



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



DIETROFRONT DEL MASAF SUI VINI DEALCOLATI “FACCIAMOLI!”

CONGIUNTURA

Il calo produttivo non basta a far rialzare i prezzi dello sfuso Uiv avverte “Non è il momento di speculare”

POLIZZE

Effetto meteo sull'agricoltura bio
❖ Crescono le uve assicurate
Resta il divario Nord-Sud

ASTI

La Docg lavora alla mappatura dei Sori nell'ottica di farli diventare vigneti eroici
❖ Vendemmia a -20%

RICERCA

Il Franciacorta si affida alla scienza
❖ Nel disciplinare un metodo per stabilire le sfumature di rosa

GUIDA

Calabria tra i primi della classe
❖ Basilicata rimandata
Le pagelle delle degustazioni Vini d'Italia



Buchette del vino A Firenze è polemica per questa tradizione ritrovata

Doveva avere molti meno cavilli burocratici la Firenze del '500, quando cioè nacquero le buchette del vino. Nella Firenze del 2023, invece, quella tradizione tornata a vivere qualche anno fa, sta suscitando non poche polemiche.

A lamentarsi per il ritorno delle piccole finestre utilizzate per la somministrazione di vino sono soprattutto i gestori dei locali fiorentini che parlano di concorrenza sleale per la mescolta, ma soprattutto per il mancato rispetto delle regole Unesco. Di fatto, negli anni scorsi è entrato in vigore il regolamento Unesco, approvato dal consiglio comunale e aggiornato lo scorso aprile, che vieta la somministrazione di alcol su strada dalle 21 alle 6, per impedire assembramenti e schiamazzi nelle ore notturne.

A questo si aggiunge il divieto di svolgere attività di somministrazione direttamente su suolo pubblico o da sporti prospicienti la pubblica via. Le buchette, quindi, rappresentano un vero caso borderline.

Nella polemica è intervenuta l'Associazione delle Buchette del vino che, dal 2015 si occupa della salvaguardia e valorizzazione di queste particolarissime finestrelle. *“È una tipica polemica alla fiorentina, destinata a finire molto presto”* è pronto a scommettere il presidente dell'Associazione **Matteo Faglia** che, al Gambero Rosso spiega come l'iniziativa delle buchette abbia attirato orde di turisti e curiosi da tutto il mondo e riacceso i riflettori su una tradizione altrimenti dimenticata. *“A Firenze ci sono km di code per qualunque cosa: dal campanile di Giotto alle gelaterie fino ai taxi. Non saranno di certo dieci buchette del vino a cambiare la drammatica situazione di questa città”*. Per quanto riguarda l'aspetto commerciale, Faglia spiega come non sia l'Associazione ad occuparsene, ma aggiunge *“La somministrazione dalle buchette di solito non avviene di notte; quindi, non c'è nessun conflitto con il regolamento Unesco. Se davvero ci fossero problemi o conflitti, dovrà essere lo stesso Comune a trovare una soluzione. Noi, dal canto nostro, siamo felici di aver riportato in vita una tradizione dimenticata”*.

Oggi sono più di 300 le finestrelle recuperate su tutto il territorio regionale, 180 solo a Firenze mentre quelle tornate a svolgere la loro funzione di somministrazione una decina (su cui campeggia la targa dell'associazione).

Nel 1500, quando ebbe inizio la tradizione, fu il Granduca di Toscana Francesco I a autorizzare le famiglie nobili a vendere il vino prodotto presso la propria abitazione, in quantità non superiore a un fiasco alla volta. Se è vero che dalla storia si impara...

- L.S.

foto: Associazione Buchette del Vino

CONGIUNTURA. Nonostante il calo produttivo, i prezzi dello sfuso non decollano. Giù anche l'export. Uiv avverte: "Non è il momento di speculare"



Giù prezzi, vendemmia ed export: un tris da dimenticare per il vino italiano che, secondo l'Osservatorio Uiv-Vinitaly, sta vivendo l'anno più complicato degli ultimi 20 anni e rischia un vero cortocircuito.

Cattive notizie arrivano, in primis, dalla vendemmia in corso, le cui stime sul piano quantitativo si prospettano ancora più in ribasso rispetto a quanto già anticipato un mese fa (-12%). In particolare, al Nord - a partire da Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Piemonte - ma anche nel Mezzogiorno (Abruzzo e Sicilia), i volumi delle uve raccolte sono inferiori a quanto preventivato a causa di grandine e caldo persistente, che ha asciugato le uve.

Nonostante la scarsità del prodotto disponibile per la nuova annata, rileva Uiv, il mercato del vino sfuso è fermo, con il numero di contrattazioni a -40% rispetto alla media tradizionale del periodo e prezzi che - non solo sui vini comuni, ma anche su quelli Dop-Igp, specie del Centro-Sud Italia - stanno registrando forti pressioni verso l'al-

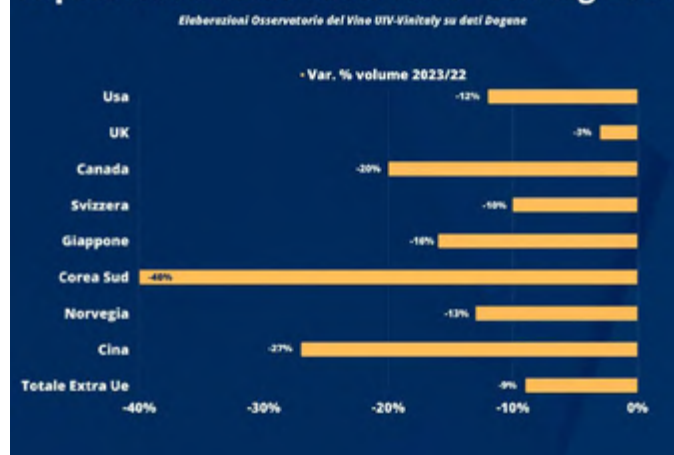
to. Particolarmente fragile la posizione della parte industriale, che teme effetti speculativi a catena che potrebbero coinvolgere anche regioni e vini non particolarmente toccati da scarsità di prodotto.

"A causa dell'incertezza dettata dalla complicata situazione vendemmiale" rileva il segretario generale di Uiv, **Paolo Castelletti** "in questo frangente di mercato abbiamo da un lato quotazioni di sfuso che tentano, con poco successo, un comprensibile rimbalzo dettato dalla scarsità di prodotto; dall'altro c'è un mercato della domanda, a partire dalla Gdo, che non è disposto ad assorbirne la dinamica e che, anzi, chiede in molti casi la riduzione dei prezzi". Un vero paradosso.

Segnali negativi anche dal commercio internazionale (vedi tabella). Secondo l'Osservatorio Uiv-Vinitaly, che ha elaborato gli ultimi dati export di vino italiano verso l'area extra-Ue relativi ai primi 7 mesi dell'anno, il trend ha ormai raggiunto decrementi tendenziali ormai quasi in doppia cifra nei volumi (-9%) e in recessione anche nei valori (-6%). **Pesante la situazione nel primo mercato al mondo - gli Stati Uniti - che negli ultimi 4 mesi è passato da -4% (volume) a -12%**, con gli spumanti tricolori a -16% e i fermi imbottigliati a -10%. Un quadro difficile, evidenzia l'Osservatorio, che però nell'ultimo quadrimestre potrebbe migliorare in Nord America, dove sono segnalati ordini in rialzo in Canada e, per la fascia medio alta, negli Stati Uniti.

"Il vino" conclude Castelletti "è un bene voluttuario e come tale risente particolarmente della congiuntura. C'è la consapevolezza che dopo un biennio eccezionale questo sarà un anno di sacrifici per tutti, con riduzioni che si sperano essere solo congiunturali. L'invito è che tutti gli attori della filiera siano attenti e consapevoli della situazione, con la coscienza che ognuno dovrà privarsi di qualcosa per traguardare il periodo, evitando fenomeni speculativi".

Export Italia verso Paesi terzi - Gen-lug 2023



*Né terreno più fertile e più bello,
né città che siede più superba
né sito vidi io mai simile a quello.*

Luigi Tansillo

Ogni colore, un sentore.
È matematico.



L'ESPERTO RISPONDE

Vino senza solfiti, è possibile?



Leggendo le etichette poste sulle bottiglie di vino, capita spesso di imbattersi nella dicitura "Contiene solfiti". Ma cosa sono i solfiti e a cosa servono? La risposta a queste domande è utile per sciogliere gli interrogativi che la maggior parte dei consumatori si pongono riguardo alla loro presenza nel vino. Col termine "solfiti" non si intende altro che l'anidride solforosa, sostanza che si sviluppa naturalmente durante la fermentazione alcolica, seppur in piccole dosi. Tendenzialmente, però, i solfiti per le loro proprietà preservanti, antiossidanti e stabilizzanti, vengono aggiunti al vino. Pertanto, per scongiurare qualsiasi possibile rischio per la salute dei consumatori, esiste una normativa che regola dettagliatamente il suo impiego.

A livello Ue è stabilita l'obbligatorietà di indicare in etichetta l'espressione "Contiene solfiti" qualora quest'ultimi siano presenti nel vino in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale. Se, quindi, non è corretto parlare di un vino completamente privo di solfiti, può esistere un vino "senza solfiti aggiunti". A riguardo la Commissione europea su richiesta del Masaf ha fornito la propria interpretazione sull'uso in etichetta della dicitura "senza solfiti aggiunti". L'Autorità ha chiarito che **tale dicitura possa essere riportata in etichetta, a discrezione dell'azienda, nel caso in cui il vino contenga solo solfiti formati naturalmente in seguito alla fermentazione e in concentrazioni non superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale.**

In tale contesto, è tuttavia necessario tener conto di quanto stabilito dall'articolo 7 del Reg. UE 2011/1169, relativo alle pratiche leali d'informazione: "Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare: per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, [...], il metodo di fabbricazione o di produzione."

