



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



PER LA PRIMA VOLTA SI FERMA ANCHE LA LOCOMOTIVA SPUMANTI

CLIMATE CHANGE

"Presto coltiveremo datteri al posto delle viti". La previsione del meteorologo Mercalli

FINE WINE

❖ Anno difficile per i vini di pregio, Italia in controtendenza. Ecco su cosa conviene investire

FOCUS

❖ Certificazione di sostenibilità e menzioni geografiche. Così il distretto campano pianifica il futuro

ESTERI

❖ Vanno giù le vendite di Champagne nel primo semestre. E il Comité sceglie di fare scorte per tempi migliori

VENDEMMIA

❖ Dopo la peronospora, arriva anche l'oidio: lotta per salvare la qualità. Indagine Tre Bicchieri al Centro-Sud



“Arte in vigna”. La Franciacorta incontra i giovani artisti dell’Accademia di Brescia

Una nuova tappa per appassionati d'arte ed enoturisti si aggiunge in Lombardia. Nei vigneti della Franciacorta si potrà andare alla scoperta delle opere firmate dai giovani studenti dell'Accademia di belle arti Santa Giulia di Brescia. **Il percorso, che si snoda nei terreni dell'azienda Ca' del Bosco, è costituito da 23 totem, che si possono incontrare in prossimità di passaggi pedo-ciclabili** e che sono inseriti armoniosamente nell'ambiente circostante. Le 23 installazioni approfondiscono l'approccio etico e sostenibile dell'azienda franciacortina e sono arricchite da altrettante opere d'arte realizzate dagli studenti (più di 40 quelli coinvolti).

Il progetto denominato “Arte in vigna” è stato ideato nel 2021 da Giuseppe La Spada, consulente artistico, e realizzato nell'anno accademico 2021/2022. Ciascun totem, progettato dall'architetto Gabriele Falconi, è in acciaio corten e ha una forma triangolare, a punta di freccia. I due lati raffigurano il vigneto di appartenenza, completato da un QRcode (www.cadelbosco.com/it/arteinvigna), e le opere artistiche degli allievi delle Scuole di pittura, scultura, nuove tecnologie dell'arte (trienni accademici), arti visive contemporanee e decorazione artistica (bienni specialistici). L'Accademia Santa Giulia ha realizzato anche un sito: artevinvigna.accademiasantagiulia.it.

“Vogliamo unire il potere dell'arte” dichiara Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco “alla nostra ferma convinzione che l'agricoltura biologica certificata sia la strada migliore da intraprendere per salvaguardare la Franciacorta che tanto ci ha dato. Inoltre, dare la possibilità a giovani artisti di interpretare liberamente la natura, il territorio e gli elementi che lo costituiscono ci permette di ricambiare questa generosità, sottolineando il nostro forte senso di appartenenza a questa terra”.

foto: Il suono del sole di Anna Carola Aristo; Vigneto Poligono

CARONTE. Le enoteche avvertono: "Con temperature così alte è a rischio la qualità del vino: il problema è il trasporto. Servono mezzi refrigerati"

"Le alte temperature di queste settimane stanno avendo pesanti effetti negativi sulla qualità dei vini che vengono trasportati" è l'allarme lanciato Vinarius, l'associazione delle Enotecche Italiane che rappresenta oltre 120 associati da tutto il territorio nazionale per un fatturato di 50 milioni di euro.

Per far fronte a questa ondata di caldo anomalo, il presidente dell'associazione Andrea Terraneo propone l'utilizzo di mezzi refrigerati e chiama tutti gli attori della filiera vino a lavorare per una soluzione unitaria.

Quello delle temperature sopra i 40 gradi è un problema che rischia, estate dopo estate, di divenire sempre più centrale all'interno della filiera vinicola italiana.

"È un tema che deve essere sollevato e sottolineato nella sua importanza" interviene Terraneo "Trasportare vini attraverso mezzi non predisposti per la refrigerazione e per mantenere una temperatura ideale che non alteri il prodotto, rischia di diventare un grande disservizio, verso noi enotecari e verso il pubblico. Tamponare attraverso cantine di ultima generazione all'interno dell'enoteca non basta più, il danno viene già compiuto durante il trasporto".

Il rischio per enotecari, ristoratori e, di rimando, i consumatori è di non ricevere prodotti al massimo delle loro qualità, proprio a causa dei lunghi spostamenti all'interno di mezzi non a temperatura che andrebbero ad intaccare le caratteristiche del prodotto.

"Come associazione" è la conclusione di Terraneo "siamo a disposizione in un'ottica di copertura delle spese di questo



servizio ma chiediamo ad aziende, consorzi e altri attori della filiera di unirsi e lavorare ad una soluzione comune, a tutela di un'eccellenza italiana e di tutti i clienti di enoteche e ristoranti che meritano di godere di un prodotto al massimo delle sue qualità".

CLIMATE CHANGE. "Coltiveremo datteri e non più viti".

La previsioni apocalittiche del meteorologo Mercalli

Coltivare datteri al posto delle viti in Piemonte. La previsione, apocalittica per il settore vino, è di Luca Mercalli, meteorologo, intervistato dal quotidiano La Stampa.

"Non possiamo ancora basare i nostri discorsi sulle statistiche. È ancora troppo presto, l'estate è appena iniziata. Un consuntivo potremo farlo a settembre. Possiamo solo guardare mese per mese. A giugno molti pensano che ha fatto fresco. Invece è stato tra i più caldi in 220 anni, sempre secondo dati Cnr. Solo che è stato molto nuvoloso e nessuno si è accorto di questo caldo".

Secondo l'esperto, le ondate di calore di queste settimane sono figlie del climate change: "È il sintomo per



eccellenza. **Con il riscaldamento globale il primo sintomo è l'ondata di calore. Non solo in Italia.** In tutto il mondo: in Cina hanno superato i 50 gradi, si pensi agli incendi in Canada, che non c'erano mai stati di quelle dimensioni; poi abbiamo gli oceani, che non sono mai stati così caldi. Soprattutto l'Atlantico, che è ai suoi massimi storici: 4,6 millimetri all'anno è la media mondiale della crescita degli oceani". Tutto ciò, secondo Mercalli, comporta che "il pianeta sta dando i numeri, con conseguenze gravissime per l'agricoltura, l'energia, la salute, le migrazioni. La vita cambierà completamente. Pensi ai vigneti del Piemonte: non ci saranno più, coltiveremo datteri".

FOCUS PREZZI

Bilanci pre-vendemmiali, tra giacenze e listini in calo

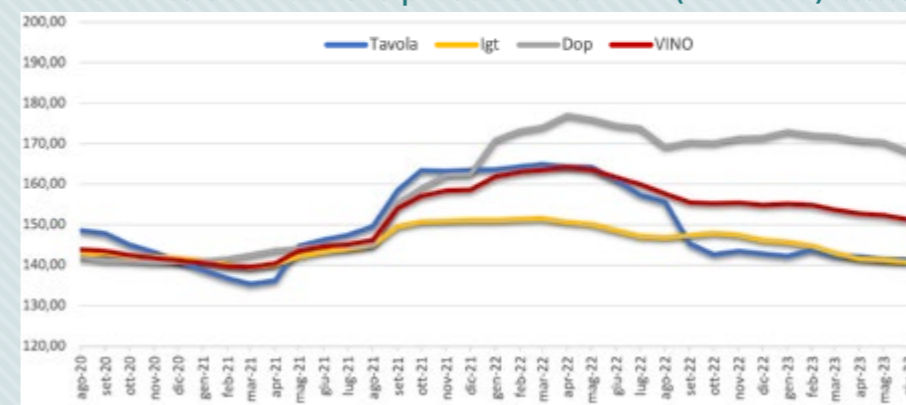


A fine giugno, secondo i dati di cantine Italia l'incremento delle giacenze rispetto al giugno dell'anno prima è del 3,7% con uscite dalle cantine nel mese che sono stati appena di 4 milioni di ettolitri. Il dato di giugno 2023 è il più elevato degli ultimi cinque anni e complessivamente contava 53,8 milioni di ettolitri tra vini e mosti.

È indubbio che questo dato sconta due fattori. Da una parte le maggiori disponibilità con cui si era aperta la campagna scorsa, dall'altra un indubbio rallentamento della domanda sia estera che interna che. È soprattutto tra gli scaffali della grande distribuzione italiana che si registrano i segni negativi anche se nel secondo semestre le cose sembrano essere andate meglio che nel primo pur non invertendo la tendenza negativa. Ma anche sul fronte estero, secondo i dati Istat del primo quadrimestre 2023. Anche questo dato, sicuramente al di sotto delle aspettative, va letto come il risultato di approvvigionamenti importanti fatti durante la pandemia quando c'erano problemi di spedizioni per cui c'è stata una corsa agli accaparramenti nel timore di rotture di stock. Ora che anche la filiera della logistica è tornata alla normalità la domanda estera non ha più timore di restare senza prodotto.

Lo stallo della domanda non ha fatto e non fa bene ai listini che in effetti qualche problema stanno continuando ad averlo. **Secondo l'indice Ismea dei prezzi alla produzione, nella campagna che sta per terminare, i vini nel complesso hanno perso il 3% rispetto alla precedente, maturato per lo più nel segmento da tavola (-11%), seguito dal -3% dei vino Igt, mentre i vini Dop mostrano una controtendenza e segnano un +2%.** Le perdite

Indice Ismea dei Prezzi alla produzione dei vini (2010=100)



fonte: Ismea; indice dei prezzi alla produzione, prodotto sfuso in cisterna, franco cantina; il dato della campagna 2022/23 è calcolato su 11 mesi (agosto22-giugno23)

più consistenti, come rilevato già dall'inizio della campagna, sono quelle dei rossi da tavola che hanno perso quasi il 15%, mentre nelle Igt il segmento dei rossi è sceso del 4%. Decisamente più contenute le perdite dei bianchi. Altra storia nei vini Dop dove sono proprio i rossi a dettare il lieve incremento.

– Tiziana Sarnari,
Analista Ismea

AGROALIMENTARE. Oltre 120mila verifiche in 6 mesi e sequestri per 38 milioni.

Il settore vitivinicolo è il più controllato, col 30 per cento

Presentato al Masaf il bilancio semestrale dei controlli antifrode per il settore agroalimentare italiano. Sono state circa 120mila le verifiche a tutela dell'agroalimentare Made in Italy, con 1.846 sequestri per 10 milioni di chili di prodotti e un valore complessivo di oltre 38 milioni di euro. I risultati operativi del primo semestre 2023 evidenziano un quadro complessivo con 247 notizie di reato e 5.600 contestazioni amministrative. Il vino è il settore più controllato. Le attività hanno interessato soprattutto i seguenti ambiti: vitivinicolo (30%), oleario (13%), mezzi tecnici (11%), lat-

tiero-caseario (10%), zootecnico (8%) e ortofrutticolo (7%).

"La Cabina di regia" ha dichiarato il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida "potenzia il coordinamento strategico e questo è uno degli elementi che può efficientare la macchina dei controlli, mettendo in condizione di interscambiare informazioni, approfondire le criticità e mettere a disposizione notizie, nozioni e competenze, per intervenire dove ci sono frodi ma soprattutto per prevenire".

La Cabina di regia per i controlli a tutela dell'agroalimentare è stata istituita a marzo su iniziativa del



ministro Lollobrigida, e ne fanno parte Icqrf, Carabinieri per la tutela agroalimentare e per la tutela forestale e parchi, Guardia di finanza, Capitaneria di porto-Guardia costiera, Agea e Agenzia delle dogane.

FINE WINE. Anno difficile per i vini di pregio, ma con l'Italia in controtendenza. "Oeno Group: "Solo nelle bolle speculative si cresce sempre"

Crisi dei fine wine? Non esattamente. Se è vero che nell'ultimo anno i prezzi dei vini di pregio sono scesi con picchi del 15%, al contrario negli ultimi cinque anni hanno registrato degli incrementi importanti. Inoltre, l'Italia è riuscita a tenersi in terreno positivo grazie alle performance del 2022. È quanto viene fuori dall'analisi degli indici del Liv-ex, che monitorano l'andamento dei prezzi dei vini più pregiati al mondo nel mercato secondario. In particolare, **nell'ultimo quinquennio a registrare impennate notevoli sono tutti stati tutti i sottoindici regionali che lo compongono** (Bordeaux, California, Porto, Borgogna, Champagne, Rodano, Italia e Resto del Mondo), con una crescita media del 29,5%, trainata dal

podio composto da Champagne con +71,7%, Borgogna con +67,6% e Italia con +43%. "Gli investimenti in fine wine non vanno considerati in una prospettiva di tempo così limitata come quella di soli 365 giorni, ma bisogna sempre tenere prospettive di medio-lungo termine" spiega **Michael Doerr**, fondatore e ceo di Oeno Group, società leader nel settore degli investimenti in fine wines "Se attualmente sono al ribasso, si tratta di un sintomo che questo mercato è sano, perché nessuna economia è sempre al rialzo,



altrimenti si tratterebbe di una bolla speculativa destinata a scoppiare. Anzi, questo ribasso può essere considerato un momento utile per investire".

