



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



ALLUVIONE EMILIA-ROMAGNA IL FLOP DEI RIMBORSI CANTINE ANCORA A SECCO

GDO

Le bollicine low cost vendono più del Prosecco Doc. Così i consumatori rispondono al caro vita

EXPORT

Il vino italiano scende a 4,45 mld in 7 mesi. Forte calo per Usa e Canada, Cina ancora al palo

PROMOZIONE

Altri ritardi Ocm. le Regioni chiedono più tempo per le graduatorie. Slitta tutto a novembre

FOCUS

Grappa trentina un business da 25 mln di euro. E ora si pensa alla nascita del Consorzio

ESTERI

Via libera a "vinelli" e dealcolati nella nuova riforma del Regno Unito. Novità per le importazioni





In Alto Adige maialini in vigna al posto delle macchine

Messi da parte trattori e macchinari, in vigna scende in campo una squadra di 11 maialini di razza kunekune, originaria della Nuova Zelanda e particolarmente ghiotta delle erbe che crescono sotto le viti.

L'iniziativa è dell'azienda vinicola Baron Longo, di Egna (Bolzano). Il proprietario ed enologo Anton Longo ha scelto questi ottimizzatori del suolo, dalla corporatura robusta e tozza, seguendo un approccio biodinamico alla viticoltura che punta a ridurre progressivamente l'uso della meccanizzazione. La loro caratteristica è che, essendo piccoli e non potendo sollevare eccessivamente il capo per raggiungere rami o foglie, **amano rovistare nel terreno tra le viti alla ricerca delle erbe di cui il viticoltore vuole disfarsi.**

L'uso dei maiali in vigna non è una novità. Sono utilizzati in Francia dove anche oche o pecore hanno provato a svolgere le stesse funzioni: *“Ma con scarso successo”* spiega Longo *“mentre questi maialini hanno risultati sorprendenti”*, che ricorda come nella stessa azienda altoatesina un tempo era una pratica comune usare gli animali per eliminare le erbe infestanti e dissodare il terreno.

foto: Baron Longo

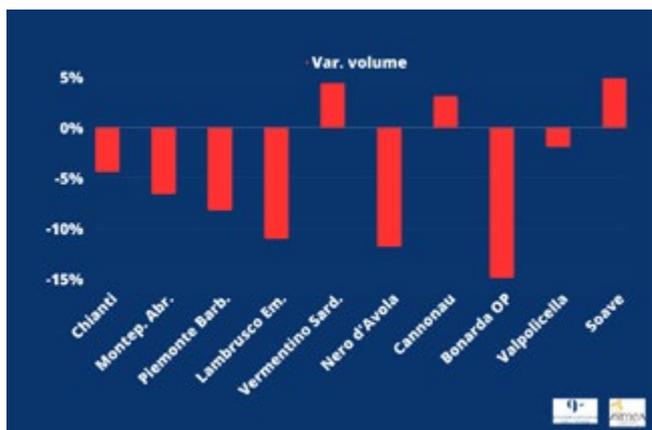
GDO. Le bollicine low cost superano il Prosecco Doc; cresce solo il bag in box Così i consumatori si difendono dai listini troppo alti

Vige ancora la prudenza tra gli scaffali della Gdo, sebbene i mesi estivi siano stati caratterizzati da un lieve miglioramento. Complessivamente, secondo l'analisi dell'Osservatorio Uiv-Ismea su base Ismea-Nielsen-IQ, i primi nove mesi di quest'anno hanno registrato un tendenziale -3,4% a volume (nel semestre la perdita era del -3,9%) per un controvalore, sospinto dal caro prezzi, di 2,1 miliardi di euro che lascia la variazione a +3,4%.

A perdere di più sono i vini fermi, che segnano un -3,9% nei volumi (+2,6% i valori) mentre risale la tipologia spumanti, a +0,6% nelle quantità e a +6,2% nei valori (a 455 milioni di euro). Tuttavia – e qui ritorna quella prudenza di cui sopra – crescono gli spumanti low cost (“Charmat non Prosecco”, con 25 milioni di litri acquistate) che hanno ormai superato nelle vendite in volume anche il Prosecco Doc (24,8 milioni, comunque in risalita) e che si stanno sempre più affermando non più solo nei discount ma anche nei canali iper e super. In generale, quindi, di fronte al caro vita, i consumatori si sono chiusi in un atteggiamento difensivo, optando per tipologie più convenienti o promozioni. È anche il caso di denominazioni importanti come il Chianti Classico (-13,2% a volume) che cede quote a indicazioni geografiche o vini comuni che propongono prezzi più accessibili. Stessa tendenza la si può trovare nei formati: a crescere sono solo bag in box e plastica, box che in media presentano un prezzo di 1,8 euro/litro. D'altronde, come rivela l'analisi, **i listini della Gdo restano ancora molto alti: +7% sul pari periodo 2022.**

Tra le tipologie, in quantità fanno leggermente meglio della media (-3,9%) i vini bianchi (-3%), i rosati (-3,6%) mentre ancora in difficoltà risultano i rossi (-4,8%). Gli spumanti virano in positivo (+0,6%) ma la crescita riguarda, oltre all'Asti (+4,5%), solo i già citati “Charmat non Prosecco”, senza i quali anche il comparto bollicine pagherebbe un -3,6% nei volumi.

Principali Dop-Igp



Nel segmento Ig, ancora segni meno per le principali tipologie; **tra i primi 10, solo il Vermentino di Sardegna, il Puglia Igp e il Cannonau in dinamica positiva** (+4%, +2% e +3% rispettivamente in volume). Chianti in regressione (-4,4%), mentre migliora leggermente la situazione del Montepulciano d'Abruzzo, che da -14% di marzo è arrivato a -9% a giugno per risalire a -6,6% di settembre. In forte discesa il Nero d'Avola siciliano, a -12%, così come la pattuglia dei Salento Igt (-9%), i Lambruschi emiliani (-11%), le Bonarde oltrepadane (-15%) e il Verdicchio di Jesi (-18,9%). Tra i veneti, Valpolicella a -2% e Bardolino a -3,4%, mentre il Soave continua a essere positivo, chiudendo il conto dei nove mesi a +5%. Tra i canali, oltre la media il gap nei discount, specie per il segmento Dop e Igp (-6,8%), segno che le tensioni sul carrello della spesa sono maggiormente percepite dai consumatori.

Commissione Ue di nuovo contro vino e carne. Si vota il 25 ottobre

Vino e carni rosse nuovamente nel mirino della Commissione Ue: il 25 ottobre a Bruxelles si voterà per la proposta di Programma di Lavoro Annuale 2024 della Commissione sulla Promozione dei prodotti agricoli, durante la seduta del Comitato Ocm. **In particolare, nel testo è stato introdotto un sotto-criterio che valuterà anche l'allineamento con gli obiettivi del Piano europeo di lotta contro il cancro,** che mira ad incoraggiare una dieta basata maggiormente su cibi vegetali a discapito di altri prodotti come carni rosse, prosciutti, salumi, vino e bevande alcoliche. Da qui l'appello di Origin Italia (l'associazione che rappresenta i Consorzi di tutela delle Indicazioni Geografiche) al ministro Francesco Lollobrigida di votare contro tale proposta. In ballo ci sono i cosiddetti fondi orizzontali. Un pericolo che si ripropone dopo che era stato scongiurato in extremis lo scorso anno grazie all'intervento delle associazioni di settore. "Il programma proposto dalla Commissione Ue penalizza e discrimina alcuni prodotti simbolo del Made in Italy, con il rischio di arrecare un considerevole danno in termini economici e d'immagine al settore Dop e Igp" sottolinea il presidente di Origin Italia Cesare Baldrighi "per questo chiediamo al Ministro Lollobrigida di esprimere parere negativo, al fine di tutelare questi prodotti i cui comparti necessitano delle campagne promozionali".

AGROALIMENTARE. L'Italia cede alla Germania il secondo posto per valore della produzione

I cambiamenti climatici presentano il conto all'Italia che retrocede in terza posizione nella graduatoria Ue per produzione agricola. Sale invece la Germania che guadagna la seconda posizione dopo la Francia.

È quanto emerge dal **Rapporto Ismea sull'agroalimentare italiano che ha fotografato il settore nel triennio 2020-2022, ovvero quello che ha dovuto fare i conti con pandemia, guerra, inflazione e cambiamenti climatici**. L'altra cattiva notizia è che il Belpaese dal 2021 ha passato alla Francia il primato del valore aggiunto. Primato che l'Italia aveva mantenuto quasi ininterrottamente per tutto il decennio. Oggi, il peso dell'Italia sulla produzione agricola dell'Ue è pari complessivamente al 14%, ma sale al 37% per il vino, dove è secondo solo a quello della Francia (43%), e al 33% per l'olio d'oliva, dove segue il 48% della Spagna.

Ma la principale eredità della tempesta perfetta che ha investito l'economia mondiale è il ritorno dell'inflazione. Inflazione che in Italia rimane elevata (+5,3% su settembre 2022 secondo le stime preliminari dell'Istat, in lieve flessione su base mensile). Tuttavia, **la crescita media dei prezzi dei prodotti alimentari, bevande e tabacco che ha raggiunto l'8,1%, è stata più contenuta di quella media Ue (10,2%) e dell'Eurozona (9%)**. Meglio ha fatto solo la Francia (+6%), grazie al suo maggior grado di autosufficienza, alimentare ed energetica. L'effetto combinato dell'inflazione e della bassa crescita dei redditi ha eroso il potere d'acquisto e il tasso di risparmio delle famiglie italiane. Di conseguenza, l'impatto sugli acquisti alimentari domestici è stato significativo, con volumi in riduzione (-3,7% nel 2022 secondo Istat), scontrini in aumento (+5%) e una ricomposizione del carrello guidata dalle esigenze di risparmio. Tuttavia, l'analisi della trasmissione dei prezzi lungo la filiera agroalimentare effettuata da Ismea, non ha evidenziato fenomeni speculativi su larga scala a carico di nessuna delle fasi. La filiera, quindi, è stata in grado di mantenere sotto controllo le variazioni dei prezzi, rallentando e diluendo nel tempo gli incrementi a valle.

Accanto ai problemi contingenti di cui sopra, pesano sull'agricoltura italiana alcune debolezze strutturali, quali la **scarsa presenza di giovani imprenditori** (solo il 9%, contro il 12% della media Ue) e il correlato basso livello di formazione di chi guida la maggioranza delle aziende agricole. Persiste, inoltre, la frammentazione del tessuto produttivo (nonostante l'aumento della superficie agricola aziendale occorsa nell'ultimo decennio) e l'accesso alla terra si conferma un punto dolente per l'agricoltura italiana, principalmente a causa della scarsa disponibilità che porta i valori fondiari ad essere in media quasi sei volte superiori quelli della Francia e due volte quelli della Spagna. – L.S.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



**Cartizze '22
LE COLTURE**

Nel comprensorio del Conegliano Valdobbiadene troviamo l'azienda Le Colture. L'azienda di proprietà della famiglia Ruggeri nasce nel 1983, oggi l'azienda è gestita da Cesare Ruggeri ed i suoi tre figli, oggi l'azienda conta 40 ettari di vigneti. Con Marco Sabellico assaggiamo il Cartizze '22. Dal colore paglierino verdolino brillante, con un perlage finissimo, al naso è ricco di frutta bianca matura di albicocca e pesca, note floreali di rosa e glicine, delicate note agrumate di bergamotto. In bocca è elegante, progressivo, ricco di frutto ed è sorretto da una bella vena acida che dona freschezza all'assaggio. Ottimo in abbinamento con salumi, formaggi erborinati accompagnati con confetture o miele oppure un risotto ai frutti di mare.

Visita il sito lecolture.com/it

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/Cydru5ZI4YO/](https://www.instagram.com/reel/Cydru5ZI4YO/)

EXPORT. Le vendite di vino italiano scendono a 4,45 miliardi in 7 mesi Ancora giù Usa e Canada, Cina al palo

Ancora in flessione l'export di vino italiano nei primi sette mesi del 2023. I valori registrati ammontano a 4,45 miliardi di euro, inferiori di 50 milioni di euro rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Ancora un segno meno, quindi, per una delle voci più importanti della bilancia agroalimentare italiana. Nei volumi, secondo i dati sul commercio estero dell'Istat, il dato è altrettanto negativo con una discesa (contenuta) dei litri complessivi spediti oltre confine, da 1,253 miliardi del 2022 a 1,234 mld del 2023. Il prezzo medio al litro si attesta a 3,6 euro.

Considerando i principali acquirenti del vino nazionale, **si nota in particolare la diminuzione delle importazioni degli Stati Uniti (-8%), a quota 1,04 miliardi di euro in sette mesi, rispetto ai 1,13 mld dello stesso periodo 2022.** Positivo (+1,6%) il bilancio sia in Germania (da 671 a 682 mln/euro) sia nel Regno Unito (da 440 a 454 mln/euro) con un +3%, mentre il Canada perde 45 mln/euro e scende in maniera marcata a 206 mln (-17%). Prosegue l'ottimo momento dell'export verso la Francia (+18,5%), a 192 mln/euro contro i



162 mln di un anno fa, anche se va sottolineato che dai cugini transalpini l'Italia, tra gennaio e luglio, ha importato ben 236 milioni di euro di vino rispetto ai 191 mln di un anno fa. Lieve rialzo per le vendite nei Paesi Bassi, con 138 mln/euro. Boom degli acquisti in Russia (+45%), che risalgono a 80 milioni di euro, rispetto ai 55 mln del 2022, mentre la Cina rimane ancora al palo e non dà segni di ripresa (-8%), con acquisti di vino dall'Italia per 58,6 milioni di euro, rispetto ai 64 di gennaio-luglio 2022.

Rispetto ai volumi esportati nei primi tre mercati del vino italiano, gli Stati Uniti lasciano sul terreno 30 milioni di litri in sette mesi (da 229 a 202

mln), la Germania passa da 289 a 307 mln, il Regno Unito scende da 145 a 140 mln/litri.