Per ulteriori approfondimenti si rimanda alle [BANCHE DATI GIURIDICHE Vite e Vino e Denominazioni di Origine](#) di Unione Italiana Vini – a cura del [Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini](#)
Per domande e informazioni scrivere a serviziogiuridico@uiv.it

EXPORT. Patrimonio imprese solido ma per le big vendere all'estero è più semplice

Imprese italiane del vino solide dal punto di vista patrimoniale ma anche alle prese con una riduzione della marginalità e con prospettive di crescita sui mercati esteri migliori per quelle di maggiori dimensioni. È il quadro che è emerso dall'analisi di Mediobanca durante Wine agenda, secondo appuntamento organizzato dalla Federvini, in occasione della Milano wine week. L'incontro ha ribadito come l'internazionalizzazione sia ancora una priorità strategica per il vino italiano, un settore che nel 2022 ha registrato un valore quasi 8 miliardi di euro di esportazioni, in miglioramento sul 2021, ma con un primo semestre 2023 in rallentamento, a circa 3,78 miliardi euro (per l'andamento gennaio-luglio nei Paesi terzi, vedi articolo a pagina 4).

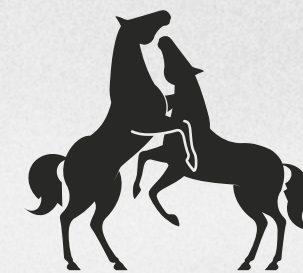
Considerando il solo 2022, secondo l'analisi Mediobanca, è l'inflazione ad aver spinto i fatturati del settore, pur spiegando solo i tre quarti della crescita delle imprese vinicole, che ha fatto

segnare in totale un +9,1%, concentrandosi sul canale Ho.Re.Ca. (+19,9%) e sulle fasce premium (+13,7%). Numeri positivi ma che, a guardare la redditività, lasciano qualche ombra, dal momento che le imprese hanno registrato una contrazione dell'Ebit margin (margin operativo netto), passato dal 5,8% (valore medio 2015/19) al 4,6% (2022).

Il vino è un prodotto sempre più globalizzato, ha fatto notare Nomisma, e negli ultimi 20 anni ha trovato nuovi Paesi esportatori e competitor. Ecco perché, per l'Italia, la sfida della crescita è un obbligo. Anche se, sul futuro, peseranno l'inflazione, l'innalzamento dei tassi di interesse da parte della Bce, il rallentamento dell'economia globale. Dal lato delle imprese, questo si traduce in un difficile accesso al credito e a strumenti finanziari e, per chi esporta, in continue nuove certificazioni richieste dai mercati importatori. Il vino è chiamato a difendere i propri valori su mol-

ti fronti. "Assistiamo a un attacco proibizionista che viene brandito pericolosamente e che rischia di danneggiare una filiera strategica per la nostra industria agroalimentare", ha dichiarato **Micaela Pallini**, presidente di Federvini, secondo cui una delle risposte a fughe in avanti come quella irlandese (health warning in etichetta) è quella culturale, legata alla promozione di uno stile di vita mediterraneo legato alla moderazione. L'86% degli italiani fa un uso moderato di vino (secondo i dati TradeLab). In questa battaglia è decisivo anche il ruolo delle istituzioni, come ha ribadito **Ettore Nicoletto**, vicepresidente del Gruppo vini di Federvini: "Abbiamo di fronte a noi sfide globali considerevoli che interessano in modo diretto l'operato delle nostre imprese, i territori, la cultura e il nostro modo di vivere la socialità. Il vino è un'eccellenza che va tutelata in tutte le sedi con fermezza, continuità e con il supporto delle istituzioni comunitarie e nazionali".

l'essenza della nostra terra
è la nostra forza



LE COLTURE

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

AGRICOLTURA. Effetto meteo sulle uve bio: le polizze superano quota 100mila ettari

Supera i 240 milioni di euro il valore assicurato nel segmento delle uve da vino biologiche, secondo l'ultimo rapporto di Ismea sulla Gestione del rischio in agricoltura 2023. Lo studio evidenzia la generale crescita della diffusione delle polizze agevolate contro i rischi meteorologici sottoscritte nel corso del 2022 dalle imprese del biologico. **Il mercato appare in decisa ripresa, sfiorando i 618 milioni di euro per valori assicurati, in aumento dell'11% sul 2021**, anno in cui si era registrata una battuta d'arresto. Tra gli altri comparti, si segnalano incrementi a due cifre nell'olivicolo (+47%) e in quello delle colture industriali e dei semi oleosi (+20,6%), ma anche nei cereali (+19%). Nonostante la forte crescita dell'olivicolo, resta forte la concentrazione delle polizze agevolate in pochi comparti del bio, coi primi quattro (uva da vino, frutta, cereali e ortaggi) che rappresentano oltre il 90% dei valori totali.

La quarta edizione dello studio registra il superamento di quota 5.200 unità per le imprese assicurate (+6% sul 2021), ma a crescere nel bio sono soprattutto le super-

fici, balzate oltre la soglia dei 100 mila ettari, con un 16% di aumento su base annua. Il sistema delle assicurazioni contro i rischi agricoli sta raccogliendo sempre più imprese. Oggi quelle assicurate rappresentano il 7,7% dell'universo delle imprese del biologico (nel 2016 erano il 3,5%), mentre le superfici totalizzano un più modesto 4% di superficie agricola utilizzata nel biologico, rispetto al 2,2% del 2016. La dimensione media delle aziende biologiche ha raggiunto l'anno scorso i 19,2 ettari, con un aumento di 1,6 ettari rispetto al 2021. Nell'uva da vino, le aziende assicurate sono 2.111(+3,9% sul 2021).

Non solo imprese, valori e superfici. **A crescere nel 2022 sono anche i premi assicurativi, a un ritmo più accelerato per l'aumento delle tariffe** (tasso applicato dalle compagnie sui valori assicurati) che ha superato la soglia del 10%. Nel biologico, fa sapere Ismea, la crescita sul 2021 è stata del 14,4% (il doppio rispetto al +7% di un anno prima), con il costo complessivo delle polizze (sul quale gli agricoltori ricevono un contributo pubblico fino a un massi-



mo del 70%) che ha toccato 63,1 milioni di euro. A livello dei territori, si segnala uno squilibrio nella distribuzione dei valori assicurati, ma inferiore a quanto risulta nel mercato assicurativo preso nel suo complesso (che include le imprese con agricoltura convenzionale). In tutta l'area del Nord, secondo i dati Ismea, si concentra il 68% dei valori, contro il 17% delle regioni centrali (dove nel 2022 si è registrata una forte crescita) e contro il 15% del Mezzogiorno. - G.A.

AGROINDUSTRIA. Ok da Bruxelles a 910 mln di euro. Per le imprese aiuti fino al 2029



Il settore agroindustriale italiano potrà beneficiare di 910 milioni di euro di aiuti, finanziati in parte dal Pnrr. La Commissione europea, in base alle norme sugli aiuti di Stato, ha dato il via libera a un regime di aiuti attivo fino a fine 2029, rivolto a sostenere lo sviluppo e la resilienza del sistema agroindustriale. L'aiuto, ha fatto sapere la Commissione, assumerà la forma di sovvenzioni dirette e finanziamenti agevolati alle imprese del settore agricolo, che

propongono progetti di investimento per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli. I progetti dovranno migliorare l'orientamento al mercato, aumentare la competitività e potenziare ricerca, tecnologia e digitalizzazione del settore agroindustriale.

Il numero di imprese coinvolte potrebbe arrivare a 500 unità. L'importo dell'aiuto per beneficiario non supererà il 60% dei costi ammissibili e dipenderà dalle dimensioni dei beneficiari e dal luogo in cui viene realizzato il progetto, con tassi più elevati per le piccole imprese e per i progetti realizzati in zone economicamente svantaggiate.

A giudizio della Commissione, il regime favorisce la produzione e la commercializzazione di prodotti agricoli e contribuisce agli obiettivi della Pac. Per Bruxelles, la misura ha un effetto di incentivazione, perché beneficiari non avrebbero effettuato gli investimenti senza il sostegno pubblico. Il regime è la continuazione di una misura italiana approvata dalla Commissione nel giugno 2017, prorogata a dicembre 2020 e scaduta il 31 dicembre 2022. - G.A.

IMPRESE. Da Bei e Crédit Agricole Italia 400 milioni per gli investimenti delle Pmi agroalimentari

Accordo da 400 milioni di euro tra Banca europea per gli investimenti (Bei) e Crédit Agricole Italia (Cai) per sostenere nuovi investimenti di piccole e medie imprese e società agricole. L'operazione è stata strutturata con la sottoscrizione integrale da parte di



Bei di un'obbligazione riservata emessa dall'istituto di credito. Il titolo ha durata di cinque anni con rimborso del capitale a scadenza e cedola indicizzata ad Euribor 6 mesi. Crédit Agricole Italia fa sapere che metterà le risorse interamente a disposizione della propria clientela

In particolare, i destinatari dei nuovi finanziamenti saranno Pmi (fino a 250 addetti), Mid-cap (da 250 a 3.000 addetti) e società del settore agroalimentare, che potranno realizzare nuovi progetti beneficiando di un vantaggio finanziario grazie a tassi agevolati della Bei. Le richieste saranno gestite direttamente dalla rete di Crédit Agricole Italia e dalle controllate. Almeno 100 milioni di euro (pari al 25% dell'importo totale dell'accordo) saranno destinati a sostenere i clienti nei loro percorsi di incremento delle energie rinnovabili e nelle iniziative relative all'efficienza energetica.

MASAF. Riorganizzazione e cabina di regia: parte la riforma degli Enti vigilati

Migliorare l'azione amministrativa ed efficientare la gestione delle risorse pubbliche. Per gli enti vigilati dal Masaf (Agea, Crea, Ismea, Ente risi ed Eipli) nasce una apposita cabina di regia che dovrà coordinare e controllare le loro attività. Lo prevede un decreto a firma del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida. Il provvedimento, fa sapere il dicastero di via XX Settembre, è frutto di una ricognizione interna al Masaf che ha evidenziato le esigenze e le opportunità di riorganizzare l'assetto, con la creazione della cabina di regia e la soppressione o l'incorporazione di alcuni organismi per ottimizzare la macchina amministrativa. Poi il Masaf precisa: **“La riorganizzazione esclude nuovi o maggiori oneri o minori entrate a carico della finanza pubblica”**.