In questo annus horribilis, l'Italia è tra i Paesi produttori che hanno conservato meglio il proprio valore. I valori del sottoindice italiano Liv-ex Fine Wine 1000, che monitora le performance delle dieci etichette nostrane più iconiche tra cui cinque Super Tuscan, da gennaio sono diminuiti del 3,4%, ma negli ultimi 365 giorni sono invece cresciuti dello 0,3%, dato che arriva al 16,3% se si considera gli ultimi due anni e sale addirittura a 43% negli ultimi cinque.

"L'Italia negli ultimi quindici anni è cresciuta veramente moltissimo nel mercato mondiale dei Fine Wine" spiega Gabriele Gorelli MW, brand ambassador di Oeno Group per l'Italia. "Le performance dei suoi vini sono state straordinarie, trainate non solo dalla Toscana, ma da un Piemonte sempre più apprezzato grazie al Barolo, al Veneto e ai territori emergenti, le cosiddette rising star, come l'Etna e la Campania. Sono proprio questi, meno conosciuti all'estero come patria di fine wine, che potranno dare nuove prospettive internazionali ai nostri straordinari vini di pregio e sui quali come Oeno Group stiamo investendo".

I fine wine italiani più performanti secondo Wine Profit

Sono Toscana e Piemonte le regioni dove si producono i migliori vini da investimento in Italia. Lo dice la società Wine Profit (un ibrido che si posiziona tra le società di investimento e i commercianti di vino), **analizzando il Liv-ex Italia 100**. In particolare, per il Piemonte sono le Langhe ad avere la maggiore concentrazione di fine wine. Tra quelli diventati ormai dei veri e propri must di categoria ci sono il Barolo Monforte di Giacomo Conterno, il Barolo Brunate di Giuseppe Rinaldi e i Barolo di Bartolo Mascarello, Giuseppe Mascarello, del cavaliere Lorenzo Accomasso, di Luciano Sandrone e di Vigna Rionda di Ester Canale. Per quanto riguarda la Toscana, c'è una maggiore diversificazione territoriale. Nella zona di Bolgheri è ovviamente il Sassicaia a fare la parte del leone, insieme ad Ornellaia e Masseto. Più al centro della regione c'è il Brunello di Montalcino, con etichette iconiche come Soldera e Biondi Santi. A Radda in Chianti altre grandi etichette da investimento si stanno rivelando i vini di Monteverdine, così come a Fiesole le bottiglie di Bibi Graetz.

SOSTENIBILITÀ. 80mila chili di tappi Vinventions pronti per il riciclo

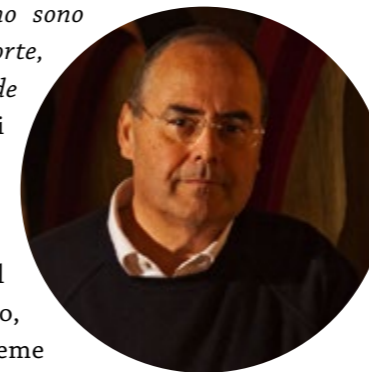
Il bilancio è di 80mila chilogrammi di tappi da vino recuperati per essere riportarli a nuova vita, **diventando anche secchielli per rinfrescare le bottiglie**. È solo uno dei numeri dell'impegno di Vinventions (leader del settore delle chiusure) per l'economia circolare e la sostenibilità, contenuto nell'annuale Rapporto di Responsabilità Sociale Aziendale 2022 (Csr). All'interno del Rapporto, la ricerca della riduzione degli sprechi e la conservazione dei materiali appare come un pilastro della strategia di sviluppo sostenibile del gruppo. Tra i vari sforzi per raggiungere l'obiettivo, ci sono misure come il basso consumo di acqua, l'uso di fonti di energia rinnovabile e il riutilizzo dei materiali di scarto.

Tra gli ultimi progetti in materia di sostenibilità, c'è il lancio di Nomacor Ocean, un tappo realizzato con plastica riciclata proveniente dalle zone costiere.



SALUTE. "Chi produce vino è uno spacciatore di morte?". La provocazione del produttore Stefano Cinelli Colombini

"Io che produco vino sono uno spacciatore di morte, come uno che vende ecstasy?" è quanto si chiede il produttore **Stefano Cinelli Colombini** (foto) in un intervento sul wineblog Intravino, portando alle estreme conseguenze la **tesi dell'Organizzazione Mondiale della Sanità**,



secondo cui l'alcol nuoce alla salute, al di là delle quantità e delle modalità di assunzione. Quello di Cinelli Colombini è un ragionamento che si basa sulla cosiddetta logica giuridica. "Se vendo come prodotto alimentare una sostanza che è gravemente nociva per la salute in qualsiasi dose, commetto una sfilza di reati" scrive il produttore cinese "Portando tutto all'estremo, è da vedere se si tratta di omicidio o di procurato danno alla salute, ma per la immissione al consumo di elevate quantità forse si potrebbe configurare anche la strage. Vi ricordo che in Italia l'azione penale è obbligatoria".

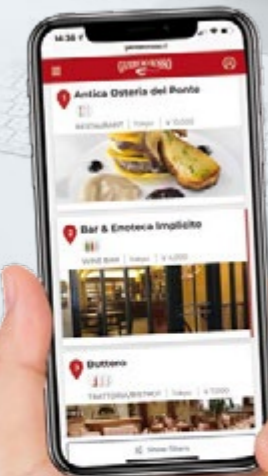
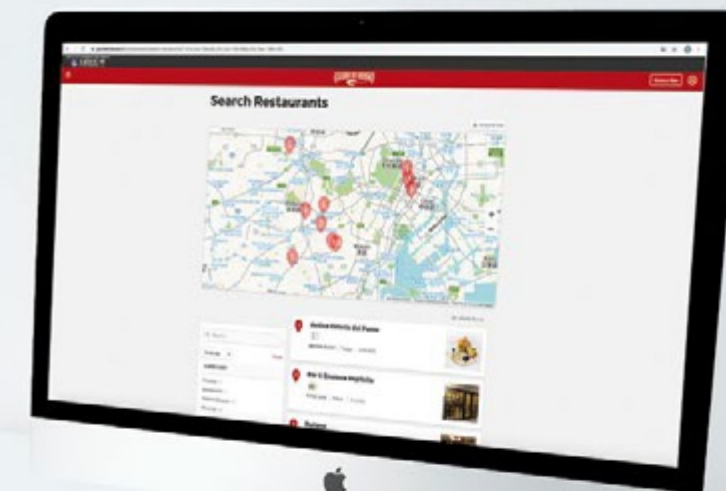
Tuttavia, osserva Cinelli Colombini: "Nessun giudice, in Italia o altrove, sta agendo contro la somministrazione o la vendita per il consumo di alcolici. Manca la norma? **A mio parere, da antico laureato in legge, quello che manca è la certezza del nesso causale**. Sul fumo da sigarette quel nesso è stato accertato, e infatti in molte parti del mondo alcuni tribunali hanno condannato i produttori. Per quanto riguarda l'uso di ogni sostanza alcolica in ogni quantità, non mi risulta".

Amara conclusione: "Quando si chiede a Google quale è la droga più pericolosa, risponde l'alcol. **Io mi considero una persona perbene, per cui se anche un bicchiere di vino è davvero mortale devo togliere le vigne e piantare qualcos'altro**".

Una provocazione la sua, considerato che a parlare è una delle memorie storiche di Montalcino e che la sua è una delle più antiche cantine del territorio (di proprietà della famiglia Cinelli Colombini dal 1790). "Questo è il punto su cui non ho certezze" chiosa il produttore "e non è un punto facile. Non solo dal punto di vista economico, anzi; forse il problema economico è quello più facile da risolvere. Si vive anche con olio, grano, agriturismo o altro".

TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



FOCUS

SANNIO DOC. Sqnpi e sottozone. Così il distretto pianifica il futuro

di Gianluca Atzeni

Momento di transizione e cambiamenti per il Sannio Consorzio tutela vini, ente che riunisce 1.300 soci, per quasi 4.300 ettari tra Dop e Igp, dall'Aglianico del Taburno Docg all'Igt Benevento.

La squadra capitanata da **Libero Rillo**, negli ultimi tre anni, ha visto incrementare le adesioni (+473), ha portato il vigneto alla massima estensione da dieci anni, mentre alla voce imbottigliamenti ha registrato il terzo decremento consecutivo dopo un 2019 record (235mila hl) toccando 181mila hl nel 2022, pari a circa 24 milioni di bottiglie, con segnali di ripresa nel primo semestre 2023 (+10% a 7,7 mln di bottiglie).

LA REDDITIVITÀ. Il presidente Rillo non si è detto preoccupato dalla flessione dei volumi: "Dobbiamo, piuttosto, pensare a riequilibrare domanda e offerta. Per questo, **manterremo il blocco degli impianti sulla Falanghina**. Inoltre, vogliamo migliorare il posizionamento e incrementare i prezzi di vino e uve, per evitare il rischio di una fuga degli agricoltori, la nostra vera risorsa", ha dichiarato a Tre Bicchieri.

L'obiettivo finale è portare la redditività per ettaro dai circa 6mila euro

In cifre

- 1.302** soci
- 4.300** ettari
- 181mila** ettolitri Doc/Igt
- 25 mln** bottiglie Doc/Igt
- 10%** quota export
- 20%** aziende bio

fonte: Consorzio Sannio Doc

attuali ai 10mila euro medi annui. Molto dipenderà dal lavoro delle cooperative beneventane, da Solopaca a La Guardiense fino a Cantina del Taburno, impegnate a incrementare gradualmente i volumi imbottigliati rispetto al prodotto sfuso.

I MERCATI. Con appena un 10% di quota export (prevalentemente Germania, Usa e Giappone), l'intera Dop appare poco internazionalizzata. Ma il Consorzio, che ha recentemente aumentato i suoi collaboratori di due unità, ha ben chiara l'importanza degli sbocchi extra Italia.

"Stiamo lavorando" ha sottolineato Rillo "e nel 2022, con un budget da 250mila euro, attraverso i cofinanziamenti abbiamo speso un milione di euro per progetti esteri e abbiamo le risorse per proseguire nel 2024". Si guarda, tuttavia, anche al canale Horeca italiano col progetto Sannio Academy.

IL DISCIPLINARE. L'iter per incrementare la competitività passa anche da regole produttive che valorizzino il terroir in un quadro di sostenibilità complessiva. Dopo il via libera alla categoria spumante nella Igt Benevento e l'inserimento della varietà camaiola nella Doc Sannio, il Consorzio ha scelto di certificare la produzione col marchio Sqnpi (produzione integrata).

Allo stesso tempo, **per Falanghina Doc e Aglianico del Taburno Docg, sono stati individuati 12 differenti terroir** (grazie alla collaborazione



con gli atenei di Napoli e Benevento) che preludono alla nascita di Unità geografiche aggiuntive (Uga). Il confronto è in corso. Entro ottobre, si punta a un via libera in seno alla filiera e a presentare il testo al Masaf per partire nel 2024. Resta, per ora, in sospeso il progetto annunciato a inizio anno sul tracciamento dei vini Igt tramite sigilli antifrode.

L'annata 2022

Un 2022 con inverno caldo (2-3°C sopra la media), piovosità meno abbondante con medie attorno ai 50 mm a febbraio, aprile e giugno. Germogliamento ad aprile e ottima allegazione. Bassa pressione fitopatica, pochi casi di peronospora. Fasi fenologiche anticipate di 7-8 giorni. Buona escursione termica giorno/notte e buona qualità delle uve. Nelle quantità, di poco superiore al 2021.

Sul fronte qualitativo il Consorzio ha avviato con Assoenologi il rating delle annate: 2022 di Falanghina del Sannio Doc, la 2019 di Aglianico del Taburno Docg rosso riserva e la 2022 dell'Aglianico del Taburno Docg rosato.

agrimontana

GAMBERO ROSSO



Il Gelato di Filiera

Dal campo al cono

Limone di Amalfi IGP - Mela Annurca IGP - Nocciola IGP

PINOT GRIGIO. Per la Doc delle Venezie imbottigliamenti a +10% nel primo semestre. Armani: "Scorte sufficienti fino a fine 2022"

Doc delle Venezie in terreno positivo sul fronte imbottigliamenti nel primo semestre. I dati diffusi dal Consorzio parlano di un +10% sullo stesso periodo 2022. Il mese di giugno segna la migliore performance con un +38%, per un totale di 898.951 ettolitri messi in bottiglia da inizio 2023. Considerando l'estero (Usa e Germania in primis), ha assorbito oltre 100mila hl, di cui 22.621 solo a giugno. Un dato positivo è anche quello delle certificazioni che tra gennaio e giugno, nonostante un lieve rallentamento a fine primavera, osservano un +4% sul 2022.

