



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



IL VINO ALLE PRESE CON UN'ECONOMIA DI GUERRA: IMBOTTIGLIATO A -3,8%

OCM

Publicato il nuovo decreto promozione. Pressing della filiera sul Masaf: "Ora tempi rapidi per il bando"

PROSECCO

La Doc fissa il tetto 2024 a 505 mln di bottiglie. ❖ Il Consorzio: "Così evitiamo volumi eccedenti alla domanda"

TOSCANA

L'Enoteca di Siena verso una seconda vita. ❖ Cordata di imprese si aggiudica l'asta per 30mila euro

ESTERI

Niente alcol per gli spettatori delle Olimpiadi di Parigi 2024. ❖ Ma con un'eccezione: le tribune Vip

MERCATI

Il vino italiano in Canada, tra record dell'export e tasse alle stelle. ❖ Il report del Gambero Rosso in tre tappe



Nuovo tesoro dagli scavi di Pompei: un affresco con pizza e vino

A Pompei è stato ritrovato un affresco che ha generato entusiasmo tra gli archeologi e gli appassionati di enogastronomia: il dipinto che si trova sulla parete di una casa ritrae quello che **potrebbe essere un antenato della pizza italiana con accanto un calice di vino (un inedito abbinamento già praticato nell'antica Pompei?)**. Gli archeologi ipotizzano che il pane piatto raffigurato nel dipinto potrebbe essere stato mangiato con frutti come melograni o datteri, o condito con spezie e una sorta di salsa tipo pesto.

Un tesoro nascosto tra i molti che gli archeologi continuano a scoprire lentamente sotto la cenere spessa che seppellì Pompei durante la devastante eruzione del Vesuvio nel 79 d.C. L'affresco è stato scoperto nella sala di una casa che aveva una panetteria annessa – parte della quale fu scavata nel XIX secolo – in cui sono stati ritrovati gli scheletri di tre vittime nelle ultime settimane.

Parlando del ritrovamento, il direttore del Parco Archeologico di Pompei, **Gabriel Zuchtriegel**, ha fatto notare il *“contrasto tra un pasto frugale e semplice, che rimanda a una sfera tra il bucolico e il sacro, da un lato, e il lusso dei vassoi d'argento e la raffinatezza delle rappresentazioni artistiche e letterarie dall'altro”*, aggiungendo un riferimento alla pizza *“anch'essa nata come un piatto povero nell'Italia meridionale, che ormai ha conquistato il mondo”*.

“Pompei non finisce mai di stupire, è uno scrigno che rivela sempre nuovi tesori. Al di là della questione di merito su cui parleranno gli studiosi” ha commentato il Ministro della cultura, **Gennaro Sangiuliano** *“va sottolineato il valore globale di questo sito al quale stiamo dedicando le nostre cure, con la chiusura del Grande Progetto Pompei ma anche con l'avvio di nuove iniziative. La tutela e lo sviluppo del patrimonio, in ossequio all'art. 9 della Costituzione, sono una priorità assoluta”*. – **M.G.**

OCM. Misure eccezionali per il vino: l'Ue interviene con l'aumento del finanziamento del 10% e maggiore flessibilità per la distillazione

Il contributo Ue per l'Ocm vino passa dal 50 al 60%, mentre si fa più flessibile (ma senza altri fondi) la richiesta per la distillazione di crisi. Ecco alcune novità del testo approvato da Bruxelles per venire incontro alle esigenze dei produttori di vino alle prese con problemi legati all'aumento della produzione associata a un calo dei consumi e delle esportazioni.

Lo scenario è quello che conosciamo bene. "Il settore del vino" si legge nella nota di Palazzo Berlaymont "è colpito dalla riduzione dei consumi a causa dell'attuale inflazione sui prezzi di alimenti e bevande, che, in associazione con un buon raccolto 2022 e le conseguenze delle difficoltà di mercato durante la pandemia, hanno portato ad un accumulo di scorte con evidenti squilibri sul mercato". L'aumento della produzione Ue è del 4% rispetto all'annata precedente, con scorte iniziali superiori del 2% rispetto alla media degli ultimi cinque anni. A questo si aggiunge un calo dei consumi generalizzato (-7% in Italia, -10% in Spagna, -15% in Francia, -22% in Germania e -34% in Portogallo) e una diminuzione dell'export nel periodo gennaio-aprile 2023 (-8,5%). "I più colpiti" evidenzia la Commissione Ue "sono i vini rossi e rosati di alcune regioni della



Francia, della Spagna e del Portogallo, ma anche altri vini e/o Stati membri potrebbero incontrare difficoltà simili in determinate regioni di produzione", si legge nella nota Ue.

Di qui **l'intervento di Bruxelles che innanzitutto consentirà agli Stati membri di includere, fino al 15 ottobre, la distillazione di crisi nei programmi nazionali di sostegno per il settore vitivinicolo**. Tramite questo processo le eccedenze vengono trasformate a spese dell'Ue e il vino distillato può essere utilizzato solo per scopi industriali e come biocarburante, mentre la compensazione finanziaria da concedere al vino ammissibile alla distillazione sarà limitata a una quota dei recenti prezzi di mercato.

ACCORDI. Da Consiglio Ue ok a libero scambio con la Nuova Zelanda

Via libera del Consiglio Ue all'accordo di libero scambio tra Unione europea e Nuova Zelanda. I negoziati bilaterali si erano conclusi un anno fa, poi a febbraio 2023 la Commissione aveva chiesto al Consiglio di dare il via libera alla firma, che è arrivato il 27 giugno. Manca solo quello del Parlamento Ue e poi l'accordo potrà entrare in vigore, dopo l'ok definitivo della Nuova Zelanda.

Nell'intesa (la prima basata sui principi di un commercio e uno sviluppo sostenibili), è compresa anche la difesa di circa 2mila indicazioni geografiche europee, tra cui i vini Prosecco, Champagne, Rioja, Tokaji ma anche di importanti Dop agroalimentari come Asiago, Comté, Feta. In particolare, su vini e spumanti esportati dall'Europa verso la Nuova Zelanda saranno eliminate tutte le tariffe doganali. In questo elenco, ci sono anche le carni di maiale, il cioccolato, i dolci e i biscotti a base di zucchero. L'intesa prevede, inoltre, la protezione e il rispetto dei diritti di proprietà intellettuale secondo gli standard europei.



La Commissione ha inoltre concesso flessibilità nell'attuazione dei programmi di sostegno al settore del vino, aprendo dunque a maggiori finanziamenti per la vendemmia di questa estate con metodi eco-sostenibili e aumentando dal 50% al 60% il tasso di cofinanziamento dell'Ue delle misure relative alla ristrutturazione, alla vendemmia verde, alla promozione e agli investimenti.

"Era necessario adottare misure di mercato temporanee per evitare che il vino invenduto gravasse sull'intero mercato interno e impedisse ai produttori di liberare capacità di stoccaggio sufficienti per il nuovo raccolto", ha precisato la Commissione.

OCM VINO. Pubblicato il nuovo decreto promozione. Pressing della filiera sul Masaf: "Ora tempi rapidi per il bando"

In netto ritardo dopo gli intoppi nella Conferenza Stato-Regioni (che ha approvato lo schema di decreto solo il 21 giugno) e in un clima di malcontento da parte delle associazioni degli imprenditori vitivinicoli, il Masaf ha pubblicato il decreto che contiene le modalità attuative della misura Promozione nei Paesi terzi dell'Ocm vino.



A disposizione di produttori di vino, organizzazioni professionali, consorzi, associazioni temporanee di scopo, ci sono 98 milioni di euro di risorse pubbliche in cofinanziamento. I progetti (nazionali, regionali e multiregionali) dovranno avere durata annuale a decorrere dal 16 ottobre 2023. La durata del contributo (massimo 4 milioni di euro) non supera i tre anni per un determinato Paese terzo o mercato dei Paesi terzi (a meno che le azioni promozionali non riguardino il consolidamento del mercato, e in questo caso la durata è di sei anni). I prodotti interessati sono i vini Dop, Igp, gli spumanti di qualità (compresi gli aromatici) e i vini con l'indicazione della varietà.

Tra i criteri di valutazione, a parità di punteggio, si terrà conto se il soggetto proponente è un nuovo beneficiario (chi non ha ottenuto fondi Ocm dal 2014-18), se il progetto è rivolto a un nuovo Paese terzo, se si richiede una percentuale di contributo pubblico inferiore al 50%, se il proponente è un Consorzio, se il progetto riguarda un mercato emergente o esclusivamente vini Dop o Igp, se si tratta di piccole e micro-imprese.

I beneficiari possono modificare il progetto ma non si potranno cambiare gli obiettivi, i Paesi o i mercati. Le variazioni non dovranno modificare le spese del progetto. Non sarà possibile alcuna modifica di elementi che hanno determinato la posizione in graduatoria. Entro il 26 luglio, le Regioni dovranno emanare i bandi specifici. In dieci giorni il Masaf verificherà la conformità al decreto nazionale. Sarà, poi, Agea a stipulare i contratti coi beneficiari dopo la pubblicazione delle graduatorie.

Manca solo l'avviso Masaf per presentare i progetti. Le associazioni vitivinicole tramite i rispettivi presidenti sollecitano il Ministero a "procedere rapidamente con la pubblicazione. L'avviso conterrà elementi fondamentali senza i quali le imprese non sono in grado di predisporre i loro progetti. Gli operatori vitivinicoli" recita una nota "si trovano a fronteggiare un momento congiunturale particolarmente complicato". - G.A.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Altimus Ris. '15
CANTINA ALDENO

In Trentino più precisamente ad Aldeno troviamo Cantina Aldeno. L'azienda cooperativa nasce nel 1910 e raggruppa circa 300 viticoltori e una produzione di 240.000 bottiglie. Con Marco Sabellico assaggiamo l'Altimus Ris. '15. Dal colore paglierino intenso con riflessi dorati, con un perlage fine e persistente, al naso è ricco di frutta bianca matura di mela golden, note di frutti rossi e agrumate, note di erbe aromatiche e note di pasticceria. Al palato è sapido, cremoso, asciutto, sorretto da fresca vena acida che dona lunghezza e vitalità all'assaggio. Ottimo in abbinamento con primi piatti a base di pesce, salumi, formaggi a pasta molle o pesci di acqua dolce.