Entrando nel dettaglio delle tipologie, gli spumanti salgono a 1,17 a 1,21 miliardi di euro, con il Prosecco Dop che spinge i valori delle bollicine Made in Italy, passando da 872 a 906 milioni di euro in sette mesi, seppure a fronte di un decremento nei quantitativi (da 209 a 200 milioni di litri) che si riflette su quelli complessivi della spumantistica, passata da 284 a 274 milioni di litri. Positivo il bilancio dell'Asti Docg, che da 76 milioni di euro sale a 81,4 mln, portando a casa anche un incremento nei volumi, da 21 a 21,7 milioni di litri. – G.A.

OCM VINO. Slitta in avanti la pubblicazione delle graduatorie. Si va al 3 novembre

Ancora ritardi per l'Ocm promozione vino verso i Paesi terzi. Il Masaf concede più tempo alle Regioni per la valutazione dei progetti e fa slittare in avanti la pubblicazione delle graduatorie dei beneficiari dei contributi (campagna 2023/24).

Sono state le stesse Regioni a chiedere una proroga per poter comunicare a Masaf e Agea (secondo il decreto direttoriale dello scorso luglio) la lista dei beneficiari dei contributi. La scadenza era fissata al 6 ottobre scorso ma, come si legge nel decreto direttoriale del Masaf, datato 5 ottobre, **diverse amministrazioni hanno segnalato difficoltà nella conclusione delle istruttorie di valutazione dei progetti da parte dei Comitati di valutazione** "nei tempi stringenti stabiliti dal decreto del 21 luglio". Pertanto, il Masaf ha deciso di prorogare al 3 novembre la data prevista. Ne consegue uno slittamento in avanti, di circa un mese, di tutte le scadenze, compresa la firma dei contratti con Agea da parte dei beneficiari e quindi l'arrivo dei fondi.

Per le aziende ancora un rallentamento, dopo le tante difficoltà riscontrate nella partecipazione al bando a causa di tempi stretti e delle richieste più stringenti, tra cui la presentazione di tre preventivi (come avevamo raccontato nella storia di copertina [Il gran casinò dell'Ocm Promozione](#)). E il gap competitivo con gli altri Paesi, Francia in primis, continua a crescere.



EUROPA. Produzione vino a -6% nel 2023. Calano anche i consumi e gli scambi internazionali

di Gianluca Atzeni

La produzione di vino europea dovrebbe scendere a 150 milioni di ettolitri nel 2023/24, con una flessione generale del 6%, al di sotto del 4,5% rispetto alla media dell'ultimo quinquennio. A pesare sono il -12% dell'Italia e il -14% della Spagna. In particolare, secondo le stime di breve termine rese note dalla Commissione europea, l'Italia è stata condizionata dalle perdite tra il 30% e il 40% in Abruzzo, Puglia e Sicilia. In Spagna, l'eccesso di piogge in Galizia o in Castilla e Leon, assieme alla siccità in Castilla La Mancha, hanno determinato il calo produttivo. Inoltre, si segnalano alcune aree spagnole in cui anche la qualità ha subito i contraccolpi del meteo (grappoli piccoli e maturazione irregolare) e delle fitopatie. Per quanto riguarda la Francia, il livello di 45 milioni di ettolitri segnerebbe una crescita dell'1% sull'anno precedente e l'acquisizione del titolo di primo produttore europeo (e anche mondiale, come già scritto [sul Tre Bicchieri del 14 settembre](#)). La Germania dovrebbe recuperare il 16% dei volumi rispetto all'anno precedente, grazie a buone scorte idriche. Positivo anche il quadro in Portogallo (+15%) con una buona qualità delle uve raccolte.

Sul fronte dei consumi, l'Ue prevede volumi intorno a 100 milioni di ettolitri e un ulteriore trend discendente per le tipologie rosse (-1,5% annuo) che vanno di pari passo con uno spostamento delle preferenze degli acquirenti verso bevande meno care, come la birra, a causa di una riduzione del potere d'acquisto. Aumentano le quantità di vino destinate ad altri usi (33 mln di ettolitri), a causa del ricorso alla distillazione di crisi.

La domanda internazionale è destinata a indebolirsi ulteriormente, per via del peggioramento del potere d'acquisto di alcuni mercati d'esportazione dell'Unione europea. Sul calo della domanda potrebbe influire, secondo l'analisi dalla Commissione, il fatto che le attuali scorte nei mercati clienti siano sufficienti rispetto al fabbisogno, alla luce degli incrementi di vendite record registrati negli ultimi due anni per i vini europei. In generale, le vendite di vino fuori dall'Ue dovrebbero risultare stabili, grazie al buon andamento degli spumanti. Inoltre, **il probabile abbassamento dei prezzi tra 2023 e 2024 potrebbe favorire i vini europei**, anche se ci sarà più concorrenza dei vini extra-Ue sulle fasce più basse.

Le importazioni di vino dell'Europa saranno inferiori in questa campagna del 4,3%, pari a 6 milioni di ettolitri, a -18% rispetto alla media del quinquennio, secondo un trend negativo ormai decennale. Pertanto, **gli stock interni potrebbero scendere del 5% a 161 mln/hl**. Su questo dato, influiscono i 3,75 mln/hl di vino tolti dal mercato con la distillazione di crisi.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Family and Friends Ferraru '21 FEUDO MACCARI

In Sicilia più precisamente nella zona di Noto troviamo l'azienda Feudo Maccari. L'azienda di proprietà della famiglia Moretti Cuseri, oggi conta 70 ettari di vigneti ed una produzione di oltre 300 mila bottiglie. Con Marco Sabellico assaggiamo il Family and Friends Ferraru '21. Dal colore paglierino verdolino brillante, al naso è intenso, ricco di frutta bianca matura di albicocca, pesca e mela, note speziate di vaniglia e cannella, note boisé ed agrumate di limone, lime e bergamotto. In bocca è strutturato, pieno, si sviluppa progressivo, armonico, equilibrato, con un finale lungo su note di erbe aromatiche e fumé. Ottimo in abbinamento con zuppe di pesce, formaggi di media stagionatura, pesce alla griglia o carni bianche.

Visita il sito feudomaccari.it/

Per guardare la puntata:
[instagram.com/p/CyQz0yOIu16/](https://www.instagram.com/p/CyQz0yOIu16/)

PAC. Da Agea e Masaf 2,4 miliardi di euro per il settore agricolo Entro il 30 novembre anticipi per 1,45 mld per 526mila aziende

L'Italia utilizza il primo giorno utile per anticipare a favore delle imprese agricole i fondi della Pac 2023/27. Oltre 720mila aziende italiane beneficeranno di complessivi 2,4 miliardi di aiuti Pac relativi al 2023, ripartita in 1,7 miliardi per i pagamenti diretti e in 700 milioni per lo sviluppo rurale. Il ministro Francesco Lollobrigida, intervenendo alla conferenza stampa di martedì 17 ottobre al Masaf, ha dichiarato di voler arrivare a 7 miliardi di euro di pagamenti entro il 30 giugno 2024: *“Diamo la possibilità agli agricoltori non solo di resistere ma di programmare il lavoro e continuare a produrre”*.

I fondi hanno come obiettivo il sostegno al reddito e il rilancio degli investimenti in agricoltura.

L'erogazione dei 2,4 miliardi di euro (di cui 1,4 liquidati dal 16 ottobre al 30 novembre a favore di 526mila imprese) seguirà una precisa tabella di marcia per tutti gli organismi pagatori del Paese e, secondo il Masaf, inciderà positivamente sul valore aggiunto dell'intero comparto agricolo, che corrisponde a circa 37 miliardi di euro. Secondo il direttore dell'Agea, Fabio Vitale, le risorse consentiranno di *“affrontare, in maniera sistemica, sfide importanti relative a interventi che riguarderanno transizione ecologica e digitale, equità, competitività e diversificazione”*.

L'Italia, in questo modo, ha fatto sapere il Masaf, è il primo Paese europeo a erogare gli anticipi per tutti gli interventi previsti dalla nuova Pac a partire dal primo giorno utile. La liquidità a disposizione riguarda sia la precedente programmazione della Pac 2014-2022, sia l'attuale 2023-2027.



Pac 23/27: i principali settori beneficiari

- sostegno di base al reddito degli agricoltori, per un maggiore equilibrio tra sostenibilità ambientale e redditività economica
- sostegno diretto al reddito agricolo (sui primi 14 ettari per aziende sino a 50 ettari)
- sostegno ai giovani agricoltori
- promozione di pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente (eco-schemi) destinate a tutelare ambiente, biodiversità e benessere animali
- sostegno accoppiato per determinate tipologie di colture (frumento duro, soia, riso, pomodoro da trasformazione, barbabietola da zucchero, semi oleosi, agrumi, olio di oliva e piante proteiche)
- aiuti e interventi dello sviluppo rurale per superfici e animali (biologico, integrato e zone svantaggiate)

fonte: Masaf

MASAF. Approvato il nuovo assetto del Ministero. Ecco cosa cambia

Nuova organizzazione per il Ministero dell'Agricoltura. Il Consiglio dei ministri del 16 ottobre ha dato il via libera al nuovo assetto voluto dal ministro Francesco Lollobrigida, per rendere più efficace ed efficiente l'azione amministrativa.

In particolare, **il settore vitivinicolo, nell'ambito dell'Organizzazione comune di mercato (Ocm), resta in capo al Dipartimento della politica agricola comune e dello sviluppo rurale e la promozione e valorizzazione del settore vitivinicolo**, come tutte le attività di promozione dei prodotti agroalimentari, in capo al Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica. A

quest'ultimo, andranno le competenze in materia di personale, comprese le procedure di mobilità interna ed esterna, dei dipendenti assegnati all'Ispettorato Icqrf.

Tra le principali novità del decreto, il cambio della denominazione del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica in “Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica”. Inoltre, è stata istituita una nuova Direzione generale per l'ippica per avere un maggior coordinamento alle politiche in materia. Creata anche una nuova Direzione Generale con competenze specifiche in materia di affari generali e di bi-



lancio. Nasce anche un Comitato di coordinamento, che dovrà assicurare l'attuazione degli indirizzi e dei programmi assegnati ai Dipartimenti dal Ministro.



IL NOSTRO LATO ROSA FILDIROSE PINOT GRIGIO ROSÉ

Fildirose è come una passeggiata in un giardino di montagna, dove le profumate rose selvatiche ospitano e adornano la fauna dolomitica. Piacevolmente minerale e rinfrescante, delizia con le sue note floreali e i suoi aromi di frutti rossi.

CONSUMI 1. Gli italiani nel fuori casa? Scelgono il vino e sono alto-spendenti L'identikit del consumatore nell'analisi di Cga by Nielsen

Quattro italiani su dieci scelgono il vino come bevanda da consumare nei locali, soprattutto nella versione ferma rispetto a spumanti e dolci. L'analisi Cga by Nielsen nel canale on premise, ovvero il fuori casa, offre un identikit dell'appassionato di vino. Il 60% di chi lo apprezza afferma che uscire per mangiare e bere fuori casa è una priorità fondamentale, il 71% frequenta i locali con una continuità uguale o maggiore rispetto a tre mesi fa, spendendo la stessa cifra o una cifra superiore.

L'italiano che consuma vino è alto-spendente, ha un reddito medio familiare superiore a 38mila euro, paga mensilmente una cifra di circa 103 euro e ha un'età di oltre 55 anni (il 44%). Oltre sei italiani su dieci, secondo quanto reso noto da Nielsen, afferma di frequentare settimanalmente i locali e vive generalmente in grandi aree urbane (69%). Nel dettaglio, il vino fermo è il preferito nei locali, per tre consumatori su quattro, seguito dal frizzante (44%) e dal vino da dessert (28%). Tra fermo o frizzante gli italiani scelgono la prima tipologia (53%).

La ricerca, presentata durante la Milano wine week, ha provato anche a capire quali siano i criteri di scelta di un buon bicchiere di vino. La prima informazione che gli italiani controllano è la provenienza, che rappresenta una garanzia di qualità. La regione (37%) e il paese d'origine (32%) sono al primo e al secondo posto, seguiti dalla reputazione (23%). Altro elemento è il legame degli italiani col vino del proprio paese: sono al primo posto a livello mondiale con l'88%, seguiti dalla Nuova Zelanda (85%) e dalla Francia (78%).

La qualità, infine, è per i cultori del vino una caratteristica imprescindibile per scegliere la bevanda quando si è fuori casa (37%). Il prezzo, invece, è al sesto posto (19%) con meno forza persuasiva nelle scelte finali. “Nonostante il caro-vita, i consumatori tendono a dare priorità alla buona qualità rispetto a tutto il resto, e quando si tratta di vino la buona qualità è determinata dal luogo di produzione” osserva Daniela Cardaciotto, on premise sales leader Italia di Cga by Nielsen “e il vino rientra nella top 3 delle categorie di bevande preferite dagli italiani fuori casa (le altre sono birra e aperitivi; ndr). Non è da sottovalutare nemmeno la diffusione del vino frizzante, che rientra tra gli ingredienti principali di numerosi cocktail scelti ogni giorno dagli italiani”. La ricerca è stata condotta su un campione di 5mila utenti, tra aprile e maggio 2023. – G.A.

Cosa rende un vino di buona qualità?

regione d'origine	37%
paese d'origine	32%
reputazione	23%
note di degustazione	23%
invecchiamento	22%
prezzo	19%
varietale	17%
raccomandazioni	17%
dettaglio etichetta	16%
gradazione alcolica	13%

fonte: Cga Nielsen Iq

CONSUMI 2. Nomisma e Assobibe: “Per soft drink un 2023 in contrazione” Doppio scenario inflazionistico da -2,3% fino a -5,4% a volume

Non c'è solo il vino a soffrire per l'attuale congiuntura economica, ma anche le bevande analcoliche. Se, infatti, il 2022 aveva riaperto le speranze di un recupero, nel corso del 2023 si è assistito a una frenata dei consumi, secondo un'analisi di Nomisma sul mercato italiano dei soft drink realizzata per Assobibe, associazione che riunisce le industrie delle bevande analcoliche. A fine anno, in caso di un inasprimento dello scenario macro-economico la contrazione delle vendite a volume potrebbe valere un -2,3% con prospettive in lieve ripresa per il 2024-25, **ma potrebbe toccare anche il -5,4% sul 2022 nel caso di inasprimento del conflitto in Ucraina** e quindi di un'accelerata dell'inflazione. L'Italia non primeggia nel consumo di queste bevande. Lo scorso anno, infatti, il dato italiano pro-capite sugli

analcolici è stato di 31,9 litri, tra i più bassi in Europa e in calo sul lungo periodo. Nel 2012, per fare un esempio, si era a quota 34,4 litri a persona.