Per i produttori della Doc (che include Friuli-Venezia Giulia, Trentino e Veneto) il momento positivo è confermato anche dalle giacenze (quasi tutte della vendemmia 2022), che si stima vengano esaurite a fine anno, a una media di poco meno di 150.000 hl/mese. **A eccezione di squilibri o riclassificazioni inattese da parte di altre Doc, si prevede un positivo passaggio di testimone con l'annata 2023**, che costituirà quasi interamente la nuova disponibilità di vino.



Il Cda guidato dal presidente Albino Armani (foto) ha approvato la riclassificazione del prodotto stoccato della campagna 2022. La misura ha lo scopo di supportare il valore economico della Doc. Dai mercuriali delle Camere di Commercio il trend di prezzo è stabile e dura da ormai due anni. Per la vendemmia 2023 è confermata, come per il 2022, la gestione della resa produttiva ad ettaro e lo stoccaggio amministrativo: produzione massima consentita di 160 q/ha con 30 q/ha stoccati, a esclusione del prodotto Biologico e delle produzioni sostenibili Sqmpi.

NOMINE 1. Elvira Bortolomiol alla guida di Sistema Prosecco

Nuovo Cda per Sistema Prosecco, società nata nel 2016 su iniziativa dei tre Consorzi (Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Prosecco Doc, Asolo Prosecco Docg) per unire le forze nella lotta alla contraffazione.



Elvira Bortolomiol (Conegliano Valdobbiadene, foto) sarà la presidente. **Sarà affiancata dal vice Ugo Zamperoni (Asolo) e dai consiglieri Stefano Zanette, Giancarlo Moretti Polegato, Franco Varaschin, Diego Tomasi e Luca Giavi.**

Gli obiettivi sono quelli di lavorare in continuità rispetto al passato in materia di monitoraggio, nazionale e internazionale, dai marchi alle vendite fino al web, contrasto a marchi che impropriamente utilizzano il termine Prosecco oppure nomi imitativi/evocativi, maggior divulgazione dei risultati raggiunti per rafforzare la tutela stessa e, soprattutto, una stretta collaborazione con le istituzioni italiane, europee e internazionali.

NOMINE 2. Il Morellino Docg conferma Bernardo Guicciardini Calamai

Bernardo Guicciardini Calamai (foto) è stato riconfermato presidente del Consorzio del Morellino di Scansano. Per la denominazione maremmana ci saranno ancora anche i vicepresidenti Alessandro Fiorini (Cantina Vignaioli di Scansano) e Ranieri Luigi Moris (Morisfarms), assieme al direttore Alessio Durazzi. Due i nuovi membri del Cda, rinnovato recentemente, lo scorso 4 luglio. Si tratta di Andrea Cecchi (Casa Vinicola Cecchi) e di Giulia Milaneschi



(I Lecci) che si aggiungono ai rioletti Gaia Cerrito (Pietramora), Moreno Bruni (Az. Agr. Bruni), Leonardo Rossi (Poggio Brigante), Paolo Gobbi (Cantina Coop. Vignaioli), Giuseppe Mantellassi (Fattoria Mantellassi) e Rossano Teglielli (Tenuta Ghiaccio Forte). **Guicciardini Calamai lavora da tempo all'interno delle aziende di famiglia, inclusa Massi di Mandorlaia** la tenuta che produce vino all'interno della denominazione maremmana.

"Ci eravamo dati degli obiettivi che, nonostante le difficoltà degli ultimi tre anni" ha dichiarato "siamo riusciti a portare a termine. Adesso ci aspetta un nuovo corso nel quale dare sviluppo a quanto sinora fatto per affermare il Morellino di Scansano tra le denominazioni toscane di riferimento, sia in Italia che all'estero". Secondo il presidente, la Docg è riuscita, grazie a un lavoro di promozione e comunicazione ad ampio raggio, a "ritagliarsi lo spazio che merita: quello di un vino dalla precisa identità ed espressione naturalmente elegante del Sangiovese della Costa Toscana".

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

Feudi di San Gregorio è la cantina che da trent'anni valorizza i vitigni autoctoni della tradizione campana, applicando ricerca e studio a un territorio come l'Irpinia, vocato alla coltivazione di viti di altissima qualità. Quest'anno festeggiamo i primi 20 anni delle straordinarie DOCG bianche di questo territorio – Greco di Tufo e Fiano di Avellino – e i 30 anni della prima DOCG del Sud Italia – Taurasi – con alcune delle nostre migliori interpretazioni di questi vini.

BRINDIAMO AGLI ANNIVERSARI DELLE STRAORDINARIE DOCG DEL NOSTRO TERRITORIO



CONSORZI. Italia del vino sale a 25 soci: tra le new entry anche Renzo Rosso. Ma ora è stop ai nuovi ingressi



Italia del vino amplia la propria compagine. Il consorzio di imprese, che promuove il vino italiano all'estero, raggiunge 25 soci grazie all'ingresso di tre realtà: **Diesel Farm (Renzo Rosso, nella foto, e Arianna Alessi), Tenimenti Leone (Gruppo Calzedonia e Famiglia Veronesi) e Nosio spa (Gruppo Mezzacorona)**. Con le new entry, il fatturato aggregato di Italia del Vino supera 1,6 miliardi di euro con una quota dell'export nazionale di settore del 15%. L'occupazione complessiva si attesta su 3.500 unità per una produzione complessiva di oltre 250 milioni di bottiglie e una superficie vitata di oltre 15mila ettari, in 17 regioni italiane. Roberta Corrà, presidente di Italia del vino, parla di "importanti innesti in termini di produzione e presenza sul mercato" e anche di approcci più intriganti "grazie alle contaminazioni con un altro campione del made in Italy quale il comparto moda-tessile".

Il Cda ha deciso per il momento di fermare l'ingresso di nuove realtà. Nella squadra, ci sono i seguenti brand: Angelini wines & estates, Banfi, Bisol 1542, Ca Maiol, Cantina Mesa, Cantine Lunae, Casa Vinicola Sartori, Di Majo Norante, Diesel Farm, Duca di Salaparuta, Ferrari Fratelli Lunelli, Gruppo Italiano Vini, Librandi Antonio e Nicodemo, Marchesi di Barolo, Medici Ermete & Figli, Nosio Spa, Ronchi di Manzano & C., Santa Margherita Gruppo Vinicolo, Tenimenti Leone, Tenuta La Palazza, Terre de La Custodia, Terredora di Paolo, Torrevento, Zaccagnini e Zonin1821.

GOVERNANCE. Giovanni Lai nuovo Dg della Gerardo Cesari

Cambio ai vertici della Gerardo Cesari. **Michele Farruggio non sarà più il direttore generale della storica azienda della Valpolicella e società del Gruppo Caviro.** Al suo posto, dal primo ottobre, ci sarà Giovanni Lai (foto), ex Biondi-Santi, con esperienze nel mondo del commercio e della distribuzione nazionale ed estera.



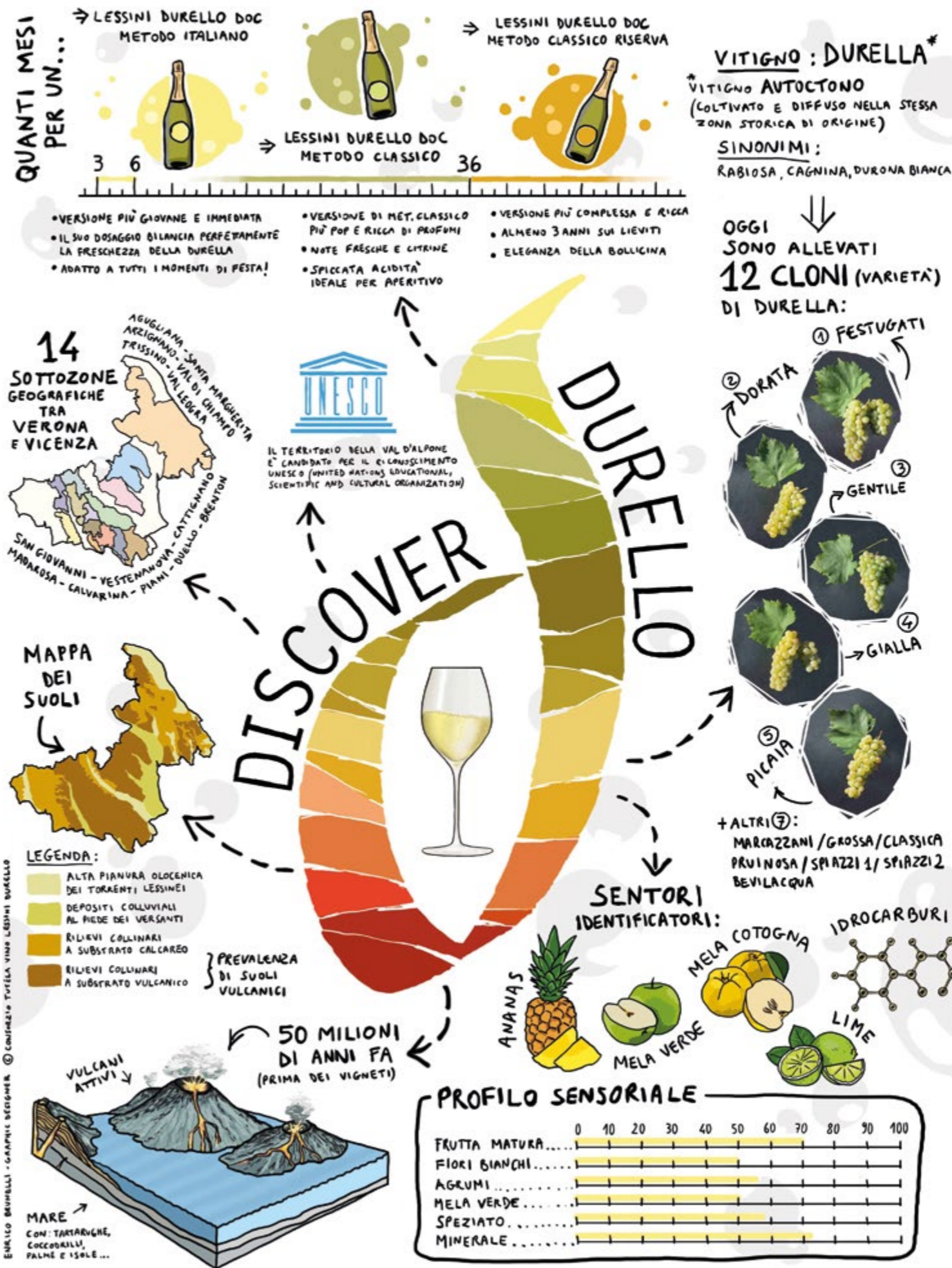
"Continuare il percorso di crescita della qualità dei vini attraverso una chiara riconducibilità con l'espressione del territorio della Valpolicella", è l'obiettivo dichiarato di Lai e "rendere Cesari il punto di riferimento di un territorio dall'alto potenziale ed estremamente interessante per i diversi stili produttivi che offre agli appassionati del vino". Lai ha parlato anche di crescita qualitativa del progetto tecnico, esaltazione dei vini del territorio come l'Amarone, miglioramento della distribuzione (in Italia e in Europa) e di impegno per un progetto orientato alla sostenibilità.

M&A. Andreola si allarga con 9 ettari nel Bellunese

Nove 9 ettari vitati per Andreola, azienda agricola di Farra di Soligo, che produce Valdobbiadene Dcgc. L'acquisizione riguarda i terreni nella frazione di Carmegn, comune di Sedico, nel cuore delle Dolomiti Bellunesi, per un nuovo progetto vitivinicolo, collegato a una viticoltura di montagna e al di fuori del territorio della Dop Prosecco.



Per Stefano Pola (foto), si tratta di un modo per diversificare la propria produzione "eroica". I primi vini prodotti con le uve di questa nuova acquisizione (un Traminer aromatico e un Riesling renano, che saranno firmati dall'enologo Mirco Balliana) verranno proposti al mercato con un nuovo marchio: "Stefano Pola, viticoltore di montagna". La vigna di Carmegn, in particolare, si trova in un altopiano, a circa 650 metri di altitudine, con esposizione sud-ovest e condizioni pedologiche particolarmente adatte alla viticoltura.



Vicolo Mattielli, 11 - 37038 SOAVE (VR)
Tel. +39 045 7681578
consorzio@montilessini.com / www.montilessini.com

LessiniDurelloSpumante
lessinidurellowine

EVENTO. Buon vino e grande jazz a Montalcino dal 18 luglio

Fino al 23 luglio, le stel-

le del jazz internazionale si danno appuntamento per la 26esima edizione di Jazz & Wine in Montalcino, rassegna nata dalla collaborazione tra l'azienda vinicola Banfi, la famiglia

Rubei dell'Alexanderplatz Jazz Club di Roma e il Comune di Montalcino, che unisce musica e vino di qualità.