Visita il sito cantinaaldeno.com/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/reel/Ct1tq1NIpm-/

L'APPELLO. "Abbiamo bisogno di più tempo libero e condizioni di lavoro migliori". Il maître del Pagliaccio Matteo Zappile scrive al Governo

"Pensate solo se tutto il comparto scioperasse, se i nostri bei turisti, politici e professionisti si recassero in hotel, in trattoria, al bar o al ristorante e trovasse un bel cartello: "Chiuso per tempo da dedicare alla mia famiglia".

È un'immagine molto potente quella che **Matteo Zappile** (39 anni, nella foto in basso), maître del ristorante il Pagliaccio di Roma, usa per far partire il suo J'accuse (che nella fattispecie diventa un "Siamo stanchi") nei confronti di una politica poco attenta al mondo della ristorazione. Una politica a cui Matteo chiede attenzione e risposte attraverso una lettera aperta indirizzata alla presidente del consiglio Giorgia Meloni e alla ministra del Turismo Daniela Santanchè. Fanno seguito diversi punti inclusi quell'essere stanchi.



"Siamo stanchi di come veniamo trattati dallo Stato

Siamo stanchi della considerazione che avete del comparto e del settore, Siamo stanchi della pressione fiscale per il settore Horeca

Siamo stanchi dei programmi didattici delle scuole alberghiere fermi agli anni '70

Siamo stanchi che i datori di lavoro devono aver paura di assumere una donna che poi si mette in maternità lasciando in difficoltà l'azienda

Siamo stanchi della mancanza di fondi per la formazione

Siamo stanchi della considerazione 0 che avete per chi fa muovere miliardi di euro di fatturato per questo nostro Belpaese"

"Il Covid" continua la lettera "ha fatto riscoprire la vita ai camerieri e ai cuochi. Il comparto soffre di migliaia di posti vacanti e le nuove generazioni chiedono il tempo per vivere e non per andare oltre



le 8 ore da contratto. **Non sappiamo davvero cosa offrire di più ai giovani: più soldi, più formazione, ma la richiesta è sempre la stessa: "Più tempo Maître! Vogliamo più tempo!"**

È soprattutto questo il nocciolo della questione, che non riguarda solo il mondo della ristorazione, ma un po' tutti i settori. Mentre le nuove generazioni vanno in una direzione ben precisa - non sacrificare la propria vita privata per il lavoro - il mondo del lavoro (ristorazione in primis) va nell'altra, chiedendo di lavorare di più e spesso a condizioni meno vantaggiose.

Lo spiega bene Matteo: "I ragazzi giovani abbandonano sempre di più l'idea di lavorare il weekend e la sera e di "sacrificare gli affetti" e la vita privata per aziende costrette a quasi raddoppiare i turni pur di arrivare a fare un po' di utile".

La soluzione? Matteo guarda oltreconfine ("saremo tutti costretti ad andare all'estero per avere una vita dignitosa facendo il nostro lavoro"): alla Francia o ai Paesi scandinavi dove alla ristorazione sono dati maggiori riconoscimenti e condizioni migliori. Seguendo quell'esempio, continua

"avremmo di sicuro personale sorridente e fiero di lavorare per far felici clienti da ogni parte del mondo. Il lavoro c'è ma non a queste condizioni! Non abbiamo un sindacato che ci appoggia e che ci difende, che è in grado di sedersi ad un tavolo con voi e di pretendere maggiori diritti, una retribuzione adeguata all'impegno e ai sacrifici".

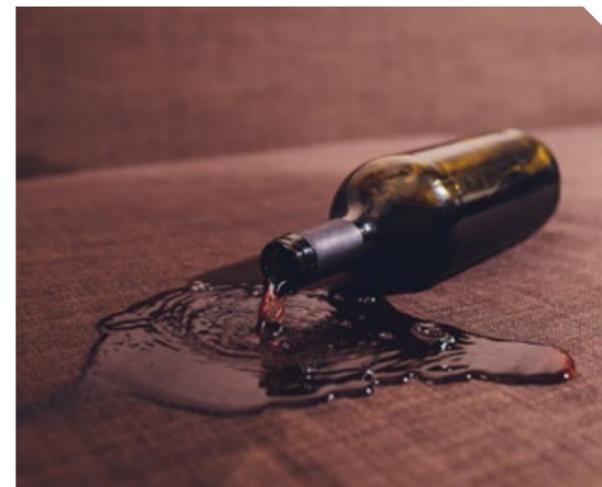
Firmato, Matteo, un cameriere italiano.

Bonus estate per chi lavora nel turismo

Lo stesso Zappile si dimostra molto critico nei confronti del Bonus weekend presentato dal Governo Meloni per incentivare il lavoro nei fine settimana: "Sono cose così che mi fanno salire il nervoso", commenta.

L'intervento stabilisce che, per chi lavora nel turismo (stabilimenti balneari compresi) dal primo giugno al 21 settembre 2023 venga riconosciuta una somma a titolo di trattamento integrativo speciale (che non concorre alla formazione del reddito), pari al 15% delle retribuzioni lorde corrisposte in relazione al lavoro notturno e alle prestazioni di lavoro straordinario.

ENOTURISMO. Problemi di personale per 7 cantine su 10. Sul tavolo del Food&wine forum i limiti del settore



Oltre 7 cantine su 10 in Italia hanno avuto difficoltà nel reperimento del personale. Il dato è emerso durante il Food&Wine Tourism Forum, a Grinzane Cavour (Cuneo), evento organizzato da Ente Turismo Langhe Monferrato Roero il 21 giugno scorso. Nel biennio 2021-2022, secondo i dati dell'Osservatorio nazionale del turismo del vino, **la percentuale è del 74% a livello nazionale e le regioni più colpite dal problema sono Veneto (92%), Sicilia (89%), Friuli-Venezia Giulia (83%), Puglia (83%) e Piemonte (80%)**.

L'evento, a cui hanno preso parte oltre 300 tra esperti e operatori, accademici, imprenditori sono stati affrontati i temi della sostenibilità, accelerazione digitale, cambiamento climatico e strutturazione dell'offerta del turismo enogastronomico. Ad esempio, WineAround, azienda software per le prenotazioni dirette sul sito delle cantine, ha reso noto che le cantine clienti hanno registrato un +120% di fatturato generato dai ticket enoturistici per chi usa la piattaforma, durante i primi cinque mesi 2023 rispetto al 2022.

In materia di governance, l'Organizzazione mondiale del turismo (Unwto) ha reso noto i dati di una survey internazionale su cosa fare per migliorare il settore: il 65% degli intervistati indica che non esiste una politica, un piano o una strategia nazionale dedicati all'enoturismo nel proprio Paese e il 75% dei Paesi non raccoglie dati periodici relativi all'enoturismo. Questo, tuttavia, a fronte di un incremento della ricerca online di esperienze enogastronomiche, come evidenziato dai responsabili del motore di ricerca Google: +13% sul 2019 (pre Covid) per wine-tasting e +17% per food-tasting. Tra i vini più ricercati, il Barolo supera Brunello di Montalcino e Franciacorta.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



**Carmignano Elzana Ris. '18
FATTORIA AMBRA**

In Toscana più precisamente a Carmignano troviamo l'azienda Fattoria Ambra. La storica azienda nasce nel 800 ed è gestita oggi da Giuseppe Rigoli e dalla moglie Susan, l'azienda oggi conta 24 ettari di vigneto localizzati in quattro territori di Carmignano: la collina di Montalbiolo, l'Elzana, Santa Cristina in Pili e Montefortini Podere Lombarda. Con Marco Sabellico assaggiamo il Carmignano Elzana Ris. '18. Dal colore rubino intenso e fitto, al naso è ricco di frutti rossi, note della macchia mediterranea e speziate. Al palato è fine, elegante, progressivo, sorretto da una bella vena acida e con un finale lungo che chiude su note di frutti rossi. Ottimo in abbinamento con carni rosse, cacciagione e selvaggina.

Visita il sito fattoriaambra.it/

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/Ct9TS_SI6Lq/](https://www.instagram.com/reel/Ct9TS_SI6Lq/)

FOCUS

IMT. Il vino marchigiano punta sul territorio Il Conero scommette sul rosato

di Loredana Sottile

Novità in arrivo per le denominazioni dell'Istituto marchigiano tutela vini: da Matelica a Jesi, dal Conero ai Colli Maceratesi si attendono importanti modifiche ai disciplinari che contribuiranno a valorizzare ancora di più le denominazioni della regione. L'evento "I magnifici 16" dedicato a tutte le denominazioni Imt, con la partecipazione di 120 aziende, è stata l'occasione per fare il punto sia sul prossimo riassetto, sia sull'enoturismo.

I DISCIPLINARI. In particolare, sono quattro i "fronti aperti". La principale modifica riguarda il Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg che vedrà confluire al suo interno anche la versione Superiore. "In questo modo si passerà da 1500 a 25mila ettolitri l'anno" rivela il presidente Imt **Michele Bernetti** "Un allargamento della Docg, quindi, che corrisponderà anche ad un riposizionamento della piramide qualitativa della denominazione". Ma non finisce qua. Con il nuovo disciplinare, **il nome Verdicchio in etichetta diventerà facoltativo.** Percorso simile per Matelica, visto che anche in questo caso non sarà obbligatorio citare il verdicchio. Sarà, quindi, possibile scrivere in etichetta semplicemente Matelica Doc e Matelica Riserva Docg (la scelta di inserire verdicchio spetta a singolo produttore. "Una rivoluzione" rivela

I numeri IMT
16 denominazioni tutelate
(su 20 regionali)
519 aziende
7.500 ettari di vigneto

fonte: IMT



Bernetti "che leggerà ancora di più il vigneto con il proprio territorio e le sue specificità. Siamo consapevoli che il valore aggiunto è il territorio, per questo abbiamo scelto di metterlo in evidenza".

Le altre novità in arrivo hanno, invece, a che fare con l'inserimento di nuove tipologie. **Per il Conero Docg l'inserimento della tipologia rosata: sia per il metodo classico, sia per la versione ferma.** Infine, la Doc Colli Maceratesi Ribona introduce la tipologia Riserva. Per i tempi si attende il via libera dal Comitato Vini: probabilmente non prima della vendemmia 2024.