In questo 2023, l'inflazione ha pesato sulle abitudini dei consumatori. A settembre, l'indice si è attestato a +5,3% su base annua, contribuendo a ridurre il potere d'acquisto delle famiglie. Secondo Nomisma, il 92% degli italiani ha modificato le abitudini di spesa alimentare e il 50% dei consumatori sta concentrando gli acquisti sui prodotti considerati indispensabili. I soft drink figurano ai primi posti tra i prodotti maggiormente tagliati dal carrello. Inoltre, 6 italiani su 10 dichiarano che inizieranno a frequentare o frequenteranno più spesso i discount, mentre 8 su 10 aumenteranno gli acquisti di prodotti in promozione.

Il quadro negativo emerge anche dall'analisi dei trend della distribuzione moderna italiana. Tra gennaio e agosto, il calo di vendite dei prodotti a largo consumo confezionato (food e no food) è stato del 2,8%. Nel primo quadrimestre 2023, le bevande gassate nella Distribuzione moderna hanno segnato un -1,3% a volume, le bevande lisce un -0,5%. Ma c'è di più, perché **l'eventuale entrata in vigore della più volte rinviata sugar tax (dal primo gennaio 2024) potrebbe provocare tra 2024 e 2025 un calo compreso tra il 12,4% e il 15,6%** e impattare sugli investimenti per 46 milioni di euro, sull'impiego e acquisto di materie prime per 400 milioni di euro e, infine, sul gettito Iva che si ridurrebbe di 275 mln, rispetto ai valori previsti in uno scenario senza imposta sullo zucchero. – G.A.



Edda, luce che anima gli spazi



SAN MARZANO
WINE SHARING BEAUTY



Alluvione Emilia-Romagna I rimborsi non arrivano

▲ di Gianluca Atzeni



Sono quasi 1.300 le aziende vitivinicole che hanno subito danni in 6mila ettari vitati. La Regione chiede più fondi al Governo. L'allarme dei sindacati agricoli: troppa burocrazia si rischia la competitività. Necessaria una proroga alle decontribuzioni: il 20 novembre potrebbe arrivare la beffa del pagamento degli arretrati.



Diciamolo subito: i soldi alle imprese agricole e vitivinicole non sono arrivati e non è possibile arrivarci in tempi brevi. Per chi in Emilia-Romagna è stato colpito dall'alluvione del maggio 2023, oltre agli straordinari per salvare il salvabile, in un anno particolarmente sfortunato, **c'è da esercitare la pazienza, almeno fino a primavera 2024.** Restano lunghi e articolati i passaggi burocratici per fare domanda di risarcimento, sono necessarie diverse perizie per certificare il danno subito, ci sono da considerare i tempi di verifica e anche le disponibilità finanziarie di un Governo che, tra il primo e il secondo Decreto Alluvione (convertito nella legge 100/2023), ha messo a disposizione una somma complessiva di 4 miliardi di euro in tre anni. Purtroppo, l'incastro di leggi e regolamenti a cui le imprese devono fare riferimento ha disegnato un percorso a ostacoli in un periodo già complicato dalla congiuntura economica e dalla crisi dei consumi, che rischia di impattare sulla competitività.

Il settimanale Tre Bicchieri ha provato a fare un punto, a circa cinque mesi da quella mezzanotte del 15 maggio, che sarà ricordata per i 350 milioni di metri cubi d'acqua caduti nel giro di pochi giorni, capaci di trasformare e mettere in ginocchio un territorio comprendente cento comuni, provocare 16 vittime e l'esondazione di 23 fiumi con oltre mille frane, soprattutto nelle aree collinari.

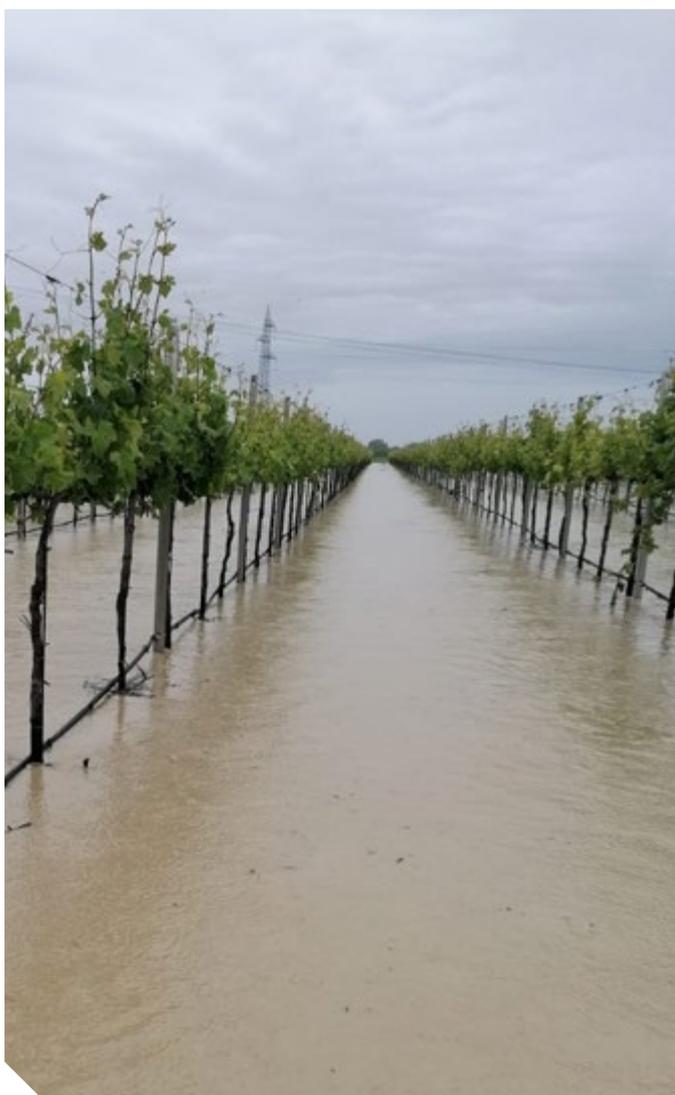
NEL VITIVINICOLO SEIMILA ETTARI COLPITI

Per tutto il settore primario emiliano-romagnolo, che supera le 55mila imprese, il quadro è stato da subito difficile, con danni ingenti che gli uffici regionali hanno quantificato in oltre 910 milioni di euro. **Nel vitivinicolo (2.753 cantine, 16mila aziende viticole e 53mila ettari), circa l'8% delle imprese (1.287) ha inviato la segnalazione di danni per l'alluvione, per complessivi 6mila ettari di vigneto.** Scendendo sui territori, tra le province più colpite c'è stata Ravenna, con oltre 800 imprese agricole alluvionate, seguita da Forlì-Cesena (349), Bologna (80), Rimini (28), Ferrara (9) e Modena (8). Finora, la giunta guidata da Stefano Bonaccini ha approvato la mappa delle delimitazioni territoriali dei danni subiti in agricoltura e l'ha inviata al Masaf, in base alla legge 100 del luglio 2023.

La legge ha stanziato 50 milioni di euro di indennizzi (gestiti tramite Agricat, fondo mutualistico nazionale introdotto nel 2021), la Regione ne ha destinati 15 per il ripristino dei siti produttivi con fondi Psr. Inoltre, la Conferenza Stato-Regioni ha approvato il 19 ottobre lo schema di decreto Masaf per ulteriori 100 mln ([vedi box a pag. 16](#)). Nonostante sia un buon inizio, appare già chiaro, come sottolineato anche dall'assessorato all'Agricoltura qualche settimana fa, che si tratta di cifre lontane da quelle necessaria a coprire tutte le perdite. >>

Emergenza viabilità

Il 53% delle strade comunali e il 38% di quelle provinciali inizialmente chiuse o con limitazioni è stato riaperto, dopo 4 mesi dall'alluvione. In tutto, si tratta di 754 strade su un totale di 1.481 danneggiate, di cui molte in collina e montagna. L'assessore alla Mobilità, Trasporti e Infrastrutture, Andrea Corsini, parla di strade chiuse e situazioni problematiche, sia per gli aspetti idrogeologici del territorio, laddove sono franate intere colline, sia a causa dei ritardi nell'erogazione dei fondi da parte del Governo. "Difficilmente" ha dichiarato Corsini "potremo ripristinare la viabilità così com'era prima di maggio. Saranno necessari studi approfonditi e soluzioni tecnologicamente avanzate per tornare a collegare i territori in tutta sicurezza. E i fondi promessi dal Governo sono fondamentali". Sono 80 i milioni di euro assegnati dal Commissario straordinario. Si attende un ulteriore provvedimento di oltre 700 milioni di euro per interventi più urgenti.



» AZIENDE TRA CENTINAIA DI FRANE E PERONOSPORA

In viticoltura, i danni maggiormente rilevati sono legati principalmente alla morte degli impianti, in particolare quelli più giovani. **Le cantine hanno subito, poi, danni commerciali per le centinaia di frane e per l'interruzione delle strade, come accaduto ad esempio nei territori tra Modigliana e Brisighella** (vedi box accanto) e, non da ultimo, per la peronospora della vite che si è scatenata nelle settimane post-alluvione per l'impossibilità di fare i trattamenti.

La conta definitiva, si apprende dai tecnici dell'assessore Alessio Mammi, potrà essere fatta una volta che si conoscerà il dato delle dichiarazioni vendemmiali obbligatorie che scadono il 30 novembre.

RACCOLTO DI UVE TRA -10 E -15%

A guardare, infatti, ai volumi di vino attesi per l'Emilia-Romagna in questo 2023, il settore vitivinicolo deve fare i conti con un calo tra 10% e 15%, **principalmente per le gravi conseguenze dell'alluvione.**

Colpite, in modo particolare, la collina e le pianure verso l'Adriatico, mentre nella pianura del centro-nord della regione è andata meglio. Il Consorzio vini di Romagna descrive una situazione a due facce, con una produzione stabile sul 2022 per i vigneti cooperativi in pianura, nonostante le intense grandinate e i tre giorni di temporali e trombe d'aria nel Ravennate dal 19 al 21 luglio scorso, e una collina più penalizzata da grandine, inagibilità di strade, vigneti e attacchi peronospora. Come ha spiegato il presidente **Roberto Monti**, la riduzione dei volumi di uve in alcuni casi è stata pesante: "In media, la stima per le imprese di collina è compresa tra -15% e -20%. Invece, a livello qualitativo, le uve sono apparse perfette ovunque, anche nelle vigne con rese per ettaro più alte e non destinate a produzioni Dop". Una sorta di "miracolo di san Trebbiano", per usare le parole dello stesso Monti, in una situazione però difficilissima da molti altri punti di vista.

POCHI SOLDI E TANTA BUROCRAZIA

"Sul fronte dei ristori siamo a zero". Le parole del presidente di Confcooperative FedAgriPesca dell'Emilia-Romagna, **Raffaele Drei**, sintetizzano un quadro a tratti paradossale. Per le imprese che hanno subito perdite si tratterà mettersi l'anima in pace, attendere dei mesi e sopportare le pastoie di una burocrazia che non solo non ha rispettato i tempi promessi dalle istituzioni ma che invece di unificare le misure di ristoro, semplificandole, le ha spalmate su diversi livelli. Il risultato, denuncia il sindacato agricolo, è che **i produttori si trovano a dover presentare diverse domande di aiuto (almeno tre) per altrettante misure legislative:** dal »

La Nuova Simmetria del Gusto.

Gusta Rotari con moderazione.



Raffinato Brut Blanc de Blancs, **Rotari Cuvée28** offre un'elegante simmetria tra il perlage setoso, gli avvolgenti aromi di frutta gialla e il cremoso finale di nocciola e vaniglia. I suoi 36 mesi di affinamento ne perfezionano l'equilibrio.



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



Valdarno di Sopra Vigna dell'Impero '18 TENUTA SETTE PONTI

In Toscana nel cuore del Valdarno più precisamente a Castiglion Fibocchi troviamo la Tenuta Sette Ponti. La tenuta è gestita da Antonio Moretti Cuseri insieme ai figli Alberto ed Amedeo, oggi conta 60 ettari di vigneti gestite in regime di agricoltura biologica. Con Marco Sabellico assaggiamo il Valdarno di Sopra Vigna dell'Impero '18. Dal colore rubino limpido ed intenso, al naso è ricco di frutti rossi maturi, note speziate, note di sottobosco di fungo porcino e tartufo. Al palato è elegante, fresco, complesso, ricco, sorretto da una fresca vena acida che dona vitalità all'assaggio. Ottimo in abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Visita il sito tenutasetteponti.it

Per guardare la puntata:
[instagram.com/reel/CyV9a_qob7a/](https://www.instagram.com/reel/CyV9a_qob7a/)

In arrivo nuovo decreto Masaf da 100 milioni di euro Via libera in Stato-Regioni

In arrivo altri 100 milioni di euro per le aziende agricole delle Regioni Emilia Romagna, Toscana e Marche colpite dall'alluvione del maggio 2023. La Conferenza Stato-Regioni ha approvato lo schema di decreto ministeriale che mette assieme risorse statali e fondi europei, in base al regolamento (UE) 2023/1465 relativo alla riserva di crisi. Ulteriori 81,6 milioni di euro andranno a favore delle imprese danneggiate dalla siccità del 2022 protrattasi fino all'aprile 2023, per complessivi 181,6 mln (di cui 121,1 mln dello Stato italiano).