Protagonisti saranno i grandi del jazz, con qualche incursione nel pop. Nel cartellone, suddiviso tra il Castello Banfi e la Fortezza di Montalcino, si alterneranno Eliane Elias, cantante e pianista brasiliana, che martedì presenterà il suo nuovo album "Quietude"; la Mike Stern Band, in scena mercoledì con una formazione d'eccezione (Lemi Stern alla chitarra, Bob Franceschini al sax, Jimmy Haslip al basso e Dennis Chambers alla batteria); giovedì la prima esibizione europea di Peter Erskine Quartet, col celebre batterista sul palco assieme ad Alan Pasqua, Darek Oles e George Garzone.

Venerdì 20 luglio, gli attesi Manhattan Transfer, che celebrano i 50 anni di attività con un tour mondiale. Sabato e domenica sarà la volta di Tiro-mancino e della cantante israeliana Noa.

Info: jazzandwinemontalcino.it



ENO MEMORANDUM

FINO AL 20 LUGLIO

❖ **I DRINK PINK**

Roma
Palazzo Brancaccio
viale del Monte Oppio, 7
dalle 19 alle 23
store.gamberorosso.it/it/eventi/980-4603-i-drink-pink-2023-evento-degustazione.html#

FINO AL 28 LUGLIO

❖ **PORDENONELEGGE IN CANTINA**

provincia di Pordenone
pordenonelegge.it

FINO AL 23 LUGLIO

❖ **JAZZ AND WINE IN MONTALCINO**

Montalcino (Siena)
jazzandwinemontalcino.it

23 LUGLIO

❖ **BARATUCIAT**

vitigno in cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato
Castello di Comino (Alessandria)
Info:
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 (Palermo)
fino al 30 luglio
terresicanewinefest.it

28 LUGLIO

❖ **TRAMONTO DIVINO**

Milano Marittima
viale Gramsci
Rotonda 1° maggio
shop.emiliaromagnavini.it

2 SETTEMBRE

❖ **SOAVE MULTIVERSO 2023**

Soave
Palazzo del Capitano
fino al 3 settembre
ilsoave.com

7 SETTEMBRE

❖ **RIVOLUZIONE BIO**

Bologna
Quartiere fieristico
Open theatre pad 30
fino all'8 settembre
rivoluzionebio.it

7 SETTEMBRE

❖ **EXPO CHIANTI CLASSICO**

Greve in Chianti (Firenze)
fino al 10 settembre
chianticlassico.com

8 SETTEMBRE

❖ **EROICO ROSSO**

Tirano (Sondrio)
nei palazzi storici
fino al 10 settembre
eroicorosso.it

11 SETTEMBRE

❖ **MONZA WINE EXPERIENCE**

Monza
Centro storico e Villa Reale
fino al 17 settembre
monzawineexperience.it

15 SETTEMBRE

❖ **VINO AL VINO**

Panzano (Siena)
fino al 17 settembre
chianticlassico.com

16 SETTEMBRE

❖ **LA GRANDE FESTA DEL VINO**

Santa Maria di Sala (Venezia)
Villa Farsetti
via Roma 1
fino al 17 settembre
lagrandefestadelvino.it

GRANDI CANTINE ITALIANE. Basilicata/3

Le grandi cantine della Basilicata



RE MANFREDI

LOC. PIAN DI CAMERA | 85029 VENOSA (PZ) | WWW.CANTINEREMANFREDI.IT | ☎ 0972 31263

Re Manfredi nasce nel 1998 nel cuore della zona di produzione dell'Aglianico del Vulture Doc, a pochi chilometri da Venosa, cittadina illustre per aver dato i natali nel 65 a.C. al poeta latino Orazio. Un'elegante e accogliente masseria svetta al centro della proprietà che si estende per oltre 110 ettari di vigneti coltivati a Guyot e a cordone speronato. Accanto alla masseria si trova la cantina che possiede un moderno impianto di vinificazione ed una prestigiosa barrique in cui si affinano i vini. L'enologo segue l'azienda e punta a mantenere invariate le caratteristiche del territorio in cui si fonda la realtà aziendale, in un'ottica di rispetto e di valorizzazione delle peculiarità di vitigni e terroir.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Aglianico del Vulture Re Manfredi '18

Colore rubino profondo e intenso; profumo ampio e complesso, con note dominanti di ciliegia amara, erbe aromatiche e sentori di vaniglia e pepe; sapore potente e imperioso, con elegante fondo di spezie e crema. Vino con una spiccata mineralità e sapidità, caratteristiche che gli conferiscono una straordinaria armonia. Da provare con strascinati al ragù di pezzente e funghi cardoncelli.

Aglianico del Vulture Taglio del Tralcio '20

Rosso porpora; profumo intenso di frutti rossi quali mora e amarene. Al palato è morbido con tannini avvolgenti. Finale rotondo e fruttato. Ideale con paste al forno, carni rosse, brasati, formaggi stagionati, calzocelli ripieni di ricotta e cannella con ragù di agnello, pollo ripieno alla Lucana cotto al forno.



Il Manfredi Bianco '21

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo molto complesso con note fruttate di mela e frutta gialla matura, con sentori di salvia e gelsomino. In bocca il vino esprime tutta la sua evoluzione di essenze aromatiche, mantenute fresche da una spiccata mineralità. Ottimo con piatti a base di pesce in particolare crostacei e tonno, sushi e sashimi.

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Tiziana Sarnari

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

CHAMPAGNE. Vendite in calo, il Comité sceglie di fare scorte

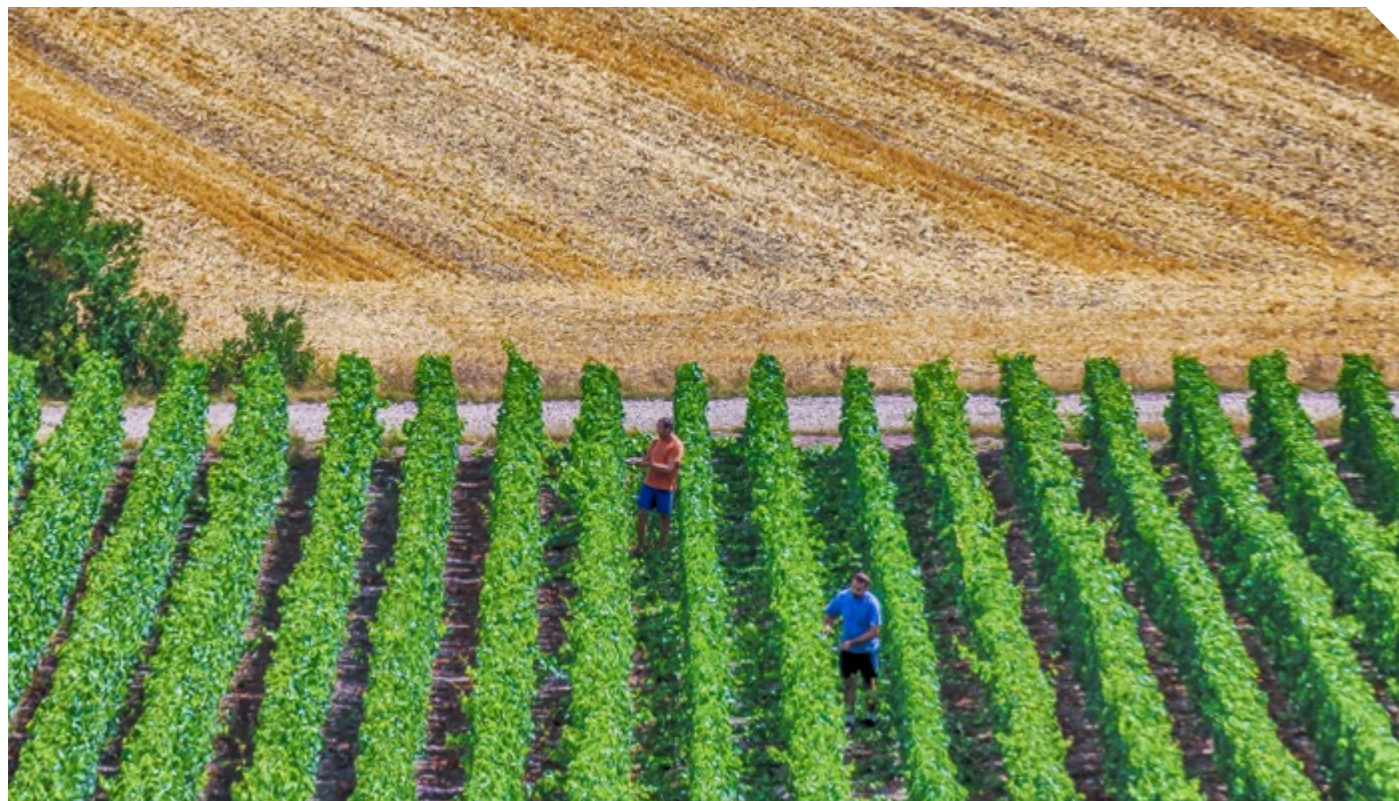


foto: Christelle Prieur/Pixabay

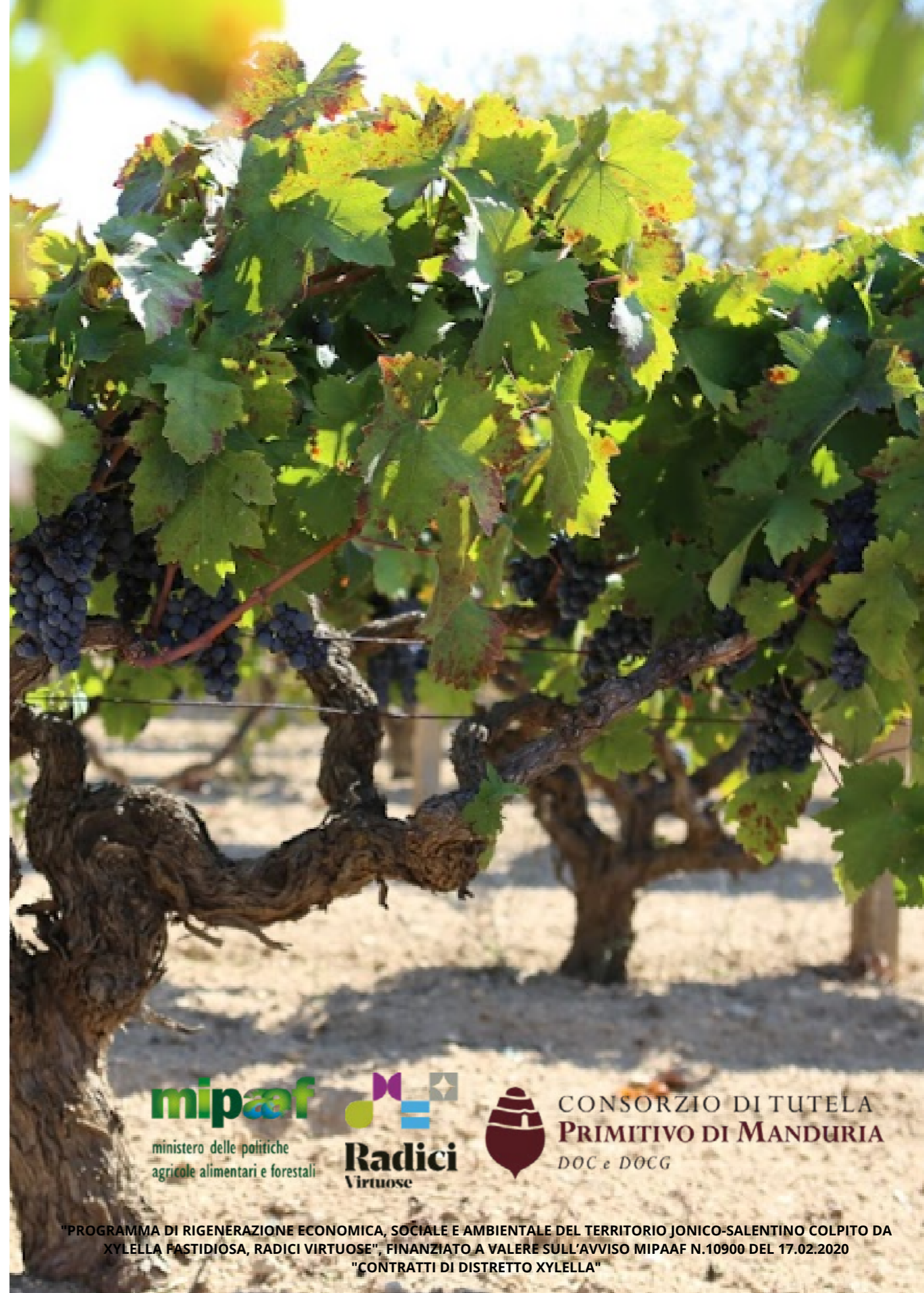
Dopo lo straordinario recupero post-pandemia, che ha portato lo Champagne a superare nel 2022 lo storico traguardo dei sei miliardi di euro di fatturato, il Comité di Epernay sceglie la via della prudenza in vista dei prossimi anni, in considerazione del calo dei volumi venduti nel primo semestre 2023 e alla luce del fatto che quella di quest'anno è annunciata un'ottima annata sul fronte dei quantitativi. Le decisioni prese nel consueto incontro tra vigneron e maison valgono per i prossimi quattro anni, considerate le incertezze della congiuntura economica mondiale e gli effetti dell'inflazione, come ha sottolineato David Chatillon, presidente delle maison.