“Vogliamo migliorare il funzionamento di questi organismi interni, che portano avanti compiti importanti di monitoraggio e definizione delle azioni strategiche per la nostra agricoltura, del comparto alimentare e delle foreste”, ha aggiunto il Ministro, ricordando che ai componenti di tali organismi interni non spetta per tale funzione alcun compenso, indennità o gettone di presenza, rimborso spese o altro tipo di emolumento.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Collio Friulano '22
RONCO BLANCHIS

In Friuli più precisamente nella zona del Collio troviamo l'azienda Ronco Blanchis. L'azienda è gestita da Giancarlo Palla ed i figli Alberto e Lorenzo ed oggi conta 23 ettari di proprietà a regime biologico. Con Marco Sabellico assaggiamo il Valpolicella Ripasso Cl. Sup. Regolo '20. Dal colore paglierino scarico brillante, al naso è intenso, ricco di frutta bianca matura, delicate note floreali, note di frutta tropicale, frutto della passione e di kiwi, note agrumate. In bocca è profondo, pieno, strutturato, morbido, ma con una bella vena acida e tensione minerale con una chiusura lunga su note di frutta bianca. Ottimo in abbinamento con pesce al forno, risotti di mare, formaggi freschi e di capra.

Visita il sito roncoblanchis.it/

Per guardare la puntata:
[instagram.com/p/CyDenCbNjxw/](https://www.instagram.com/p/CyDenCbNjxw/)

FOCUS

ASTI DOCG. I Sorì verso l'iscrizione all'elenco dei vigneti eroici

di Loredana Sottile

Se c'è una denominazione che più di altre sta lavorando per adeguarsi ai tempi è senz'altro l'Asti Docg. Un compito non facile, visto che parliamo di un vino storico (il suo Consorzio, nato nel 1932, è tra i più antichi d'Italia), legata ad un vitigno aromatico come il Moscato, in un momento in cui i gusti si spostano verso le tipologie secche. Ma forse proprio per questo l'attenzione al mercato è massima. Come dimostrano anche le modifiche al disciplinare che si sono susseguite in questi anni.

LE NUOVE VERSIONI. Nel 2017 è stata la volta dell'Asti secco con il lancio delle versioni dry ed extra dry (circa 400mila bottiglie); nel 2020 sono arrivate le versioni brut, extra brut e pas dosé con un residuo zuccherino ridotto. Operazioni che di certo non hanno sostituito il focus della denominazione, ma che hanno consentito alle cantine di procedere con il completamento di gamma per far conoscere una versione diversa al consumatore. Ma non è finita qui. "Per rivolgerci ai consumatori più giovani **stiamo sperimentando anche la via della mixology**" spiega il direttore **Giacomo Pondini** "ovvero proporre le nostre bollicine in maniera diversa, sotto forma di cocktail". Proposta molto apprezzata anche all'interno di manife-

In cifre

10mila ettari
1013 aziende consorziate
102,7 mln bottiglie prodotte
90% export

stazioni sportive: il Consorzio è stato official sparkling wine degli Internazionali Bnl d'Italia e ha appena rinnovato fino al 2025, l'accordo con l'Association of Tennis Professionals.

L'EXPORT. I numeri sembrano dare ragione a queste operazioni. Il 2022, infatti, si è chiuso a quota 102,7 milioni di bottiglie prodotte, in leggero incremento rispetto al 2021 (+0,5%). L'estero incide per il 90% e, in particolare, l'Asti spumante, nei primi sei mesi dell'anno resta in terreno positivo sia a volume (+5,3%) sia a valore (+8,5%). **Il primo mercato si conferma la Lettonia** (vedi alla voce triangolazione con la Russia) che nei volumi mette a segno un tondo +70%. In grande spolvero anche la Germania (+51%), mentre rallentano gli Usa (-18,7%).

I SORÌ. Tra i progetti in cantiere per il prossimo futuro c'è l'iscrizione dei Sorì - ovvero i vigneti in pendenza (superiore al 40%) dove la raccolta può essere svolta solo manualmente - al registro dei vigneti eroici, come da decreto ministeriale del 2020. "In questo modo" spiega il vicepresidente del Consorzio **Stefano Ricagno** "si potrebbe contare su tutta una serie di supporti per la loro valorizzazione, non da ultimo l'accesso a bandi di carattere culturale. Per questo stiamo lavorando ad una nuova mappatura, in modo da far avere al più presto un elenco aggiornato alla Regione e avviare l'iter nazionale". Secondo l'ultimo censimento, **i Sorì occupano circa 300 ettari sui 9.700 totali.**

LA VENDEMMIA. Intanto si è conclusa la raccolta che quest'anno ha lasciato sul terreno circa il 15-20% del



Fonte: Consorzio Asti Docg

prodotto. "Da queste parti" spiega Ricagno "il problema si chiama siccità. La mancanza di piogge si fa sentire ogni anno di più. Motivo per cui, insieme agli altri Consorzi, stiamo lavorando a delle misure per aiutare le cantine. Tra queste, le moratorie sui mutui delle aziende vitivinicole per sostenere l'economia delle denominazioni nei prossimi mesi. Il nostro obiettivo è attivare la sospensione dei pagamenti entro novembre".

L'ENOTURISMO. Per quanto riguarda l'incoming sul territorio, sono due le principali operazioni in corso. In primis, **la mostra itinerante dedicate ai 90 anni delle bollicine** che, dal 7 ottobre si è spostata a San Giuseppe d'Alba, con oltre 60 manifesti storici, filmati e immagini rare che raccontano la storia delle grandi case spumantistiche. C'è, poi, il Treno storico delle Ferrovie dello Stato (trEno Enogastronomico di Langhe, Roero e Monferrato) di cui l'Asti Docg è official sparkling wine. "Dieci viaggi a stagione" ricorda il presidente del Consorzio **Lorenzo Barbero** "per conoscere il territorio: partenza da Torino fino a Nizza Monferrato, con tappa anche a Canelli". C'è tempo fino a novembre.



Gianni Menotti
Enologo dell'anno 2006
Gambero Rosso

Lorenzo Palla
Produttore

Marco Zorzenon
Agronomo

Foto di Arcangelo Piai

Una storia di uomini e vino

Ronco Blanchis è un'eccellenza del Friuli Venezia Giulia, testimoniata anche quest'anno da numerosi riconoscimenti.

Una storia di amore per il vino e passione per la qualità che scorre ogni giorno tra vigneto e cantina e per questo, come famiglia, vogliamo ringraziare tutti quelli che ci aiutano ed in particolare Gianni, Nazareno e Marco.

Giancarlo, Alberto e Lorenzo Palla



Ronco Blanchis
Vini del Collio
WWW.RONCOBLANCHIS.IT

IMPRESE. Dopo l'acquisizione in Napa Valley, Antinori annuncia la nascita di Vinattieri 1385. Così importerà direttamente i suoi vini negli States

di Divina Vitale



È nata "Vinattieri 1385", una società **che permetterà agli stessi Marchesi Antinori di importare e distribuire i propri vini negli States**. L'annuncio è stato dato durante l'incontro organizzato a Bargino - Miglior cantina al mondo nel 2022 - da Intesa San Paolo (la banca che ha guidato un pool bancario contribuendo maggiormente alla finalizzazione dell'acquisto di Stag's Leap Wine Cellar), presieduto da Piero Antinori, presidente onorario del gruppo, le tre figlie Albiera, Allegra e Alessia e l'amministratore delegato Renzo Cotarella.

"La novità come compagnia diretta di importazione ci renderà padroni del nostro destino, ci assicurerà ancor più visibilità, una dimensione utile per essere appetibili e la possibilità di crescita sui prodotti e sul fatturato" ha detto **Renzo Cotarella** "Il nostro è un messaggio al comparto, uno stimolo, ci auguriamo. Per questo tipo di investimenti serve una visione a lunghissimo periodo. È una scommessa identitaria per una famiglia dal forte radicamento storico".

E ci sono tanti progetti alle porte. Il prossimo anno si festeggeranno 50 anni di Tignanello, vino icona della storica

famiglia del vino italiano nel Chianti Classico, ma adesso si tira le fila sulla **grande acquisizione in Napa Valley** un primato tutto italiano. "Si tratta dell'operazione più importante della nostra lunga vita" ha esordito **Piero Antinori** "ed è la prima volta che un'azienda familiare ha acquistato da un fondo di investimento e non il contrario. Siamo andati in senso contrario. La Napa Valley è la zona più importante per la produzione di vini di qualità a livello internazionale e l'Italia vi mancava. Un progetto impegnativo reso possibile grazie all'assistenza, di Intesa San Paolo che ha creduto nel progetto dimostrando sensibilità al territorio e al settore. Le parole d'ordine sono state fiducia e visione dello sviluppo di azienda italiana che si è voluta internazionalizzare".

Un affare di dimensioni importanti, che si avvicina al miliardo nella totalità, che comprende 100 ettari di vigneto (che si aggiungono ai 230 dell'altra cantina già di proprietà, Antica, Antinori Napa Valley) e che occupano 4 zone diverse, un movimento di circa 1 milione e mezzo di bottiglie e un fatturato di circa 80 milioni. Considerando che una bottiglia ha una vendita media attorno ai 50 dollari. L'acquisizione si è conclusa a fine giugno dopo 16 anni di partnership con l'azienda americana Ste. Michelle Wine Estates.

"L'operazione di Marchesi Antinori in Usa, unica per impatto e rilevanza nell'intero settore dell'agrifood italiano, ha visto Intesa Sanpaolo protagonista nell'affiancare un grande marchio italiano con strumenti finanziari innovativi" ha concluso **Stefano Barrese**, responsabile Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo "Alla base della nostra scelta di sostenere questa progettualità c'è la convinzione che l'Italia abbia un patrimonio straordinario nel settore agrifood e del mondo del vino in particolare, con unicità legate al territorio e alla crescita tecnica, operativa e strategica delle imprese".