In particolare, sulle imprese alluvionate è stata necessaria una rilevazione dei danni, particolarmente complessa nelle aree collinari e montane interessate da migliaia di frane, spiega il Masaf. Il contributo medio per ettaro è di 130 euro per i pascoli, 380 euro per i seminativi e 1.500 euro per le colture arboree. Il provvedimento interessa una superficie di oltre 180mila ettari, su circa 25mila aziende, in gran parte in Emilia-Romagna.

» fondo Agricat, passando per il Psr (per il quale si cercano risorse tra quelle inutilizzate da altre Regioni italiane) fino all'atteso nuovo decreto del Commissario per la ricostruzione. A poco è servito il recente versamento (bonus una tantum) effettuato dall'Inps sui conti correnti dei coltivatori diretti per il periodo di fermo delle attività da giugno in poi (che vale da 500 a 3mila euro pro-capite): un palliativo che non risolve di certo l'impatto sui bilanci dovuto ai mancati introiti. Anche perché in questo calderone ci sono sia i piccolissimi produttori sia quelli con centinaia di ettari allagati, che hanno visto distrutti interi raccolti.

I DANNI ALLE PRODUZIONI

È un po' tutta l'agricoltura, non solo il vitivinicolo, a trovarsi in tale condizione. **Danilo Verlicchi**, direttore di Confagricoltura Ravenna, ricorda che per quanto riguarda i ristori per la sola perdita di produzione legata agli effetti sulle colture (la fetta più grande del danno da alluvione), il Governo, attraverso il Masaf, ha approntato da subito una misura utilizzando la piattaforma Agricat, includendo anche le imprese non assicurate. Le domande sono state inoltrate durante l'estate ma c'è stato bisogno di ulteriori documenti: "Se tutto andrà bene, in queste »

VARVAGLIONE

DAL 1921



SUSTAINABLE
CORPORATE



varvaglione.com

ARGILLAE

Primo d'Anfora

DAL CUORE DELL'UMBRIA,
IL VINO, DALLA TERRA
ALLA TERRACOTTA.

“ Primo d'Anfora deve il suo nome al particolare processo di vinificazione e affinamento: esso rappresenta il primo vino della nostra cantina ad essere interamente fermentato e affinato in anfore di terracotta.

Il progetto nasce da una mia idea: quella di far tornare il vino a fermentare e a riposare nella stessa terra che per lungo tempo lo ha nutrito e custodito.

Terra, l'argilla appunto, che si trasforma e ne diventa il contenitore. Il cerchio dunque si chiude: tutto parte dall'argilla e all'argilla ritorna.

Il Primo D'Anfora è un blend ottenuto da uve Grechetto, Drupeggio e Malvasia accuratamente scelte a mano e fermentate separatamente. Dopo la vinificazione il vino affina per 9 mesi in anfora e per ulteriori due anni in bottiglia.

Il Risultato?
Un grande bianco da terreni argillosi del centro Italia che non teme la sfida con il tempo. Capace di stupire l'olfatto con profumo ampio, complesso e raffinato e di regalare al palato un'esperienza gustativa ricca di potenza e di eleganza. ”

Giulia Di Cosimo

2024
trebicchieri
GAMBERO ROSSO

ARGILLAE
Famiglia Bonollo





settimane saranno avviati i controlli e i soldi dovrebbero arrivare alle imprese tra marzo e aprile 2024”, sottolinea Verlicchi.

Come se non bastasse, c'è da affrontare il tema dell'aggiornamento delle tabelle su cui il fondo Agricat basa i rimborsi alle imprese: *“Non sono calcolate sul valore della produzione e non prendono in considerazione i costi della raccolta. Se, per esempio, il valore tabellare di un ettaro piantato ad albicocco è di 8mila euro, all'agricoltore spetta il 10%, ovvero 800 euro. È chiaro”* come sottolinea Drei (Confcooperative FedAgriPesca) *“che si deve fare un aggiornamento”*. Si spera nell'ottenimento di un plafond dedicato, che vale circa 50 milioni di euro, e che dovrebbe consentire di derogare agli attuali importi tabellari di Agricat.

I DANNI ALLE STRUTTURE E IL RISCHIO COMPETITIVITÀ

Decisamente più lungo l'iter dei ristori per i danni strutturali. La procedura per la presentazione delle domande ha preso il via ai primi di ottobre ma da subito si sono presentati degli intoppi. Ad esempio, per un vigneto franato, evidenzia Confagricoltura, vige il blocco del reimpianto in attesa di una perizia tecnica di tipo geologico: *“Ma si trovano poche figure di geologi in grado di soddisfare l'attuale domanda delle imprese. Inoltre, si tratta di perizie molto delicate per cui c'è bisogno di adeguate tempistiche”*, osserva Verlicchi.

Con la macchina dei ristori che procede a rilento, l'assenza dal mercato di determinati prodotti provoca, naturalmente, un effetto sostituzione da parte dei concorrenti e una perdita di competitività. Un fardello che sta pesando soprattutto sul settore ortofrutticolo, che sta pagando un prezzo molto caro, secondo FedAgri- »

Gli interventi attivati per il vino

La Regione Emilia-Romagna ha chiesto e ottenuto la proroga di un anno delle autorizzazioni per piantare un vigneto in scadenza nel 2023. Via libera anche al riconoscimento della causa di forza maggiore per i danni da alluvione, una misura utile ai viticoltori che avendo impiantato da meno di 5 anni il loro vigneto col contributo Ocm ristrutturazione non devono restituire i fondi ricevuti. Chi ha realizzato un impianto negli ultimi 5 anni con le autorizzazioni concesse dal Masaf, e il cui vigneto è andato distrutto, potrà chiedere e ottenere l'autorizzazione per reimpiantare il vigneto da estirpare.

Dall'Europa è arrivata la proroga al completamento dei nuovi vigneti piantati nell'area col contributo della misura Ocm Ristrutturazione vigneti, spostando dal 20 giugno al primo settembre 2023 il termine per concludere i lavori. E, nonostante il ritardo nella conclusione dei lavori al primo settembre, tutte le domande di pagamento presentate sull'Ocm vino sono state pagate al 15 ottobre 2023 (23 mln di euro). Inoltre, la Regione ha prorogato i termini per gli impianti non terminati entro settembre, che potranno essere completati entro il 10 giugno 2024. Sulle risorse Ocm vino, precisa la Regione, non sono arrivati fondi in più alla Regione per i viticoltori danneggiati.



» Pesca. *“Per il vino, invece”* spiega il presidente Drei *“si tratta di è un processo più limitato, dal momento che i cicli sono più lunghi e che l'attuale situazione di calo produttivo può essere compensata dalle giacenze”*.

Sulla competitività, inoltre, incide e non poco il peso dei contributi fiscali e previdenziali dovuti dalle imprese agricole. Dopo l'alluvione di maggio, il decreto 61 ema-

nato dal Governo ha previsto la sospensione a partire da giugno. **L'esenzione è valida fino al 20 novembre prossimo. Dopo tale data, in mancanza di un intervento legislativo, per le imprese scatterà l'obbligo di versare i contributi arretrati:** *“Sarebbe una mazzata per le aziende, una vera beffa”* rimarca Drei, ricordando che FedAgriPesca sta sollecitando un intervento ad hoc in tutti i tavoli di confronto tra imprese e istituzioni: *“La rateizzazione sarebbe un aiuto, ma se le imprese non hanno fatto la raccolta in questo 2023 sarebbe più opportuno prevedere una contribuzione ridotta per almeno due anni”*.

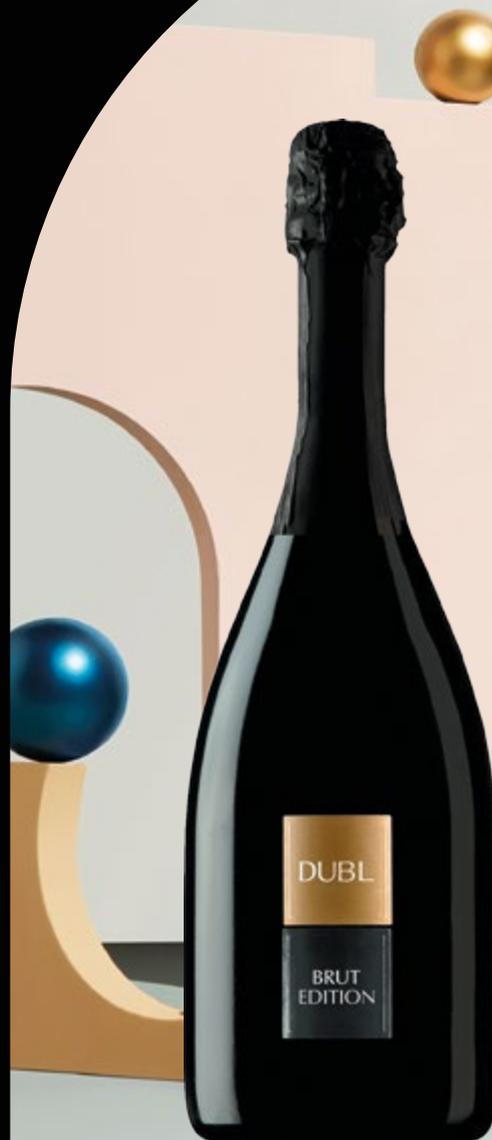
Un'alluvione da 9 miliardi di euro

L'alluvione di maggio 2023 ha colpito la Romagna, il Ferrarese, il Reggiano, il Modenese e la Città metropolitana di Bologna. Ma anche parte delle province di Pesaro-Urbino (Marche) e di Firenze (Toscana). I danni totali stimati superano i 9 miliardi di euro. Il Commissario alla ricostruzione nominato dal Governo Meloni, il generale Francesco Paolo Figliuolo, ha a disposizione un fondo di 1 miliardo di euro: 500 milioni sul 2023, 300 mln sul 2024 e 200 mln sul 2025. A questo si aggiungono altri 1,5 miliardi di euro attraverso la riassegnazione delle entrate di bilancio dello Stato: 300 mln per il 2023, 450 per il 2024, oltre 640 per il 2025. In complesso, il secondo Decreto ha stanziato 2,5 miliardi per tre anni, che diventano 4 sommando le risorse del primo Decreto alluvione. Il Governo ha nominato anche una Cabina di coordinamento per la ricostruzione principalmente con funzioni di monitoraggio dei lavori e dei progetti. È presieduta dal Commissario alla ricostruzione e ne fanno parte anche i presidenti delle Regioni interessate, i sindaci metropolitani, un rappresentante di Upi e di Anci.

L'APPELLO AL GOVERNO: “SERVONO PIÙ FONDI”

L'assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, **Alessio Mammi**, riflette sulla crisi climatica e si rivolge alle istituzioni: *“Ogni sei mesi mi trovo ad affrontare un problema serio o una crisi prodotta dai cambiamenti climatici. E gli effetti li abbiamo sotto gli occhi ogni giorno: gelate tardive, alluvioni, fitopatie, siccità: sono davvero tanti i drammi che si abbattano sulle produzioni agricole, e i vigneti non fanno eccezione”*.

Poi l'appello all'esecutivo di Giorgia Meloni anche in vista dell'imminente passaggio in Parlamento della nuova Legge di bilancio: *“C'è bisogno che il Governo intervenga con proprie risorse e deroghe al decreto legislativo 102/2004 in materia di indennizzi agli agricoltori”*. Guardando al futuro, infine, Mammi individua due modalità per fronteggiare i cambiamenti del clima in agricoltura: *“Attivando sistemi di protezione meccanica sulle produzioni e insistendo sulla ricerca e sperimentazione in campo, per trovare soluzioni innovative e rendere le produzioni più resistenti. Come Regione”* conclude *“stiamo finanziando entrambi i tipi di intervento”*. ❖



Feudi di San Gregorio è la cantina che da oltre trent'anni valorizza i vitigni autoctoni campani, applicando ricerca e studio a un territorio come l'Irpinia, vocato alla coltivazione di viti di altissima qualità. DUBL è una delle prime aziende ad aver immaginato uno spumante da uve autoctone nel sud dell'Italia. Scoprite due espressioni uniche del Greco.



SCOPRI DI PIÙ SU
WINECLUB.TENUTECAPALDO.IT

Guida Vini d'Italia 2024

Ecco tutti i premiati dell'anno

▲ a cura della redazione vino



Sono 498 i Tre Bicchieri
di cui 174 da aziende
biologiche o biodinamiche
Lo scorso 15 ottobre a Roma
sono stati consegnati
anche i 12 Premi Speciali
La migliore vignaiola
è in Valpolicella
la migliore cantina
nelle Marche



La Guida Vini d'Italia compie 37 anni. Nell'era della comunicazione digitale 37 anni equivalgono ad alcune ere geologiche: parlare dell'autunno del 1987 quando fu presentata a Firenze la prima edizione, quella del 1988, quella dalla copertina color verde bottiglia, dallo strano formato fuori misura e dalla grafica elegantissima e - per l'epoca - rivoluzionaria, è praticamente un salto quantico. Si trattava di una guida che parlava dei grandi e dei grandissimi vini in un'Italia che stava tentando di uscire - e con fatica - da un periodo buio il cui il fondo fu toccato con lo scandalo del metanolo del 1986 e che aveva profondamente minato la credibilità del Belpaese nel mondo. Oggi lo scenario è tutt'altro, e al netto di guerre, lotte commerciali e barriere doganali, l'Italia del vino è un player fondamentale a livello internazionale. Siamo il Paese della biodiversità e in un mondo (anche enologico) ormai globalizzato e focalizzato su una dozzina di varietà "internazionali" tutto ciò esercita un fascino irresistibile sui consumatori di tutti i continenti. Il livello medio della produzione italiana, in ogni regione, è in crescita.