L'ENOTURISMO. Intanto, l'asset su cui punta il maxi-consorzio marchigiano è quello dell'incoming, grazie anche al recente varo della legge regionale che, recependo quella nazionale, si propone di creare una rete di imprese di qualità non solo nelle produzioni ma anche nei servizi.

A tal proposito, è stata istituita l'agenzia Atim che coordina tutta l'offerta turistica regionale, vino compreso. "Oggi" sottolinea Bernetti "siamo nella fase in cui l'enoturismo è già una certezza, si deve quindi passare allo step successivo: sviluppare tutto un business attorno, che non può avere a che fare semplicemente con la degustazione in cantina".

Le 16 denominazioni tutelate

4 Docg: Conero Riserva, Vernaccia di Serrapetrona, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva.

12 Doc: Bianchello del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, I Terrenidi San Severino, Lacrima di Morro d'Alba, Pergola, Rosso Conero, San Ginesio, Serrapetrona, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica.

LA SOSTENIBILITÀ. L'altra sfida è quella ambientale. Le Marche rappresentano uno dei principali hub sostenibili in Italia, con un'incidenza biologica sul vigneto che ha raggiunto il 39,5% delle superfici, pari a 6.991 ettari su un totale vitato di 18.000 ettari, seconda nel Belpaese solo alla Toscana e doppiando di fatto anche la media italiana. Per questo è il momento di andare oltre, puntando allo standard Equalitas per tutto il territorio. L'obiettivo dei prossimi anni è certificare la sostenibilità di almeno il 60% dei vigneti. Accanto, c'è tutta una roadmap che prevede digitalizzazione delle imprese agricole e vitivinicole, mappe vocazionali, tecniche innovative per contrastare i cambiamenti climatici.



bevidoc.it

#palladiowines



VENDEMMIA 2023. Il Veneto stima una "buona produzione", ma rimane massima l'attenzione su peronospora e flavescenza dorata

Inverno siccitoso, carenza idrica, piogge di maggio e recupero vegetativo. La stagione 2023 per il vigneto del Veneto è stata finora altalenante ma ci sono tutti i presupposti per una buona produzione con inizio della raccolta nell'ultima settimana di agosto. L'analisi è contenuta nel primo tritico vitivinicolo veneto, evento di Regione, Veneto Agricoltura, Arpav, Crea Vit-Eno e Uvive. Per la prima regione italiana produttrice di vino, il quadro è tuttavia offuscato dai timori per la diffusione di peronospora e flavescenza dorata. Nel primo caso, per le frequenti precipitazioni tardo primaverili (che potrebbero incidere soprattutto sul segmento del bio), mentre nel secondo per un problema storico che nel 2022 ha avuto uno dei suoi peggiori momenti ma che i viticoltori stanno imparando a prevenire.

La situazione fitosanitaria è definita dal Crea "preoccupante ma non allarmante", in quanto le piogge di maggio hanno creato le condizioni ideali per lo sviluppo della peronospora, che ha richiesto un continuo monitoraggio e opportuni trattamenti. La pressione del fungo è discreta, la situazione è sotto controllo. Difficoltà maggiori nelle aree a elevata pressione di malattia e nei vigneti biologici (in particolare negli areali Bardolino-Custoza, Vicentino, Colli Euganei e Valpolicella), dove si è prossimi al limite consentito dei 4 kg di rame per ettaro. Buone notizie dal contrasto alla flavescenza dorata (soprattutto nei distretti del Soave e del Prosecco Doc), grazie al rafforzamento delle misure di lotta obbligatoria rivolte in particolare ai vigneti abbandonati o agli ex-vigneti inselvaticiti, che prevedono

Incubo flavescenza dorata

Il 2023 è iniziato con qualche segnale di speranza. Soprattutto per l'impegno collettivo profuso da tutti gli attori del settore vitivinicolo regionale che hanno fatto squadra e sostengono i viticoltori per convincerli a mettere in pratica, prontamente e senza mezze misure, le estirpazioni sistematiche delle piante portatrici di sintomi della malattia.

– **Federico Caner**, assessore regionale all'Agricoltura

l'estirpo immediato dei ceppi infetti.

Sul fronte dei volumi attesi, l'uva è abbondante: le piante sono "molto rigogliose dal punto di vista vegetativo e con una grande quantità di gemme". La rete di monitoraggio ha rilevato un'elevata fertilità delle gemme e un'alta percentuale di allegagione: "Ci sono le condizioni ideali per ben sperare per una buona annata produttiva", scrivono i tecnici di Veneto Agricoltura. – **G.A.**

Il meteo

Da un punto di vista meteorologico, il Veneto registra un primo semestre 2023 con un deficit di 130 millimetri d'acqua piovana (-18% sulla media trentennale), un dato migliore dei 300/400 in media che mancavano all'appello nel 2022. A soffrire la siccità, in particolare, sono le aree collinari e pedemontane alpine, dove il deficit semestrale supera in alcuni casi i 300 millimetri.

PROSECCO. La Doc sceglie la prudenza. Per il 2024 tetto fissato a 505 milioni di bottiglie

Giacenze di Prosecco Doc sufficienti a soddisfare il mercato fino a fine anno e filiera che, a fronte di una congiuntura meno vivace degli anni precedenti, con qualche segno meno nei mercati principali (come in Uk, col Prosecco a -24% in tre mesi, ma meglio -29% del totale bollicine), **sceglie la linea della prudenza fissando un tetto alle quantità immesse nel 2024, per proteggersi da speculazioni al ribasso e tutelare il valore.**

Il Cda del Consorzio della Doc segnala che i volumi residui della riserva vendemmiale 2022 (circa 370mila ettolitri), non saranno resi disponibili per la certificazione ma messi a disposizione, nelle annate successive, per fronteggiare eventuali carenze di produzione. Coerentemente, anche in considerazione del rischio di un calo produttivo per le fitopatie, per la vendemmia 2023 (sul mercato dal 1 gennaio 2024 e non da ottobre 2023) è previsto un attingimento straordinario su 4.738 ettari (inferiore ai 6.250 ettari degli anni scorsi) per far sì che



la produzione di Prosecco Doc disponibile nel 2024 sia di poco inferiore a 5 milioni di ettolitri, di cui solo 3,8 mln immediatamente disponibili per l'imbottigliamento, pari a circa 505 milioni di bottiglie. In tutto il 2022, i volumi di Prosecco Doc avevano raggiunto 638,5 milioni di bottiglie (+2,1%) per oltre 3 miliardi di euro (+11,5%). Il 2023, secondo prime stime consortili, potrebbe chiudersi in lieve flessione sul 2022.

"Vogliamo avere la possibilità di crescere ma evitando di immettere sul mercato volumi eccedenti rispetto alla domanda", afferma il direttore Luca Giavi. La parte di Prosecco Doc rimanente (quindi la riserva 2022 e lo stoccaggio 2023) potrà essere immessa sul mercato del 2024 in base all'andamento di imbottigliamenti e vendite, al mantenimento del valore del vino base (quotato alla Borsa merci di Treviso in media a 2,14 euro/litro nel semestre 2023, contro i 2,23 euro/litro del 2022) e al rafforzamento del valore delle produzioni imbottigliate. – **G.A.**

VINI&SCIENZA

Può un vino essere naturale?



Se per gli antichi la conoscenza della natura e la scoperta conseguente delle verità in essa contenute si arrestava davanti alla sua immutabilità, per i moderni la natura rientra nella prospettiva umana e quindi oggetto del fare.

Il mito del vino naturale sembra affascinare molti consumatori e anche qualche produttore, ma nasce da una errata concezione della realtà. **Il vino, infatti, non è opera della natura, ma un prodotto della cultura.** Per procurarsi la materia prima adatta, l'uomo ha dovuto forzare la natura, o quantomeno pilotarla verso obiettivi che le erano estranei. Ma quando è arrivato a ottenere il mosto e a farlo fermentare il suo intervento è stato determinante per impedire alla natura di completare il ciclo del processo fermentativo degli zuccheri dell'uva, cioè per fare in modo che il vino non diventasse aceto. Quella del "vino naturale" è la soluzione semplificata dei problemi complessi, tipica dei nostri giorni. La mancanza di una sintesi culturale ha creato artificiosamente una contrapposizione nella produzione del vino, definito in modo alternativo naturale o artificiale. La distinzione tra naturale ed artificiale, tra ciò che è naturalmente divenuto e quello che invece è tecnicamente prodotto, è costitutiva della storia umana. In realtà l'artificialità è intervenuta assai presto a modificare la naturalità della vita e la distinzione tra i due termini è molto meno intuitiva di quanto possa a prima vista sembrare. **Una fascia di natura umanizzata dove natura ed artificio sono ormai indistinguibili, esiste da migliaia di anni sul Pianeta; almeno dal Neolitico con la nascita dell'agricoltura.** Abbiamo, infatti, cominciato da molto tempo a modificare attraverso selezioni ed incroci molte specie di vegetali e animali.

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

RICERCA. Fondazione Mach inaugura una nuova serra hi-tech

Ricerca, formazione e sperimentazione in una struttura hi-tech appena inaugurata. Fondazione Mach, a San Michele all'Adige, si regala una struttura nuova di zecca che va ad arricchire il campus che si estende su 14 ettari di superficie, tra laboratori, campi coltivati e aule didattiche. La serra è stata finanziata in parte coi fondi del progetto Swat, della Provincia autonoma di Trento.

Completamente automatizzata, a basso consumo energetico e in grado di riprodurre più climi contemporaneamente.

"Si arricchisce il patrimonio tecnologico" ha sottolineato il direttore generale Mario Del Grosso Destrieri "e ora abbiamo un polo complessivo di 2mila metri quadrati nei quali si concentreranno gli sforzi su lotta biologica, miglioramento genetico, studio delle fitopatie ma anche attività didattiche". Secondo Claudio Ioriatti, responsabile dei progetti legati alla sostenibilità degli agrosistemi, sarà un luogo contaminazione sinergica di competenze e di ibridazione, nel senso che l'infezione controllata coi patogeni è una fase essenziale del miglioramento genetico.