Sui mercati, ha fatto sapere il Comité, le vendite dovrebbero raggiungere circa 314 milioni di bottiglie a fine 2023. Nel primo semestre, sono state di 125,8 milioni di bottiglie, in calo del 4,7% rispetto allo stesso periodo

del 2022. **Le esportazioni, con 77,7 milioni di bottiglie, sono diminuite del 3,7%, mentre la sola Francia perde il 6,3%, a 48,1 milioni di bottiglie.** "I risultati" spiega il Comité Champagne "vanno visti in relazione a un 2022 straordinario, in cui le vendite erano aumentate di quasi il 14%".

Alla luce di questa situazione, sul fronte delle rese commerciabili per il 2023, vigneron e maison si sono accordati per 11.400 kg per ettaro. Lo stato di salute dei vigneti, fa sapere il Comité Champagne, è buono e molto omogeneo da un settore all'altro. La campagna viticola è stata abbastanza tranquilla, con pochi danni causati da gelo (1,5% del vigneto) e grandine (0,3%), con peronospora e oidio contenuti. A preoccupare è solo la riserva idrica dei suoli. Nel dettaglio, i grappoli sono ben formati e la raccolta, che si annuncia promettente, dovrebbe iniziare ai primi di settembre. Rispetto ai cambiamenti climatici, la filiera dello Champagne, nei sui

34mila ettari vitati, sta pianificando il futuro in un'ottica di salvaguardia delle produzioni. Considerando che le incognite del clima, il deperimento della vite causato dalle malattie e l'invecchiamento dei vigneti hanno fatto diminuire le rese del 26% in 12 anni, i produttori hanno scelto di sfruttare al massimo le annate favorevoli per fare scorte. È il caso del 2023. "Lo scorso anno la Champagne ha innovato con il sistema dello sblocco differito della riserva" ha ricordato Maxime Toubart, presidente dei vigneron. Per il 2023, il plafond della riserva individuale è stato elevato a 10.000 kg/ha invece degli 8.000 kg/ha previsti finora. "L'Inao ha esaminato la misura con urgenza" ha proseguito Toubart "per consentire ai viticoltori di mettere a riserva la bella vendemmia che si prospetta". L'obiettivo è assicurare ogni anno gli strumenti per raggiungere la resa commerciabile fissata dall'interprofessione e garantire l'equilibrio dei mercati. - G.A.



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"



CALENDAR 2023/2024

2023

SEPTEMBER

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 19 BOGOTÁ - Colombia | Top Italian Wines Roadshow |
| 22 SAO PAULO - Brazil | Top Italian Wines Roadshow 16 |

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 |
| NAIROBI - Kenya | Top Italian Wines Roadshow |

FEBRUARY

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 05 ZURICH - Switzerland | Vini d'Italia |
| 07 MUNICH - Germany | trebicchieri 2024 |
| 12-14 PARIS - France | trebicchieri 2024 - Vinexpo Special |
| 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 |
| LONDON - U. K. | trebicchieri 2024 |
| TEL AVIV - Israel | Top Italian Wines Roadshow |

APRIL

| | |
|----------------------|----------------------------|
| MIAMI - USA | Vini d'Italia |
| DALLAS - USA | Top Italian Wines Roadshow |
| MEXICO CITY - Mexico | Top Italian Wines Roadshow |

MAY

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| HO CHI MINH - Vietnam | Top Italian Wines Roadshow |
| HONG KONG | trebicchieri 2024 - Vinexpo Special |
| ALMATY - Kazakhstan | Top Italian Wines Roadshow |
| VANCOUVER - Canada | trebicchieri 2024 |
| TORONTO - Canada | trebicchieri 2024 |

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION
www.gamberorossointernational.com

IL MIO EXPORT

Elvio Cagno – Valter Fissore

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

La percentuale di export aziendale raggiunge il 75%. I principali Paesi che importano i vini Elvio Cagno sono Stati Uniti, Germania, Regno Unito, Giappone e Svizzera.



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

Il mercato in cui si vende meglio è rappresentato dagli Stati Uniti, dove la conoscenza e l'interesse dei consumatori nei confronti dei vini italiani sono cresciuti in maniera importante. Al momento si riscontrano maggiori sfide nei mercati emergenti, in particolare nel Sud-Est asiatico, dove però si vede una buona prospettiva di crescita nel medio periodo.

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

Senza dubbio ciò che ci ha toccati più da vicino è stato il rallentamento dei trasporti. Dopo l'avvento del Covid, abbiamo assistito alle prime difficoltà della filiera nel corso del 2021, che poi si sono intensificate in modo significativo nel 2022.

4 Come va con la burocrazia?

Purtroppo, l'eccesso di burocrazia logora inevitabilmente le energie aziendali, in particolare delle piccole realtà a conduzione familiare, andando ad as-

sorbire tempo prezioso che, al contrario, dovrebbe essere dedicato alle attività legate alla produzione

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

Negli ultimi anni l'interesse nei confronti del vino italiano, in particolare di quello piemontese, è cresciuto in maniera esponenziale. Oggi i consumatori sono più consapevoli e curiosi, amano bere grandi vini come Barolo e Barbaresco, ma allo stesso tempo desiderano scoprire vini prodotti con varietà autoctone, come la nascita di Novello.

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

Le strategie di promozione dei nostri vini variano in base alle situazioni nei diversi mercati. Certamente la pandemia ci ha permesso di capire che il mercato degli eventi e delle fiere di settore avesse raggiunto una situazione di forte saturazione; oggi preferiamo partecipare a un numero limitato di manifestazioni, ma di qualità elevata.

L'INFLAZIONE FRENA GLI SPUMANTI: SEGNO MENO DOPO 10 ANNI DI CRESCITA

Prima inversione di tendenza per bollicine tricolore nel mondo: -2,9% in quattro mesi. Prosecco giù in quasi tutti i principali mercati di sbocco ad eccezione di Francia e Russia. Piano inclinato anche nella Gdo italiana dove vince il low cost. L'analisi dell'Osservatorio Uiv-Ismea

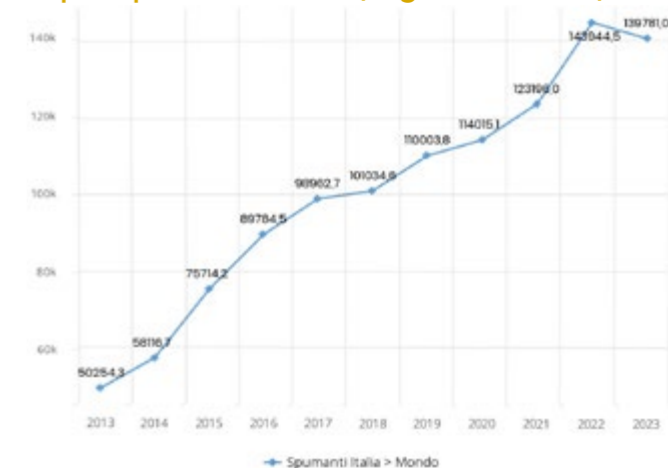
di Loredana Sottile



Sembrava una cavalcata inarrestabile quella delle bollicine italiane nel mondo, invece, nella prima parte di questo 2023 gli sparkling hanno dovuto riadattare l'andatura a quella del mercato, sia in Italia sia all'estero. In particolare, **si ferma la locomotiva Prosecco e l'intero comparto subisce la prima inversione di tendenza, dopo dieci anni di crescita estera ininterrotta**, come rileva l'Osservatorio Uiv (*vedi tabella export*).

Guardando la curva export dal 2013 e considerando il primo quadrimestre dell'anno si noterà come neppure il Covid abbia frenato la corsa verso l'alto, con il picco raggiunto nel 2022, quando le bollicine italiane verso l'estero hanno raggiunto quasi 144 milioni di litri (nel 2013 erano appena sopra i 50 milioni). Il primo round dell'anno corrente si apre invece in down, sotto i 140 milioni di litri (-2,9% sul 2022).

Export spumanti volume (migliaia litri; '13-'23)



fonte: Osservatorio del Vino UIV

GIÙ IL PROSECCO NEI PRINCIPALI MERCATI DI SBocco

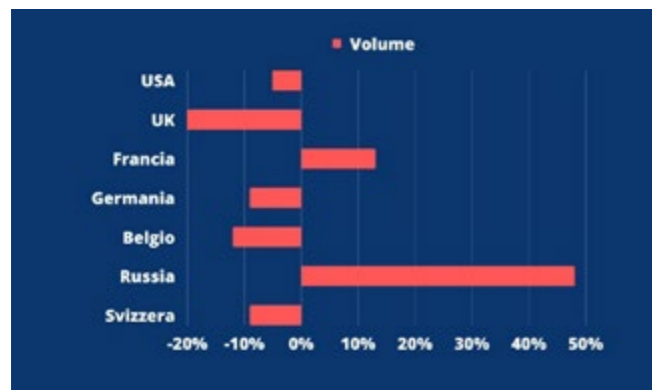
Nel periodo gennaio-aprile, il segno meno per i volumi delle bollicine appare come una costante, con picchi nel Regno Unito (-20%), ovvero uno dei principali mercati di sbocco per la tipologia. Segue il -6,8% degli Usa e il -2,4% della Germania. Sostanzialmente è il Prosecco a perdere terreno un po' dappertutto, anche oltre la media degli sparkling: -20,2% nel Regno Unito, -12,1% in Belgio, -9% in Svizzera, -8,6% in Germania, -4,5% negli Stati Uniti (*vedi tabella Export Prosecco 2023 a pag. 22*).

A tirare su le vendite restano solo la Francia (+12,7%) e Russia (+47,9%). In quest'ultimo caso, però, la crescita è dovuta ad un periodo di stallo delle importazioni legate al conflitto ucraino; quindi, l'exploit è da prendere con le pinze.

Complessivamente nel quadrimestre, le vendite di Prosecco nel mondo sono andate giù a volume del 5,9%, tornando sulla linea dei 100 milioni di litri, a fronte di un -3% dell'intero comparto bollicine. Bene l'Asti che, in controtendenza, riesce a mettere a segno un +18,7%. L'altro segno positivo spetta agli spumanti varietali (+11,5%).

» Diversa la situazione a valore, dove le bollicine del Nord Est fanno +5,1%, ma l'aumento è chiaramente da iscriversi soprattutto all'inflazione.

Export Prosecco 2023



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

GDO, IL TRAVASO VERSO LE BOLLICINE LOW COST

Tra gli scaffali del Belpaese le cose non vanno meglio. Infatti, come rileva l'analisi dell'Osservatorio Uiv-Ismea su base Nielsen IQ, la tipologia sparkling è passata da un robusto +4% a volume del primo trimestre a un -0,8% del semestre, tenuta a galla dalla crescita degli Charmat low cost.

La corsa al ribasso riguarda quasi tutte le denominazioni di sparkling, eccezion fatta - anche in questo caso - per l'Asti Spumante (+5,9%), insieme agli Charmat a basso costo (+8,6%) che fissano il prezzo a 4,6 euro/litro, quasi il 40% in meno del Prosecco.

Ed è proprio la caduta dello spumante più venduto al mondo a preoccupare: **nel semestre il Prosecco ha totalizzato un -5,8% in termini volumici, in particolare per effetto del brusco stop della Docg (a -21%)**. Il motivo è presto spiegato: l'innalzamento dei listini a cui è stata costretta la denominazione in coerenza con la crescita dei costi delle materie prime.

Non vanno meglio le altre denominazioni dell'universo bollicine: dal (tutto sommato contenuto) -4,3% del Franciacorta al pesante -21% del Trento Doc. Male anche lo Champagne (-14,3%).