Le degustazioni finali di Vini d'Italia - dove sono stati coinvolti **2.300 vini** - hanno dato lo spettacolare risultato di **498 vini premiati con i Tre Bicchieri**. Con oltre 1800 vini che si classificano a pochissima distanza dai premiati, e nel caso di molte aziende (viene premiato un solo vino per cantina) valgono tanto quanto quello sul podio. **Ci sono poi i Tre Bicchieri Verdi, da aziende certificate biologiche o biodinamiche, che sono 174, ormai il 35% del totale:** percentuale impensabile fino a pochi anni fa.

La presentazione dello scorso 15 ottobre al Teatro Brancaccio di Roma ha chiamato a raccolta tutto il mondo produttivo e consegnato i 12 Premi Speciali del 2024. Dei primi cinque avevamo parlato [nei numeri scorsi](#); di seguito gli altri sette. »

I 5 vini dell'anno

Rosso dell'Anno

Barolo Vignarionda Ester Canale Rosso '19
Davide Rosso

Bianco dell'Anno

Collio Chardonnay Riserva 2018 - Marko Primosic

Bollicine dell'Anno

Franciacorta Nature 2016 - Gatti

Rosato dell'Anno

Cerasuolo d'Abruzzo Tauma '22 - Pettinella

Vino da Meditazione dell'Anno

Marsala Vergine Riserva 2011 - Florio

Il futuro del vino tra algoritmo e cambiamento climatico

di Loredana Sottile

La presentazione della guida Vini d'Italia 2024 è stata anche l'occasione per fare il punto sulle prossime sfide vitivinicole, grazie al convegno "Il futuro del vino tra algoritmo e cambiamento climatico", che ha aperto la lunga giornata capitolina.

"Non bisogna aver paura del progresso" ha detto dal Palco del Teatro Brancaccio **Renato Brunetta**, presidente del Cnel "In Inghilterra, nei primi decenni dell'800 i luddisti si aggiravano per le campagne per distruggere i telai meccanici, temendo che quelli distruggessero il loro lavoro. Ma sappiamo tutti come finì: ci furono tre rivoluzioni industriali, aumentò la produzione, il benessere e anche l'occupazione. Oggi anche il vino sta vivendo la sua rivoluzione. Di fronte ai cambiamenti climatici è sempre più difficile avere l'annata perfetta. Quindi, la viticoltura è destinata a soccombere? No, perché l'uomo guarda al progresso. Da qui l'importanza che la transizione digitale potrà avere nei prossimi anni per costruire nuove annate straordinarie. Unica condizione" ha concluso l'ex ministro e produttore di vino "mischiare l'intelligenza artificiale a quella umana".

In attesa che la tecnologia applicata al vino trovi nuove soluzioni, **Silvia Puca**, matematica e project manager Eumetsat Hydrology Saf per la Protezione Civile ha parlato degli effetti dei cambiamenti climatici sulla viticoltura: "Al momento" ha detto "i modelli previsionali rilevano come ci siano le condizioni per una probabile siccità. Ed eventuali piogge nel breve termine senz'altro non basteranno a recuperare questa anomalia". Da qui l'importanza di "fare la cosa giusta nel posto giusto al momento giusto", come ha ricordato **Andrea Gasparri** del dipartimento di Ingegneria civile dell'Università Roma Tre "è questa" ha aggiunto "la vera definizione di agricoltura di precisione".

Allargando il campo al lavoro che avviene dopo quello in vigna e in cantina, l'intelligenza artificiale ha già le sue prime applicazioni pratiche, come ha sottolineato **Daniele Nardi** del dipartimento di Ingegneria informatica dell'Università Sapienza di Roma: "Pensiamo alle piccole cantine che già oggi possono utilizzare ChatGpt per tradurre la descrizione di un vino per l'estero o usare l'AI per profilare i propri clienti".

Infine, il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cucchia** ha ricordato come oggi il vino sia all'avanguardia non solo nell'attenzione all'ambiente, ma anche agli aspetti economici e sociali e ha dato appuntamento al prossimo Global Summit del Gambero Rosso che si svolgerà il 31 gennaio a Torino.

» CANTINA DELL'ANNO - UMANI RONCHI



Si trova a Osimo, in provincia di Ancona, la Cantina dell'Anno per la Guida Vini d'Italia 2024 di Gambero Rosso. Chissà se nel 1957 Gino Umani Ronchi, dando vita a una piccola azienda agraria a Cupramontana, avesse immaginato il proprio cognome scritto su milioni di bottiglie di ottimo vino sparse per tutto il mondo. Eppure, il destino aveva progettato proprio questo per lui incrociando la sua strada con quella di Roberto Bianchi e di suo genero Massimo Bernetti. Dopo un ingresso come soci, entrambi rilevarono l'azienda nel 1968 e ne cambiarono il volto. Nel giro di qualche anno Umani Ronchi conterà su due siti produttivi attivi ancora oggi: quello con base a Castelletto nei Castelli di Jesi e quello de Rosso Conero nella cantina di Osimo. **L'intuizione fondamentale di Massimo è quella di organizzare una rete vendita per i propri vini "made in Marche"** che potesse radicarsi sui migliori mercati globali.

L'ingresso in azienda di suo figlio Michele, attuale amministratore delegato, ne rafforza il concetto senza mai rinunciare a esser parte attiva nel segmento produttivo: a disposizione del team produttivo, capitanato dall'agronomo Luigi Piersanti e dagli enologi Giacomo Mattioli e Beppe Caviola - quest'ultimo in veste di consulente - oggi vi sono ben 240 ettari di vigneto, di cui una trentina acquistati nel 2001 in Abruzzo. Ma la vitalità complessiva del progetto Umani Ronchi non si ferma ai soli aspetti vitivinicoli. Abbraccia l'architettura grazie alla suggestiva bottaia posta accanto al rinnovato e allargato impianto di Osimo e all'accogliente wine shop. Si allarga all'ospitalità grazie al Grand Hotel Palace e al wine bar WineNot? ospitati in uno storico palazzo nel cuore antico del porto di Ancona e nella country house Villa bianchi, una casa colonica circondata dalle vigne di verdicchio. **Si apre all'accoglienza grazie ad un'articolata serie di pacchetti visita e degustazione che si possono prenotare anche tramite il sito internet.** Già, il sito internet è un altro punto di forza: da visitare per trovare dettagliate informa- »

agrimontana

GAMBERO ROSSO®



Il Gelato di Filiera

Dal campo al cono



Limone di Amalfi IGP - Mela Annurca IGP - Nocciola IGP

» zioni sui molteplici cru che vanno a comporre una gamma aziendale talmente coesa, compatta nell'aspetto qualitativo eppur ben diversificata che quest'anno, in degustazione, ha creato un certo imbarazzo durante la scelta del vino da premiare con i Tre Bicchieri 2024. Tra la complessità del Plenio Riserva '21, la delizia fruttata del Vecchie Vigne '21, i due intensi e stratificati Conero Riserva campo San Giorgio '19 e Cumaro '19, l'eleganza bordolese del Pelago '19 e il raffinato Massimo '21 da uve sauvignon bottrizzate, ha avuto la meglio l'ultimo nato: **Historical '18, sul mercato da qualche mese, è un meticoloso e affascinante stato dell'arte sulle capacità evolutive del Verdicchio.** Questa abbondanza ha però tolto ogni dubbio quando si è deciso il nome dell'Azienda dell'Anno. E siamo certi che il vecchio Gino questa cosa non l'avrebbe mai immaginata.

CANTINA EMERGENTE - TENUTA CERI



Tenuta Ceri di Carmignano (Prato) debutta nella Guida Vini d'Italia 2024 con un'affascinante versione di Carmignano, la Riserva Arrendevole '20. Piccola denominazione ma grandi vini, una neonata realtà che subito si è delineata per precisione dei vini e territorialità.

L'azienda è stata acquistata da Luca Ceri, noto architetto pratese ed è seguita dal vulcanico figlio Edoardo. Il progetto di una struttura ricettiva a forma di vela al centro di un grande vigneto è ancora in via di realizzazione, ma i locali della cantina sono già completati, spazi ampi e funzionali con la scelta precisa di vinificare in tulipe di calcestruzzo, affidandosi alla competenza e alla sensibilità di Alberto Antonini.

VIGNAIOLA DELL'ANNO - MARINELLA CAMERANI

Non è facile racchiudere in poche righe il pensiero e l'opera di Marinella Camerani. Per fortuna si può sempre andare in azienda e chiacchierare con lei, scoprendo ogni volta qualcosa di nuovo.

Nata negli anni '80 l'azienda di Marinella Camerani, Corte Sant'Alda, è un punto di riferimento imprescindibile



per conoscere la Valpolicella e i suoi vini, frutto di una viticoltura responsabile e di pratiche di cantina che esaltano il carattere delle uve e del territorio. I vigneti si estendono sul versante orientale della vallata, fra i 250 e i 350 metri di altitudine, con esposizioni che spaziano da sud a ovest, completate dalla proprietà di Castagné sull'altro versante della vallata, che dà vita alla produzione Adalia. Il percorso compiuto con la sua Corte Sant'Alda passa attraverso la comprensione del territorio, delle sue tradizioni e dei suoi vini, in una continua ricerca dell'equilibrio nel rapporto fra ambiente e vita agricola. In oltre quarant'anni di attività l'azienda ha ampliato notevolmente la sua piattaforma viticola per arrivare complessivamente a **una ventina di ettari in conduzione biodinamica da anni.** In cantina massima attenzione è riservata ai vini storici della Valpolicella, interpretati con uno stile di grande precisione aromatica e tensione gustativa.

Eccezionale l'Amarone Val**zane '16 presentato per l'edizione 2024 della guida. La lunga maturazione in cantina ha portato profondità e armonia. Ricco, intenso nelle suggestioni di frutto rosso e sottobosco il Mithas '18. Ma è tutta la gamma ad offrire spunti di lettura interessanti, coniugando tipicità e piacevolezza, rigore e bevibilità.

PROGETTO SOLIDALE - VELENOSI



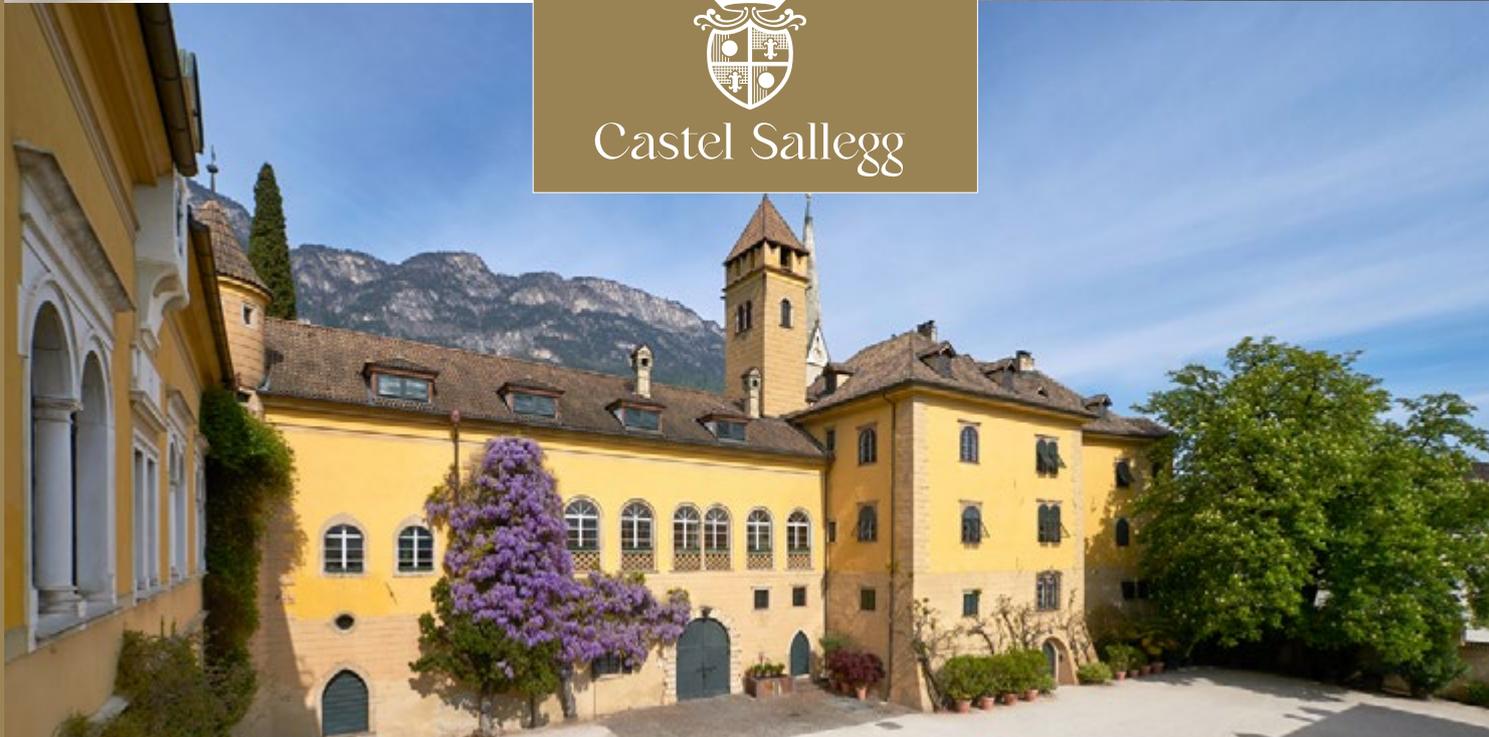
L'azienda Velenosi di Ascoli Piceno ogni anno che passa rafforza la sua figura di ambasciatrice dei vini piceni in giro per il mondo. Vini impeccabili che incro- »



A cena con



Castel Sallegg



7 NOVEMBRE | ORE 20.30
47 CIRCUS ROOF GARDEN
Via Luigi Petroselli, 47 | ROMA

INFO E PRENOTAZIONI: 348 0162378

www.gamberorosso.it

» ciano piacevolezza, bevibilità, fragranza di frutto ma anche profondità e complessità per le etichette di maggior ambizione. Tocca ad Angela Velenosi, oramai pienamente supportata da sua figlia Marianna nella figura di ambasciatrice dell'azienda, raccontare la propria terra attraverso i suoi vini.