M&A. Terre Cevico, Le Romagnole e Due Tigli. Da consorzio a coop di primo grado

Approvati i progetti di incorporazione, da parte di Terre Cevico, delle cooperative Le Romagnole, Winex, Romagnole Due e delle aziende controllate Due Tigli, Enoica e Rocche Malatestiane. Le assemblee straordinarie, tenute a Lugo domenica 8 ottobre, hanno dato il via libera anche alle modifiche statutarie, che trasformano Terre Cevico da consorzio a cooperativa di primo grado. **Un riassetto societario annunciato a luglio scorso e previsto dal piano industriale del gruppo**, che dovrebbe chiudere il 2023 con ricavi stimati in 175 milioni

di euro, con circa 72 mln di euro di esportazioni. "Le dinamiche competitive sempre più aggressive e l'instabilità crescente degli scenari geopolitici degli ultimi anni" ha spiegato il presidente **Marco Nannetti** "impongono scelte profonde e adeguati assetti organizzativi. Per noi la sfida è duplice, perché vogliamo sempre più evolvere con logiche d'impresa competitiva coltivando contemporaneamente i principi cooperativi dell'etica del lavoro, della solidarietà, del rapporto mutualistico e della sostenibilità". Per Le Romagnole, ha sottolineato Franco Donati, vicepresidente di Terre Cevico e presidente Le

Romagnole, si tratta di un passo "importante e storico che vede nell'integrazione della cooperativa con il proprio consorzio il rilancio del ruolo dei soci, direttamente verso quegli aspetti che determinano il successo sul mercato". Paolo Lucchi, presidente di Legacoop Romagna, che ha accompagnato Cevico in questo percorso, ha rimarcato la necessità di una maggiore remunerazione per i soci, puntando su efficienza e risparmio nella catena dei costi: "È una visione lungimirante, un chiaro esempio di come la cooperazione sappia adattarsi in un contesto di continuo cambiamento".

host | Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OTTOBRE
2023

fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

In collaborazione con:

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

CONSORZI. Svolta sul Franciacorta rosé. Il colore si sceglierà con un metodo scientifico

Due milioni di bottiglie di rosé, che valgono il 10% dell'intera Docg, e un apprezzamento crescente negli anni. Il Franciacorta investe decisamente sulla versione rosata, si affina e sceglie di tarare il colore dei suoi vini con l'ausilio della scienza esatta. Lo fa approvando una modifica al disciplinare di produzione che introduce un parametro analitico per la determinazione del colore. Non solo l'occhio umano, quindi, ma un metodo scientifico che i Comitati intersettoriali di ottica (Cie) e quelli enologici (Oiv) hanno individuato nella colorimetria tristimolo, realizzando **un modello basato su una scala che esprime il colore come risultante dei livelli di rosso e giallo, intensità, sfumature e luminosità.**

Una svolta importante di cui beneficeranno tecnici di cantina, uffici commerciali, grafici e reparti di comunicazione e marketing, dal momento che sarà possibile valutare tonalità e peculiarità delle diverse annate, in attesa di capire se c'è anche, o meno, una correlazione tra colore e sapori. *“Siamo orgogliosi di essere tra le denominazioni più innovative, introducendo un metodo per*



primi in Italia, come accaduto nel 2008 con la riserva vendemmiale”, è il commento di Silvano Brescianini, presidente del Consorzio Franciacorta, che rimarca l'importanza di essere “al passo con i tempi, portando avanti di pari passo i concetti di innovazione e sostenibilità”. Diversi sono stati, in passato, gli step con cui il Franciacorta ha scelto di essere una moderna denominazione vitivinicola: Docg dal 1995, ha approvato nel 2002 le deroghe all'obbligo di indi-

care la menzione specifica tradizionale Docg in etichetta, nel 2008 ha introdotto la riserva vendemmiale, nel 2011 ha definito le modalità di pressatura delle uve. Un percorso che è andato di pari passo con l'attenzione agli aspetti ambientali, come dimostra il recente progetto Fare.su.bio, iniziativa avviata per raccogliere dati sulla composizione chimico-fisica e biologica dei suoi de delle biodiversità, mettendoli in relazione con le scelte gestionali.



PROGETTI. Sommelier astemio: arriva il corso per chi non può degustare vino

Guardare per credere. Anzi, per degustare. È la nuova frontiera dell'assaggio per giovani sommelier con lievi disabilità, diversamente capaci di scoprire e raccontare i calici senza sorvegliarne il contenuto. Sì, senza bere perché **la valutazione dell'etichetta avviene attraverso l'olfatto e la vista.**

Dopo sei anni di sperimentazione il progetto “Sommelier Astemio” diventa un modello che sarà ripetuto in tutta Italia. Dieci ragazzi minorenni con disabilità meno gravi daranno il via ad un nuovo modo di intendere il vino, appunto: non più la classica degustazione, ma la scoperta delle varie cantine attraverso il solo uso degli altri sensi come olfatto e vista. È la prima edizione della Giornata Nazionale Ais della Sostenibilità e Solidarietà ad aver accolto l'iniziativa presentata a Bari nel Grande Albergo delle Nazioni. *“Questi studenti speciali”* spiega la stessa Ais *“non potendo assumere sostanze alcoliche, potranno imparare a servire il vino, ad abbinarlo al cibo e a descriverlo con il solo uso della vista e dell'olfatto”.* - **M.d.B.**



LAGREIN KELTER
QUALITÀ DA AMMIRARE.

Kelter, dal tedesco “torchio”, strumento simbolo della produzione di vino. Sin dal nome, si evoca l'identità territoriale di questa Riserva che nasce da selezionate uve Lagrein, vitigno autoctono. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso, sentori di frutti di bosco, vaniglia e cacao. Vino di grande carattere e complessità, dal perfetto equilibrio fra raffinato tannino e persistenza.

EVENTO. A Modena per Champagne Experience con oltre 900 vini

Modena torna ad essere per due giorni la capitale italiana dello Champagne. **Saranno infatti ben 176 le maison partecipanti alla manifestazione in programma il 15 e 16 ottobre** nei locali di Modena Fiere. La Società Excellence, che conta 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccezione, può dirsi soddisfatta dei numeri della sesta edizione, che può vantare oltre 900 etichette del distretto del nord della Francia.

Luca Cuzzoli, presidente di Società Excellence, ricorda l'incremento del 25% del numero di aziende partecipanti: "L'idea di selezionare e invitare maison che hanno una commercializzazione ben strutturata nel nostro paese continua a essere vincente". In programma, momenti di formazione, confronto, approfondimento e dibattito. Sono 6 le masterclass condotte da esperti del settore. Champagne Experience anche quest'anno può contare sul supporto della Camera di commercio di Modena e del patrocinio del Comune di Modena.

Info: www.champagneexperience.it



supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus, Gianni Fabrizio, Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico, Servizio Giuridico Uiv, Marzio Taccetti

cover

Freepik

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

impaginazione

Simona Picchiarelli

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

ENO MEMORANDUM

FINO AL 15 OTTOBRE

❖ DOLO-VINI-MITI.

FESTIVAL DEI VINI VERTICALI

Trentino
Val di cembra
e Val di fiemme
www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/dolo-vini-miti

FINO AL 15 OTTOBRE

❖ MILANO WINE WEEK

<https://milanowineweek.com/>

FINO AL 14 OTTOBRE

❖ FESTA

GUIDA VINI D'ITALIA 2024

tasting nelle enoteche di tutta Italia
www.gamberorosso.it/festa-guida-vini-ditalia-2024/

13 OTTOBRE

❖ LUGANA ARMONIE

SENZA TEMPO

Milano
Palazzo Bovara
Corso Venezia, 51
dalle 18.30 alle 23.00
www.consorziolugana.it/lugana-armonie-2023

15 OTTOBRE

MODENA CHAMPAGNE

EXPERIENCE

Modena Fiere
fino al 16 ottobre
www.champagneexperience.it/

15 OTTOBRE

❖ VINI D'ITALIA 2024

GAMBERO ROSSO

presentazione e premiazione Guida
Roma - Teatro Brancaccio
Via Merulana, 224
ore 10:30

15 OTTOBRE

❖ TRE BICCHIERI 2024

GAMBERO ROSSO

degustazione dei vini premiati nella Guida Vini d'Italia 2024
Palazzo delle Esposizioni
Via Nazionale 194
dalle 16:00 alle 20:00

16 OTTOBRE

❖ RISTORANTI D'ITALIA

2024 GAMBERO ROSSO

Roma
Teatro Quirino
via delle Vergini, 7
dalle 10:00
<https://store.gamberorosso.it/it/13-eventi>

16 OTTOBRE

❖ CENA TRE FORCHETTE

GAMBERO ROSSO

Roma
Palazzo Brancaccio
Viale del Monte Oppio, 7
dalle 19:30
<https://store.gamberorosso.it/it/13-eventi>

22 OTTOBRE

❖ VINI D'ITALIA 2024

GAMBERO ROSSO

DEGUSTAZIONE

DEI TRE BICCHIERI

Torino
Palazzo Carignano
Piazza Carlo Alberto, 8
ore 16
<https://store.gamberorosso.it/it/13-eventi>

24 OTTOBRE

❖ VINI D'ITALIA 2024

GAMBERO ROSSO

DEGUSTAZIONE DEI TRE

BICCHIERI

Napoli
Museo Archeologico Nazionale
Piazza Museo, 19
ore 18
<https://store.gamberorosso.it/it/13-eventi>

28 OTTOBRE

❖ COLLINE IN BOLLE

Villa Mirra di Cavriana (Mantova)
fino al 29 ottobre 2023
www.facebook.com/collineinbolle

29 OTTOBRE

VINI DI VIGNAIOLI

Fornovo di Taro (Parma)
fino al 30 ottobre
<https://vinidivignaioli.com/>



CONSORZIO TUTELA
LAMBRUSCO DOC

GAMBERO ROSSO



IL LAMBRUSCO E LA CUCINA DEL SUD

LE CENE DEGUSTAZIONE

20
SETTEMBRE

LA LOCANDA DEL PROFETA
NAPOLI

27
SETTEMBRE

DA TUCCINO
POLIGNANO A MARE

02
OTTOBRE

DON GEPPI
SORRENTO

12
OTTOBRE

LE BUBBOLE
MATERA

19
OTTOBRE

LUIGI POMATA
CAGLIARI

03
NOVEMBRE

LIMU RESTAURANT
BAGHERIA

FRANCIA. Produzione confermata a 46 mln hl. Le previsioni per aree



di Gianluca Atzeni

La Francia diffonde e aggiorna le previsioni vendemmiali per il 2023, rendendo noti i dati al primo ottobre. I cugini transalpini, che con alta probabilità contenderanno all'Italia lo scettro di primo produttore mondiale (ma la notizia non è negativa, come scritto sul [Trebicchieri del 14 settembre](#)), stimano volumi di 46 milioni di ettolitri (l'Italia ne ha previsti 43,8), in aumento del 3% rispetto alla media 2018-2022 e in linea col 2022.