GDO Italia - primo semestre 2023

| Tipologia | Litri | Var. % | Euro | Var. % |
|----------------------------|-------------|--------|---------------|--------|
| Vino, spumanti e Champagne | 361.065.283 | -3,9% | 1.383.007.879 | 3,5% |
| Vino | 318.831.170 | -4,3% | 1.092.950.460 | 3,0% |
| Spumanti e Champagne | 42.234.113 | -0,8% | 290.057.419 | 5,6% |

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

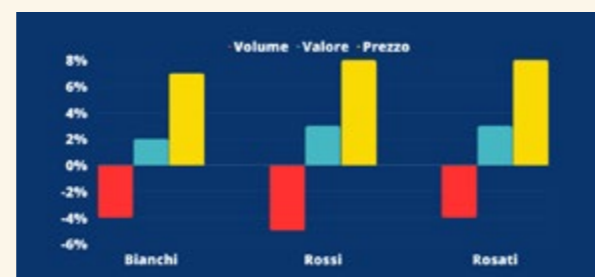
Vini rossi in crisi: -5% in Gdo

Se la frenata delle bollicine è una sorpresa, di certo non lo è il crollo dei vini rossi. La tipologia è senz'altro quella che è andata peggio nella Grande Distribuzione italiana nei primi sei mesi dell'anno: -5% a volume sullo stesso periodo del 2022, ma in lieve ripresa rispetto al -8% di marzo. I segni meno riguardano le principali denominazioni. **Luce rossa – sebbene in parziale recupero – per Chianti (-3% rispetto al -9% di marzo), Montepulciano d'Abruzzo (da -14% a -9%) e Nero d'Avola, che chiude a -12%** (rispetto al -18% di marzo). Giù anche il Cannonau sardo a -4% e la Barbera piemontese a -8%. Lambrusco Emilia in peggioramento di circa un punto percentuale, attorno a -10% a volume.

I vini bianchi recuperano due punti percentuali rispetto al trimestre, ma viaggiano a -4% sul 2022. Per la tipologia è il Vermentino di Sardegna quello in terreno positivo (+4%), mentre resta critica la situazione del Verdicchio di Jesi (-20%).

Infine, la tipologia che se la cava meglio è quella dei rosati che riprende sette punti percentuali su marzo, chiudendo i sei mesi a -4%.

GDO Italia - vendite per colore - 1° sem. 2023



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

“NON CI SARANNO NUOVE IMPENNATE DI CONSUMI NEANCHE PER LE BOLLICINE”.

L'ANALISI DI CARLO FLAMINI

Un calo fisiologico sia in Italia sia all'estero o un primo segnale di allarme? “È ancora presto per dirlo” è l'analisi del responsabile dell'Osservatorio Uiv **Carlo Flamini** “In alcuni Paesi come gli States potrebbe essere la conseguenza di un overstocking del 2022, quindi probabilmente il dato andrà a stabilizzarsi nel proseguo dell'anno. Sicuramente, però, c'è un trend che non si può ignorare e che riguarda quasi tutti i mercati: **il consumatore, forzato dall'aumento dei costi della vita, è diventato molto più attento al portafoglio, scoprendo così di poter bere bollicine meno costose; a maggior ragione se parliamo di consumi casalinghi legati alla mixology (vedi alla voce Spritz; ndr). Non a caso, gli unici spumanti a crescere in questa prima parte sono gli Char-** »


Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

GAMBERO ROSSO

SPARKLING
DINNER

14 SETTEMBRE
Divinity Terrace
del The Pantheon
Iconic Rome Hotel
ROMA



GUARDA LE VIDEORICETTE
E SCOPRI GLI ABBINAMENTI



Export vini italiani in frenata. Sale solo lo sfuso sottocosto

Nel mese di aprile il vino italiano peggiora i conti con l'estero in alcune sue piazze strategiche. È la sintesi dell'analisi dell'Osservatorio Uiv-Ismea, che ha elaborato i nuovi dati Istat sulle esportazioni di vino nel primo quadrimestre del 2023: **- 0,7% nei volumi e un +2% nei valori rispetto allo stesso periodo del 2022.**

Occhio, però, perché quel segno + è semplicemente frutto dell'inflazione e del surplus dei costi di produzione che ha influito in media per il 10% sul prodotto finito a fronte di incrementi dei prezzi di vendita molto più bassi.

Guardando al quadrimestre 2023 rispetto a quello del 2022, gli **Stati Uniti** scendono in terreno negativo nei volumi (-3,8%), con i valori ancora in luce verde ma che passano dal +10,8% del trimestre al +4% nel quadrimestre.

Rallenta anche il secondo buyer di vino italiano, la **Germania** (+4,6% i volumi, +2,7% i valori), mentre chiude il podio il **Regno Unito** che limita i danni di un avvio d'anno problematico, complice la forte contrazione del Prosecco (-20%), fissando i volumi a -8,4% e i valori a -2,6%.

In controtendenza, rispetto a **Svizzera** a -9,9% e **Canada** -26,8%, ancora una volta la **Francia**, che incrementa i quantitativi di vino tricolore del 20%. Nell'area orientale, la **Russia** - che risale del 57,4% - la Lettonia e la Polonia compensano i cali di Giappone, Cina e Corea del Sud tra il 20% e il 40%.

Tra i segmenti in maggior sofferenza si segnalano i Dop fermi imbottigliati che chiudono il quadrimestre in negativo sia sul fronte dei volumi (-6,6% con i rossi a -8,7%) sia dei valori (-0,5%).

In crescita in doppia cifra gli sfusi (vedi Germania) grazie anche a vendite "sottocosto": -9% il prezzo medio. Inoltre, l'Osservatorio rileva una tendenza ulteriormente al ribasso. Infatti, al netto delle vendite di vino sfuso, il responso sui volumi commercializzati oltreconfine sarebbe ben più negativo (-3,5%), con i vini imbottigliati a -4,2% e le Dop, in particolare, a -6,9%.

Export italiano - gennaio-aprile 2023



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

» *mat secchi, magari sempre prodotti a partire da uva glera: praticamente dei surrogati del Prosecco.*

Portata alle estreme conseguenze e cambiando i prodotti in questione, il ragionamento si può estendere ad un mercato maturo come la Francia: unica piazza (insieme alla Russia) dove le bollicine italiane - Prosecco in testa - non conoscono crisi. "Probabilmente" continua Flamini "anche il consumatore francese, alle prese con l'aumento dei prezzi, sta virando verso prodotti meno costosi rispetto allo Champagne e, in questo caso ha trovato nel Prosecco un buon compromesso". A sostegno di questa tesi, il calo delle vendite dello Champagne nel primo semestre del 2023 (vedi news a pag. 16).

Ad ogni modo, quello del rallentamento dei consumi è un trend a cui bisognerà abituarsi: "Si tratta di una situazione nuova rispetto all'ultimo decennio, probabilmente destinata a continuare" rileva Flamini "In questa nuova fase,

che adesso riguarda anche le bollicine, bisognerà gestire un mercato che probabilmente non avrà più quei tassi di crescita a cui ci siamo abituati, ma che tenderà a stabilizzarsi. La sfida, quindi, non è più sui volumi che ormai non sono più l'acceleratore da premere, ma sul valore, muovendosi però per step. L'impennata brusca di prezzo non funziona, come dimostra questo inizio d'anno".

C'è, infine, una ulteriore considerazione da fare. **Metà del mondo non beve (ancora) bollicine.** "Gli sparkling - e il Prosecco in particolare - sono prodotti molto occidentali" osserva Flamini "al contrario dei vini rossi e dei bianchi che sono trasversali. Fino ad ora, quindi, lo sbocco è stato quello dei Paesi più vicini in fatto di gusto, dagli Usa al Regno Unito, fino al massimo all'Est Europa". E se, invece, quel galoppo appena interrotto riprendesse verso aree sterminate e potenzialmente cavalcabili come la Cina e l'Oriente in genere? ❖

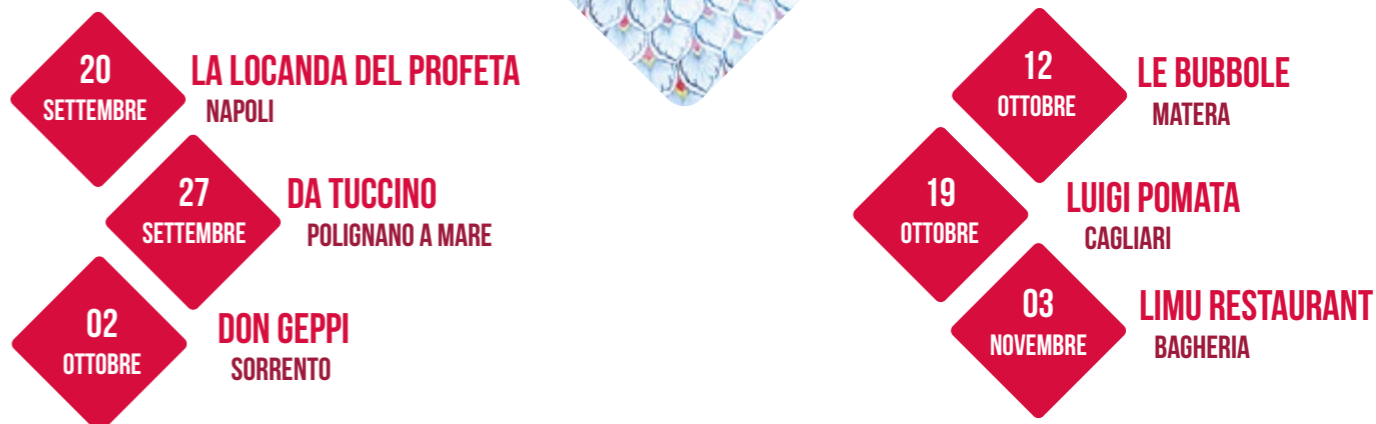


GAMBERO ROSSO



IL LAMBRUSCO E LA CUCINA DEL SUD

LE CENE DEGUSTAZIONE



LE FITOPATIE DECIMANO IL RACCOLTO AL CENTRO-SUD SI LOTTA PER SALVARE LA QUALITÀ

▲ di Gianluca Atzeni

Situazione complicata in Abruzzo, Puglia e Calabria. Si difendono Chianti Classico, Etna, Frascati e Doc Sicilia. Massima attenzione e monitoraggi continui dei produttori negli areali a Dop. I volumi calano ovunque. E se il caldo sahariano frena la peronospora, l'alta percentuale di umidità favorisce l'oidio.



Vendemmia 2023 molto complicata per l'Italia. Cinquanta milioni di ettolitri prodotti nel 2022 e 50 in giacenza a giugno 2023, in un quadro generale di vendite, consumi ed export in diminuzione, con un surplus di prodotto che ha generato un ribasso dei prezzi del vino base. Come se non bastasse, in un mercato dominato dall'inflazione, le ferite aperte in primavera dalla peronospora sui circa 700mila ettari di vigneto nazionale sono destinate a pesare sull'imminente campagna. Per certi versi, produrre meno vino potrebbe sbloccare il mercato, ma la congiuntura è comunque da incubo per le imprese vitivinicole.

In questa prima parte del sondaggio pre-vendemmia (la seconda dedicata al Centro-Nord sarà pubblicata il 27 luglio), realizzato nella seconda decade di luglio dal settimanale Tre Bicchieri attraverso la voce dei Consorzi di tutela delle principali Dop, emerge un senso di forte preoccupazione per il 2023/24. Gli improvvisi voltafaccia del meteo, passato da un inverno con scarsa piovosità a una primavera con precipitazioni eccezionali e, poi, a un'estate con temperature sahariane, hanno aumentato nella base produttiva la sensazione di impotenza di fronte alla crisi climatica. Una cosa, a detta di tutti, è certa: si raccoglieranno meno uve e si produrrà meno vino.

La virulenza delle fitopatie in vigna ha lasciato segni indelebili. Soprattutto al Centro-Sud, dove diversi attacchi di infezioni fungine come non si registravano da anni, in particolare nei versanti adriatico e ionico dello Stivale, hanno trovato impreparati alcuni areali. Infezioni che dovrebbero determinare riduzioni a due cifre dei quintali di uve che entreranno in cantina. E ora, a preoccupare è la variabile qualità del raccolto, per la quale la battaglia dei produttori è solo agli inizi, perché umidità e caldo favoriscono l'oidio. Ma scendiamo nei territori.

ABRUZZO. TREBBIANO E MONTEPULCIANO SOTTO ATTACCO

Il **Consorzio vini d'Abruzzo**, protagonista di una rimodulazione della piramide dei propri vini Dop e Igp sui 36mila ettari vitati, non nasconde le difficoltà incontrate in primavera. Nel trimestre aprile-giugno 2023, le piogge hanno imperversato, con valori sopra 400 mm ad Atri, Orsogna, Ortona, Teramo, Tocco da Casauria e Vicoli, favorendo la diffusione della plasmopara viticola (agente eziologico della peronospora, vedi foto a pag 28). Il quadro è di un'oggettiva difficoltà in provincia di Chieti, dove il calo produttivo per problemi fitosanitari è stimato tra 30% e 40%. Il paradosso è che **a essere interessate sono state non tanto le varietà precoci ma i vitigni simbolo del territorio, come trebbiano e montepulciano d'Abruzzo**. Per tale motivo, la produzione complessiva 2023 è stimata in calo del 30%. Nel 2022, gli ettolitri di vino rivendicati furono 1,15 milioni, di cui 0,83 milioni di >>



Federvini: "Vite dimostra resistenza, ma serve prevenzione e aiuto dalle istituzioni"

Nell'anno più caldo, la vite dimostra ancora una volta la sua straordinaria capacità di resistere alle temperature eccezionali. Lo scrive la Federvini, che ha effettuato una ricognizione da nord a sud tra i suoi associati. Un aiuto in tal senso proviene dalle abbondanti piogge della primavera. Il contesto ha aumentato il rischio fitopatie e ha reso difficile applicare le difese in campo. Inoltre, gli appezzamenti abbandonati da piccoli viticoltori che non sono riusciti a gestire il fungo risultano ora come punti d'inoculo per i vigneti adiacenti. In questo contesto, emerge la necessità di gestire il vigneto ed affrontare un clima sempre meno prevedibile.