Il progetto di vendemmia che vede impegnati gli ospiti del centro Diurno Socio-Educativo per l'autismo L'Orto di Paolo di Ascoli Piceno – nato nel 2020 come laboratorio occupazionale per favorire l'inserimento lavorativo di persone con disabilità psicomotorie – vale all'azienda il Premio Speciale per il Progetto solidale. In questi tre anni i ragazzi del Centro si sono occupati della produzione, dell'imbottigliamento e dell'etichettatura del Falerio Doc Edizione Speciale e del Rosso Piceno Doc Superiore Edizione Speciale.

VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE - TERRE MARGARITELLI



L'azienda vinicola è situata nel distretto storico di Torgiano dove la famiglia Margaritelli è presente sin dal 1870, ma solo di recente ha deciso di dare una svolta producendo vini di carattere. Molte etichette si basano sulle uve tipiche della zona come sangiovese e grechetto, la gamma però vede anche diverse varietà internazionali. Un grande lavoro sull'utilizzo dei legni e la ricerca sul rovere di maturazione e affinamento è un punto di forza dell'azienda, e ciò grazie a una tonnellerie di loro proprietà che lavora rovere francese selezionatissimo. Il premio vitivinicoltura sostenibile riconosce e premia un impegno decennale a 360 gradi del Gruppo Margaritelli nell'ambito della sostenibilità ambientale, sociale ed economica: **dalla certificazione Equalitas alla scelta di selezionare sempre materie certificate Pefc o Fsc**, passando per il rapporto collaborativo con tutta la comunità locale.

MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO - MANDROLISAI ROSSO FRADILES '21 FRADILES

La scelta è ricaduta su un rosso memorabile da vecchie

vigne ad alberello con rese bassissime ad un prezzo più che accessibile (siamo sui 12,5 euro). **La cantina Fradiles si trova nel cuore dell'entroterra sardo, in pieno Mandrolisai**, Doc territoriale legata indissolubilmente a cannonau, bovale e monica. I suoli sono scistosi e ricchi di granito, lo stile della cantina è tradizionale, artigiano, con molto lavoro in vigna, atto a rispecchiare nella bottiglia l'aspro territorio dove insistono le vigne, a volte anche oltre i 700 metri di quota, e magari vecchie di decenni. Questa la missione di Paolo Savoldo, vignaiolo che riflette queste terre tanto quanto i suoi vini, e che, solitamente, lascia parlare loro al suo posto.



COOPERATIVA DELL'ANNO - TRAMIN



Il Premio Speciale per la Cooperativa dell'Anno torna in Alto Adige e va alla Cantina Tramin, che da anni interpreta il territorio in maniera magistrale. L'odierna Cantina Tramin nasce dalla fusione avvenuta cinquant'anni fa fra le storiche cooperative di Termeno e Egna ed **oggi può contare sull'opera di 160 famiglie che coltivano vigneti che si estendono interamente sul territorio della Bassa Atesina**, dalle zone più basse di Ora dove il lagrein acquisisce ricchezza e tensione acida a quelle più alte di Glen e Mazzon, dove è il pinot nero a maturare profumato e elegante. Sul versante occidentale della valle sono invece i territori più bassi di Söll a esaltare il gewürztraminer e quelli più alti invece riservati agli Chardonnay più ambiziosi. ❖

GAMBERO ROSSO®



SALUMI DA RE

RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI

EDIZIONE 2023

21/22/23 OTTOBRE 2023

Antica Corte Pallavicina - Polesine Zibello (PR)

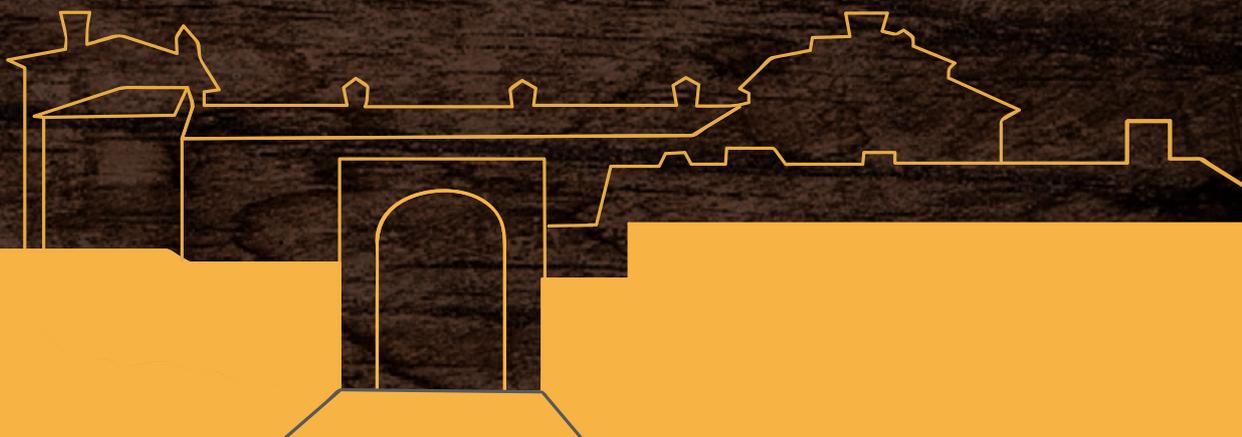
SABATO 21 OTTOBRE dalle 10:30 alle 19:30

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)**



FOCUS

GRAPPA TRENTINA. Verso la nascita del Consorzio

di Gianluca Atzeni

Cresce il giro d'affari della Grappa del Trentino che al consumo registra un **business di circa 25 milioni di euro sull'imbottigliato**, con un valore della materia prima intorno ai 4 milioni. I numeri dell'Istituto di tutela, che riunisce 25 imprese distillatorie, rilevano un miglioramento generale della filiera che dai 5.900 ettanidri del 2020 è salita nel 2022 a quota 7.700. *“Abbiamo pressoché raggiunto il nostro potenziale”*, afferma il neo presidente **Alessandro Marzadro**, ricordando che per ottenere Grappa trentina è possibile distillare solo vinacce della provincia di Trento.

IL MERCATO. Tracciando un bilancio col settimanale Tre Bicchieri, l'Istituto parla di un livello qualitativo generalmente migliorato, ma soprattutto di incremento del valore aggiunto grazie a un lavoro di promozione e comunicazione su questo distillato italiano. Buone le indicazioni anche sulle vendite nel primo semestre 2023: *“I volumi sono stabili sul 2022, mentre c'è una lieve ulteriore crescita nei valori”*, aggiunge Marzadro che definisce *“fondamentali i mesi invernali”*, per le vendite collegate ai flussi turistici (mercatini natalizi) e per una stagione che lascia spazio a tre mesi di ulteriore cresci-

In cifre

25 soci

7.700 ettanidri

25 mln € giro d'affari

4 mln € valore materia prima

20% export

fonte: Istituto Grappa del Trentino



ta. **L'annata 2023 si prospetta in lieve calo quantitativo, con le bucce da distillare diminuite di circa il 10%** a fronte di una qualità molto buona e con *“grandi aspettative per le uve bianche”*.

L'EXPORT. Due bottiglie su dieci di grappa col marchio del tridente sono esportate, con la **Germania primo cliente**. Ma ci sono anche dei mercati emergenti: *“Essendo una vendita legata molto al turismo, quelli che si possono considerare tali sono quelli limitrofi, come Svizzera e Austria, ma anche il Belgio”*.

LA COMUNICAZIONE. Il miglioramento del rapporto col consumatore è tra gli obiettivi del nuovo mandato del presidente Marzadro: **“Dobbiamo raccontare la grappa in maniera alternativa e la mixology in questo senso ci sta dando soddisfazione. Stiamo lavorando in giro per l'Italia con bartender importanti per far passare il messaggio ai più giovani che la grappa non è solo il bicchiere di fine pasto, ma un prodotto che si lega ad altri tipi di consumi”**. Allo stesso tempo, i soci stanno investendo su nuovi packaging, sulla comunica-

zione e su una maggiore presenza nei canali della ristorazione. Positiva, in questo senso, la collaborazione col Consorzio vini del Trentino.

IL CONSORZIO. Novità attese anche sul fronte della forma giuridica dell'associazione. L'Istituto, nato oltre 50 anni fa da un'idea di 5 brand (Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani, Segnana e Bassetti) per tutelare e promuovere la grappa del Trentino, **potrebbe fare un ulteriore passo costituendosi in un Consorzio, grazie al nuovo regolamento Masaf sui Consorzi delle bevande spiritose**: *“Non siamo formalmente un Consorzio di tutela ma siamo praticamente pronti, perché abbiamo tutti i requisiti”*, nota Marzadro. Attualmente, l'ente di Via del Suffragio rappresenta il 99% della produzione, vanta un sistema di controlli severi e super partes, gestito in collaborazione con la Camera di commercio di Trento. Le carte sono in regola e non spaventano gli eventuali ulteriori adempimenti e costi burocratici. I benefici, tra cui la possibilità di accedere a fondi comunitari per la promozione, sono nettamente superiori.

LIBRANDI

On Tour



La prossima cena

24 OTTOBRE 2023

DRY

Via Solferino, 33 | MILANO

INFO E PRENOTAZIONI: ☎ 02 6379 3414

ALTO ADIGE. Vendemmia conclusa: volumi 2023 stimati a 357mila ettolitri Il Consorzio: "Bilancio vendemmia positivo"

Vini rossi eleganti e non troppo robusti; vini bianchi freschi e leggeri. Si è chiusa ufficialmente la vendemmia 2023 nei vigneti dell'Alto Adige e il bilancio del Consorzio è sostanzialmente positivo. I volumi di vino sono attesi in linea con quelli del 2022 attorno ai 357mila ettolitri. Gli imbottigliamenti dovrebbero mantenersi intorno ai 40 milioni di bottiglie. Tuttavia, l'annata è stata caratterizzata da condizioni meteorologiche tendenzialmente estreme, ha



commentato il presidente Andreas Kofler (foto): "A un germogliamento relativamente precoce in mesi estremamente secchi non seguite una primavera piovosa e fresca e un'estate umida". È stato un 2023 di alti e bassi con picchi di calore a luglio e agosto (oltre 35 gradi) e piogge a inizio settembre. L'autunno, infine, ha messo tutti d'accordo con giornate calde, asciutte e notti fresche.

In generale, per i viticoltori, si è registrato un forte incremento del la-

voro in vigna, a causa del clima umido, come ha rilevato il reparto viticoltura del Centro sperimentazione Laimburg. Altro elemento critico è stato lo stress da calore per le piante che ha provocato danni fisiologici in alcune singole aree. Anche la programmazione della resa per ettaro è stata messa in seria difficoltà dal clima umido durante la fase della divisione cellulare. Una vendemmia complessa, quindi, nei 5.600 ettari della denominazione, in cui la raccolta manuale è stata decisiva per portare in cantina i grappoli migliori.

PROSECCO DOCG. Quantità in calo del 15% ma alta qualità delle uve

Tra le colline del Prosecco Docc diminuisce di circa il 15% la quantità di uva raccolta ma l'uva arrivata in cantina ha il corretto equilibrio tra acidità e indice Babo. Lo ha reso noto il Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docc che ha chiuso la vendemmia nei giorni scorsi con un certo ottimismo, nonostante le sfide che hanno impegnato i viticoltori nel corso dell'anno. La qualità delle uve conferite è "sopra le aspettative" si legge nel report dell'ente consortile "e questo alimenta la fiducia per un'annata che confermerà il livello qualitativo a cui ormai i consumatori sono abituati". La gradazione alcolica delle uve in media è di circa 13.9 gradi babo. Per quanto riguarda l'acidità, in tutta la denominazione è intorno al 7 g/litro, un livello che dovrebbe garantire l'equilibrio necessario a ottenere spumanti freschi e di carattere. I tecnici del Consorzio riferiscono che dai primi assaggi dei mosti si rileva una "buona acidità malica e un quadro aromatico di altrettanta intensità dai vigneti del valdobbiadenese". Spostandosi verso il centro della denominazione, si registra "un'ottima finezza, una buona intensità olfattiva e in generale armonia gustativa". Sul fronte meteo, l'annata ha alternato la siccità di inizio 2023 alle piogge frequenti da maggio e per tutte l'estate. **La grandine del 24 e 25 luglio, nella zona occidentale, ha messo in seria difficoltà vigneti e produttori, rallentando la maturazione delle uve.** Ma la buona fertilità della pianta ha contribuito a proteggere i grappoli, grazie a un abbondante apparato fogliare utile proprio contro le grandinate e le ondate di calore.



SPIRIT. Ciao Brandy: al via la campagna Assodistil in Cina

Si chiama Ciao Brandy ed è il progetto di promozione del Brandy italiano in Cina promosso da AssoDistil e cofinanziato dall'Unione europea. Un percorso di durata triennale (2023-2026) che vedrà come protagonisti gli operatori del settore, bartender, giornalisti e influencer che parteciperanno a workshop promozionali, eventi formativi, degustazioni, fiere, restaurant week tutte in estremo Oriente.

L'obiettivo è far conoscere tutte le sfumature del distillato di colore ambrato ottenuto dal vino e che,



invecchiato anche per diversi anni in botti di legni pregiati, esprime l'eleganza, la struttura e il carattere dei grandi distillati, su cui l'Italia vanta una storia centenaria. "C'è sempre più interesse da parte dei mercati esteri verso tutto quello che viene prodotto con maestria dalle nostre aziende", spiega Sandro Cobror, direttore generale di AssoDistil. Nell'ottica di una maggiore internazionalizzazione e apertura di nuovi mercati, l'associazione degli industriali, in collaborazione con Ice, organizza il 13 novembre a Roma un seminario con aziende produttrici associate e che proseguirà con visite alle distillerie italiane.

