wines, Hong Kong	21/04/23	€ 2.890,89	€ 5.804,50	-50%
1971	1 b	\$ 14.940	Acker Wines, Usa	12/04/23	€ 13.679,06	€ 20.017,53	-32%
1978	1 b	\$ 13.695	Acker Wines, Usa	17/05/23	€ 12.645,96	€ 20.453,86	-38%
1980	6 b	\$ 56.025	Acker Wines, Usa	02/03/23	€ 8.805,26	€ 10.909,19	+19%
1981	1 b	€ 3.416,00	Bonhams, Parigi	23/03/23	€ 3.416,00	€ 3.930,00	+13%
1983	12 b	£ 68.750	Sotheby's, Londra online	23/03/23	€ 6.471,67	€ 4.304,74	+50%
1986	1 b	\$ 3.000	Hart Davis Hart, Usa	28/04/23	€ 2.732,10	€ 5.321,88	-49%
1988	6 b	\$ 27.390	Zachys, New York	02/03/23	€ 4.304,80	€ 5.541,00	-22%
1989	12 b	Hk\$ 423.300	Zachys, Hong Kong	01/04/23	€ 4.130,70	€ 5.240,00	-21%
1990	1 b	\$ 9.375	Sotheby's, New York	13/06/23	€ 8.685,94	€ 11.828,75	-27%
1991	1 b	Hk\$ 59.760	Acker Wines, Hong Kong	10/02/23	€ 7.123,39	€ 14.309,38	-50%
1993	1 b	\$ 5.250	Zachys, New York	18/05/23	€ 4.855,20	€ 7.031,53	-31%
1994	1 b	Hk\$ 31.250	Bonhams, Hong Kong	18/05/23	€ 3.690,63	€ 4.655,00	-21%
1996	1 b	Hk\$ 47.500	Christie's, Hong Kong	24/03/23	€ 5.624,00	€ 7.068,00	-20%
2000	1 b	€ 5.124,00	Bonhams, Parigi	23/03/23	€ 5.124,00	€ 7.575,91	-32%



LE PROSSIMA CENA:

13 LUGLIO 2023 | ORE 20.00

ZANZE XVI

Santa Croce, 231 | VENEZIA

☎ 041 715394

Prenota online su zanze.superbexperience.com/reserve/experience

Scopri i menu su: www.gamberorosso.it