La raccolta nelle varie zone vitivinicole è nelle fasi finali e, a guardare nel dettaglio le informazioni del Ministero dell'Agricoltura, anche per la Francia il quadro risulta particolarmente variegato e condizionato dalle fitopatie e dal clima. I volumi sono scesi nel bordolese e nel sud-ovest, per la peronospora e per le alte temperature, e in Languedoc e Roussillon a causa della siccità. In tutte le altre aree, la produzione è in aumento, soprattutto in Charente. Considerando le diverse tipologie di vino, la vendemmia sale del 17% per i vini destinati a produrre acquisite (+25% sulla media 2018/22), mentre scende del 2% per i vini Dop (-1% sul quinquennio) e dell'11% per gli Igp (-8% sui 5 anni).

Analizzando i singoli territori, la Champagne esce molto soddisfatta per i livelli record del peso dei grappoli d'uva raggiunto in questo 2023, malgrado la selezione manuale per eliminare quelli colpiti da botrite. I volumi sono stabili sul 2022 ma a +24% sulle medie quinquennali. **In Borgogna, si prospetta un'annata abbondante**, vicina ai livelli del 2018, con scarsi effetti di grandine e botrite. Situazione analoga nell'areale del Beaujolais, salvato dalle piogge di tarda estate. Raccolta generosa e possibilità di fare stock per il grande distretto della Charente (+18%). La botrite ha imperversato in Valle della Loira ma il 2023 si annuncia superiore agli scarsi 2021 e 2022.

I segni negativi, tuttavia, non mancano. A partire da Bordeaux, dove la raccolta delle uve rosse è terminata, spinta dalle alte temperature di settembre: situazione migliore per le uve bianche rispetto alle rosse, attaccate dalla peronospora; in generale i volumi sono attesi a -8% sul 2022 e a -16% sul quinquennio. **Siccità protagonista nei vigneti del Sud-Ovest, colpito anche dalle fitopatie:** il risultato è una flessione a due cifre (-11% sul 2022 e -22% sul quinquennio). Il caldo eccessivo ha disidratato i vigneti in Languedoc e Roussillon, soprattutto nell'Hérault, nelle zone dei Pirenei Orientali e nel Gard: la raccolta complessiva perderà il 15% dei volumi.

FRANCIA - stima produzione vini 2023

zona viticola	2023 migliaia hl	var % sul 2022
Champagne	3.121	-2
Borgogna-Beaujolais	2.759	12
Alsazia	999	5
Savoia	109	1
Jura	135	35
Valle della Loira	3.010	21
Charente	12.308	18
Sud Ovest	2.559	-11
Bordeaux	4.100	-8
Languedoc-Roussillon	10.713	-15
Corsica	362	11
Sud-Est	5.224	-3

Fonte: stime Ministero Agricoltura francese al 1 ottobre 2023



CALENDAR 2023/2024

2023

SEPTEMBER

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

NOVEMBER

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

OCTOBER

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

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational  

2024

JANUARY

15 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri 2024
17 OSLO - Norway	trebicchieri 2024
19 COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia
30 NAIROBI - Kenya	Top Italian Wines Roadshow

APRIL

14 VERONA - Italy	trebicchieri 2024 - Vinitaly Special
25 MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow
29 DALLAS - USA	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

MAY

1 MIAMI - USA	Vini d'Italia/Top Italian Wines Roadshow
3 VANCOUVER - Canada	trebicchieri 2024
6 TORONTO - Canada	trebicchieri 2024
7 OTTAWA - Canada	trebicchieri 2024
ALMATY - Kazakhstan	Top Italian Wines Roadshow
HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow
SINGAPORE	trebicchieri 2024
28-30 HONG KONG	trebicchieri 2024 - Vinexpo Special

MARCH

09 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2024 - Prowein Edition
LONDON - U. K.	trebicchieri 2024

JUNE

TEL AVIV - Israel	Top Italian Wines Roadshow
10 PRAGUE - Czech Republic	Vini d'Italia

IL MIO EXPORT

BOSCO DEL MERLO - Martina e Francesca Paladin

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

La percentuale di export per noi è del 65% e si concentra maggiormente in Germania, Svizzera, Usa, Belgio e Cina.

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

Le conseguenze per tutte le aziende sono state una diminuzione della marginalità, che potrà essere recuperata solo in più anni. I nostri clienti dal 2022-23 hanno capito le difficoltà generali e hanno accettato in modo corretto l'aumento del prezzo con una sempre alta qualità dei prodotti. Quello che ci aiuta a superare meglio questo periodo è cercare di crescere nell'export con nuovi clienti.

3 Quali strategie per superare questo momento?

Il sistema vino dovrebbe utilizzare questo momento di crisi per reinventarsi e trovare un modo per mettere più focus sulla comunicazione, sui valori presenti nel mondo del vino e trovare un modo per trasmetterli in maniera chiara alle nuove generazioni, spiegando in maniera semplice concetti sempre più importanti come la sostenibilità e i valori storici che contraddistinguono il vino italiano.

4 Come va con la burocrazia?

La burocrazia rappresenta un costo importante per le aziende, soprattutto a livello di tempo

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

La promozione dei vini viene fatta sia attraverso i canali digital che in affiancamento ai nostri importatori sul territorio, dopo la pandemia sicuramente abbiamo aumentato le attività a livello digital con newsletter ad hoc per i nostri clienti, formazione online. Nonostante questo, rimane sempre fonda-



mentale la presenza fisica nel mercato per trasmettere al meglio i valori dell'azienda.

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

Tra la filosofia di sostenibilità di Bosco del Merlo diamo molta importanza alla parte etica e sociale, uno dei nostri progetti più importanti è Life in Rosè, attraverso cui promoviamo uno stile di vita sano e sosteniamo l'associazione Nastro Rosa e la LIIT. Quest'anno siamo riusciti a "esportare" questo progetto fino in Canada, sostenendo la "Run for the Cure" di Calgary, una corsa non competitiva che apre il mese del Pink October per la lotta al tumore al seno. È bellissimo vedere come questi progetti riescano a trasmettere valori importanti e vengono condivisi in tutti i mercati.

❖ Bosco del Merlo
Pravidomini - Pordenone - www.boscodelmerlo.it

NEL PROSSIMO NUMERO
OMINA ROMANA

Il gusto della birra Naturale.

Vini dealcolati il Masaf adesso dice sì

In arrivo il decreto che apre ai vini low e no alcol escludendo Doc e Igt. Ma a sorpresa nella bozza compaiono le distillerie a cui verrebbe affidato il processo di dealcolizzazione Uiv: "Spostare il vino significa esporlo ad attacchi microbiologici"

di Loredana Sottile



Il Masaf cambia idea sui dealcolati. Dopo la chiusura netta del ministro Lollobrigida (che in più occasioni aveva ripetuto il mantra: "Non chiamateli vini") arriva la bozza di decreto ministeriale che apre alla loro produzione anche in Italia: "È possibile ridurre parzialmente o quasi totalmente il tenore alcolico dei vini" si legge nel testo che Tre Bicchieri ha avuto modo di visionare "ma i vini sottoposti al processo di dealcolizzazione sono unicamente i vini senza denominazione di origine e indicazione geografica".

Dopo mesi di braccio di ferro, quindi, anche il Governo ha intuito che il divieto avrebbe portato solo ad un vantaggio competitivo per chi questa tipologia di vino lo produce già, ovvero tutti i principali Paesi competitor dell'Italia: dalla Spagna alla Germania. Tuttavia, rispetto a questi stessi Paesi e, in generale, alla Pac, l'Italia tiene il punto su Doc e Igt, riservando la possibilità di dealcolizzazione e di parziale dealcolizzazione solo ai vini generici. La Pac, invece, aveva dato il via libera anche alle Do, ma solo relativamente ai vini low alcol.

NEL TESTO SPUNTANO LE DISTILLERIE

Fin qua tutto bene. Se non fosse che il decreto introduce una novità inaspettata: "Il processo di dealcolizzazione può avvenire esclusivamente presso stabilimenti dotati di licenza di deposito fiscale per la produzione di alcol". In altre parole, **la dealcolizzazione può essere praticata solo presso le distillerie e sotto il controllo dell'Agenzia delle Dogane**. Alle cantine il compito di imbottigliare il prodotto. Inoltre, l'alcol risultante dal processo di dealcolizzazione potrà essere utilizzato esclusivamente per fini industriali.

Una scelta che non è piaciuta ai produttori di vino, da tempo in attesa del via libera per poter intraprendere la produzione di low e no alcol anche in Italia (molti per farlo sono dovuti ricorrere ai loro stabilimenti fuori confine) e che invece si vedrebbero superati a destra dall'industria degli alcolici. »

Il via libera della Pac

Ad introdurre la possibilità di produrre vini senza alcol in Europa è stata la Pac 2023-2027, approvata ad ottobre del 2021, trovando un compromesso: via libera alla dealcolizzazione totale dei vini da tavola (titolo alcolometrico inferiore a 0.5%); parziale dealcolizzazione per Dop e Igp (titolo alcolometrico superiore a 0.5%).



UIV: “DEALCOLIZZARE IN CANTINA PER NON ESPORRE IL VINO A RISCHI MICROBIOLOGICI”

“Bene il cambio di rotta sui dealcolati” spiega a Tre Bicchieri il segretario generale di Unione Italiana Vini **Paolo Castelletti** “Ma chiediamo al Masaf di ripensare al coinvolgimento delle distillerie”. Dietro a questa richiesta non c’è solo la volontà di riportare il processo dentro al settore vitivinicolo, ma anche una serie di difficoltà legate alla stessa produzione dei vini low e no alcol. “In primis” spiega Castelletti “le distillerie non hanno una diffusione capillare sul territorio nazionale, quindi certe zone rimarrebbero fuori. In secondo luogo – e qui sta il problema più grosso – bisogna tenere in conto le alterazioni di tipo microbiologico che deriverebbero dallo spostamento del prodotto. **Il Ministero, infatti, non ha tenuto minimamente conto della vulnerabilità del vino, soprattutto di un vino dealcolizzato** che, proprio per la mancanza di alcol, risulta più a rischio di altri nella fase di pre-imbottigliamento. Una soluzione ci sarebbe, ma è quella di ricorrere a stabilizzanti chimici. Allora ci chiediamo: perché utilizzare la chimica se, per evitare attacchi microbiologici basterebbe non spostare il prodotto prima dell’imbottigliamento, permettendo, quindi alle cantine di dealcolizzare in autonomia”?