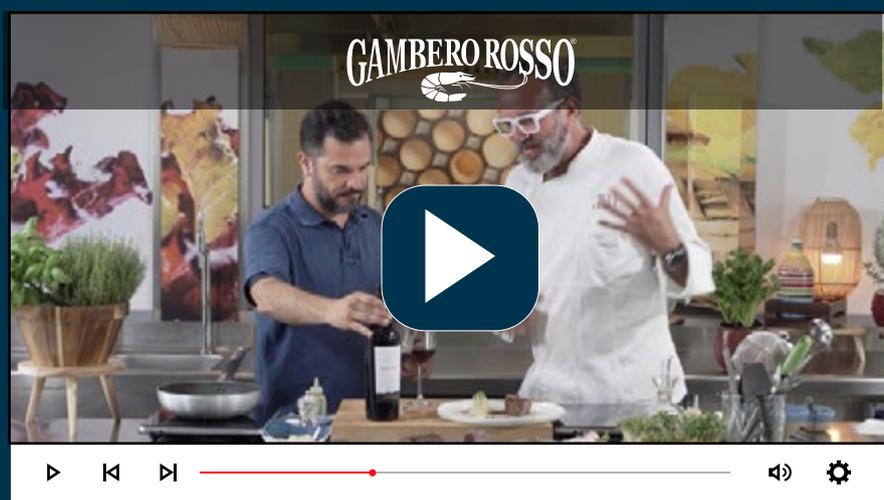


CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

Alghero

PRESENTA

GLI ABBINAMENTI DI GIUSEPPE CARRUS CON LE RICETTE DI LUIGI POMATA



Giuseppe Carrus, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso ci accompagna a scoprire gli abbinamenti dei vini di **Santa Maria La Palma** con le ricette dello chef **Luigi Pomata**

VERMENTINO RAFIA 2022 CON "ERA UNA COZZA GRATINATA"
SANTA MARIA LA PALMA RECÒNTA CAGNULARI ALGHERO DOC RISERVA CON "TONNO TONNATO"

[GUARDA I VIDEO](#)



GUIDE. Elena Brovedani è la miglior sommelier Ecco tutti i premi a tema vino di Ristoranti d'Italia 2024

Migliori chef della ristorazione italiana sono Massimo Bottura e Niko Romito entrambi con un punteggio di 96 centesimi, raggiunti appena sotto da Heinz Beck e Enrico Crippa, mentre perde una forchetta, scivolando dall'empireo, Gianfranco Vissani. Sono queste le principali novità della guida Risto-

Migliori cantine nei ristoranti

La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri (Roma)	🍴🍴🍴
Cracco in Galleria (Milano)	🍴🍴🍴
Enoteca Pinchiorri (Firenze)	🍴🍴🍴
Da Caino (Montemerano)	🍴🍴🍴
La Ciau del Tornavento (Treiso)	🍴🍴
La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla (Corvara in Badia/Corvara)	🍴🍴
Del Belbo da Bardon (San Marzano Oliveto)	🍴🍴

Migliori wine bar premiati con Tre Bottiglie

Le Case della Saracca (Monforte d'Alba)
CIZ - Cantina e Cucina (Milano)
Trattoria Da Nando (Mortegliano)
La Baita (Faenza)
Enoteca Bruni (Firenze)
Enoteca Marcucci (Pietrasanta)
Innocenti Wines (Poggibonsi)
Del Gatto (Anzio)
Enoteca Quattro Ruote (Montalto di Castro)
ilwinebar Trimani (Roma)
Salumeria Roscioli (Roma)

PREMI. Alessio Planeta è il Winemaker of the year per Wine Enthusiast

“Le qualità estetiche dei vini Planeta catturano l'essenza accattivante della Sicilia” è questa la motivazione per il premio Winemaker of the Year ad Alessio Planeta, conferito da Wine Enthusiast, all'interno della ventiquattresima edizione dei Wine Star Awards.

Il premio della rivista statunitense è un riconoscimento all'attività della cantina siciliana che si basa su di una sinergia tra uomo e ambiente dove la sostenibilità viene messa al centro della produzione. “Sono profondamente onorato del premio che Wine Enthusiast ha voluto riconoscermi quest'anno e che condivido con la mia famiglia e tutti



i nostri dipendenti, grazie ai quali abbiamo costruito giorno dopo giorno e con grande impegno, dedizione e passione la nostra azienda” afferma Planeta “il prossimo anno celebreremo i 30 anni di

ranti d'Italia del Gambero Rosso, fresca di presentazione.

“All'indomani della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco e dopo un'estate rovente tra scontrini fuori taglia e dibattiti

sulla crisi del settore, nonostante i sold out” racconta Laura Mantovano, direttore editoriale della Guida, “il compito della guida è quello di tirare le somme, cogliere tendenze, senza dimenticare di valorizzare solide realtà. Le difficoltà, a partire dalla sostenibilità economica, esistono, vanno studiati nuovi modelli, non è più tempo di formalismi ma certo è che la ristorazione d'autore dalla forte identità, in Italia, ha ancora molto da dire”.

Per quanto riguarda la proposta vino, sono sette i ristoranti che hanno avuto il massimo punteggio per la loro cantina (vedi tabella), mentre i Wine Bar che si sono aggiudicati le Tre Bottiglie arrivano a 11, grazie all'ingresso Innocenti Wines di Poggibonsi (Siena) (vedi tabella).

Tra i Premi Speciali, **la Miglior Carta dei Vini va a Peter Brunel, Arco (Trento), Osteria del Viandante, Rubiera (Reggio Emilia) e Torre del Saracino, Vico Equense (Napoli)**. La Miglior Proposta al bicchiere al ristorante Imàgo dell'Hotel Hassler di Roma, quella del wine bar a La Baita di Faenza. Infine, il miglior sommelier è Elena Brovedani del ristorante Laite di Sappada (Udine).

[Clicca qui](#) per scoprire tutti gli altri premi



attività e aver ricevuto un riconoscimento così prestigioso mi emoziona e mi rende orgoglioso del valore che i vini siciliani hanno saputo conquistarsi nel mondo”.

Quarto italiano a conquistare il premio, Alessio Planeta riporta in Italia un prestigioso riconoscimento vinto nel 2007 da Carlo Ferrini – oggi consulente enologico di importanti aziende italiane - e nel 2001 dai fondatori dell'azienda umbra Cotarella, Renzo Cotarella, amministratore delegato della Antinori e Riccardo Cotarella, presidente di Asso Enologi. Un vero e proprio ritorno in Italia del prestigioso titolo internazionale dopo un periodo di 16 anni.

QUESTIONE DI BON TON

L'assaggio al ristorante
non è un esercizio di retorica

"Frutti rossi, gambo di ciclamino spezzato, sangue di coniglio e funghi Maitake dell'Asia Occidentale".

No, caro cliente. Quando sei al ristorante e il sommelier ti chiede di assaggiare il vino che hai ordinato non devi rendere omaggio alle tue capacità oratorie lasciando i tuoi commensali in un clima di suspense quasi hitchcockiana ma confermare con discrezione - e dopo aver controllato l'annata - se quella bottiglia va bene o non va bene.

Purché non si tratti di un pranzo organizzato da un'azienda vinicola questa fase - che a partire da ora chiameremo "momento sobrietà" - non prevede discettazioni (soprattutto se ostentate con venefico narcisismo).

Non tutti sanno, infatti, che al ristorante un vino si assaggia non per stabilire se piace o non piace ma per verificarne l'assenza di difetti e la corretta conservazione. Se la bottiglia che hai scelto non è ossidata e non presenta, per esempio, odore di tappo, puzza di zolfo o effluvio di lana bagnata data da un colpo di luce (in America la chiamano "lighstrike") tutto quello che devi fare per essere ligio al bon ton è limitarti a un "ok".

Cosa succede invece se il vino non ha difetti ma delude comunque le aspettative? È possibile rifiutarlo nonostante sia già stato ordinato? Poco opportuno anche se in un ristorante di alto profilo il sommelier può eccezionalmente sostituire e consigliare un'altra bottiglia a meno che non si tratti di un prodotto importante o addirittura raro. L'unica regola, in questo caso, è pagare il conto.

– **Rudy Travagli**, Restaurant Manager e Sommelier Enoteca La Torre a Villa Laetitia



#stappacongamberorosso

VINI D'ITALIA 2023



**OP M.C.I. Pinot Nero Extra Brut Blanc
De Noir Grand Cuvée '18
TRAVAGLINO**

In Lombardia più precisamente nella zona dell'Oltrepò Pavese troviamo l'azienda Travaglino. La Tenuta Travaglino è gestita oggi da Cristina e Alessandro Cerri Comi e si estende su oltre 400 ettari di cui 80 a vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il OP M.C.I. Pinot Nero Extra Brut Blanc De Noir Grand Cuvée '18. Dal colore paglierino con riflessi dorati, al naso è elegante, ricco di piccoli frutti rossi, note fumé e delicate note balsamiche. Al palato è strutturato, progressivo, verticale, chiude su note minerali, piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche. Ottimo come aperitivo o in abbinamento a pesce crudo, salumi dell'Oltrepò Pavese oppure pesci arrosto o carni bianche.

Visita il sito travaglino.com/it/

Per guardare la puntata:
[instagram.com/p/CyLQdU3I9st/](https://www.instagram.com/p/CyLQdU3I9st/)

EVENTO. Inconfondibile celebra i vini sui lieviti

Quarta edizione per "Inconfondibile", festival italiano dedicato ai vini col fondo, sur lie, sui lieviti. La manifestazione, in programma domenica 29 ottobre presso le filande delle Fiere di Santa Lucia di Piave (Treviso), dalle 10.30 alle 19.30, è patrocinata dalla Camera di commercio di Treviso.

Saranno oltre 70 le aziende partecipanti, di cui 50 in presenza diretta e circa 20 nell'enoteca allestita per l'occasione e gestita dai sommelier di Ais Veneto, partner della manifestazione. Oltre 150 le etichette che si potranno assaggiare, tra vini bianchi, rosati e rossi. Per Roberto Dalla Riva, ideatore e organizzatore, l'obiettivo è fornire ai visitatori una fotografia puntuale e il più possibile completa sul panorama produttivo italiano di "un vino che non finisce mai di stupire".

In programma, masterclass e seminari, ma anche un derby enologico tra Italia e Francia.

La novità dell'edizione 2023 è l'anteprima, prevista per venerdì 27 ottobre, a Conegliano in cui Denis Lovatel (pizzaiolo bellunese, tre spicchi Gambero Rosso) proporrà le sue creazioni abbinata a un Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docg, in un micro-evento che coinvolge il Consorzio di tutela e la Fipe Confcommercio della Provincia di Treviso.

Info: [inconfondibile.wine](https://www.inconfondibile.wine)



ENO MEMORANDUM

20 OTTOBRE

❖ **WOW FESTIVAL LECCO WALK OF WINE**
Lecco
Lungolago Isonzo
fino al 22 ottobre
facebook.com/wowwinefestival

20 OTTOBRE

❖ **MILANO IN VINO**
Milano
Piazza Città di Lombardia
fino al 22 ottobre
facebook.com/arteDelVino

22 OTTOBRE

❖ **VINI D'ITALIA 2024 GAMBERO ROSSO**
degustazione dei Tre bicchieri
Torino
Palazzo Carignano
Piazza Carlo Alberto, 8
ore 16
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
store.gamberorosso.it/it/13-eventi

28 OTTOBRE

❖ **COLLINE IN BOLLE**
Villa Mirra di Cavriana (Mantova)
fino al 29 ottobre 2023
facebook.com/collineinbolle

28 OTTOBRE

❖ **VINI DA TERRE ESTREME**
Matera
Palazzo Malvinni Malvezzi e Auditorium Conservatorio Egidio R. Duni
vinidaterrestreme.com

29 OTTOBRE

❖ **VINI DI VIGNAIOLI**
Fornovo di Taro (Parma)
fino al 30 ottobre
vinidivignaioli.com

28 OTTOBRE

❖ **IL NIZZA È**
Nizza Monferrato (Asti)
fino al 30 ottobre
ilnizza.net

30 OTTOBRE

❖ **ALLA SCOPERTA DEL PRIMITIVO DI MANDURIA DOP**
Evento Degustazione dedicato alle diverse espressioni del Primitivo di Manduria
Palazzo Brancaccio - Roma
dalle 20 alle 23
store.gamberorosso.it/it/13-eventi

3 NOVEMBRE

❖ **MERANO WINE FESTIVAL**
Merano
fino al 7 novembre
meranowinefestival.com

5 NOVEMBRE

❖ **INCONTRI ROTALIANI**
Mezzolombardo, Mezzocorona
San Michele all'Adige (Trento)
fino al 6 novembre
pianarotaliana.it/eventi/incontri-rotaliani-2023

12 NOVEMBRE

❖ **BACK TO THE WINE**
Venezia
Terminal 103
presso Stazione Marittima
fino al 13 novembre
backtothewine.com

18 NOVEMBRE

❖ **FIERA DEI VINI**
Piacenza
Piacenza Expo
fino al 20 novembre
fieradeivini.it

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile - sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Marzio Taccetti,

Rudy Travagli

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201



Pignoletto: un gioiello in bottiglia!



Già nell'anno mille, su queste Colline-Predose, dove sorgeva il Vicus Romano di Ceula (da cui Zeula quindi Zola), i monaci dell'Abbazia di Nonantola producevano uva e buon vino che si facevano mandare al convento in pagamento dell'affitto. Più recente, nel XV secolo, l'orafo e pittore **Francesco Raibolini** detto **Il Francia** (Zola Predosa 1447-1517), che qui ebbe i natali, ritraeva nei dipinti i paesaggi collinari delle sue terre.



Dagli anni '70, su queste stesse terre, CARLO GAGGIOLI ha recuperato il Vigneto Bagazzana che, nei suoi prodotti, continua la tradizione vitivinicola della zona che è la più tipica dei COLLI BOLOGNESI. Il vino di punta dell'azienda è il Colli Bolognesi Pignoletto DOCG: spumante, frizzante, fermo e passito.