L'inaugurazione è molto importante per il futuro dell'agricoltura trentina: "Miglioramento genetico, lotta alle specie aliene e fitopatie sono temi su cui la Provincia sta lavorando a fianco del mondo agricolo", ha dichiarato l'assessore all'Agricoltura, Giulia Zanotelli.



CONTENZIOSI. Renzo Rosso porta in tribunale Masi Agricola. Prima udienza a dicembre. Il brand della Valpolicella: "C'è un conflitto di interessi"



di Loredana Sottile

Renzo Rosso, fondatore di Diesel, nonché azionario di Masi agricola, ha trascinato in tribunale il noto brand legato ai vini della Valpolicella e quotato nell'Euronext Growth Milan. A comunicarlo è la stessa Masi Agricola, dopo aver ricevuto notifica da Red Circle Investments, il veicolo finanziario che fa capo a Rosso, di **un atto di citazione con cui si chiede al Tribunale di Venezia di accertare e dichiarare la nullità o comunque l'invalidità della delibera assunta dall'assemblea ordinaria dei soci di Masi Agricola** lo scorso 21 aprile 2023 di approvazione del bilancio del 2022. In più si chiede di accertare e dichiarare che il bilancio consolidato di Masi Agricola al 31 dicembre 2022 non è conforme alle norme che ne disciplinano i criteri di redazione.

Nella nota diffusa dall'azienda veronese controllata per il 75% dalla famiglia Boscaini si fa riferimento ad un conflitto di interessi: "Si rileva che l'infondata azione legale si inserisce in una serie di spiacevoli comportamenti, oltretutto lesivi del prestigio di Masi Agricola, avviati da tempo

Fondazione Enpaia sale al 7,56% del capitale Masi

Cresce ancora la partecipazione di Fondazione Enpaia all'interno del capitale di Masi Agricola, quotata su Euronext growth Milan. Per l'Ente nazionale di previdenza per gli addetti e per gli impiegati in agricoltura, che conta 2.430.720 azioni in capo alla gestione principale e alle gestioni separate, si sale dal 6% alla soglia del 7,56% del capitale sociale, rappresentativo di azioni che conferiscono diritto di voto. Ad aprile 2023, Fondazione Enpaia era già salito dal 5% (partecipazione al capitale considerata significativa) al 6 per cento.

Masi Agricola azionista	n° azioni	quota % capitale
Sandro Boscaini	7.875.000	24,5
Bruno Boscaini	7.875.000	24,5
Mario Boscaini	7.875.000	24,5
Red Circle investments	3.215.568	10
Fondazione Enpaia	2.430.720	7,6

fonte: Masi Agricola

da un gruppo operante, per di più, nel settore vitivinicolo". Rosso, infatti, oltre ad essere patron di Diesel, lo scorso febbraio ha fondato Brave wine, una holding dedicata al mondo del vino con cui è entrato nel mercato dell'Alta Langa con il marchio Jossetta Saffirio di Sara Vezza.

"A tal riguardo" continua la nota "si segnala che Masi ha in corso doverosi accertamenti sugli amministratori espressione di Red Circle Investments, con particolare riferimento alle cariche dai medesimi ricoperte in società concorrenti, all'esito dei quali sarà data informativa al mercato".

Era il 9 marzo 2023 – poche settimane dopo la presentazione di Brave Wine – quando Renzo Rosso si dimetteva dal consiglio di amministrazione di Masi agricola, motivando la decisione con una "perdita di interesse nel rivestire la carica non essendo riuscito ad apportare un contributo professionale e innovativo ai processi gestori". Lo sostituì la moglie Arianna Alessi, che tutt'ora figura nell'organigramma societario come amministratore dipendente, con Red Circle che detiene il 10% delle quote (vedi quote).

Le azioni di Masi Agricola al momento hanno raggiunto quota 4,49 euro. Quando Rosso le comprò si aggiravano tra 1,9 e 2 euro. Una eventuale cessione sarebbe, quindi, vantaggiosa per l'imprenditore veneto, che però per chiudere i rapporti ha scelto di procedere per vie legali. Prima udienza fissata per l'11 dicembre 2023.

TOSCANA. L'Enoteca di Siena verso il rilancio. Cordata di imprese si aggiudica l'asta per 30mila euro

Restituire all'Enoteca di Siena un ruolo importante per la città e il territorio, come polo attrattivo dell'enologia italiana. Con una cifra intorno ai 30mila euro, una cordata di imprenditori attivi nel settore enoturistico (Girasole di Cortona, Mulinum di Buonconvento e Vini di Toscana di Montepulciano) guidati da Elena D'Aquanno, si è aggiudicata l'asta del Tribunale senese per l'ente italiano per la promozione dei vini fondato nel 1933 e dal 2017 in liquidazione.

L'intenzione del gruppo, come ha spiegato la stessa D'Aquanno, è riaprire la sede a Siena, all'interno della Fortezza Medicea, che ospiterà una parte dell'archivio documentale e bibliografico. E, ovviamente, ripartire con l'organizzazione di seminari, incontri, workshop. L'iniziativa ha, inoltre, il partenariato scientifico dell'Accademia italiana della vite e del vino e dell'International wine & food society (associazione nata a Londra, che attualmente non ha sedi in Italia).

"Recupereremo il ruolo originario e originale dell'ente, arricchendo l'offerta di nuove risorse e contenuti" ha dichiarato D'Aquanno sottolineando di voler riprendere la storia dell'Enoteca "dove si è interrotta e attualizzarla, grazie alle eterogenee competenze degli imprenditori e dei soggetti non economici che hanno dato e vorranno entrare in questo progetto. Un progetto che ha i piedi ben piantati nella terra di Siena, ma lo sguardo puntato sul futuro e sul mondo".

BILANCI. Oltre 83 milioni di ricavi per Prosit Group. Ma la congiuntura economica pesa sul margine lordo

Crescita organica e acquisizioni fanno salire il fatturato di Prosit Group a 83 milioni di euro nel 2022. I ricavi sono saliti di oltre 54 milioni di euro sul 2021 spinti dalle operazioni nei confronti di Cantina di Montalcino (marzo) e Casa vinicola Caldirola (maggio). L'export del gruppo (61%) è aumentato di oltre il 100%, passando da 14,3 a 50,5 milioni di euro, con un forte interesse dei mercati esteri nei confronti dei vini premium. **Gli Usa sono il primo mercato, anche grazie al contributo della Votto vines importing, acquisita nel 2021.** Tuttavia, sul margine operativo lordo, di circa 4 milioni di euro, pari al 4,6% del fatturato, hanno pesato i forti incrementi di costo dell'energia e del packaging. Prosit Group, che punta a consolidare la presenza in Horeca ed espandere la gamma di vini di qualità in Gdo, ha dichiarato che il focus aziendale sarà concentrato sul completamento del portafoglio di brand di cantine premium. Attualmente, Prosit Group detiene i marchi Cantina di Montalcino (Toscana), Torrevento (Puglia), Nestore Bosco (Abruzzo), Tenuta di Collalbrigo (Veneto) e lo storico marchio La Cacciatora di Casa vinicola Caldirola. – G.A.



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2023



Metiusco Rosato '22
PALAMÀ

Nel Salento più precisamente a Cutrofiano troviamo l'azienda Palamà. L'azienda nasce nel 1936, oggi l'azienda è gestita da Arcangelo, Cosimo e Michele e conta 15 ettari di vigneto con una produzione che spazia dai rossi da invecchiamento ai metodo classico.

Con Marco Sabellico assaggiamo il Metiusco Rosato '22. Dal colore corallo brillante e intenso, al naso è ricco di frutti rossi di ciliegia e lampone, fresche note agrumate di mandarino ed arancia, note floreali di rosa. In bocca è ricco di frutto, pieno, corposo, con una bella vena acida, con un finale lungo che chiude su note agrumate. Ottimo in abbinamento con i piatti tipici della cucina salentina, piatti a base di pesce o carni bianche.

Visita il sito vinicolapalama.it/

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/CuCc48-oseN/](https://www.instagram.com/reel/CuCc48-oseN/)

PARIGI. In occasione del World Lambrusco Day il vino emiliano conquista la Torre Eiffel di Giuseppe Carrus

Il 21 giugno 2023 si è celebrato il primo World Lambrusco Day, appuntamento che verrà ripetuto ogni tre anni all'estero e tutti gli anni in Italia. Per la prima tappa la scelta è stata Parigi, sulla Tour Eiffel.

Tutto è nato un anno fa, grazie a un'intuizione di Giacomo Savorini, direttore del Consorzio: "Mi sono presentato alla mia assemblea e, con decisione, ho fatto la proposta. È ora di giocare in grande, di presentarci alla stampa internazionale in un luogo simbolo in Europa. Lo scetticismo, inizialmente, non è mancato" dice "ma pian piano, mentre si costruiva il progetto mattone dopo mattone, la maggior parte dei soci si sono convinti che stavamo facendo la cosa giusta. Da lì l'idea. Una cena sulla torre Eiffel, al ristorante al secondo piano, con lo chef resident e altri tre chef ospiti a rappresentare il mondo".

Nel fitto programma la masterclass condotta da Gabriele Gorelli, unico Master of Wine italiano. *Rediscovering Lambrusco: terroirs, styles, savoir-faire*, poi il tasting di fronte alla stampa internazionale, infine la cena a cura dello chef resident Frédéric Anton affiancato dall'austriaco Philip Racher (Mühlthof a Neufelden) e dalla coppia nippo-argentina formata da Chiho Kanzaki e Marcelo Di Giacomo (Virtus di Parigi).

Il Lambrusco ha incontrato quindi le cucine di quattro cuochi diversi, figlie di esperienze, ingredienti e tecniche che arrivano da tutto il mondo. **Una scelta ben precisa con cui il popolare vino emiliano si vuole affermare sempre di più come icona del vino italiano nel mondo.** "Ciò che ha reso celebri i nostri Lambrusco e li ha portati ad essere presenti in oltre 90 Paesi nel mondo è la versatilità" racconta il presidente del Consorzio Claudio Bondi "insieme alla capacità di abbinarsi ad esperienze culinarie completamente differenti".