Sui risultati finali, il segretario generale Uiv si mostra fiducioso: “Ormai la tecnologia ha fatto passi da gigante e sono sicuro che, anche sulla frazione aromatica, le »

COSA DICE LA BOZZA DI DECRETO

Art. 2

(Modalità di esecuzione)

4. I vini sottoposti al processo di dealcolizzazione sono unicamente i vini senza denominazione di origine ed indicazione geografica.
5. A conclusione del processo di dealcolazione parziale e/o totale è possibile effettuare sui prodotti ottenuti le pratiche ed i trattamenti enologici di cui al regolamento delegato.
6. Nell’etichettatura dei prodotti ottenuti a seguito del processo di dealcolizzazione totale o parziale è riportata la dicitura “dealcolizzato” o “parzialmente dealcolizzato” di seguito alla relativa categoria e le altre indicazioni di cui all’articolo 40 del regolamento 2019/33. La categoria e il termine “dealcolizzato” o “parzialmente dealcolizzato” appaiono in etichetta in un testo omogeneo con caratteri di pari rilievo grafico.
7. Il processo di dealcolizzazione può avvenire esclusivamente presso stabilimenti dotati di licenza di deposito fiscale per la produzione di alcol. Fino alla realizzazione di una specifica funzionalità telematica, le singole lavorazioni sono preventivamente comunicate, entro il quinto giorno antecedente alla loro effettuazione, mediante PEC, agli uffici territoriali dell’ICQRF e dell’ADM secondo competenza

GAMBERO ROSSO



SALUMI DA RE

RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI

EDIZIONE 2023

21/22/23 OTTOBRE 2023

Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense (PR)

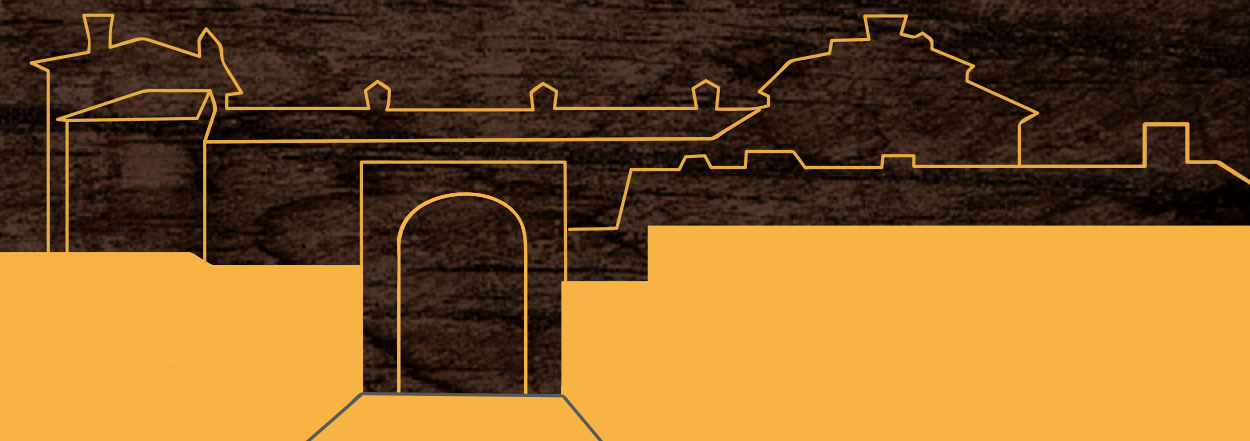
SABATO 21 OTTOBRE dalle 10.30 alle 19.30

DOMENICA 22 OTTOBRE dalle 09.30 alle 19.30

LUNEDÌ 23 OTTOBRE dalle 09.30 alle 17.30

Ingresso Gratuito

Decimo Raduno Nazionale di Allevatori, Norcini e Salumieri
Strada Palazzo Due Torri, 3 - Polesine Parmense (PR)





#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



**Brunello di Montalcino '18
DONATELLA CINELLI COLOMBINI**

In Toscana più precisamente a Montalcino troviamo l'azienda Donatella Cinelli Colombini della Tenuta Casato Prime Donne. Il Casato Prime Donne è un'azienda a gestione familiare con uno staff completamente femminile, il Casato si estende su 40 ettari in cui ci sono 17 ettari di vigneto di Sangiovese. Con Marco Sabellico assaggiamo il Brunello di Montalcino '18. Dal colore rubino, al naso è intenso, ricco di note di frutti rossi, mirtillo e more, note speziate di pepe bianco, floreali di rosa appassita, fumé e di erbe della macchia mediterranea. Al palato è strutturato, ampio, disteso, armonico, sorretto da una fresca nota acida che dona una grande bevibilità all'assaggio. Ottimo in abbinamento con carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

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

Per guardare la puntata:
[instagram.com/p/Cx4zblouOy/](https://www.instagram.com/p/Cx4zblouOy/)

LE STORIE

Dealcolati, quanto vale il mercato

Nel mondo il 50% della popolazione adulta non consuma bevande alcoliche. Che i motivi siano religiosi, di salute o anche di gusto, il risultato non cambia: c'è tutto un target da conquistare che definire strategico sarebbe riduttivo. Ma non l'unico. È assodato come nei principali Paesi consumatori di bevande alcoliche si stia affermando sempre più una tendenza low alcol. L'Osservatorio di Unione italiana vini rileva come secondo la World Bank il consumo di alcol pro-capite vada al ribasso, senza "zone franche": -3,2% in Italia, -1,8% in Uk, -1,4% in Francia e Paesi Bassi, -1% in Germania.

Può il vino senza alcol prendersi – o riprendersi – un consumatore non esattamente alcol addicted? E qua entrano in gioco le previsioni dell'istituto Iwsr Drinks Market Analysis secondo cui, in 10 mercati chiave, la categoria dei vini no-low alcol segneranno una crescita media annua dell'8% in volume (2021-2025). In particolare, per il vino fermo no-low alcol si prevede un incremento di oltre il 20% (2021-2025) e un raddoppio dei volumi entro il 2025. Gli attori protagonisti di questi nuovi trend saranno i giovani tra i 20 e i 30 anni. Proprio quella generazione che il mondo del vino tradizionale ha difficoltà ad attrarre a sé.

» *cantine potrebbero arrivare a risultati ottimali. Per questo chiediamo che gli impianti di dealcolizzazione restino appannaggio delle cantine che intendono produrre questo tipo di vino. Cantine che possono essere singole o anche riunite in gruppi di imprese che decidano di unire le forze per ottenere il massimo della qualità».*

COME DOVREBBE CAMBIARE IL TESTO UNICO

C'è, poi, un altro piccolo problema burocratico che [Tre Bicchieri aveva già messo in evidenza nei mesi scorsi](#).

Una volta entrato in vigore il Decreto (con le eventuali modifiche), rimarrebbe comunque il problema del Testo Unico del vino che, allo stato attuale, prevede multe salate per chi detiene in cantina vino con titolo alcolometrico minore di 8 gradi. Una serie di cavilli da risolvere se davvero – distillerie o meno - si vuol dare anche ai produttori italiani la possibilità di inserirsi in questo nuovo mercato. La volontà da parte dei produttori c'è tutta, come conferma Castelletti: "Negli ultimi mesi sempre più aziende vitivinicole da tutta Italia ci hanno chiesto come inserirsi in questo mercato. Un mercato a nostro avviso in fermento, soprattutto all'estero, che va intercettare consumatori giovani meno avvezzi al vino ma anche persone con problemi di salute o donne incinte. C'è tutto un mondo da scoprire". ❖



FLAVIO

è passione,
è conoscenza,
è la natura che
diventa eccellenza.



Un nome emblematico, scelto per celebrare un vino che racchiude in sé l'espressione più prestigiosa dello stile enologico e spumantistico di Rotari, la realizzazione di un'eccellenza Trentodoc.

Bevi Rotari responsabilmente

rotari.it

Regioni italiane sotto esame

Dalle degustazioni le nostre pagelle

▲ a cura della Redazione Vino

Basilicata, Lazio e Molise rimandate al prossimo anno Piemonte e Toscana sopra la sufficienza Tra i primi della classe ci sono Lombardia, Calabria, Emilia-Romagna e Alto Adige Quest'anno, in attesa della Guida Vini d'Italia abbiamo provato a dare i voti anche ai territori dei vini degustati



Sono oltre 50mila etichette assaggiate nella nuova edizione della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2024. Un'immersione letterale nel mondo vitivinicolo nazionale a suon di calici per l'assegnazione dei Tre Bicchieri, che ha consentito a noi degustatori di tracciare un bilancio concreto dei trend in atto, tra conferme e sorprese, sui vini e sui territori lungo tutto lo stivale.

Il quadro generale è sostanzialmente positivo ma l'analisi delle singole performance riserva, tuttavia, anche delle sonore insufficienze per alcune regioni del centro-sud d'Italia, di fatto rimandate al prossimo anno, dalla Basilicata al Lazio fino al Molise. Al contrario, tra i primi della classe, emergono la Lombardia (soprattutto grazie alla spumantistica), la Calabria (in forte risalita), l'Emilia-Romagna e l'Alto Adige. **Le attesissime e blasonate Piemonte e Toscana si muovono e si collocano sopra la sufficienza**, ma con qualche elemento critico nella gestione delle Dop e delle Igp, mentre il Veneto oscilla tra alti e bassi. In netta crescita, troviamo sia la Puglia sia la Campania, a conferma di un dinamismo e di una vivacità che fa ben sperare per i prossimi anni. Per ogni regione, abbiamo espresso un giudizio sintetico e in uno analitico. Vediamo nel dettaglio.