Secondo **Micaela Pallini**, presidente di Federvini, i fenomeni legati al riscaldamento globale stanno mettendo a dura prova territori e imprese: "Se l'anno scorso il problema era la forte siccità, quest'anno le abbondanti piogge hanno favorito la peronospora. Tutto questo ci insegna a essere sempre vigili in quanto non possiamo prevedere il clima, ma sicuramente arrivare preparati permetterà alle aziende di affrontare le sfide al meglio".

Per questo, è necessario potenziare la ricerca scientifica, ottenere il sostegno delle istituzioni, che soprattutto a livello europeo spesso risultano "lontane dalle nostre istanze. Dal canto nostro l'impegno è continuare a essere attori decisivi nella tutela dell'ambiente, della sostenibilità e della cultura dei territori". In conclusione, secondo la federazione, è cruciale "ottenere il sostegno delle istituzioni a livello europeo e nazionale per un'uniforme e coordinata azione di contrasto e prevenzione, in occasione di situazioni climatiche imprevedibili".

» solo Montepulciano d'Abruzzo.

La raccolta è prevista nella seconda decade di agosto, ma il caldo di queste settimane potrebbe anticiparla. Sarà, comunque, una vendemmia nel segno della sostenibilità, con un numero crescente di aziende che ha aderito al bio e alla lotta integrata. Infine, un progetto legato al V bando di filiera potrebbe portare in due o tre anni il Consorzio a ottenere una certificazione con protocolli come Viva ed Equalitas.

UMBRIA. NELLA DOP MONTEFALCO STIME TRA -20% E -40%

Difficile replicare l'annata 2022 nel territorio della Dop **Montefalco**. I 57mila quintali di uve di un anno fa potrebbero ridursi tra 20% e 40% rispetto a un 2022 generoso e migliore di 2021 e 2020. Dal punto di vista meteo e fitosanitario, la stagione 2023 è iniziata con frequenti piogge che hanno aumentato i rischi di infezione da funghi e muffe. **Gli interventi in vigna, fa sapere il Consorzio, sono stati impegnativi:** "Il lavoro della mattina veniva vanificato il pomeriggio dalle piogge". Tuttavia, l'ente presieduto da Giampaolo Tabarrini trova anche i risvolti positivi: le piogge abbondanti sono state un bene, considerando che il territorio veniva da una stagione di siccità e stress idrico, e hanno favorito la fase vegetativa, con la formazione di abbondanti germogli e legno, fondamentale per le prossime potature. Allo stesso tempo, un abbassamento delle rese "favorisce il prodotto che rimane in vigna", migliorando la qualità. Ed è qui che si gioca la partita. Raccolta al via ai primi di settembre, con sauvignon, chardonnay e poi grechetto. Per il sagrantino, ai primi di ottobre.

TOSCANA. GALLO NERO E CHIANTI DOCG "SOTTO CONTROLLO"

Produzione stimata in linea col 2022, a 260mila ettolitri, per il **Consorzio del Chianti Classico**. Le cantine hanno dovuto ricorrere agli straordinari sui 7.200 ettari, per contenere la peronospora tra maggio e giugno: "Tuttavia, le particolari caratteristiche pedoclimatiche del territorio, con un'altitudine elevata e una buona ventilazione, hanno fatto sì che siano stati contenuti". Il distretto del Gallo Nero tiene a sottolineare che le conseguenze sulla produzione sono solo quantitative e non qualitative. "Riteniamo ci siano i presupposti per una vendemmia di ottima qualità". Inizio raccolta intorno al 20 settembre, in un territorio che per il 50% è bio e nel quale è allo studio un manifesto di buone pratiche di sostenibilità, da far sottoscrivere agli associati.

Nel grande areale del **Consorzio Chianti Docg** (1 milione di quintali di uve nel 2022), che a inizio primavera aveva chiesto alla Regione un taglio delle rese del 10% per fronteggiare le giacenze, **la peronospora arri-** »



EUROPEAN SUSTAINABILITY

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

LA PROSSIMA CENA DEGUSTAZIONE

MARTEDÌ 25 LUGLIO

Piccola Piedigrotta

GIOVANNI MANDARA

Piazza XXV Aprile, 1
Reggio Emilia

☎ 0522 434922



Pizza

Olio & Falanghina del Sannio DOP

Tour

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

Per partecipare è necessario contattare direttamente
le pizzerie ai recapiti indicati

Scopri i menu su
www.gamberorosso.it

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



» **va quasi in soccorso.** Tuttavia, va considerato che per alcune imprese salvare il raccolto dalle infezioni “è costato economicamente il doppio rispetto alla media”, tiene a sottolineare il presidente Giovanni Busi, presente il 18 luglio a un incontro in Regione in cui le sigle sindacali hanno sollecitato aiuti ai produttori. Complessivamente, i volumi scenderanno tra 10% e 15%, in un 2023 in cui “soprattutto le imprese bio hanno registrato maggiori difficoltà”. Non ci sono troppe preoccupazioni, invece, sul fronte qualità: “La peronospora taglia la quantità a differenza dell'oidio, che va monitorato”. Raccolta al via, in ritardo di una settimana, a metà settembre.

Il **Consorzio del Brunello di Montalcino** è prudente rispetto ai volumi attesi. Lo scorso anno sono stati 126mila i quintali di uve per Brunello Docg e 38mila per il Rosso Doc. “Difficile al momento stimare il danno da peronospora, che è quantitativo e non qualitativo”, tiene a sottolineare il presidente Fabrizio Bindocci, che ipotizza un inizio raccolta per il 14 settembre.

LAZIO. LA DOP FRASCATI COLPITA A MACCHIA DI LEOPARDO

Rispetto ai 64mila quintali di uve raccolti nel 2022, il distretto del **Consorzio vini Frascati** (foto) stima un 2023 inferiore di circa il 30%. L'ente guidato da Andrea Evangelisti ha registrato a maggio un +240% di piovosità (150mm rispetto a 60mm), ma il ritardo fenologico ha consentito un efficace controllo della peronospora. Al contrario, intorno al 13 giugno (con 117mm di piogge rispetto ai 25mm di media) molti vigneti in piena fioritura sono stati attaccati dal fungo. Il risultato è stato un'infezione a macchia di leopardo: “Danni maggiori a causa della forma larvata, manifestatasi a fine giugno, e nelle imprese biologiche”. Tuttavia, i vigneti sani sono in ottima forma: “Ad oggi” scrivono dal Consorzio “ci sono i presupposti per un annata di alto profilo qualitativo”. **La raccolta è in ritardo di 10 giorni sulle medie.** Si parte coi trebbiani e con la malvasia del Lazio, in un vigneto in cui la lotta integrata è in aumento e ha raggiunto il 15% delle superfici.

CALABRIA. VERSO LO STATO DI CALAMITÀ

In Calabria, la situazione generale è molto complicata. La Regione va verso lo stato di calamità naturale, su richiesta delle associazioni agricole. Le fitopatie sono esplose per le precipitazioni eccezionali di maggio e giugno e per l'impossibilità di fare i trattamenti. Il servizio agrometeo regionale di Arpac ha rilevato un'alta incidenza della peronospora, che ha compromesso i volumi del raccolto in molti areali tirrenici del Cosentino e Vibonese, dove soffre particolarmente il vitigno a bacca nera magliocco dolce. Demetrio Stancati, che presiede il **Consorzio Terre di Cosenza**, rileva che **in alcune zone ci sono imprese**



che non raccoglieranno le uve: “Il problema è evidente nelle aree pianeggianti verso il mare (area di Sibari; ndr) mentre quelle collinari, in qualche modo, si sono salvate grazie alla ventilazione, come si è notato lungo la media valle del fiume Crati. Per ora” sottolinea “è difficile stimare le rese produttive della nostra Doc. Il caldo di queste settimane sta limitando i danni, anche se c'è un rischio oidio. Il nostro obiettivo è tutelare la qualità e stiamo lavorando per questo”.

Nell'area ionica della **Doc Cirò e Melissa**, l'ente di tutela stima una contrazione nei quantitativi intorno al 25%, rispetto a un 2022 a 57mila quintali di uve, su circa 500 ettari a Doc. “La peronospora ha provocato danni importanti in alcuni vigneti” osserva il presidente Raffaele Librandi “mentre in altri è stata gestita meglio. Sicuramente, il problema è legato alle quantità. A maggio, le piogge quotidiane ci hanno impedito di entrare in vigna. Ora il caldo sta frenando fitopatie ma ci auguriamo che non ci sia troppa umidità soprattutto in pianura”. La raccolta inizierà ad agosto con gli internazionali e intorno al 10 settembre con gli autoctoni, come il gaglioppo, che “mostra buone capacità di adattamento alle alte temperature”. »



LA PROSSIMA CENA IN PROGRAMMA:

24 LUGLIO 2023 | ore 20:30
PASCUCCI AL PORTICCIULO
 Via Fiumara, 2 | Fiumicino (RM)

INFO E PRENOTAZIONI: 06 6502 9204

www.gamberorosso.it

» CAMPANIA. IRPINIA E SANNIO MESSI A DURA PROVA

Quasi 45 giorni di pioggia tra aprile e giugno per quasi 400 mm. Il territorio e i viticoltori dell'Irpinia sono stati messi a dura prova. Il contesto eccezionale ha richiesto massima flessibilità negli interventi contro le fitopatie. I tecnici del **Consorzio vini Irpinia** (foto d'apertura) presieduto da Teresa Bruno sottolineano come lo stato fitosanitario continui tuttora a destare preoccupazione. A fare la differenza tra un raccolto messo in salvo e l'abbandono del lavoro in un vigneto compromesso per la peronospora è stata la capacità di adattamento a una situazione ambientale nuova. Il danno medio non è ancora stimato, vista l'eccessiva variabilità di situazioni. In generale, l'aglianico è risultato più suscettibile e ora si lavora a diradarlo. "Ad ogni modo, la qualità delle produzioni in pianta non è finora a rischio" si sottolinea "se si sapranno gestire il vigore delle chiome per evitare focolai di oidio, l'esuberanza delle bacche mediamente più grandi e le alte temperature". Lo scorso anno l'Irpinia ha prodotto oltre 73mila ettolitri di vino e quest'anno saranno di meno. **Nota positiva: tra i produttori, aumenta la sensibilità delle medio-piccole ai temi ambientali e le certificazioni sostenibili sono in crescita tra le medio-grandi.**

Il **Consorzio della Doc Sannio** (700mila quintali di uve nel 2022, foto in basso) parla di diffusione delle fitopatie a macchia di leopardo, con maggiore sofferenza per le aziende bio e biodinamiche. "Il forte caldo ha fermato gli attacchi fungini ma non abbiamo preoccupazioni sulla qua-

lità del raccolto, che sarà inferiore del 20-25%. Questo calo" rileva il presidente Libero Rillo "arriva in un momento in cui si parlava proprio di vini in esubero sul mercato e di distillazione, che non sarà più necessaria, perché il prossimo anno ci sarà meno vino". La raccolta delle uve per basi spumante partirà a fine agosto, mentre per la falanghina si andrà a metà settembre.

BASILICATA, CASI DI PERDITE DEL RACCOLTO DEL CENTO PER CENTO

Misure urgenti per la viticoltura sono state chieste alla Regione Basilicata dalle associazioni agricole, considerati gli effetti di oltre 45 giorni di piogge. La situazione è delicata nel distretto della Dop dell'Aglianico del Vulture (1.500 ettari circa) ed è stata illustrata in un recente incontro, a Venosa, organizzato dalla Cia agricoltori italiani, che ha parlato di **alta percentuale di ettari danneggiati dalla peronospora**, con casi di perdite di raccolto del cento per cento.