Prossimo appuntamento con il Lambrusco Day nel mondo sarà a New York nel 2026.



GRAPPA. Lutto nel mondo dei distillati: morto Giuseppe Bonollo

Cavaliere del lavoro dal 1999, Giuseppe Bonollo ha rappresentato una delle figure storiche dell'industria agroalimentare in provincia di Frosinone. All'età di 88 anni, è morto martedì 20 giugno nella cittadina di Anagni, dove da giovanissimo (23 anni) aveva iniziato a operare con un opificio nella zona di Osteria della Fontana.

Emiliano di nascita, discendente della storica famiglia di distillatori veneti che iniziarono a operare nel 1908 grazie al capostipite (e suo nonno) Giuseppe, negli anni Ottanta realizzò uno stabilimento nella vicina località di Paduni, utilizzando tecnologie avanzate e trasformando la vecchia struttura in deposito per l'invecchiamento di acquavite da vino.

Nei primi anni Novanta, ad Anagni-Paduni, fece realizzare due nuove unità produttive, per estrarre acido tartarico naturale e per produrre concimi organici, come ultimo prodotto del processo di trasformazione dell'uva, seguendo una visione moderna legata al concetto di economia circolare. Nel 1998, a Cisterna di Latina, fece



costruire la BonOil, che a quel tempo era uno dei grandi complessi europei produrre e raffinare oli di semi.

"Chiunque abbia avuto a che fare con lui" ha scritto l'azienda in una nota "ne testimonia il carisma e la grande generosità d'animo che lo distingueva nei rapporti umani e di lavoro. Viene a mancare un pilastro della nostra famiglia e del comparto distillatorio italiano".

In cifre

distillerie Bonollo conta in Italia quattro stabilimenti, con circa **130** addetti. Tra i primi produttori di Grappa al mondo, le distillerie detengono anche uno dei maggiori depositi di brandy. Considerando alcool e acquavite, i volumi medi annui sfiorano i **150mila** ettanidri l'anno: circa **40 milioni** di bottiglie. Nel **1993**, ha fondato il Centro documentazione Grappa, intitolato al padre Luigi, per promuovere la conoscenza e la divulgazione dei distillati Made in Italy.

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

Radici
Virtuose



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", FINANZIATO A VALERE SULL'AVVISO MIPA AF N.10900 DEL 17.02.2020
"CONTRATTI DI DISTRETTO XYLELLA"

EVENTO. Ritorna Red Montalcino: la Fortezza ospiterà la kermesse



Sarà la Fortezza medievale di Montalcino a ospitare l'evento che, nella patria del Brunello, celebra il Rosso Doc. La seconda edizione di "Red Montalcino" è in programma sabato 15 luglio e si aprirà con una degustazione a cui prenderanno parte oltre 70 produttori. Nel programma, seguono l'apertura dei food corner con le specialità gastronomiche regionali, vegan e fusion, l'apertura dell'enoteca collettiva con servizio sommelier e, infine, quella del servizio mixology (dalle 22 in poi). **"Abbiamo pensato a un evento inclusivo anche per i wine-lover, in grado di evidenziare l'anima versatile e identitaria di un prodotto che sta raggiungendo la piena maturità qualitativa"**, ha dichiarato il presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci. È la prima volta che l'evento si tiene nella Fortezza. La prima fu ospitata al Teatro degli Astrusi. Il format prevede anche un palinsesto musicale.

La Doc Rosso di Montalcino conta 510 ettari per oltre 4 milioni di bottiglie l'anno. Nel 2022, il Rosso ha incrementato il suo valore del 19% e i volumi dell'11%.

Info: consorziobrunellodimontalcino.it/it/1993/red-montalcino

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus,

Gianni Fabrizio, Maurizio Gaddi,

Cesare Pillon, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

FINO AL 2 LUGLIO

❖ **LA SETTIMANA DEL VERMOUTH DI TORINO**
Torino
nei bar e locali del centro storico
vermouthtorinoweb.it

30 GIUGNO

❖ **MARE E VITOVSKA IN MORJE**
Castello di Duino (Trieste)
fino al 1 luglio
mareevitovska.eu

30 GIUGNO

❖ **STAPPA CON GAMBERO ROSSO**
Cantele
Rohesia Negroamaro Rosato '22
sui canali social del Gambero Rosso

30 GIUGNO

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

30 GIUGNO

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

30 GIUGNO

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

4 LUGLIO

❖ **BEREROSA 2023**
Roma
Villa Appia Antica
via Pompeo Licinio, 86
dalle 17.00 alle 23.00
cucinaevini.it

6 LUGLIO

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

8 LUGLIO

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

10 LUGLIO

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

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/en/13-events

15 LUGLIO

❖ **RED MONTALCINO**
Montalcino (Siena)
consorziobrunello.dimontalcino.it/it/1993/red-montalcino

18 LUGLIO

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

23 LUGLIO

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



CANTINA ALDENO s.c.a.

VIA ROMA, 76 - 38060 | ALDENO (TN) | P.IVA: 00120130224

ORARIO ENOTECA: LUNEDÌ 15.00 - 19.00 | MARTEDÌ - SABATO 09.00 - 12.30 15.00 - 19.00

TEL. +39 0461 842511 | WWW.CANTINAALDENO.COM | ENOTECA@CANTINAALDENO.COM

Le grandi cantine della Puglia



SAN MARZANO

VIA MONSIGNOR BELLO, 9 | 74020 SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE (TA)

WWW.SANMARZANO.WINE | 099 9574181

Cantine San Marzano nasce nel 1962 quando 19 vignaioli di San Marzano di San Giuseppe, in provincia di Taranto, si uniscono per dare valore aggiunto al proprio lavoro. Oggi San Marzano è una realtà che conta circa 1200 viticoltori che lavorano 1500 ettari di vigneto. L'attività ha sede proprio nel cuore dell'area di produzione della DOP Primitivo di Manduria, vino di cui l'azienda è diventata ormai sinonimo in Italia e nel mondo, grazie all'aver puntato fin da subito alla valorizzazione del patrimonio delle "vecchie vigne" ad alberello e alla costante ricerca di eleganza e pulizia.



I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Sessantanni Primitivo di Manduria '18

Colore rosso rubino profondo. Profumo ampio e complesso, fruttato con note di prugne, confettura di ciliegia, una leggera speziatura e note di tabacco. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Ottimo con piatti di selvaggina.

Edda Bianco '21

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato; un bouquet con suadenti sentori floreali, di pesca e poi di delicata vaniglia pervade il naso. Al palato è opulento nella sua eleganza, fresco, delicato e minerale. Ideale con primi piatti di pesce e formaggi.



Amai Susumaniello Rosé '22

Colore rosa tenue. Al naso fiori di campo, piccoli frutti rossi, arancia sanguinella, sottofondo di macchia mediterranea con lievi note di tè verde e miele di acacia. Il sorso è fine ed elegante, con un ottimo equilibrio tra leggero calore e una nota fresca e sapida. Accompagna piacevolmente un aperitivo, ma anche piatti di carne bianca.

GAMBERO ROSSO®



A cena con la Cantina

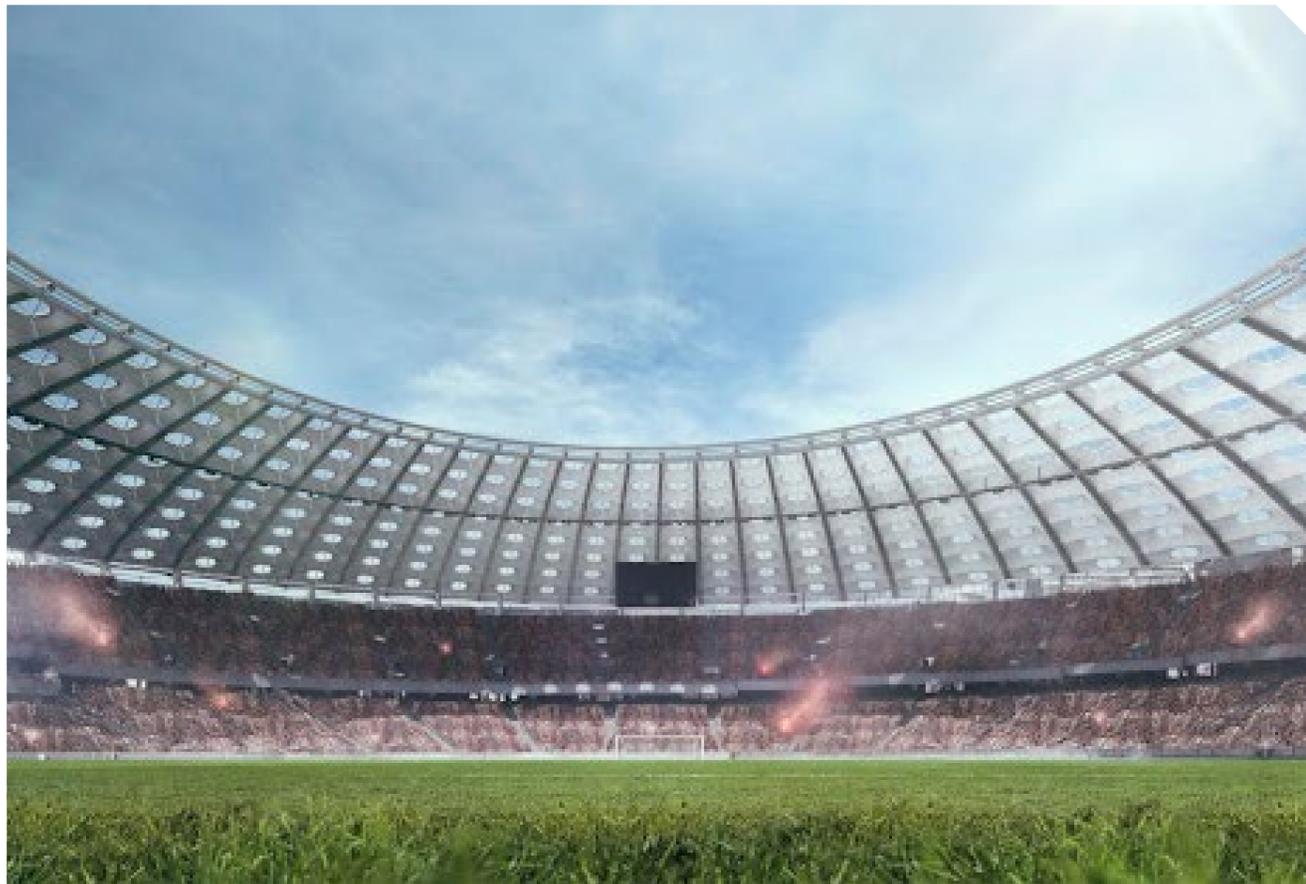
PAOLO E NOEMIA
D'AMICO

LA PROSSIMA CENA:

4 luglio 2023
ore 20.30

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

FRANCIA. Niente alcol alle Olimpiadi di Parigi 2024. Ma non per le tribune Vip



La legge Evin, che nel 1991 rese la Francia uno dei Paesi precursori in materia di salute pubblica, vieterà vino, birra e alcolici ai prossimi Giochi Olimpici e Paralimpici di Parigi nell'estate del 2024. Il Comitato organizzatore delle prossime olimpiadi ha deciso che negli stadi e nei siti delle competizioni sportive non si dovranno somministrare alcolici. Secondo la legge Evin (responsabile tra le altre cose della [causa a Lady Gaga e Dom Perignon](#)), che da tempo regola il marketing pubblicitario e il relativo consumo di bevande alcoliche, si dovrà optare per i prodotti senza alcol "in tutti i luoghi di attività fisica e sportiva". Tuttavia, in questo clima difficile in cui l'industria delle bevande alcoliche sembra dover incassare un nuovo colpo basso, ci saranno delle eccezioni che risultano alquanto particola-

ri. Eccezioni contenute nella stessa legge Evin che consente ai sindaci di autorizzare, fino a 10 volte all'anno e per una durata di 48 ore, il consumo di vino o di birra nell'ambito di impianti sportivi che accolgono decine di migliaia di spettatori. Durante i Giochi Olimpici potranno non osservare il divieto, coloro che assisteranno dalle tribune Vip. Nei palchi più costosi, non mancheranno **non mancheranno quindi lo Champagne, il vino, o la birra**. Ad esempio, allo Stade de France, nel pacchetto di 4.900 euro (più Iva) a persona che consente di assistere alla finale dei 100 metri maschile il 4 agosto del 2024, gli alcolici sono inclusi. E pubblicizzati nello stesso sito di Parigi 2024: "Enjoy a premium selection of spirits, Champagne, wine, beer, and soft drinks", si legge nella proposta.

Non è la prima volta che gli alcolici sono banditi dai Giochi. **L'alcool è stato vietato anche negli stadi agli ultimi Giochi di Tokyo, ma a causa della pandemia e delle limitazioni al pubblico il problema non si è posto.** In passato, birra e vino erano disponibili sia alle Olimpiadi 2012 di Londra e del 2016 a Rio de Janeiro. Certo è che per i produttori di vino si tratta di un'occasione che sfuma. E pensare che proprio il ministro dell'Agricoltura francese, Marc Fesneau, incontrando un mese fa i produttori di Bordeaux preoccupati per l'eccesso di giacenze in cantina e desiderosi di distillare una parte delle produzioni, suggerì di utilizzare proprio i Giochi Olimpici del 2024 come vetrina per il rilancio del consumo di vino. -- G.A.



ROHESIA

CANTELE



CARMIGNANO TOSCANA



www.fattoriaambra.it

IL MIO EXPORT

az. agricola Gianni Moscardini – Gianni Moscardini

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

L'azienda esporta all'estero circa il 35% della produzione totale, principalmente in Belgio, Germania, Giappone, Cina, Usa, Francia, Danimarca.

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

La congiuntura attuale vede in primis una riduzione della marginalità sui vini e un più alto turnover degli stessi presso diversi operatori. L'inflazione e l'aumento dei costi, unito alla complessità nel reperire materie prime, hanno sicuramente influenzato i nostri tempi di programmazione a medio e lungo termine. La difficoltà a reperire i cargo fa sì che i vini arrivino a destinazione anche dopo 4-5 mesi.

3 Quali strategie per superare questo momento?

Una possibile strada consisterebbe nel fare rete tra aziende, coinvolgendo in particolare le più piccole, presentarsi unite sul mercato mantenendo al contempo le singole identità. Purtroppo, il campanilismo di molti produttori ostacola un'azione comune. Ricordiamo che sempre più consumatori lasciano i vini "standardizzati" per ricercare piccole quantità di prodotto caratterizzato da una spiccata territorialità.

4 Come va con la burocrazia?

Nessuno ha mai chiesto di fare impresa senza doversi approcciare alla burocrazia ma oggi, purtroppo, stiamo assistendo a un'estremizzazione. Ad esempio, pensando all'export, attualmente l'Italia è in ritardo di almeno 5-6 mesi rispetto ad altri Paesi europei sulla pubblicazione dei bandi Ocm. Ovvio che la nostra linea di intervento sui Paesi terzi sarà successiva ad altri già presenti.

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

L'Italia, e in particolar modo la Toscana, appaiono nell'immaginario del consumatore straniero come uno stile di vita da replicare, apprezzabile soprattutto con le



visite in azienda, poi raccontate ad amici e parenti. Sta a noi, come produttori e ambasciatori di un territorio, insieme alle istituzioni, adoperarci per trasmetterne l'autenticità che conquista il turista.

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

La pandemia con i suoi stop forzati, ci ha permesso di riflettere sulle tradizionali strategie che venivano adottate. Se prima eravamo abituati alle visite in azienda dei clienti e a trasmettere quel concetto di "toscanità" attraverso il contatto diretto, durante la pandemia abbiamo utilizzato una comunicazione online, non solo lo shop, che permettesse al cliente di rivivere, almeno in parte, quelle sensazioni provate durante la visita. Adesso siamo in grado di "adattare" la tipologia di esperienza in cantina, in funzione della preparazione e delle richieste che il cliente finale richiede. Abbiamo ampliato anche l'area degustazione esterna, per permettere di degustare i nostri vini in modo riservato e con il corretto distanziamento.

❖ Gianni Moscardini - Santa Luce - Pisa - giannimoscardini.com

NEL PROSSIMO NUMERO
VILLA SIMONE

PER L'IMBOTTIGLIATO FLESSIONE DEL 3,8%. ORA SERVE RIDISEGNARE IL VIGNETO ITALIA

▲ di Loredana Sottile

In un'economia di guerra il vino è riuscito a limitare i danni, con il valore dell'imbottigliato a 10 miliardi di euro. "Ma per crescere bisogna rivedere il sistema delle piccole denominazioni". La ricetta del presidente di Valoritalia Francesco Liantonio, che poi si appella all'industria del vetro: "Adesso abbassare i prezzi"



I numeri di Valoritalia

Valoritalia è l'ente di certificazione che rappresenta il 56% della produzione nazionale Do, con 47 Docg, 184 Doc, e 37 Igt. Nel 2022 ha controllato oltre 21 milioni di ettolitri di vino, con quasi 2 miliardi di bottiglie certificate, 1.353.930.245 di contrassegni di Stato gestiti, per un valore complessivo che supera i 9 miliardi di euro.

“ **D**allo scorso anno, quando è scoppiato il conflitto di Ucraina, ci troviamo in una vera economia di guerra e anche il vino non è stato immune ai fenomeni inflattivi e speculativi che caratterizzano questi periodi”.

Inizia con parole molto incisive il discorso del presidente di Valoritalia **Francesco Liantonio** alla presentazione romana dell'Annual Report 2023. “Quando scoppia una guerra, chi detiene la materia prima ha in mano il potere. Per il vino si parla soprattutto del vetro, che è improvvisamente sparito, facendo salire i prezzi alle stelle. Adesso che i costi energetici sono rientrati, è l'ora che anche quello delle bottiglie torni alla normalità”.

È questo il suo appello all'industria vetraria, in un anno non facile per il vino, tra giacenze in aumento, calo dei consumi e inflazione galoppante. Al netto di tutto ciò, però, **il valore dell'imbottigliato 2022 riesce a restare attorno ai 10 miliardi di euro, con una flessione tutto sommato lieve rispetto all'anno precedente: -3,8%.**

“Del resto” continua Liantonio “il vino deve essere considerato a tutti gli effetti un sensibile indicatore dell'economia ed era quindi lecito attendersi questa contrazione. Va però sottolineato come, nel suo insieme, il sistema vino italiano abbia tenuto botta soprattutto a partire dal secondo semestre dello scorso anno e come i dati del primo quadrimestre del 2023 inducano a un cauto ottimismo. È un segnale importante, la cartina tornasole di come il mondo delle Do, a livello italiano, possa contare su una solidità che gli consente di attraversare anche momenti di grandi incertezza e difficoltà”.

LIANTONIO: “PICCOLO NON È BELLO. SERVONO DENOMINAZIONI STRUTTURATE”

Liantonio sposta in avanti di un anno l'orizzonte della ripresa: “Diamoci il 2024 come obiettivo temporale. La sfida è quella di lasciarci veramente alle spalle tutto: pandemia, guerra, inflazione”. Ma per farlo, avverte: “C'è bisogno di risolvere dei problemi strutturali del vigneto Italia, perché su 218 denominazioni certificate da Valoritalia le prime 20 da sole rappresentano l'84% dell'imbottigliato e solo 27 denominazioni commercializzano volumi annui superiori a 10 milioni di bottiglie”. Le altre sono troppo piccole e frammentate per fare massa critica. Si pensi che le ultime 138 rappresentano Do appena l'1,62% dell'imbottigliato. A valore, se il Prosecco Doc è l'unica denominazione a generare ricavi superiori al miliardo di euro, 79 denominazioni (pari al 34% del totale) fatturano meno di un milione di euro.

Quale soluzione? “Piccolo è bello è un modo di dire superato” risponde il presidente di Valoritalia “**oggi servono denominazioni strutturate e per questo è fondamentale studiare una strategia anche per i piccoli: forme di aggregazione, come microaree all'interno di denominazioni più grandi o sottozone. Bisogna portare il valore delle piccole Do all'interno di quelle più grandi**”.