VALLE D'AOSTA

VOTO 6 Da anni, si parla del grande potenziale inespresso della Valle d'Aosta. I numeri produttivi sono pochi, come gli attori. Non mancano le punte di eccellenza ma ci **aspettiamo di più soprattutto dalle realtà più strutturate**, dalle cooperative che non sono ancora riuscite a imprimere un netto cambio di passo su tutta la linea. Al di là delle va-

Sabato 15 ottobre a Roma la premiazione e la degustazione

Sarà Roma la cornice per la presentazione della Guida Vini d'Italia 2024 del Gambero Rosso. L'appuntamento è per sabato 15 ottobre. Alle 10.30, al Teatro Brancaccio, è in programma la presentazione della Guida e la premiazione dei produttori, con l'assegnazione dei Tre Bicchieri e dei premi speciali. Nel pomeriggio, al Palazzo delle Esposizioni di via Nazionale (dalle 16 alle 20), ci sarà l'occasione di degustare tutti i Tre Bicchieri premiati dalla guida. La degustazione è in programma anche a Napoli, il 24 ottobre, al Museo Archeologico Nazionale





» rietà storiche pensiamo che in zona si possano produrre pinot nero e syrah di classe mondiale. Nell'attesa, ci rifacciamo con alcuni dei vini dolci più raffinati d'Italia. Peccato non li beva più nessuno.

LIGURIA

VOTO
6

La Riviera Ligure di Ponente sembra entrata in una fase dormiente, a parte il Rossese di Dolceacqua, che sembra brillare di luce propria con vini deliziosi per il palato e la tavola.

È il **Pigato a soffrire un po' di più**, mentre il Vermentino sembra calarsi meglio nella realtà di una regione in continua evoluzione e rimodulazione. L'estensione vitata regionale è tra le più piccole in Italia, ma le punte sono davvero grandi. E, a proposito di rarità, quest'anno abbiamo assaggiato un paio di Sciacchetra da brivido.

LOMBARDIA

VOTO
7,5

Prestazione importante per la Lombardia, che si conferma la regina del Metodo Classico italiano con **Franciacorta e Oltrepò Pavese in forma campionato**, con cuvée meno dosate e maggiore definizione territoriale, col vento di due grandi annate come 2016 e 2018. Il Garda sembra aver trovato la sua dimensione in rosa, per vocazione e per stile, mentre dalla Valtellina arrivano vini di finezza superiore, sottilissimi nel tannino e brillanti nella giocata in verticale. Non possiamo dire lo stesso dei rossi della Valcalepio.

MARCHE

VOTO
7

Le Marche sfoderano un'ottima prestazione nonostante il campo da gioco non in perfette condizioni. Il caldo poteva influire nel gioco ma **l'attaccante Verdicchio dei Castelli di Jesi non si è lasciato intimorire** e ha sfoderato la consueta versatilità, spalleggiato dall'azione del fluidificante Matelica e del fantasista Pecorino. In difesa, si è mossa bene la coppia formata da Ribona e Bianchello mentre, in porta, il Rosso Piceno Superiore è sempre più sicuro nella difesa della squadra.

VENETO

VOTO
6,5

Degustazioni che hanno alternato denominazioni ricche di soddisfazioni a zone meno frizzanti. Se a Soave, in Valpolicella e a Bardolino abbiamo assistito a una produzione sempre più focalizzata nella valorizzazione del legame fra i vitigni tradizionali e il territorio (voto 7), il mondo del Prosecco appare ancora troppo legato a un modello dove la differenza fra un'etichetta e un'altra è troppo spesso limitata al residuo zuccherino (voto 6). **Colli Euganei, Berici e trevigiani riservano sempre buone individualità.**

ALTO ADIGE

VOTO
7,5

Terra baciata da Dio quella Atesina, dove innumerevoli vitigni trovano collocazione e condizioni per dare grandi risultati. Complessivamente, il voto non può essere che molto positivo, **i vini offrono una qualità media a dir poco invidiabile.** Volendo alzare l'asticella, si potrebbe chiedere più personalità ai vini più semplici che spesso si nascondono dietro una tecnica ineccepibile e, forse, potrebbero raccontare qualcosa di più, evitando che la discriminante sulle scelte del mercato possa essere, alla fine, il prezzo.

PIEMONTE

VOTO
7

Ci si aspetta sempre la giocata dal Piemonte, a fine Guida il risultato è confortante. **Brillano i Barolo 2019**, così come vanno oltre le attese le riserve 2018 di Barbaresco. La spinta arriva anche dal tortonese, sulla scia del Timorasso, con risultati qualitativamente importanti. Nell'Alto Piemonte, si affacciano nuove piccole realtà con numeri artigianali e grandi valori, mentre da Nizza notiamo un ripensamento su uno stile di Barbera sempre più agile. Sulle fasce, c'è la leggerezza del Grignolino, terzino non solo di difesa, mentre sempre più rari i Dolcetto. E di questo ci dispiace. No, non condividiamo la 'nebiolizzazione del Piemonte' in ottica internazionale, come nel caso di Monferrato.

EMILIA-ROMAGNA

VOTO
7,5

Ottima prestazione di una regione che, se paragonata a qualche vendemmia fa, ha avuto un incremento notevole, sia lato emiliano (con il mondo Lambrusco a fare da locomotiva), sia lato romagnolo, col **Sangiovese sempre più territoriale e autentico.**

A questo punto, perché non arrivare al voto massimo? Le zone minori devono convincere di più (in primis piacentino e bolognese), mentre bisognerebbe risolvere la questione annosa col mare magnum del Lambrusco Emilia Igt, dove la qualità lascia a desiderare. I dubbi arrivano anche da diversi (troppi) Sangiovese di Romagna che vengono da vigne in bassa pianura.

SICILIANAMENTE



Bevi Feudo Arancio responsabilmente.



Scansiona il codice e goditi la nostra musica

I vini Feudo Arancio Sicilia Doc esprimono il sapore unico e autentico di Sicilia, in un connubio perfetto tra tradizione e modernità, intensità e freschezza.

www.feudoarancio.it |  

Feudo
Arancio

TOSCANA

VOTO
6,5

Toscana a due velocità, c'è chi lavora molto bene e chi vive di rendita perché a volte basta un nome in etichetta per vendere. A Montalcino, ci scontriamo con una vendemmia problematica come la 2017 per la Riserva e una 2018 non esaltante, ma non mancano di certo i picchi. **Siamo cautamente ottimisti sulle annate 2020 e 2021 a Bolgheri**, mentre emerge l'autorevolezza delle vigne migliori che danno vita alla Gran Selezione, così come amiamo la piacevolezza del Chianti Classico, che solo noi premiamo in numeri rilevanti. La 2021 ci è piaciuta molto. Si sgombra, infine, la presenza ingombrante di tanti supertuscan privi di senso. Quello che era un vanto fino a qualche anno fa, oggi sembra un peso.

CAMPANIA

VOTO
7

Nonostante l'autogol del Taurasi (che però alla fine riesce a piazzare un paio di zampate niente male), è una Campania in grande spolvero quella che esce dal campo delle nostre degustazioni. Merito dell'estro e della fantasia di Campi Flegrei e Cilento che giocano dietro a una punta di diamante in grado di finalizzare anche quando le annate si mettono di traverso: stiamo parlando dell'Irpinia bianchista, dove **fiano e greco brillano e fanno praticamente partita a sé**. Quantità e qualità per il Sannio, con la solita falanghina a smistare a centrocampo.

ABRUZZO

VOTO
7

Meno brillante del solito la prestazione dell'asso oriundo Pecorino: preferisce giocare quando le temperature sono più fresche e col caldo non riesce a garantire la solita continuità. Ciononostante, si unisce spesso all'azione d'attacco dell'Abruzzo, finalizzate mai come quest'anno dalla prestazione della bandiera della squadra, il Trebbiano, il classico giocatore magari un po' in là con l'età che, però, quando entra in campo illumina la serata. **Montepulciano e Cerasuolo sono i gemelli diversi che fanno ripartire l'azione**: il primo a tratti solido e rustico, a tratti elegante; il secondo più agile scattante, scapigliato e fantasioso.

MOLISE

VOTO
5

Nonostante qualche sparuto sprazzo di bel gioco, il Molise non entra mai davvero in partita. La strada è ancora in salita per la regione, che non riesce a valorizzare al meglio il suo talento migliore, la tintilia. A metterci una pezza, ci pensa l'aglianico ma riteniamo non si possa demandare il ruolo di protagonista a un vitigno che spesso si comporta meglio quando gioca con le altre squadre. I bianchi, invece, sono praticamente assenti: se la palla della qualità va a sinistra, loro corrono verso destra, e viceversa.

BASILICATA

VOTO
5

La fotografia in bianco e nero della regione sembra scattata qualche anno fa. In un'Italia del vino dinamica e avventurosa, **la regione rimane legata alla sua bandiera di sempre l'Aglianico del Vulture**. E, anche in questo caso, per mancanza d'investimenti, di promozione e turnover, le aziende leader sono sempre le stesse. E questo, alla fine, leva ossigeno a una delle possibili stelle dell'enologia meridionale, tra le regioni più belle e meno conosciute dello Stivale. C'è vita oltre l'aglianico, lo testimoniano gli assaggi delle doc Matera e Grotтино di Roccanova. Ma la strada è ancora lunga.

PUGLIA

VOTO
7

Nonostante il terribile andamento climatico dell'annata 2023 e qualche difficoltà per quanto riguarda l'export, sempre più cruciale per tutto il comparto, possiamo dare un bel 7 alla Puglia, per la qualità complessiva dei vini proposti e soprattutto per la crescita di ruolo e importanza delle denominazioni di origine e dei consorzi di tutela. Certo, questo voto dovrebbe fare media con il 2 che i produttori pugliesi si meritano per l'uso scriteriato, antieconomico e contro una qualsiasi politica sensata di sostenibilità delle **bottiglie "ultrapesanti"**, ma per questa volta soprassediamo...

LAZIO

VOTO
5

Anche quest'anno, il Lazio si è mosso in ordine sparso, confidando più sulla classe individuale dei vari produttori – e ce ne sono diversi che ne hanno da vendere – che sulla capacità di proporre un'azione collettiva, in cui denominazioni di origine e consorzi diano il terreno comune e l'inquadramento in cui far crescere il territorio e i produttori che lo vivificano. In questo panorama, forse solo la zona detta delle **"Terre del Cesanese" sta trovando, piano piano, la strada** per affermare una forte identità, anche se l'essere divisi in due Doc e una Docg non è propriamente d'aiuto...