PUGLIA. DOPO IL RECORD DEL 2022, CALI TRA -30% E -40%

Nel 2022, la Puglia ha registrato un record produttivo di oltre 10 mln/hl di vino. Ma la musica in questo 2023 è ben diversa, con cali medi stimati tra 30% e 40%. Un andamento meteo eccezionale in primavera ha provocato danni dal Barese al Tarantino, come evidenziato dalla Confagricoltura regionale e da altre associazioni, che hanno chiesto alla Regione di dichiarare lo stato di calamità. »

Produzione vino Italia 2022

| REGIONI | TOTALE (hl) |
|----------------------|-------------------|
| Abruzzo | 3.084.715 |
| Basilicata | 97.277 |
| Calabria | 130.077 |
| Campania | 535.560 |
| Emilia-Romagna | 7.208.032 |
| Friuli V.G. | 2.203.840 |
| Lazio | 712.704 |
| Liguria | 40.335 |
| Lombardia | 1.105.623 |
| Marche | 931.867 |
| Molise | 234.094 |
| Piemonte | 2.730.946 |
| Prov. Bolzano | 351.130 |
| Prov. Trento | 912.762 |
| Puglia | 10.133.296 |
| Sardegna | 533.303 |
| Sicilia | 3.513.884 |
| Toscana | 2.338.031 |
| Umbria | 400.300 |
| Valle d'Aosta | 18.383 |
| Veneto | 12.601.714 |
| totale ITALIA | 49.817.872 |

fonte: Agea



» Il **Consorzio del Salice Salentino** (6,5 mln di bottiglie a Dop nel 2022, con circa 800 viticoltori) stima una flessione nei volumi del 20-25%: "Le aziende che sono riuscite a intervenire contro la peronospora, nel momento opportuno e con mezzi idonei, otterranno una produzione ottima, chi invece, come i piccoli produttori, non è riuscito a farlo, registra danni anche sui grappoli e, quindi, ha perso la produzione". Se, invece, il fungo non ha intaccato i grappoli ma solo le foglie, il prodotto ottenuto potrebbe essere dal buono al discreto. La vendemmia (buona parte delle aziende aderisce ai protocolli di difesa integrata) potrebbe partire a metà agosto con lo chardonnay, poi a inizio settembre col primitivo e a metà settembre col negroamaro.

A Manduria, la peronospora determinerà una riduzione delle quantità "sebbene fortunatamente non abbia colpito tutti i vigneti dell'area di produzione". La presidente del **Consorzio del Primitivo di Manduria**, Novella Pastorelli, sottolinea come nelle ultime settimane, dopo l'infezione di giugno, nelle particelle già colpite ci sia stata una recrudescenza ed estensione del fenomeno con inevitabili riduzioni tra 40% e 50%. Il fungo ha attaccato nella fase vegetativa sulla pianta e in quella di chiusura grappolo (peronospora larvata, vedi foto in alto), con implicazioni in questi casi anche sulla qualità dei grappoli, che dovranno essere monitorate con attenzione. "In generale, i quantitativi di vino potrebbero diminuire ma non escludiamo risvolti, visto che manca ancora un mese e mezzo alla raccolta", sottolinea Pastorelli.

SICILIA. LA DOC REGIONALE E L'ETNA CONTENGONO LE FITOPATIE

Il **Consorzio della Doc Sicilia**, presieduto da Antonio Rallo, parla di annata "particolarmente complessa perché, già a partire dallo scorso autunno e inverno, si è lavorato in condizioni climatiche molto particolari che possiamo definire poco siciliane, con piogge più frequenti e molto intense che hanno coinvolto un contesto ambientale caratterizzato da un clima normalmente molto più secco". Grazie alle precipitazioni in primavera i terreni e i bacini hanno fatto scorta di acqua, poi da luglio si è passati repentinamente a temperature elevate. "Prevediamo" spiega Rallo "un calo produttivo di circa il 30% sul 2022, in particolare per le varietà autoctone come inzolia, grillo e nero d'Avola". Sotto controllo i focolai di peronospora. La maturazione delle uve nei quasi 25mila ettari (per oltre 96 milioni di bottiglie) è in ritardo di una settimana, ma i tempi potrebbero essere recuperati velocemente. La raccolta partirà ad agosto, mentre il grillo si raccoglierà ai primi di settembre. La Doc Etna è riuscita a difendersi. Sono stati oltre 84mila i quintali di uve raccolti nel 2022 dalle imprese del **Consorzio Etna Doc**, su quasi 1.300 ettari vitati, per circa un 60% certificati a biologico. **Dopo una stagione regolare, le intense piogge di giugno 2023 (con poche grandinate) hanno determinato problemi alla gestione del vigneto per il controllo della peronospora:** "Per fortuna, si è diffusa non in tutta l'area Doc ma a macchia di leopardo", sottolinea il direttore Maurizio Lunetta, secondo cui è molto probabile che non ci siano gravi rischi "ma l'allerta resta elevata e il monitoraggio continuo". Per la raccolta si dovrà aspettare settembre con le basi spumante, in attesa del picco di metà ottobre con le varietà rosse: "Siamo nelle prime fasi di maturazione. Con questo andamento meteo" conclude "prevediamo un calo della quantità rispetto al 2022, che ci auguriamo sia contenuto".

SARDEGNA, DANNI CONCENTRATI NEL NUORESE

Inverno poco piovoso in Sardegna al contrario dei mesi di maggio e giugno molto umidi, con un luglio oltre i 40 gradi per più di una settimana. I danni da peronospora risultano concentrati nel Nuorese, mentre l'oidio ha colpito in tutta l'isola ma è "sotto controllo". Lo rileva l'Assonologi Sardegna, nel consueto punto pre-vendemmia, Considerando anche alcune gelate che hanno interessato la Gallura e la grandine nel sud, i volumi 2023 sono stimati in calo tra 10% e 15% (a 660mila quintali), ma "in linea con la media di produzione degli ultimi tre anni", sottolinea il presidente Mariano Murru. **Le perdite potrebbero essere superiori se perdurerà la siccità e le alte temperature su vigneti non irrigati.** "Nelle vigne in cui sono stati effettuati i corretti trattamenti, le uve sono sane e di buona qualità". I tecnici riscontrano un ritardo di maturazione di 8/10 giorni. ❖

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

| | | |
|--|-----------------------|------------------------|
| S&P 500 Food & Beverage & Tobacco | Var% settimanale 0,56 | Var% inizio anno -1,67 |
| Stoxx Europe 600 Food & Beverage | Var% settimanale 0,74 | Var% inizio anno 2,03 |
| Dow Jones Sector Titans Food & Beverage | Var% settimanale 1,46 | Var% inizio anno 1,49 |

| Titolo | Paese | Var% settimanale | Var% inizio anno | Var% 12 mesi | Capitalizzazioni Mln € |
|--------------------------------|---------------|------------------|------------------|--------------|---------------------------|
| B.F. | Italia | 1,62 | -2,08 | 6,50 | 705 |
| Campari | Italia | 0,00 | 33,44 | 24,37 | 14.700 |
| Centrale del Latte d'Italia | Italia | 1,48 | -6,80 | -0,36 | 38 |
| Marr | Italia | -0,72 | 21,58 | 6,78 | 922 |
| Newlat Food | Italia | 0,82 | 42,23 | 6,19 | 271 |
| Orsero | Italia | 2,28 | -5,71 | -6,96 | 222 |
| Valsoia | Italia | -3,37 | -4,57 | -15,00 | 98 |
| Anheuser Bush I | Belgio | 1,10 | -8,51 | -5,44 | 89.430 |
| Danone | Francia | 0,65 | 12,49 | 3,48 | 37.535 |
| Pernod-Ricard | Francia | 0,68 | 8,41 | 10,21 | 50.921 |
| Remy Cointreau | Francia | -0,39 | -10,18 | -20,79 | 7.188 |
| Suedzucker Ma Ochs | Germania | -5,52 | -1,59 | 19,55 | 3.283 |
| Dsm | Olanda | 0,00 | -0,22 | -21,24 | 763 |
| Heineken | Olanda | 3,86 | 10,79 | 4,67 | 56.079 |
| Jde Peet S | Olanda | 0,30 | -0,30 | -2,11 | 13.543 |
| Ebro Foods | Spagna | -0,98 | 10,78 | 2,92 | 2.498 |
| Viscofan | Spagna | -1,89 | 3,65 | 11,23 | 2.901 |
| Barry Callebaut N | Svizzera | -2,73 | -10,55 | -21,12 | 9.308 |
| Emmi N | Svizzera | -1,71 | 10,34 | -7,79 | 4.791 |
| Lindt N | Svizzera | 0,94 | 13,05 | 7,51 | 14.998 |
| Nestle N | Svizzera | -0,67 | -2,58 | -9,19 | 288.891 |
| Associated British Foods | Gran Bretagna | 2,59 | 33,44 | 31,60 | 19.010 |
| Britvic Plc | Gran Bretagna | 1,58 | 11,65 | 7,90 | 2.602 |
| Cranswick Plc | Gran Bretagna | -0,06 | 5,00 | 5,35 | 2.023 |
| Diageo | Gran Bretagna | 1,95 | -8,12 | -8,49 | 87.787 |
| Tate & Lyle Plc | Gran Bretagna | 0,00 | 2,08 | -6,78 | 3.397 |
| Archer-Daniels-Midland | Stati Uniti | 0,35 | -13,03 | 11,30 | 40.217 |
| Beyond Meat | Stati Uniti | 7,05 | 34,44 | -52,28 | 944 |
| Boston Beer `A` | Stati Uniti | -0,77 | -8,72 | -8,13 | 2.726 |
| Brown-Forman B | Stati Uniti | 2,05 | 2,47 | -4,16 | 18.531 |
| Bunge Ltd | Stati Uniti | 0,85 | 3,22 | 17,41 | 13.779 |
| Campbell Soup | Stati Uniti | -2,90 | -20,95 | -6,89 | 11.932 |
| Coca-Cola Co | Stati Uniti | 1,76 | -4,78 | -1,75 | 232.733 |
| Conagra Foods Inc | Stati Uniti | -2,81 | -16,82 | -3,65 | 13.644 |
| Constellation Brands | Stati Uniti | 0,74 | 9,74 | 4,47 | 41.420 |
| Darling Intl Inc Com | Stati Uniti | 4,32 | 6,14 | 13,11 | 9.465 |
| Flowers Foods | Stati Uniti | -0,08 | -15,83 | -9,09 | 4.553 |
| Freshpet Inc | Stati Uniti | 0,54 | 27,76 | 44,86 | 2.882 |
| General Mills | Stati Uniti | -1,03 | -11,38 | 0,49 | 39.187 |
| Hershey Company | Stati Uniti | -0,57 | 3,57 | 11,52 | 31.385 |
| Hormel Foods | Stati Uniti | 0,31 | -13,66 | -16,97 | 19.089 |
| Ingredion Inc | Stati Uniti | 0,47 | 11,51 | 28,17 | 6.404 |
| Kellogg Co | Stati Uniti | -1,25 | -6,49 | -7,10 | 20.131 |
| Keurig Dr Pepper Inc | Stati Uniti | 0,54 | -11,50 | -12,72 | 39.363 |
| Lamb Wst Hldg Rg | Stati Uniti | 1,38 | 25,38 | 53,16 | 14.504 |
| Lancaster Colony Corp | Stati Uniti | 0,64 | -4,20 | 45,77 | 4.622 |
| Mccormick & Co | Stati Uniti | 2,29 | 3,06 | 5,53 | 19.059 |
| Molson Coors Brewing | Stati Uniti | 5,37 | 31,79 | 16,85 | 12.087 |
| Mondelez Int. Class A | Stati Uniti | 1,71 | 8,18 | 20,05 | 87.240 |
| Monster Beverage Cp | Stati Uniti | 1,84 | 11,40 | 19,03 | 50.244 |
| National Beverage Corp. | Stati Uniti | 1,20 | 6,51 | 4,14 | 4.109 |
| Nomad Foods | Stati Uniti | 6,02 | 5,28 | 1,34 | 2.813 |
| Oatly Group Ab Ads | Stati Uniti | 13,02 | 24,71 | -40,38 | 1.142 |
| Pepsico Inc | Stati Uniti | 0,26 | 2,10 | 9,62 | 226.141 |
| Performance Food Gr | Stati Uniti | -1,30 | 3,07 | 22,24 | 8.348 |
| Pilgrims Pride Corp | Stati Uniti | 8,89 | 3,20 | -18,72 | 5.151 |
| Post Holdings | Stati Uniti | 0,37 | -4,75 | 3,12 | 4.868 |
| Seaboard Corp | Stati Uniti | 1,23 | -4,99 | -6,17 | 3.699 |
| Smucker, J.M. | Stati Uniti | -0,05 | -6,78 | 13,13 | 13.393 |
| Sysco Corp | Stati Uniti | -2,04 | -5,19 | -16,06 | 32.633 |
| The Hain Celestial Group, Inc. | Stati Uniti | -1,15 | -20,64 | -41,80 | 1.020 |
| The Kraft Heinz Com | Stati Uniti | -0,34 | -12,77 | -7,60 | 38.720 |
| Tyson Foods Cl`A` | Stati Uniti | -0,35 | -17,29 | -37,12 | 13.065 |
| Us Foods Holding | Stati Uniti | -1,31 | 28,07 | 37,19 | 9.071 |