C'è, poi, l'altra scottante questione delle troppe giacenze in cantina. Problema che riguarda anche altri Paesi competitor, come Spagna e Francia che hanno scelto la via della di- >>

» stillazione di crisi. “Distuggere prodotto con la distillazione può solo essere una misura tampone, ma per avere delle soluzioni a lungo termine bisogna ridisegnare il vigneto Italia, intervenendo sulle rese del prodotto per riequilibrare domanda e offerta”, chiosa Liantonio.

Concentrazione imbottigliato certificate da Valoritalia (bottiglie 0,75 l)

Categoria	Volume (bottiglie)	Percentuale
PRIME 20 DENOMINAZIONI	1.671.041.993	83,86%
SECONDE 20 DENOMINAZIONI	185.326.479	9,30%
SUCCESSIVE 40 DENOMINAZIONI	103.946.527	5,22%
ULTIME 138 DENOMINAZIONI	32.375.124	1,62%

* Valore calcolato sulla media ponderata del prezzo medio franco cantina delle singole Denominazioni

fonte: Valoritalia annual report 2023

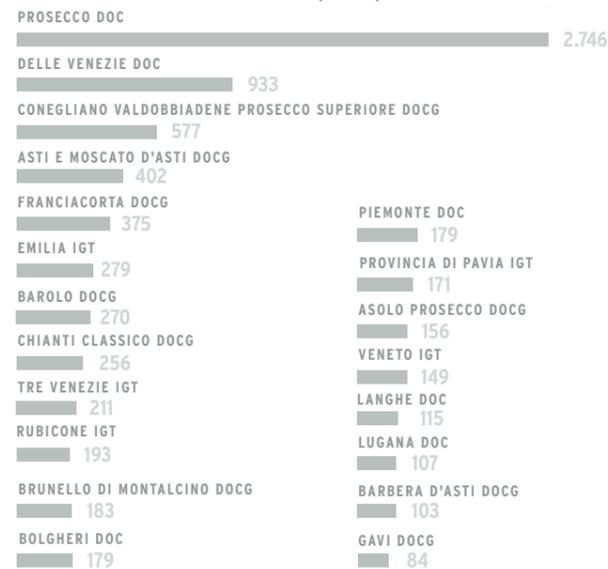
TENGONO LE BOLLICINE

Tra i punti di forza del sistema vino emerge la capacità – nonostante le difficoltà descritte sopra – di un terzo delle denominazioni italiane di riuscire a registrare una crescita dei volumi significativa anche nel corso del 2022.

Tra queste, il rapporto Valoritalia **evidenzia le performance del Sistema Prosecco (Prosecco Doc, Asolo Prosecco e Conegliano Valdobbiadene) che, in un anno così difficile è stato capace di aumentare i suoi volumi di oltre sei milioni di bottiglie.** Altrettanto significativo l'andamento del Franciacorta, dell'Asti e Moscato D'Asti, dell'Alta Langa, del Collio, del Lugana, dell'Oltrepò Pavese, del Vino Nobile di Montepulciano, del Frascati e del Castel del Monte.

Un'altra trentina di Denominazioni hanno registrato cali contenuti entro la soglia del 5%, cioè all'interno di oscillazioni annuali del tutto fisiologiche. Per altre, il calo è da imputare alla carenza di prodotto piuttosto ad una contrazione della do-

Valore imbottigliato principali Do certificate da Valoritalia (in €) - 2022



fonte: Valoritalia annual report 2023

Andamento imbottigliato principali Do certificate da Valoritalia 2019-2022 (bottiglie 0,75 l)

Denominazione	2021	2022	VARIAZIONE 2022-2021
PROSECCO DOC	627.470.784	638.540.841	1,0%
DELLE VENEZIE DOC	245.815.753	216.940.543	-11,7%
EMILIA IGT	136.229.457	121.267.864	-11,0%
ASTI E MOSCATO D'ASTI DOCG	102.295.632	103.066.696	0,8%
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG	103.808.508	96.173.313	-7,4%
RUBICONE IGT	92.752.604	87.621.107	-5,5%
VENETO IGT	59.725.476	61.916.785	3,7%
TRE VENEZIE IGT	57.017.207	49.116.309	-13,9%
PROVINCIA DI PAVIA IGT	48.383.353	45.480.175	-6,0%
CHIANTI CLASSICO DOCG	37.429.212	35.597.531	-4,9%
TOTALE	1.510.927.987	1.455.721.164	-3,7%

fonte: Valoritalia annual report 2023

manda. È il caso del Brunello di Montalcino, per il quale la perdita del 14% è dovuta alla riduzione delle scorte di prodotto, a sua volta conseguenza di una crescita straordinaria nei due anni precedenti.

IL VALORE AGGIUNTO DELLE CERTIFICAZIONI GREEN

C'è, poi, l'ottimo andamento delle certificazioni green, come evidenzia il direttore di Valoritalia **Giuseppe Liberatore**: “Per il biologico registriamo 2326 certificazioni, per il sistema integrato Sqnpi 5773, per lo standard Equalitas 74 (ma con 150 aziende in conversione) e per Viva 20. Una continua crescita che ci fa capire verso dove stiamo andando”.

A tal proposito, una survey di Nomisma mostra come le certificazioni bio e sostenibili siano delle importanti leve d'acquisto sia in Italia sia all'estero, con quest'ultimo che supera il Belpaese nella percezione di importanza dei riconoscimenti green: 68% Vs 59% per il bio; 31% Vs 22% per la sostenibilità. Tra le richieste dei consumatori, emerge la voglia di avere ancora più informazioni.

La stessa survey evidenzia importanti spazi di crescita anche per il turismo green e per la relativa certificazione: il 64% degli italiani sarebbe disposto a pagare di più per una gita o escursione presso un'azienda vitivinicola certificata per il turismo sostenibile. ❖

Arriva la prima certificazione per il turismo sostenibile

Valoritalia ha rilasciato nel 2023 la prima certificazione di turismo sostenibile ISO 21401. Si tratta di una norma volontaria per le strutture ricettive che valuta le modalità di gestione della sostenibilità in base alla sua dimensione economica, sociale e ambientale. Ad ottenerla è stata Villa Petriolo, l'agri-resort sostenibile che si trova a Cerreto Guidi, in Toscana.



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

GAMBERO ROSSO



SPARKLING
DINNER

5 LUGLIO
Osteria Billis
TORTONA

18 LUGLIO
Ora D'Aria
FIRENZE

14 SETTEMBRE
Divinity Terrace
del The Pantheon
Iconic Rome Hotel
ROMA

GUARDA LE VIDEORICETTE
E SCOPRI GLI ABBINAMENTI



IL VINO ITALIANO IN CANADA, TRA RECORD DELL'EXPORT E TASSE ALLE STELLE

▲ di Gianni Fabrizio

L'escalator tax e le nuove linee guida che limitano i consumi di alcol non hanno fermato la sete di vino italiano in Canada: a premiare il Belpaese è il suo ampio patrimonio ampelografico. Bollicine, vini bio e vitigni autoctoni i più apprezzati. Il report dell'ultima tappa estiva del Worldtour firmato Gambero Rosso

Dopo un lungo ed intenso tour, durato quasi un anno, che ha portato un'ampia e qualificata rappresentanza dell'enologia italiana in giro per il mondo, è arrivato il momento di tirare le somme. Per oltre 10 mesi gli organizzatori degli eventi del Gambero Rosso e i giornalisti legati alla guida Vini d'Italia hanno accompagnato le aziende attraverso il globo (Giappone, Australia, Brasile, Sudafrica, Stati Uniti, Corea e ovviamente i principali Paesi europei) con una missione su tutte: mettere in contatto le eccellenze dei vini nostrani con buyer, stampa e ristoratori per promuovere il meglio della nostra produzione.

La chiusura estiva, con un tour di nove giorni, è stata "affidata" al Canada - da Vancouver a Montréal, passando per Toronto - dove il vino italiano sta godendo di un momento felice, nonostante le tasse piuttosto pesanti che gravano sui vini.

NEL 2022 EXPORT DA RECORD

In particolare, il 2022 per il vino italiano in Canada è stato da record, con un valore dell'export di 427 milioni di euro, in aumento dell'11% sul 2021 e ben al di sopra dei livelli pre-pandemia (342 mln/euro), merito soprattutto degli spumanti (60 mln di euro, contro i 40 mln del 2019), **trascinati dall'ascesa del Prosecco tra le preferenze dei consumatori canadesi**, e dei vini in bottiglia (+10,5% a 347 mln di euro), soprattutto a Dop. Un risultato, quello di tutto il 2022, che è stato ottenuto a parità di volumi complessivi di vino esportati rispetto al 2021, a quota 80 milioni di litri. Prevedibile, quindi, la diminuzione nei primi tre mesi del 2023, quando l'Italia ha spedito verso il mercato canadese 80 milioni di euro (circa 20 milioni di euro in meno rispetto allo stesso trimestre del 2022).

TASSE ALTE E LINEE GUIDA STRINGENTI

C'è, poi un altro fattore che ha inciso non poco nell'avvio d'anno: l'"escalator tax" (imposta a scala mobile) che era prevista a +6,4%, a causa di un'inflazione fuori controllo. Ad aprile, per fortuna, il governo di Ottawa ha deciso di fissare un limite del 2% all'adeguamento annuale dell'accisa sull'alcol.

L'intervento ha fatto tirare un sospiro di sollievo al settore. Senza, infatti, la tassa sarebbe ammontata a circa 125 milioni di dollari canadesi in più all'anno che i canadesi avrebbero dovuto pagare al Governo. In soldoni, secondo la Canadian Revenue Agency, una bottiglia di vino da 750 ml avrebbe subito un aumento di prezzo vicino ai tre centesimi.

Infine, a condizionare i consumi di vino, ci ha pensato il ministero della Sanità canadese che, lo scorso gennaio, ha presentato delle linee-guida sul consumo degli >>



Alla scoperta di Pecorino e Cerasuolo d'Abruzzo

In queste tappe canadesi con al seguito oltre 80 aziende, l'ospite speciale è stato il Consorzio dei Vini d'Abruzzo che, oltre a far degustare una testimonianza rappresentativa delle sue aziende (con un banco apposito nel Walk-Around Tasting), ha puntato a far scoprire, attraverso le masterclass guidate, due chicche trainanti della produzione vitivinicola regionale: il vitigno pecorino e i suoi vini e il Cerasuolo d'Abruzzo, un rosé che ha il vento in poppa.