SARDEGNA

VOTO
6-

Il voto severo non è di certo riferito alla qualità dei vini, anzi. Però, la Sardegna si porta indietro da sempre un fardello: prima di tutto l'assurdità delle Doc regionali, soprattutto sui principali vitigni (cannonau e vermentino) che sono tra le varietà più importanti del mediterraneo. **Totale assenza di Doc territoriali** a riguardo (fatto salvo per l'unica Docg Vermentino di Gallura). Altra nota dolente riguarda il lavoro dei consorzi. Non si vedono, non si sentono, se non per delle banali azioni più burocratiche che di sostanza. Se così non fosse il voto sarebbe ben più alto...

LUNADORO
NOBILE PIACERE

Lunadoro è poesia toscana. Rossi raffinati, sostenibili e audaci, dedicati a chi ama il colore e la forza di questa terra "Nobile".

Il Rosso di Montepulciano Prugnanello 2020, il Nobile di Montepulciano Pagliareto 2019, il Nobile di Montepulciano Quercione Riserva 2018 e il Nobile di Montepulciano Gran Pagliareto 2018 sono disponibili nei migliori ristoranti o su vineria43.it



LUNADORO

WWW.LUNADORO.IT



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Vigne Vecchie 50 '21
VINCHIO VAGLIO

Nelle colline della zona del Monferrato troviamo l'azienda Vinchio Vaglio. L'azienda nasce nel 1959 e dai 19 soci fondatori iniziali oggi conta 200 soci e 450 ettari di vigneti. Con Marco Sabellico assaggiamo il Vigne Vecchie 50 '21. Dal colore rubino cupo impenetrabile con riflessi violacei, al naso è intenso, ricco di ciliegia matura, marasca, mora, note floreali, speziate e una fresca vena balsamica di erbe aromatiche. In bocca è sorretto da una bella vena acida, ricco di frutti rossi, con tannini eleganti e delicati. Ottimo in abbinamento con piatti con sughi di carne, carni rosse grigliate, pollame e formaggi stagionati ed erborinati.

Visita il sito vinchio.com/ e l'e-commerce vinchio.com/online-shop/
Per guardare la puntata:
[instagram.com/p/Cx-QZrWIhd/](https://www.instagram.com/p/Cx-QZrWIhd/)

LE BREVI

TRENTINO

VOTO
6,5

Un giudizio più che sufficiente per il Trentino del vino che si divide tra il Trento Metodo Classico e i fermi. La media generale è alta, **la spumantistica vive un bellissimo momento**, per quanto non sempre vengano messe in evidenza le caratteristiche delle bollicine di montagna. I vini fermi sono molto buoni, specie con le varietà tradizionali, ed è proprio per questo che i produttori, per primi, dovrebbero crederci di più. In sintesi: meno confronti (se non quelli costruttivi) con gli atesini, meno dipendenza assoluta dalle bollicine.

CALABRIA

VOTO
7,5

Vendemmie a ritmo di rock quelle degli ultimi due anni per la Calabria, l'ex Cenerentola del sud Italia ha innestato la marcia giusta e sta velocemente risalendo dall'ultima posizione, dove era stata relegata da anni. Il merito è di una nuova generazione di vignaioli molto attenti all'ambiente, ma anche tecnicamente molto preparati. Le sorprese sono tante, sia sui rossi che sui bianchi, soprattutto da greco, grazie alla naturale attitudine del vitigno a sopportare il caldo. Infine, **la Calabria è l'unica regione che continua a produrre vini dolci o da meditazione**; i numeri, seppur piccoli, di questa tipologia sono in costante aumento.

SICILIA

VOTO
6,5

Abituati da sempre a gestire bene il caldo estivo, ma anche i capricci del tempo in autunno, i vignaioli siciliani hanno dato il meglio nelle due ultime annate. Nel complesso, **i rossi sono equilibrati e non soffrono di surmaturazioni eccessive**, soprattutto quelli allevati ad alberello e quelli etnei. Ancor più per i bianchi, con un aumento di produzione esponenziale, che mediamente hanno buona acidità e freschezza e non hanno sofferto più di tanto la siccità. Peccato che non si producano più tanti vini dolci o ossidativi: i pochi campioni assaggiati sono davvero notevoli.

UMBRIA

VOTO
6+

Più che sufficiente la prestazione della piccola regione del centro Italia. La vera forza sta nelle sue denominazioni e in alcuni autoctoni, grazie al quale si sfornano etichette sempre più autentiche e vero specchio del territorio. Montefalco, Orvieto, la piccola Torgiano, i vini del Trasimeno (soprattutto il Gamay) e i Ciliegiolo (Narni e Amelia) ai vertici dei nostri assaggi. Qualcosa di più ci si aspetta dalla zona di Todi e dai tanti (troppi) Igt Umbria che stentano a trovare una loro precisa definizione.



VISIONARY
CHEF

Il visionary chef Riccardo Gaspari del ristorante SanBrite a Cortina cucinerà a 4 mani con lo chef Stefano Sforza, che ospiterà la cena presso il ristorante Opera a Torino, per una serata ispirazionale dedicata a ospiti visionari. BE VISIONARY!

25.10.2023

RICCARDO GASPARI
Ristorante *SanBrite*

STEFANO SFORZA
Ristorante *Opera*



INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice	Var% settimanale	Var% inizio anno
S&P 500 Food & Beverage & Tobacco	-0,92	-11,68
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	1,32	-4,50
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	-0,41	-9,81

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-0,57	-9,61	-3,33	650
Campari	Italia	3,36	21,52	27,94	13.387
Centrale del Latte d'Italia	Italia	-3,45	-4,76	8,53	39
Marr	Italia	1,58	1,75	18,49	771
Newlat Food	Italia	-1,31	38,55	28,36	264
Orsero	Italia	2,16	6,61	-5,71	251
Valsoia	Italia	-5,71	-14,14	-13,05	88
Anheuser Bush I	Belgio	0,08	-10,02	9,43	87.954
Danone	Francia	4,30	9,93	14,00	36.681
Pernod-Ricard	Francia	0,69	-12,93	-9,43	40.901
Remy Cointreau	Francia	-0,04	-28,39	-30,12	5.739
Suedzucker Ma Ochs	Germania	1,75	-14,69	12,24	2.846
Dsm	Olanda	0,00	-0,22	-1,93	763
Heineken	Olanda	2,92	-3,76	-4,00	48.718
Jde Peet S	Olanda	-0,75	-1,92	-9,31	12.917
Ebro Foods	Spagna	-1,15	6,00	-0,13	2.391
Viscofan	Spagna	0,52	-3,82	1,05	2.692
Barry Callebaut N	Svizzera	0,78	-21,98	-21,33	8.168
Emmi N	Svizzera	3,04	12,52	17,00	4.915
Lindt N	Svizzera	-2,81	1,89	0,00	13.600
Nestle N	Svizzera	0,64	-3,58	-2,53	287.632
Associated British Foods	Gran Bretagna	-1,87	26,21	56,00	17.721
Britvic Plc	Gran Bretagna	-2,46	7,27	14,26	2.446
Cranswick Plc	Gran Bretagna	2,02	14,62	34,35	2.201
Diageo	Gran Bretagna	2,62	-15,22	-15,13	80.585
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	0,97	-5,30	-0,78	3.131
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	0,46	-20,14	-14,39	39.279
Beyond Meat	Stati Uniti	-1,61	-30,46	-37,29	521
Boston Beer `A`	Stati Uniti	-5,32	9,36	3,48	3.460
Brown-Forman B	Stati Uniti	-1,94	-13,78	-12,88	16.585
Bunge Ltd	Stati Uniti	-1,17	4,73	20,66	14.874
Campbell Soup	Stati Uniti	-0,78	-30,29	-17,10	11.191
Coca-Cola Co	Stati Uniti	-1,55	-15,06	-0,66	220.808
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	3,77	-28,86	-17,99	12.434
Constellation Brands	Stati Uniti	-4,20	2,65	7,53	41.290
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	-3,39	-24,78	-37,37	7.135
Flowers Foods	Stati Uniti	-0,23	-24,70	-13,65	4.321
Freshpet Inc	Stati Uniti	-3,89	11,79	2,56	2.688
General Mills	Stati Uniti	0,51	-24,56	-17,21	35.482
Hershey Company	Stati Uniti	-1,44	-16,08	-13,07	27.520
Hormel Foods	Stati Uniti	-2,36	-19,19	-18,71	19.010
Ingredion Inc	Stati Uniti	-1,42	-3,36	16,70	5.915
Kellanova	Stati Uniti	-4,30	-24,14	-23,72	16.298
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-2,57	-15,06	-18,07	39.994
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	7,54	7,84	16,21	13.198
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	7,00	-11,83	8,66	4.525
Mccormick & Co	Stati Uniti	-7,59	-23,74	-16,68	15.010
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-3,00	16,77	27,16	11.391
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-5,87	-4,53	14,40	81.802
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-0,53	-0,72	10,74	49.890
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-1,50	-0,04	15,29	4.102
Nomad Foods	Stati Uniti	-1,00	-14,10	8,18	2.441
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-8,58	-57,18	-69,96	417
Pepsico Inc	Stati Uniti	-1,97	-9,00	1,59	214.379
Performance Food Gr	Stati Uniti	-0,02	-3,65	24,08	8.304
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	4,68	1,77	12,80	5.404
Post Holdings	Stati Uniti	-0,99	-6,94	1,45	4.859
Seaboard Corp	Stati Uniti	-2,17	-5,41	3,22	3.917
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-3,70	-26,82	-17,96	11.192
Sysco Corp	Stati Uniti	-0,02	-15,93	-11,72	30.778
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	3,84	-34,80	-35,63	892
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-1,93	-20,24	-4,70	37.688
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-1,49	-22,33	-24,57	13.047
Us Foods Holding	Stati Uniti	-1,57	10,82	42,05	8.796



LA PROSSIMA CENA IN PROGRAMMA:

24 OTTOBRE 2023 | ore 20:30

RISTORANTE DINA

Via Santa Croce, 1 | Gussago (BS)

INFO E PRENOTAZIONI: 030 252 3051

www.gamberorosso.it



Il Gelato di Filiera

Dal campo al cono



Limone di Amalfi IGP - Mela Annurca IGP - Nocciola IGP