12 ettari di vigna dove si pratica la Lotta Integrata, che consente di difendere l'uva con un minimo impiego di fitofarmaci.

Il terreno viene fertilizzato in modo ecologico, praticando il sovescio, con l'interramento delle erbe spontanee o coltivate. Come testimoni della salubrità abbiamo le api che producono miele.

La cantina è moderna (1994), isoterma. Grazie a pannelli solari e impianto fotovoltaico siamo quasi autosufficienti per il consumo di energia. Raccogliamo acqua piovana, destinata al lavaggio di automezzi e pavimenti.

Negli ultimi anni (2008) ci siamo dotati di un agriturismo "Borgo delle Vigne", con ristorante e camere, gestito dalla figlia Maria Letizia Gaggioli.

Bere bene rende felice



Azienda Agricola Gaggioli
Agriturismo "Borgo delle Vigne"
Via Raibolini 55, 40069, Zola Predosa (BO)
Tel./Fax 0039 51 75.34.89 - Tel. 0039 51 75.05.34
www.gaggiolivini.it
info@gaggiolivini.it - info@agriturismoborgodellevigne.it

UK. La nuova riforma apre anche al "vinello". Novità per le importazioni



di Loredana Sottile

Ci sono anche dealcolati e "vinelli" nella nuova riforma annunciata dal Governo inglese per il 2024. Frutto di una consultazione pubblica, conclusa lo scorso 16 ottobre ([Wine: reforms to retained EU law](#)), il nuovo quadro presenta una serie di novità con cui il Regno Unito intende semplificare alcune pratiche per il settore vino per stimolare gli investimenti e alleggerire gli oneri sull'industria di settore.

Per quanto riguarda le pratiche enologiche, c'è in primis la modifica della stessa definizione di vino per consentire la produzione e commercializzato dei low alcol e dei no alcol, in linea con quanto previsto dall'Unione Europea. Ma c'è di più. Nel documento ci sarebbe anche il **via libera ai piquette (in gergo vinelli), ovvero bevande fermentate a basso contenuto alcolico prodotte aggiungendo acqua alle vinacce** (bucce, raspi e così

via). Il loro divieto in Uk dovrebbe cadere dal primo gennaio 2024. *"La fine di questo divieto consentirà ai produttori di vino di monetizzare quello che altrimenti sarebbe un prodotto di scarto del processo di produzione del vino"*, si legge nel documento, secondo cui il divieto sarebbe *"una restrizione inutile nella contemporaneità del mercato domestico"*. Viene tuttavia puntualizzato che questa categoria sarà soggetta a restrizioni di commercializzazione per evitare che venga confuso con i prodotti vitivinicoli. Nello specifico, nel sistema tariffario, rimarrà classificato come NC 2206 (altre bevande fermentate), che include anche prodotti come sidro, perry e idromele. Piquette a parte, dalla Riforma dovrebbe arrivare anche l'ok alle varietà ibride nella produzione del vino a denominazione di origine e indicazione geografica. Un modo, questo per far fronte alle fitopatie e ai cambiamenti climatici.

Novità anche per l'importazione. In particolare, **cade l'obbligo dell'in-**

dicazione in etichetta del nome dell'importatore, così da snellire le procedure di commercio e avere la stessa etichetta sia per il mercato Ue sia per quello Uk. Infine, sempre, in ottica di semplificazione, ci sarà la liberalizzazione del tappo per gli spumanti – non più solo quello a fungo - e della sua copertura con la pellicola in alluminio, allo scopo di ridurre costi d'imballaggio e materiale.

"Accogliamo con favore le misure annunciate oggi dal Governo" è il commento di Miles Beale, amministratore delegato della **Wine and Spirit Trade Association** *"In particolare l'eliminazione delle norme restrittive sull'etichettatura degli importatori ridurrà significativamente l'impatto post-Brexit della necessità di avere un'etichetta unica nel Regno Unito. Il che manterrà il Regno Unito come un mercato di destinazione attraente e sosterrà il nostro obiettivo affinché i consumatori britannici continuino ad avere accesso alla più ampia scelta possibile di vino da tutto il mondo"*.



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

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

FEBRUARY

- 05 ZURICH - Switzerland Vini d'Italia
- 07 MUNICH - Germany trebicchieri 2024
- 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

APRIL

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

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

JUNE

- 10 PRAGUE - Czech Republic Vini d'Italia



THE BEST IN LOMBARDY EXPERIENCE

Il tour del gusto in Lombardia

11/09/2023	Lanterna Verde	Villa di Chiavenna (SO)
14/09/2023	Bazzini	Canneto Pavese (PV)
21/09/2023	Osteria dell'Orologio	Salò (BS)
28/09/2023	Crotto Valtellina	Malnate (VA)
06/10/2023	Antica Osteria del Cerreto	Abbadia Cerreto (LO)
11/10/2023	Caffè La Crepa	Isola Dovarese (CR)
20/10/2023	Tira, Mola e Meseda	Como
26/10/2023	Al Gigianca	Bergamo
27/10/2023	Trattoria Sincera	Milano
10/11/2023	Antica Osteria Casa di Lucia	Lecco
13/11/2023	Osteria del Cavolo	Monza (MB)
16/11/2023	Hostaria Viola	Castiglione delle Stiviere (MN)

PER INFO E PRENOTAZIONI

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

In collaborazione con

 **PAVIASVILUPPO**
Azienda Speciale Camera Commercio Pavla


CALATRONI
AZIENDA AGRICOLA
MONTECALVO VERSIGLIA - ITALIA




Lugana
D.O.C.


**CONSORZIO
VALTENESI**
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO

 **#la
mossa
perfetta**


FIAMBERTI


Giorgi


IBARISÈI
IN VIGNA DAL 1898


LAZZARI
VARIETÀ DEL CANTONE DEL CILE D'OR


SCUROPASSO
— PETRA DE' GARDI —


TENUTE DEL GARDA


TERRE D'AENÒR
GRADI DI STILE


TRAVAGLINO

IL MIO EXPORT

Omina Romana – Katharina Börner

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

La nostra è un'azienda ancora giovane – è stata fondata nel 2007 – e quindi siamo in crescita e in espansione verso nuovi mercati. Al momento l'export rappresenta circa il 50% sul totale di vendita, principalmente verso Germania (70%), Svizzera (10%) e Asia (20%). In questo 2023 ci stiamo concentrando su Usa e Canada e dal 2024 saremo presenti anche in Indonesia e Uk.

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

Purtroppo, già il periodo del Covid ha causato frizioni enormi sui mercati esteri con vecchi stock rimasti in magazzino, ristoranti chiusi, distributori non più attivi e canali di vendita che devono essere riorganizzati da capo. A questi problemi già esistenti, si sono aggiunte le conseguenze della guerra con l'aumento dei prezzi e la difficoltà di reperimento delle materie prime. Sostanzialmente per noi è diventato più difficile aprire nuovi mercati.

3 Quali strategie per superare questo momento?

Secondo noi è necessario dare sempre più importanza alla comunicazione. È necessario investire tempo, energie e risorse per trovare la strategia più efficace per promuovere il proprio brand. Ormai non si tratta più di vendere soltanto la bottiglia fisica.

4 Come va con la burocrazia?

È sempre più complessa. Purtroppo, ci dobbiamo abituare ad un sistema farraginoso.



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

Dopo la pandemia è diventato ancora più difficile penetrare in nuovi mercati, per il fatto che i distributori hanno maggiori difficoltà a prendersi il rischio di acquistare stock ingenti. Per questo ci impegniamo sempre di più ad affiancare i nostri partner, ad essere maggiormente presenti noi sul mercato e a creare condizioni favorevoli per coadiuvare la collaborazione.

6 Avete un export manager – o più di uno – dedicato? Come lo avete selezionato?

Sì, abbiamo un export manager. Inoltre, nei vari mercati collaboriamo con Brand Ambassadors in loco, che ci aiutano ad organizzare eventi, seguono le vendite e ci supportano nelle attività day by day.

INDICI FOOD AND BEVERAGE

Indice

S&P 500 Food & Beverage & Tabacco	Var% settimanale -1,06	Var% inizio anno -12,62
Stoxx Europe 600 Food & Beverage	Var% settimanale -0,31	Var% inizio anno -4,79
Dow Jones Sector Titans Food & Beverage	Var% settimanale -0,73	Var% inizio anno -10,47

Titolo	Paese	Var% settimanale	Var% inizio anno	Var% 12 mesi	Capitalizzazioni Mln €
B.F.	Italia	-0,86	-10,39	-3,36	645
Campari	Italia	-4,73	15,77	19,66	12.754
Centrale del Latte d'Italia	Italia	2,14	-2,72	11,72	40
Marr	Italia	-5,17	-3,51	6,18	731
Newlat Food	Italia	-1,16	36,94	26,73	261
Orsero	Italia	2,68	9,46	-0,82	257
Valsoia	Italia	3,15	-11,43	-11,25	91
Anheuser Bush I	Belgio	0,93	-9,19	7,49	88.770
Danone	Francia	0,59	10,58	12,83	36.897
Pernod-Ricard	Francia	0,09	-12,84	-11,47	40.939
Remy Cointreau	Francia	1,15	-27,57	-30,40	5.848
Suedzucker Ma Ochs	Germania	6,74	-8,94	21,17	3.038
Dsm	Olanda	0,00	-0,22	-3,96	763
Heineken	Olanda	-2,32	-5,99	-9,07	47.589
Jde Peet S	Olanda	-3,09	-4,96	-14,57	12.517
Ebro Foods	Spagna	1,29	7,37	0,25	2.421
Viscofan	Spagna	-1,21	-4,98	-4,43	2.659
Barry Callebaut N	Svizzera	-3,08	-24,38	-24,84	7.976
Emmi N	Svizzera	-2,84	9,32	11,60	4.811
Lindt N	Svizzera	-0,41	1,47	-0,92	13.646
Nestle N	Svizzera	-0,50	-4,07	-4,44	288.349
Associated British Foods	Gran Bretagna	0,18	26,43	50,49	17.650
Britvic Plc	Gran Bretagna	-0,66	6,56	10,40	2.410
Cranswick Plc	Gran Bretagna	0,74	15,46	27,20	2.206
Diageo	Gran Bretagna	0,29	-14,97	-15,41	80.371
Tate & Lyle Plc	Gran Bretagna	-2,45	-7,62	-3,24	3.040
Archer-Daniels-Midland	Stati Uniti	1,42	-19,01	-12,31	39.884
Beyond Meat	Stati Uniti	-1,87	-31,76	-37,45	511
Boston Beer `A`	Stati Uniti	1,84	11,37	3,44	3.527
Brown-Forman B	Stati Uniti	-1,66	-15,21	-14,86	16.330
Bunge Ltd	Stati Uniti	0,60	5,36	19,67	14.982
Campbell Soup	Stati Uniti	0,18	-30,17	-20,76	11.224
Coca-Cola Co	Stati Uniti	0,07	-15,00	-2,91	221.242
Conagra Foods Inc	Stati Uniti	0,54	-28,48	-19,18	12.518
Constellation Brands	Stati Uniti	-0,04	2,61	6,15	41.323
Darling Intl Inc Com	Stati Uniti	0,93	-24,08	-38,29	7.210
Flowers Foods	Stati Uniti	-3,23	-27,14	-20,56	4.187
Freshpet Inc	Stati Uniti	-1,32	10,31	5,00	2.655
General Mills	Stati Uniti	-0,44	-24,89	-18,64	35.367
Hershey Company	Stati Uniti	-1,84	-17,62	-15,48	27.048
Hormel Foods	Stati Uniti	-11,95	-28,85	-28,52	16.758
Ingredion Inc	Stati Uniti	-1,05	-4,37	12,33	5.861
Kellanova	Stati Uniti	-0,18	-24,27	-25,30	16.289
Keurig Dr Pepper Inc	Stati Uniti	-4,99	-19,29	-23,78	38.048
Lamb Wst Hldg Rg	Stati Uniti	-9,82	-2,74	2,79	11.917
Lancaster Colony Corp	Stati Uniti	1,89	-10,17	6,00	4.614
Mccormick & Co	Stati Uniti	-2,14	-25,37	-15,99	14.707
Molson Coors Brewing	Stati Uniti	-1,70	14,79	20,40	11.211
Mondelez Int. Class A	Stati Uniti	-0,14	-4,67	10,62	81.786
Monster Beverage Cp	Stati Uniti	-1,21	-1,92	11,41	49.347
National Beverage Corp.	Stati Uniti	-2,17	-2,21	7,18	4.017
Nomad Foods	Stati Uniti	1,22	-13,05	6,24	2.474
Oatly Group Ab Ads	Stati Uniti	-12,54	-62,55	-70,91	365
Pepsico Inc	Stati Uniti	-2,45	-11,23	-7,16	209.380
Performance Food Gr	Stati Uniti	-0,27	-3,90	22,48	8.291
Pilgrims Pride Corp	Stati Uniti	1,33	3,12	10,92	5.482
Post Holdings	Stati Uniti	-1,57	-8,40	-4,27	4.789
Seaboard Corp	Stati Uniti	-1,71	-7,03	-3,68	3.855
Smucker, J.M.	Stati Uniti	-1,74	-28,10	-18,60	11.010
Sysco Corp	Stati Uniti	0,92	-15,16	-14,18	31.098
The Hain Celestial Group, Inc.	Stati Uniti	4,45	-31,89	-33,89	933
The Kraft Heinz Com	Stati Uniti	-2,96	-22,60	-11,21	36.619
Tyson Foods Cl`A`	Stati Uniti	-2,38	-24,18	-28,28	12.751
Us Foods Holding	Stati Uniti	0,42	11,29	38,33	8.844

EVENTO DEGUSTAZIONE DEDICATO
ALLE DIVERSE ESPRESSIONI DI PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



Alla scoperta
del Primitivo
di Manduria DOP

Wine Tasting

30 Ottobre 2023
ore 20-23 WINE TASTING

ROMA | Palazzo Brancaccio | Viale del Monte Oppio, 7