A Montréal, buyer, stampa specializzata e ristoratori sono rimasti piacevolmente colpiti dai profumi e dalla freschezza gustativa dell'ancora poco noto Pecorino, mentre a Toronto la masterclass riguardante il Cerasuolo d'Abruzzo ha rivelato ai professionisti della città il carattere di un vino rosato fuori dagli schemi, che fa della personalità olfattiva e della struttura gustativa i suoi punti distintivi che lo rendono unico.



» alcolici, suggerendo un massimo di 2 drink a settimana (prima erano 10 drink a settimana per le donne e di 15 per gli uomini) ed health warning obbligatorie sulle etichette.

Messi insieme tutti questi elementi, si può comunque affermare che i consumi di vino – e in particolare quelli di vino italiano – non sono andati poi così male. E il roadshow del Gambero Rosso ne è la dimostrazione.

VANCOUVER: LA RISTORAZIONE FA DA TRAINO

Nella modernissima Vancouver, una trentina di aziende si sono presentate ai buyer del monopolio e agli specialisti del settore, animando gli ultimi due piani della famosa torre rotante chiamata Vancouver Lookout, dalla quale si può ammirare il panorama mozzafiato delle montagne e dei paesaggi che circondano la città. Si è tenuta qui la masterclass con ben 12 famose etichette della nostra enologia, in cui Master of Wine e giornalisti hanno potuto apprezzare l'alleggerimento dei nostri grandi rossi, che hanno perso negli ultimi dieci anni intensità cromatica, volume eccessivo e tannini asciutti a scapito di una maggior facilità di beva e di un maggiore equilibrio generale.

Uno stile che ha trovato anche gli apprezzamenti di **Michaela Morris**, responsabile degli acquisti dei vini italiani per il Monopolio, che ha evidenziato la maggiore possibilità di abbinamento, anche con la cucina italiana proposta dai grandi chef residenti in British Columbia, come Pino Posteraro del ristorante Ciappino's ad esempio.

MONTREAL: IL TRIONFO DEL VINO ITALIANO IN TUTTA LA PROVINCIA

Il Tre Bicchieri World Tour è proseguito con la tappa di **Montréal** (nel Québec), città particolarmente cara ai vini italiani. Il Québec è la provincia dove la quota di mercato dei vini italiani importati è la più ampia sia in volume che in valore. Qui, a Le Grand Quai du port de Montréal, oltre 55 aziende del nostro panorama vitivinicolo hanno presentato ad un pubblico di giornalisti, ristoratori e buyer entusiasti il meglio della propria produzione.

La presenza di spicco che ha allietato la giornata è stata quella della di **Silvia Costantini**, console generale d'Italia a Montréal, che con la sua passione e il suo interesse per i nostri vini ha dato vita colloqui informali con produttori e direttori commerciali, occupati a illustrare i pregi dei propri vini.

Inoltre, si sono svolte due Masterclass (guidate da chi scrive): la prima organizzata dal Consorzio dei Vini d'Abruzzo, dedicata al Pecorino; la seconda ha avuto per protagoniste una decina di etichette di vini significativi del nostro Paese. In questo caso, un rapido scambio »

di battute con la Master of Wine Jacky Blisson e con il giornalista André Bouchard ci ha fatto capire che **uno dei fattori che spinge i canadesi verso il vino italiano è il nostro ricchissimo patrimonio ampelografico**. Per l'occasione, ad esempio, hanno scoperto il poco noto – per loro – Manzoni Bianco e gli sconosciuti Nero Buono del Lazio e Nero di Troia pugliese.

TORONTO: A GUIDARE I CONSUMI È LA FOLTA COMUNITÀ ITALIANA

Il Tre Bicchieri World Tour si è concluso a **Toronto**, la più statunitense delle città canadesi, dove vive anche una cospicua colonia di nostri compatrioti, che, forti della loro tenacia e delle loro doti imprenditoriali, formano oggi una comunità benestante, con buon potere d'acquisto, in grado di far girare nella ristorazione italiana più qualificata – e non solo – i vini iconici dell'enologia nostrana. Per accertarsene basta una rapida sbirciatina della carta dei vini dell'eccezionale Don Alfonso 1890 di Toronto, dove il genio culinario della famiglia Iaccarino si sposa con il genio imprenditoriale del proprietario Nick Di Donato.



A sinistra i titolari della Quercia di Vancouver e, accanto, la premiazione del ristorante Graziella di Montréal. Entrambi i locali sono stati premiati con il Villa Sandi Best Contemporary Wine List

Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award: i premiati

Come sempre, il Worldtour è stata l'occasione per premiare i migliori locali della guida Top Italian Restaurants delle tre città canadesi. Ad aggiudicarsi il Premio Villa Sandi per la migliore carta dei vini sono stati tre indirizzi da segnare in agenda.

A Vancouver il riconoscimento è andato alla **Quercia**, che presenta una carta dei vini interessante con diverse referenze di Champagne, grandi classici italiani e selezioni meno note.

A Montréal è stata premiata **Graziella** per una carta dei vini ben strutturata, con tante gemme nascoste, piccoli vigneron e vini che ben si adattano al cibo.

A Toronto il premio è andato all'**Osteria Giulia**, grazie ad una carta dei vini impressionante, carica di uve autoctone italiane ed etichette di produttori di vino artigianali. Brillante e originale la selezione al bicchiere.

PHOTOGALLERY

VANCOUVER



MONTRÉAL



TORONTO



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

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational  

MARCH

- 09 DUSSELDORF - Germany trebicchieri 2024 - Prowein Edition

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	0,43	-1,13
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	-0,62	1,13
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	0,00	1,32

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



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

FINE WINE AUCTIONS

Magnum di Romanée Conti: quanto valgono?

Apparirà sicuramente bizzarro il fatto che questa settimana la rubrica sia dedicata alle bottiglie magnum di Romanée Conti anche se il confronto tra le loro quotazioni attuali e quelle del 2022 è possibile soltanto per dieci di esse, mentre la settimana scorsa, quando al centro dell'attenzione erano le normali bottiglie da 0,75 litri, si è concentrata in una sola puntata l'analisi di un numero di annate che ne consentivano abbondantemente due.

La spiegazione di questa apparente contraddizione sta nel fatto che, come si è già chiarito la settimana scorsa, sia le quotazioni delle annate del 1900 sia di quelle del 2000 erano complessivamente in ribasso, e il ribasso era della stessa misura per entrambe, circa il 18,5%, quindi era inutile una seconda puntata per ripetere le stesse considerazioni. È per il motivo opposto che è nata questa puntata: **le quotazioni delle bottiglie da un litro e mezzo, al contrario di quelle da 0,75 litri, sono aumentate rispetto all'anno scorso**: non di molto, poco più del 4%, ma non è poco in questo momento in cui gli investimenti nel vino sono contrassegnati dalla prudenza. È evidente che mentre le quotazioni dell'anno scorso sono sembrate eccessive per le bottiglie, per le magnum sono apparse troppo basse. Eppure, erano un po' più del doppio del prezzo ottenuto dalle bottiglie da 0,75 litri delle stesse annate, com'è giusto che sia perché le magnum sono più rare delle semplici bottiglie. È su quanto valga questa rarità, evidentemente, che si sta giocando la partita.

– Cesare Pillon

Romanée Conti - Côte de Nuits

Annata	Lotto	Aggiudicaz.	Asta	Data	Prezzo 2023	Prezzo 2022	+ / -
1966	1 m	\$ 68.475	Acker Wines, Usa	17/01/23	€ 63.154,49	-	-
1971	1 m	Hk\$ 747.000	Acker Wines, Hong Kong	10/02/23	€ 89.042,40	€ 55.627,10	+60%
1990	1 m	£ 62.250	Zachys, Londra	10/06/22	€ 73.193,55	-	-
2000	1 m	\$ 39.840	Acker Wines, Usa	02/03/23	€ 37.569,12	€ 42.449,02	-11,5%
2001	1 m	\$ 46.170	Zachys, New York	02/03/23	€ 43.538,31	€ 42.036,80	+3,6%
2003	1 m	\$ 35.000	Hart Davis Hart, Usa	16/12/22	€ 32.959,50	-	-
2004	1 m	Hk\$ 311.250	Zachys, Hong Kong	01/04/23	€ 36.447,38	€ 39.150,00	-6,9%
2005	3 m	\$ 236.550	Zachys, New York	16/09/22	€ 79.212,71	-	-
2006	1 m	Hk\$ 423.300	Zachys, Hong Kong	01/04/23	€ 49.568,43	€ 41.866,86	+18,4%
2007	1 m	Hk\$ 388.400	Zachys, Hong Kong	01/04/23	€ 45.481,64	-	-
2008	1 m	Hk\$ 423.300	Zachys, Hong Kong	01/04/23	€ 49.568,43	€ 58.045,00	-14,6%
2010	1 m	\$ 51.030	Zachys, New York	02/03/23	€ 48.121,29	€ 62.500,00	-23%
2011	1 m	\$ 43.740	Zachys, New York	02/03/23	€ 41.246,82	€ 46.000,26	-10%
2012	1 m	\$ 46.170	Zachys, New York	02/03/23	€ 43.538,31	-	-
2013	1 m	\$ 41.310	Zachys, New York	02/03/23	€ 38.955,33	€ 35.850,00	+8,7%
2014	1 m	\$ 41.310	Zachys, New York	02/03/23	€ 38.955,33	€ 30.694,40	+26,9%



THE BEST IN LAZIO EXPERIENCE

Un Tour tra le Province

CON

CASALE DEL GIGLIO®

Tra giugno e settembre

cinque cene degustazione per scoprire i sapori del Lazio

PROSSIMO APPUNTAMENTO:

12 LUGLIO 2023 | ORE 20.30

GUR.ME | VITERBO

PER INFO E PRENOTAZIONI

www.gamberorosso.it/the-best-in-lazio-experience/